

A large, stylized blue graphic of a leaf or flame-like shape, composed of several overlapping, curved lines, framing the central text.

**PLEC DE CLÀUSULES
ADMINISTRATIVES I TÈCNIQUES
PARTICULARS DEL SERVEI INTEGRAL
DE RESTAURACIÓ**

Fundació Vilademany

Residència assistida

Habitatges tutelats

Pisos tutelats

Centre de dia

Menjador social

Índex de continguts

1. Objecte i durada del contracte	4
2. Requisits de capacitat, aptitud per contractar i solvència dels licitadors.	4
3. Pressupost base de licitació.	5
4. Descripció del servei	5
a. Gestió de l'aprovisionament	6
b. Recepció de matèries primeres	6
c. Emmagatzematge i conservació de queviures	7
d. Elaboració i preparació dels menjars	7
i. Característiques de les matèries primeres	7
ii. Sistemes d'elaboració i preparació de menjars.....	8
iii. Contingut dels àpats	8
iv. Determinació de la composició dels plats, dietes i cicles de menús estacionals.	8
e. Lliurament dels àpats i finalització del servei	12
i. Lliurament al personal d'atenció a menjadors.	12
ii. Lliurament al servei d'habitatges tutelats	12
iii. Àpats a domicili:.....	12
iv. Finalització del servei	12
f. Neteja	13
g. Registres	13
h. Horaris dels serveis	14
i. Particularitats del servei.....	14
5. Control	15
a. Satisfacció i millores	15
b. Obligacions del responsable de cuina	15
c. Reposició d'equips	16
d. Conservació de mostres	16
e. Inspeccions	16
6. Personal.....	17
7. Incompliments	17
a. Incompliments d'obligacions qualificats lleus.....	18
b. Incompliments d'obligacions qualificats greus	18

c. Incompliments d'obligacions qualificats molt greus	19
d. Penalitzacions directes	19
8. Proposta tècnica i econòmica. Presentació de proposicions i contingut dels sobres.	19
10. Planning de la licitació	22
11. ANNEX 1: Festius d'especial significació	23
12. ANNEX 2: Relació de personal	24
13. ANNEX 3: Declaració responsable per al compliment de de la normativa nacional	25

1. Objecte i durada del contracte

L'objecte d'aquest contracte es la prestació del servei integral de restauració a la Fundació Vilademany pel que fa als serveis de residència assistida, habitatges tutelats, pisos tutelats, centre de dia i menjador social. També pel que fa a àpats per emportar i àpats pel personal del centre, aquests segons demanda.

Aquest servei, haurà de ser capaç de satisfer la demanda en cas d'arribar al màxim d'ocupació prevista:

Servei	Màxima ocupació	Ocupació estimada
Residència assistida	72	72
Habitatges tutelats	33	20-25
Pisos tutelats	21	3-5
Centre de dia	40	25-35
Menjador social	30	5-10
Àpats per emportar	10	3-5
Àpats per treballadors	50	3-5

La durada del contracte s'estableix en 2 anys a partir de l'inici del servei que serà el dia 10 de gener de 2021. De forma expressa, el contracte es podrà prorrogar d'any en any fins a un màxim de 3 anys, sense que la durada total del contracte pugui excedir de 5 anys pròrrogues incloses.

La pròrroga serà obligatòria per al contractista quan aquesta se li hagi comunicat amb una antelació mínima de 2 mesos a la finalització de la durada del contracte.

2. Requisits de capacitat, aptitud per contractar i solvència dels licitadors.

Estan facultats per participar en aquesta licitació les persones naturals o jurídiques que tinguin plena capacitat jurídica i capacitat d'obrar, d'acord amb el previst a l'article 65 LCSP, no estar incurs en cap de les prohibicions de contractar de l'article 71 LCSP i estar en disposició de l'habilitació empresarial o professional que sigui exigible per dur a terme la prestació que constitueix l'objecte del present contracte.

La capacitat d'obrar dels empresaris que siguin persones jurídiques s'acredita mitjançant l'escriptura o document de constitució, els estatuts o l'acte fundacional, en què constin les normes per les quals es regula la seva activitat, degudament inscrits, si s'escau, en el registre públic que correspongui, segons el tipus de persona jurídica de què es tracti.

Les persones jurídiques només poden ser adjudicatàries de contractes les prestacions dels quals estiguin compreses dins dels fins, objecte o àmbit d'activitat que, segons els seus estatuts o regles fundacionals, els siguin propis.

Per a la prestació del servei objecte del present contracte, és imprescindible que les empreses licitadores estiguin inscrites en el Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

Tanmateix les empreses licitadores han d'estar en possessió dels certificats ISO següents:

- ISO 9001 Sistema de gestió de qualitat
- ISO 14001 Sistema de gestió mediambiental
- ISO 22000 Seguretat alimentaria.

3. Pressupost base de licitació.

El pressupost base de la licitació de la contractació, per un any, es fixa en la quantitat màxima de **quatre-cents deu mil sis-cents vint-i-cinc euros (410.625,00 €) IVA exclòs**

El sistema per a la determinació del preu és per preus unitaris, referits al preu de cada menú i les despeses de personal referenciades en l'Annex 2.

La despesa global d'aquesta contractació no es pot concretar a l'inici del contracte ja que aquesta es determinarà segons els serveis efectivament realitzats, als preus unitaris oferts per l'adjudicatari. No obstant, per tal que els licitadors puguin calcular les seves ofertes s'han detallat les estimacions de despesa anual màxima en base a la despesa d'exercicis anteriors i previsió futura.

El pressupost comprèn la totalitat del contracte. El preu consignat és indiscutible, no admetent-se cap prova d'insuficiència i porta implícits tots aquells conceptes previstos a l'art. 100 i concordants de la LCSP

4. Descripció del servei

El servei de restauració objecte d'aquest contracte comprèn:

- L'aprovisionament
- La recepció dels subministraments alimentaris
- L'emmagatzematge i conservació dels subministraments alimentaris
- L'elaboració, preparació, presentació i emplatat d'aliments amb un gramatge per ració adequat pels usuaris del serveis.
- La neteja i manteniment de l'equipament i instal·lacions
- La gestió de residus

Els menjars s'elaboraran "in situ", a les instal·lacions de la Fundació Vilademany, fonamentalment a partir d'aliments naturals, no preparats ni precuinats, excepte en aquells

casos en què els mètodes d'elaboració no garanteixin un equilibri energètic i nutricional adequat en determinats plats.

a. Gestió de l'aprovisionament

L'empresa de restauració farà la previsió de consums i la gestió de compres de queviures i productes de neteja, així com la petició als proveïdors en quantitat suficient i qualitat adequada per disposar d'estocs per a la correcta prestació del servei de restauració.

Els productes adquirits per l'empresa de restauració s'han d'ajustar a les especificacions tècniques que s'estableixen en el Codi Alimentari Espanyol i les reglamentacions tècniques i sanitàries vigents. Les matèries primeres seran de primeres qualitats.

Els envasos o estris que entrin en contacte amb els aliments han de ser aptes per a aquest ús, inclosos els rangs de temperatura als que es van a utilitzar. Han de disposar de fitxa tècnica i de la declaració de conformitat en el cas que es tracti de materials plàstics (Reglament 10/2011 i modificacions). No es permet expressament la reutilització d'envasos d'altres matèries primeres.

b. Recepció de matèries primeres

L'empresa de restauració farà la recepció de les matèries primeres verificant el compliment del que disposen les reglamentacions higienico-sanitàries que li siguin d'aplicació i de les seves pròpies especificacions de matèries primeres.

Les matèries primeres s'admetran únicament si les seves qualitats, condicions i temperatures del transport i envasos són les adequades i sempre complint amb el que estableix l'APPCC (Anàlisi de Perill i Punts de Control Crític), quedant registre d'aquest control al despatx propi de cuina.

També es comprovarà que les característiques i qualitats de les matèries primeres (incloent-hi els al·lèrgens establerts en el reglament 1169/2011 i modificacions), coincideixen amb les característiques reflectides en les fitxes tècniques i en els albarans de lliurament, i és responsable de vetllar pel seu compliment el Cap de Cuina, rebutjant tots aquells queviures que no compleixin amb aquestes característiques i qualitats, o tots aquells en què consideri que no es troben en condicions adequades.

Els proveïdors accediran al centre per l'entrada destinada a tal efecte, ubicada al C. Dr. Fleming. L'accés a les instal·lacions per part de proveïdors externs implica complir amb els protocols vigents propis de la Fundació, especialment pel que fa als previstos com a conseqüència de la COVID19. En cas que no es puguin complir els protocols, no tindran accés directe dins les instal·lacions de la cuina i seran els professionals de la mateixa els qui rebran i procediran a l'emmagatzematge dels subministraments.

c. Emmagatzematge i conservació de queviures

L'empresa de restauració disposarà dels locals i càmeres instal·lades en el centre per a l'emmagatzematge dels queviures i productes d'alimentació en la forma adequada per preservar les seves qualitats, evitar caducitats i garantir la correcta conservació d'aquests.

S'haurà de controlar la temperatura de totes les càmeres i cambres fredes, i seguir les directrius marcades en l'APPCC. Aquests locals i càmeres són d'ús exclusiu per a aquest servei, no estant permès donar-li un altre ús diferent a l'esmentat. En tot moment l'empresa de restauració ha d'assegurar la possibilitat de trobar i seguir el rastre, a través de totes les etapes de recepció, emmagatzematge, conservació, producció, transformació i distribució, d'un aliment, o una substància destinats a ser incorporats en aliments o amb probabilitat de ser-ho, a través de la traçabilitat dels mateixos.

d. Elaboració i preparació dels menjars

i. Característiques de les matèries primeres

L'empresa de restauració haurà d'aportar al responsable nomenat per la fundació, per correu electrònic, amb caràcter previ a l'inici de la prestació del servei, la relació completa de les fitxes tècniques dels productes, incloses les marques que li seran subministrades pels proveïdors, al costat dels al·lèrgens alimentaris continguts en els mateixos; advertint de qualsevol canvi que es produeixi en ells per tal de donar resposta al Reglament UE 1169/2011.

Quan l'empresa de restauració necessiti incorporar algun aliment nou, ha de ser autoritzat a això pel responsable nomenat per la fundació, remetent-li la fitxa tècnica i el motiu del canvi o necessitat per correu electrònic, que autoritzarà aquest canvi per correu electrònic com a confirmació d'aquesta aprovació.

Tots els productes utilitzats per l'empresa de restauració han de disposar de les corresponents autoritzacions administratives.

L'empresa de restauració haurà de tenir aprovats proveïdors suficients per a cada producte.

Les matèries primeres per a l'elaboració de cada plat han de ser preferentment productes frescos, com en el cas de les fruites i verdures de temporada; excepte en aquells grups d'aliments en els quals els productes congelats garanteixin una millor conservació dels mateixos, mantenint les seves propietats organolèptiques i nutricionals com passa en el peix i la carn.

Específicament no es podrà servir peixos com ara tilàpia, halibut, panga, abadejo o carboner.

Mensualment, l'empresa de restauració remetrà al responsable nomenat per la fundació una llista amb les referències que han estat comprades per a l'elaboració dels menús.

ii. Sistemes d'elaboració i preparació de menjars

L'empresa de restauració ha d'elaborar in situ els àpats a la cuina del centre. El cuinat de les matèries primeres es durà a terme a unes temperatures de cocció i/o fregit que arribin al centre de l'aliment de manera suficient, especialment en l'elaboració de carns, ous i peixos, per tal d'aconseguir la destrucció dels microorganismes patògens. Els processos de refredament o abatiment, en aquelles elaboracions de menjars en els quals sigui necessari, s'efectuaran seguint les recomanacions del Codi d'Alimentació i es mantindran en cambra frigorífica a la temperatura que requereixi cada producte fins al moment del consum. La caducitat màxima d'aquests productes s'ha d'establir i justificar-se en el sistema APPCC de l'empresa de restauració. Aquells productes preparats que requereixin ser regenerats o escalfats, s'hauran escalfar en menys d'una hora, de manera que s'assoleixi al centre de l'aliment una temperatura igual o superior a 70°C; consumint-se, un cop regenerat amb la major promptitud possible. Els àpats no es podran mantenir en calent més de dues hores després d'haver-se realitzat el tractament tèrmic i sempre garantint en tot moment una temperatura mínima de 65°C en el punt més desfavorable del producte.

iii. Contingut dels àpats

Setmanalment, la dieta ha de cobrir adequadament les ingestions recomanades de nutrients (IR) dels usuaris, tenint en compte que la seva presentació, sabor, aspecte i la resta de les característiques organolèptiques facin favorable seu consum.

Per a usuaris amb requeriments diferents per les seves condicions fisiològiques o vitals s'han d'elaborar dietes especials o derivades del menú basal en contingut i textura.

iv. Determinació de la composició dels plats, dietes i cicles de menús estacionals.

1. Fitxes tècniques

L'empresa de restauració ha de disposar de les fitxes tècniques de tots els plats que elaborin en el centre, incloent el seu valor nutricional, al·lèrgens i proveïdor. Hauran d'estar actualitzades i disponibles en tot moment al despatx habilitat a la cuina. Es mantindrà una còpia de la documentació en les instal·lacions de la cuina per poder ser consultades en tot moment pel personal manipulador. Una altra còpia actualitzada s'ha de trametre al Responsable Higienic Sanitari del centre.

Quan algun producte de la fitxa tècnica no pugui ser subministrat de forma puntual i per causa justificada, podrà ser substituït per altres d'igual o superior qualitat i característiques, per a això haurà de comptar amb l'aprovació prèvia del Responsable del Centre. La sol·licitud d'aquest canvi s'ha de fer per escrit i ha de tenir l'autorització expressa i documentada del Responsable Higienic Sanitari del centre.

2. Dietes

L'empresa de restauració ha d'elaborar les dietes que siguin necessàries pels residents i en la presentació requerida (normal, tallada, semitriturada, tritura, texturitzada, etc.)

La dieta basal constitueix el menú bàsic del centre i constitueix una alimentació saludable, variada i equilibrada on s'aporten suficients nutrients energètics (carbohidrats i lípids), plàstics (proteïnes) i reguladors (vitamines i minerals) en les proporcions adequades per cobrir les ingestes bàsiques recomanades dels usuaris/es.

La dieta predominant dels usuaris serà la dieta basal, però segons les patologies i la prescripció facultativa es disposarà també de les següents dietes: diabètica, hiposòdica, de fàcil masticació, triturada i/o texturitzada, rica en fibra, protecció renal, hipocalòrica, al·lèrgia a l'ou, al·lèrgia al peix, sense lactosa i astringent.

3. Cicles

L'empresa adjudicatària proposarà als responsables del centre, amb una antelació mínima d'un mes, els menús programats, dividits per setmanes i amb una rotació de 4 setmanes.

El cicles de temporada coincidiran amb les estacions de l'any.

La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa juntament amb el de la responsable higiènic-sanitari del centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats (gramatge).

Aquest menú ha de ser variat diàriament tant el dinar com el sopar.

Menú alternatiu: Sempre hi haurà una opció fixa de sopa, caldo per a aclarir menjar, crema de verdures, verdura i planxa (carn i peix), com a varietat del menú del dia que haurà d'estar disponible a les hores dels àpats (dinar i sopar),

Els menús diaris es publicitaran en els taulers dels menjadors, diàriament. Els menús setmanals estaran a l'abast per si un usuari o familiar els requereix per endavant.

Es donarà opció a repetir algun plat, llevat de recomanacions contràries del personal sanitari.

4. Composició de les ingestes

a. Esmorzar:

- Estarà compostat per: LÍQUID + SÒLID + DOLÇ + SUC + GELATINA + ALTRES.
 - Líquids: llet, cafè amb llet, cafè sol, llet d'ametlles o de soja, infusions, suc amb i sense sucre, cacau, gelatines amb i sense sucre, aigua.
 - Sòlids: pa/panet (normal o integral), pa de motlle, pa sense sal, torradetes, mantega i margarina vegetal, melmelada de diferents sabors, formatge fresc i light en porcions, pernil dolç o salat, gall d'indi, llonganissa, mortadel·la, codonyat.
 - Dolços: pastes, galetes o cereals (flocs o en pols), iogurt bio, kiwi, poma, taronja, fruita de temporada (peça sencera, triturada o macedònia).
 - Suc : amb i sense sucre variats.
 - Altres: oli d'oliva, vinagre i tovallons de paper, espessant per líquids i sal (segons prescripció facultativa).
- Els dissabtes o diumenges la part dolça serà croissant o ensaïmades.

b. Dinar:

- Primer plat: llegums, arròs, pastes, verdures, sopes, cremes, amanides i d'altres que ofereixi el licitador.
- Segon plat: carns de vedella, porc, pollastre o peix amb la corresponent guarnició, i d'altres que ofereixi el licitador. No s'accepten els següents peixos: tilàpia, halibut, panga, abadejo.
- Postres: seran variades al llarg de la setmana (flam, natilles, iogurts, macedònia, fruita de temporada, fruita conservada sense sucre...).
- Pa/panet (normal, integral o motlle).
- Beguda: aigua embotellada i vi blanc o negre (qui ho sol·liciti i previ consentiment mèdic).
- Altres: oli d'oliva, vinagre i tovallons de paper, espessant per a líquids, (sal segons prescripció facultativa).
- Per situacions sobrevingudes es podrà variar el menú prèvia comunicació i acceptació per part del responsable del centre (un mínim de 24 hores abans).

c. Berenar

- Cafè amb llet o llet amb cacau, suc amb i sense sucre de diferents sabors o orxata.
- Gelatines amb i sense sucre de diferents sabors.
- Galetes, Sandwich de xocolata, pa amb fuet, magdalenes i pastes variades amb i sense sucre.
- Iogurt natural i de sabors sense sucre.
- Cereals

- Altres: tovallons de paper, espessant a líquids.

d. Sopar:

- Primer plat: cremes, sopa, verdures, llegums, amanides, creps, pizzes, i d'altres que ofereixi el licitador.
- Segon plat: carns de vedella, porc, pollastre, peix, ous amb la corresponent guarnició, i d'altres que ofereixi el licitador.
- Postres: majoritàriament làctic (iogurt, i d'altres que ofereixi el licitador).
- Pa/panet (normal, integral o motlle).
- Beguda: aigua embotellada.
- Altres: oli d'oliva, vinagre i tovallons de paper, espessant per líquids, sal (segons prescripció facultativa).

e. Ressonó:

- Llet, infusió, ampolles d'aigua individual, suc de fruita amb i sense sucre, iogurt, galetes i Biscuits,
- El llistat d'usuaris amb ressonó l'elaborarà l'equip sanitari del centre, sota prescripció facultativa (usuaris diabètics) o a petició de l'usuari quan no existeixi contraindicació per part de l'equip sanitari.

f. Suplements proteics:

- Des del servei de cuina s'elaboraran suplements proteics pels usuaris del centre d'acord amb les prescripcions del facultatiu i del Responsable Higienic Sanitari (truites blanques, ou ratllat, proteïna de soja liofilitzada).

g. Textures:

- Per prescripcions del facultatiu i/o responsable higienicosanitària del centre, el servei de restauració elaborarà menús texturitzats que puguin millorar la ingesta dels usuaris amb dificultat de deglució.
- Es disposarà d'espessants neutres per usuaris amb problemes de disfàgia a líquids.

h. Menús especials:

- Els menús especials seran inclosos dins del preu de pensió completa i no tindran cap cost addicional.
- Els diumenges i festius es realitzarà un menú especial a proposta del licitador.
- Els menús de festius d'especial significació s'acordaran amb el responsable del centre i es corresponen als detallats a l'Annex 1.

- El primer divendres de mes, es portarà a terme la celebració dels aniversaris de tots aquells usuaris que han complert anys. Hi haurà postres especials (tipus pastís) a acordar amb el responsable del centre i sense cost addicional.

e. Lliurament dels àpats i finalització del servei

i. Lliurament al personal d'atenció a menjadors.

- Serà funció del servei de cuina fer arribar els carros amb el menjar a temperatura correcte als menjadors de les plantes i centre de dia, i recollir-los un cop finalitzat el servei de menjador.
- Els àpats especials i de persones enllitades, vindran emplatats i degudament etiquetats presentat en safates individuals.
- L'emplatat dels menjadors de les plantes i centre de dia serà a càrrec del personal de la residència.
- El parament, buidat i neteja de tots els menjadors serà a càrrec del personal de la Fundació.

ii. Lliurament al servei d'habitatges tutelats

- El menjar que es prepari per servir als serveis ubicats en un altre edifici s'entregarà amb els carros calents destinats a aquesta finalitat a través de la porta de servei.

iii. Àpats a domicili:

- La cuina haurà d'estar preparada i condicionada per poder oferir àpats a domicili en el cas que es requereixi aquest servei (*). El contingut dels àpats a domicili serà el mateix que la resta de menús servits a la resta d'usuaris de la Residència. Els àpats es prepararan seguint les indicacions de la Fundació i s'entregaran amb barquetes no retornables, termosegellades, etiquetades i en bosses individualitzades per cada usuari.

(*). Usuaris de centre de dia o menjador social i tothom qui ho requereixi.

iv. Finalització del servei

- Un cop finalitzat el servei al menjador, el personal de la Fundació s'encarregarà de col·locar el parament brut utilitzat durant el servei, en carros. Aquests carros es deixaran a l'office de cuina.
- L'empresa de restauració recollirà els carros i procedirà a la seva neteja, mantenint sempre l'ordre i neteja adequats.
- El parament net serà endreçat pel servei de restauració als armaris destinats a aquesta finalitat.

- Tant la neteja dels espais de cuina com dels utensilis de cuina (olles, safates, plats, gots, culleres, carros de transport d'àpats, etc.) es farà des del servei de cuina.
- Els carros calents provinents del servei d'habitatges tutelats ubicats en l'altre edifici arribaran nets.

f. Neteja

L'empresa de restauració farà la neteja i desinfecció de totes les zones on realitzi les activitats descrites en l'objecte d'aquest plec.

L'empresa de restauració haurà de redactar **un pla de neteja** d'acord amb la normativa vigent on s'especifiquin les zones a netejar, freqüències, mode de neteja i les precaucions a prendre en matèria de prevenció de riscos laborals. Aquest pla ha de ser suficient detallat i eficaç, per mantenir les instal·lacions, equips i estris amb un grau elevat de neteja i desinfecció. Han de disposar de registres de la realització de les neteges. El responsable del centre revisarà que la neteja és adequada. En cas contrari, ha de comunicar aquest fet a l'empresa de restauració perquè procedeixi a esmenar la situació.

L'empresa de restauració assumirà el cost dels productes necessaris per la neteja del personal de cuina: sabó de mans, paper eixugamans, paper higiènic, guants, EPI's, etc.; així com per a la neteja de les instal·lacions on presta els seus serveis: productes de neteja, bosses d'escombraries i altre material necessari.

Es durà a terme utilitzant els productes i tècniques que assegurin les màximes condicions d'higiene i seguretat, del parament de cuina i utilitatge emprat en la cuina per a l'elaboració del menjar, maquinària (talladores, peladores, cafeteres, etc.), part externa de les campanes extractores, filtres de les campanes extractores, safates, contenidors, carros de cuina i de transport de menjars, focs, forns, fregidores, etc. Així mateix, es netejaran els paviments i paraments, cambres frigorífiques, magatzems, office principal i muntacàrregues.

g. Registres

Es duran a terme tots els registres normatius per al control de la qualitat del servei i del producte. Entre d'altres:

- Registre d'entrades i sortides de matèria prima.
- Registre de temperatures de cambres frigorífiques i congeladors.
- Registre de temperatures d'aliments cuinats.
- Registre de la desinfecció de les verdures que es consumeixen en cru.
- Mostres dels aliments cuinats.
- Registre de cloració de l'aigua.
- Registre del pla de neteja.

h. Horaris dels serveis

- Menjador principal
 - Esmorzar: Primer torn 8:00-8:45h, segon torn 8:45-9:30h. Hidratació a les 11:00h.
 - Dinar: Primer torn 12:45-13:30h, segon torn 13:30-14:15h.
 - Berenar: 16:00h. Hidratació a les 18:00h.
 - Sopar: Primer torn 18:45-19:30h, segon torn 19:30-20:15h.
- Centre de dia i plantes:
 - Esmorzar: a les 9:00h. Hidratació a les 11:00h.
 - Dinar: a les 13:00h.
 - Berenar: a les 16:00h.
 - Sopar: a les 19:00h. Ressopó a plantes a les 23:00h.
- El centre es reserva el dret de canviar els horaris prèvia informació a l'empresa de restauració.

i. Particularitats del servei

- Els diumenges i festius, per esmorzar hi haurà possibilitat de xocolata desfeta, melindros, coca de sucre i altres acordades amb la direcció del centre.
- Els diumenges i festius s'oferirà tallat, cafè amb llet o infusió després dels postres.
- Cal que un/a dietista responsable, faci les dietes amb gramatges, derivacions i particularitats de dietes (dietses sense peix) que l'equip responsable del centre pugui sol·licitar.
- Cal nomenar un/a cap d'àrea de l'empresa que es reunirà amb la direcció del centre , la RHOS i la TS, de manera mensual per tal de valorar el servei i treballar les incidències que no s'hagin reconduït mitjançant correu electrònic.
- Es serviran productes de temporada almenys 1 cop a la setmana (Carxofes, espinacs, alls tendres, faves, ...).
- Hi haurà varietat de guarnicions, intentant que no es repeteixin durant la setmana (especialment el dinar i sopar del mateix dia).
- Hi haurà la possibilitat de que algun usuari pugui demanar una fruita diferent de la que estigui programada.
- Es canviaran els menús de temporada coincidint amb les estacions de l'any aproximadament.
- Es podran servir dinars al jardí o terrassa en dies de bon temps. El personal de la Fundació s'encarregarà del trasllat de cadires, taules i estris.
- S'implantarà el sistema de texturitzat des de l'inici de la concessió.
- El producte fresc de carn, peix, fruita i verdura de temporada tindrà una proporció mínima del 50%, havent-hi peix fresc un cop cada 15 dies.
- Es procurarà subministrar productes de la zona (comarca).

- Durant el servei d'àpats es podrà sol·licitar un canvi de dieta individual per situació sobtevinguda.
- L'empresa contractada farà un pla de formació anual al personal de cuina, sobre temes de qualitat, APPC, previsió de riscos laborals, manipulació d'aliments, gestió d'al·lèrgies i toleràncies, funcionament d'aparells, i altres temes tècnics i específics.
- S'oferirà un sistema de tiquets de menjar pel personal del centre al mateix preu que el dels usuaris. Es coordinarà amb els responsables de la Fundació la gestió de la venda de tiquets i la comanda es podrà fer directament al personal de cuina.

5. Control

a. Satisfacció i millores

Es formalitzarà un grup de 3 residents + 3 familiars + 3 empleats + 2 responsables de l'empresa de restauració perquè quan calgui es reuneixin amb el següent ordre del dia:

- Enquesta de satisfacció amb valoració quantitativa.
- Pla de millora i compromisos pel futur, que s'iniciaran 2 dies després de la reunió.

L'empresa contractant ha de posar a disposició de tot el col·lectiu de la Fundació una adreça electrònica per a la recepció de missatges, compromentent-se a contestar en 48 h, laborables amb còpia a la persona responsable del centre.

S'acceptaran sense demora millores o modificacions que no incrementin cost, sol·licitades pel personal del centre.

b. Obligacions del responsable de cuina

El contractista haurà de designar, entre la plantilla assignada a complir el servei, un responsable encarregat de coordinar el servei, de resoldre les incidències quotidianes que puguin presentar-se i que a la vegada farà d'enllaç immediat entre la empresa adjudicatària i el centre. Aquesta persona tindrà el càrrec de responsable de cuina i estarà present en el centre durant tota la seva jornada laboral.

- El responsable de cuina és el responsable del resultat del menjar i de l'acceptació per part de l'usuari. Liderarà tot el procés de compra, elaboració i servei de menjars i sopars.
- Estarà present com a mínim 10 min. en 2 menjadors a l'hora de dinar i en 2 menjadors a l'hora de sopar, al moment de l'emplatat i la recollida. En aquest espai de temps recollirà impressions dels usuaris i/o de les seves famílies.
- Supervisarà i mesurarà el menjar no servit o retornat durant el dinar o sopar, analitzant-ne les causes.

- En cas d'una devolució massiva (superior al 40% del menjar), elaborarà un informe amb identificació de causes i proposta de millora a la direcció de l'empresa subministradora i contractant.

c. Reposició d'equips

- L'empresa contractada farà un inventari a l'inici de la prestació del servei (junt amb el responsable de la Fundació Vilademany) i un informe 2 mesos abans de la finalització de cada any natural de l'estat de l'equipament de la cuina, proposant les reposicions que s'haurien de fer per a garantir la qualitat i bona imatge del servei.
- Les reparacions i el manteniment de la maquinària de cuina anirà a càrrec de la Fundació, excepte per mal us del personal de cuina.
- La reposició d'olles, paelles, i altres estris de cuina anirà a càrrec de l'empresa contractada.
- Si un equip s'espatlla definitivament, un pèrit de la companyia d'assegurances de la Fundació, estudiarà la causa que l'ha motivat, les possibles reparacions que hagi tingut, l'ús que se li ha donat, la vida útil, el compliment de la normativa vigent o qualsevol altra informació. L'objectiu d'aquest estudi és determinar el responsable que l'equip no funcioni i per tant determinar si la reposició la realitza l'empresa de restauració o el mateix contractista.

d. Conservació de mostres

L'empresa de restauració recollirà les mostres testimoni que representin les diferents menjars preparats servides als consumidors diàriament i que possibilitin la realització dels estudis epidemiològics que, si escau, siguin necessaris.

La persona responsable de la presa de mostres haurà de prendre mostres de tots els primers plats, segons plats, postres elaborades i guarnicions que es preparin a les instal·lacions, tant freds com calents, del menú, excepte postres industrials, pa, fruita i entrepans.

Les mostres es recolliran al final del servei en calent i es mantindran en recipients estèrils ben tancats (bosses de plàstic). Han de contenir com a mínim 150g aproximadament (Codex CAC / RCP 39 "Codi de Pràctiques d'higiene per als aliments precuinats i cuinats utilitzats en els serveis de menjars per col·lectivitats"). S'identificaran amb el nom del plat, la data d'elaboració i torn, i es guardaran en refrigeració durant una setmana. En cas de sospita de toxiinfecció alimentària es procedirà al seu anàlisi per un laboratori extern sempre que l'autoritat sanitària no requereixi analitzar-los.

e. Inspeccions

La centre podrà realitzar, bé amb els seus equips de professionals o bé a través d'empreses especialitzades, quan ho consideri oportú i sense necessitat de previ avís, la supervisió, inspecció i comprovació del compliment de la normativa en matèria d'higiene, manipulació i qualitat alimentària, així com de la verificació del compliment de les condicions exigides en el present plec i els seus annexos i, en general, del funcionament del servei.

Es podran requerir, en tot moment, les auditories i determinacions analítiques que s'estimin necessàries tant a la pròpia empresa de restauració, com als seus proveïdors. Tot això per garantir la idoneïtat sanitària, alimentària i tècnica de qualsevol producte servit en els serveis del centre.

L'empresa de restauració estarà obligada a facilitar al responsable o responsables de la supervisió i control tota la documentació li requereixin en l'exercici de les seves funcions, i facilitar l'accés a les dependències, equips i productes que desitgin examinar.

En cas d'inspecció pels organismes oficials de control, l'empresa de restauració anirà a càrrec de les despeses derivades dels possibles incompliments de la seva responsabilitat. Es comprometrà a esmenar de forma eficaç i immediata les deficiències detectades en la mateixa i informar de l'estat de les accions correctores a la Direcció del Centre.

6. Personal

L'adjudicatari tindrà l'obligació de subrogar el personal contractat pel servei de restauració actual amb les condicions laborals que tenen actualment (Annex 2).

Tots els treballadors/res hauran de gaudir de les condicions establertes en el conveni del sector.

L'adjudicatari haurà de presentar a la Fundació un pla anual de formació continuada.

L'adjudicatari establirà un responsable que dirigirà i controlarà la cuina.

L'adjudicatari comptarà amb els recursos humans suficients que disposin de la qualificació adequada per cobrir amb caràcter immediat i completament les necessitats de personal d'aquest servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos.

En cas d'acomiadaments per necessitat de modificació substancial de les condicions de treball, es repartiran al 50% les indemnitzacions que es puguin generar. Prorratant mensualment l'import en la factura.

7. Incompliments

A continuació, es relacionen els possibles incompliments, agrupats per la seva gravetat:

a. Incompliments d'obligacions qualificats lleus

- No exposar les qualitats i característiques de les matèries primeres que en les fitxes tècniques.
- Emmagatzemar productes alimentaris sobre el sòl sense l'adequat suport.
- Incompliment del menú que signifiqui alteració dels balanços energètics i / o nutricionals.
- No exposar els al·lèrgens alimentaris en les fitxes tècniques.
- Canvi no autoritzat i injustificat al menú.
- No atendre amb la deguda diligència i cura la conservació i el manteniment de les instal·lacions, mobiliari i equipament objecte del contracte.
- Ús incorrecte o falta de paper i sabó a rentamans no manual.
- Manca d'uniformitat reglamentària (absència de gorra, uniforme o calçat inadequat) o per usar objectes no reglamentaris (pendents, polseres, etc.).
- Condicions o hàbits higiènics inadequats en els treballadors (ungles, ferides sense protegir, tossir-esternudar sobre aliments, fumar, etc.).
- No esmena de qualsevol altra deficiència lleu detectada i comunicada a l'empresa de restauració.
- No conservar ni mantenir a disposició del responsable de la supervisió les fitxes tècniques dels aliments i els productes de neteja.

b. Incompliments d'obligacions qualificats greus

- No respectar les qualitats mínimes de les matèries primeres.
- Productes alimentaris sense etiquetar o amb etiquetatge incorrecte.
- No garantir la traçabilitat dels aliments i begudes o impossibilitat del seu seguiment.
- Resultats analítics de les mostres incorrectes.
- Emmagatzematge i col·locació de productes i aliments incorrecta (barrejar productes no recomanats, llaunes amb bonys o rovellades, envasos oberts i mal conservats, productes a terra, caixes de cartró o fusta al terra de les càmeres, etc.).
- Temperatura inadequada dels aliments per a la ingesta.
- Deficients condicions higièniques d'instal·lacions, superfícies i materials en les cuines, magatzems i càmeres, constatant una reiterada falta de neteja.
- Gestió incorrecta de residus, contenidors i locals d'emmagatzematge dels mateixos.
- Incompliment de l'obligació de dipositar els residus grassos en els contenidors adequats.
- Incomplir l'horari d'àpats en més de mitja hora sobre l'acordat en aquest document.
- Resultats inferiors al 50% de la puntuació màxima de l'enquesta.
- Treballadors sense certificat de formació en manipulació d'aliments i al·lèrgens alimentaris amb antiguitat de 3 o més mesos a l'empresa.
- Inadequat comportament dels empleats de l'empresa respecte dels usuaris i altre personal del Centre Residencial.
- Manipulació d'aliments inadequada durant la seva elaboració.

- Manca o acompliment incorrecte dels registres de control de l'APPCC.
- No conservar mostra dels aliments refrigerats (150 g) elaborats en els set dies previs.
- Qualificació negativa de la safata mostra
- No esmena de qualsevol altra deficiència greu detectada i comunicada per escrit a l'adjudicatari.
- Per la comissió de 3 o més incompliments qualificats com a lleus en l'apartat anterior

c. Incompliments d'obligacions qualificats molt greus

- Estar barrejats productes de neteja, insecticides o altres productes químics amb aliments.
- Presència de productes amb caducitat o data de consum preferent sobrepassada.
- Incompliment de les dietes terapèutiques prescrites.
- Reutilització d'aliments preparats dels menús de dies previs.
- Incomplir l'horari de menjar en més d'una hora sobre l'acordat en aquest document
- No facilitar la informació requerida sobre les condicions econòmiques i laborals del personal
- Manca del Pla APPCC.
- Cambres de refrigeració i congelació sense control de temperatura adequat.
- Per la comissió de 3 o més incompliments qualificats com a greus en l'apartat anterior.
- Reiteració d'incompliments considerats com a greus.

d. Penalitzacions directes

- Qualsevol modificació sobre el menú programat setmanalment sense justificació prèvia es penalitzarà amb 500 €, que es restarà del pagament mensual.
- En cas d'una devolució massiva superior al 40% d'un dels plats servits es penalitzarà amb 500 €, que es restarà del pagament mensual.

8. Proposta tècnica i econòmica. Presentació de proposicions i contingut dels sobres.

Les empreses licitadores han de presentar la documentació que conformi les seves ofertes en 3 SOBRES dins d'un únic sobre degudament tancat i identificat amb el nom, nif, adreça i contacte de l'empresa licitadora a les oficines de la Fundació. Es lliurarà un acusament de rebut de l'oferta presentada.

L'horari de presentació de les ofertes es de 9 a 13 i de 16 a 19 hores de dilluns a divendres i de 9 a 14 els dissabtes. També es podrà fer arribar per correu postal certificat amb acusament de rebut abans de les 14.00 hores de l'últim dia de presentació de proposicions. En aquest cas l'empresari haurà de justificar la data d'imposició de l'enviament a l'oficina de Correus i anunciar a l'òrgan de contractació la remissió de l'oferta mitjançant fax, burofax, telegrama o

e-mail en el mateix dia, consignant-se el número de l'expedient, títol complet de l'objecte del contracte i nom del candidat.

Les empreses licitadores presentaran les seves ofertes en el termini màxim de **30 dies naturals** des del dia següent a la publicació de l'anunci de contractació en el perfil del contractant de la Fundació Vilademany.

Tots els documents que conformin l'oferta hauran d'estar signats pels representants legals de les empreses licitadores i, en cas de tractar-se d'empreses que concorrin amb el Compromís de constituir-se en UTE si resulten adjudicatàries, s'han de signar pels representants de totes les empreses que la componen.

La documentació que conformi la proposició haurà de presentar-se en qualsevol de les llengües cooficials de Catalunya, en **3 sobres**, en els termes següents:

SOBRE A. En forma ben visible, i sense que sigui precís per a la seva lectura obrir el sobre, es consignarà el següent:

SOBRE A. Declaració Responsable

TÍTOL DE LA LICITACIÓ: "Servei Integral de Restauració de la Fundació Vilademany"

LICITADOR

DATA I SIGNATURA

A l'interior del sobre hi haurà la documentació següent:

- Declaració responsable de compliment de les condicions establertes legalment per a contractar d'acord amb el model que consta com a **Annex 3**.

SOBRE B. En forma ben visible, i sense que sigui precís per a la seva lectura obrir el sobre, es consignarà el següent:

SOBRE B. Documentació ponderable a través de judicis de valor.

TÍTOL DE LA LICITACIÓ: "Servei Integral de Restauració"

LICITADOR

DATA I SIGNATURA

A l'interior del sobre hi haurà la documentació següent:

- Proposta de menús segons les indicacions del punt 2d que inclogui el manual de dietes (fitxes tècniques d'elaboració dels menús, fitxes dietètiques i codis de las dietes).
- Proposta de millora d'organització del servei i recursos humans adscrits.
 - Enumeració i descripció detallada dels recursos humans i materials dels que disposen per la prestació del servei.
 - Proposta de coordinació i organització del servei.
 - Proposta de formació inicial i continuada.
- Relació de proveïdors indicant el nom complet de l'empresa i la qualitat dels productes subministrats.

- Es valorarà la compra de productes locals, producte fresc i productes orgànics.
- Es valorarà carta de compromís de compra signada amb els proveïdors locals.
- Proposta de reposició i inversions que millorin la imatge del servei.
- Proposta d'activitats complementàries al servei de restauració.
- Pla de millora que inclogui en una línia temporal totes les millores proposades.

SOBRE C. En forma ben visible, i sense que sigui precís per a la seva lectura obrir el sobre, es consignarà el següent:

SOBRE C. Oferta Econòmica

TÍTOL DE LA LICITACIÓ: "Servei Integral de Restauració"

LICITADOR

DATA I SIGNATURA

A l'interior del sobre hi haurà la documentació següent:

- Continirà l'oferta econòmica de l'empresa licitadora, que haurà d'estar expressada detallant el preu total per pensió completa/usuari/dia sense IVA, així com els preus parcials de l'esmorzar (inclou hidratació), dinar, berenar (inclou hidratació), sopar, i respopó, que hauran de coincidir amb la pensió completa en el seu total.
- El preu màxim per pensió completa/usuari/dia que s'accepta en la licitació és de 7,5 € + IVA, expressat amb un màxim de 4 xifres decimals.

9. Criteris de valoració

Els criteris a tenir en compte a l'hora de considerar quina és la millor proposició relació qualitat-preu seran els que tot seguit s'indiquen, d'acord amb la ponderació que es detalla per a cadascun d'aquests:

a. Oferta econòmica. Fins a un màxim de 100 punts.

La fórmula que s'utilitzarà per puntuar les diferents ofertes econòmiques serà la proporcional inversa:

$$Po = Pm * \frac{Oe}{of}$$

Pm – Puntuació màxima possible (100 punts)

Oe – Oferta més econòmica

Of – Oferta realitzada

Po – Puntuació obtinguda

Per garantir que els costos fixos quedin coberts en cas de davallada dels menús servits, s'estableix un mínim de facturació mensual equivalent econòmicament a 72 menús de pensió completa diaris.

b. Criteris que depenen d'un judici de valor (100 punts)

- Proposta de menús segons les indicacions del punt 2d: 20 punts
- Proposta de millora d'organització del servei i recursos humans adscrits: 20 punts
- Relació de proveïdors i qualitats dels productes: 20 punts
- Proposta de reposició i inversions: 20 punts
- Proposta d'activitats complementàries: 10 punts
- Pla de millora: 10 punts

La proposta tècnica serà valorada per un comitè tècnic format per personal intern i extern de la Fundació nomenat pel Patronat de la Fundació.

10. Planning de la licitació

- 9 de novembre de 2020: Aprovació de la licitació per part del Patronat de la fundació
- 12 de novembre de 2020: Publicació de la licitació a la web de la Fundació
- 12 de desembre de 2020: Data límit de presentació de propostes
- 15 de desembre de 2020: Obertura del sobre A i B
- 21 de desembre de 2020: Obertura del sobre C
- 22 de desembre de 2020: Publicació del resultat de la licitació
- 23-29 de desembre de 2020: Reunions amb l'empresa guanyadora
- 30 de desembre de 2020: Signatura del contracte.
- 10 de gener de 2021: Inici del servei.

11. ANNEX 1: Festius d'especial significació

- 01/01 Any Nou (dinar)*
- 06/01 Reis (sopar)*
- 20/01 Festa Major d'Hivern (dinar)*
- Febrer. Dijous gras (dinar)
- Febrer/Març. Calçotada (dinar)
- Febrer/Març. Carnestoltes (vermut)
- Març/Abril. Setmana Santa
 - Divendres Sant (dinar)*
 - Diumenge de Pasqua (dinar)
 - Dilluns de Pasqua (dinar)*
- 01/04 Aniversari de la Fundació (dinar)*
- 23/04 St. Jordi (dinar)
- 23/06 Revetlla St. Joan (vermut i berenar)
- 24/06 St. Joan (dinar)*
- 25/08 Festa Major d'Estiu (vermut, dinar i sopar)*
- 11/09 Diada (costellada)*
- 31/10 Castanyada (berenar)
- 01/11 Tots Sants (dinar)
- 24/12 Nit de Nadal (vermut i sopar)*
- 25/12 Nadal (dinar)*
- 26/12 St. Esteve (dinar)*
- 31/12 Cap d'Any (sopar)*

(*) Es serveix cava o beguda similar sense alcohol.

12. ANNEX 2: Relació de personal

Categoria	Antiguitat	Salari brut mensual
Cap de cuina	2/10/2018	1.734,45 €
Cuina	10/6/2009	1.284,53 €
Ajudant de cuina	28/8/2007	1.138,91 €
Ajudant de cuina	16/5/2009	1.098,14 €

13. ANNEX 3: Declaració responsable per al compliment de de la normativa nacional

El Sr./La Sra. amb NIF núm., en nom propi/representant legal de l'empresa en qualitat de, amb NIF núm domiciliat/da a carrer, núm., telèfon i correu electrònic, opta a la contractació relativa a la licitació del " Servei integral de restauració de la Fundació Vilademany".

DECLARA RESPONSABLEMENT:

- Que el perfil d'empresa és el següent:
 - Microempresa.** Menys de 10 treballadors, amb un volum de negocis anual o balanç general anual no superior als 2 milions d'euros.
 - Petita empresa.** Menys de 50 treballadors, amb un volum de negocis anual o balanç general anual no superior als 10 milions d'euros.
 - Mitjana empresa.** Menys de 250 treballadors, amb un volum de negocis anual no superior als 50 milions d'euros o balanç general anual no superior als 43 milions d'euros.
 - Gran empresa.** 250 o més treballadors, amb un volum de negocis anual superior als 50 milions d'euros o balanç general anual superior als 43 milions d'euros.
- Que les facultats de representació que ostenta són suficients i vigents (si s'actua per representació); que reuneix totes i cadascuna de les condicions establertes legalment i no incorre en cap de les prohibicions per contractar amb l'Administració previstes als articles 65 a 97 de la LCSP.
- Que es troba al corrent del compliment de les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social.
- Que autoritzo l'òrgan de contractació a obtenir directament dels òrgans administratius competents les dades o documents registrals i els relatius a les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social que es requereixin per procedir, si escau, a l'adjudicació del contracte.
- Que està inscrit en el Registre de Licitadors de la Generalitat de Catalunya (RELI) i/o en el Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades de l'Estat (ROLECE) i que totes les dades i documentació que hi figura mantenen la seva vigència i no han estat modificades.
 - SI
 - NO
- Que disposa de l'habilitació empresarial o professional, així com de la solvència exigides en els termes de la clàusula 2 del PCAP .
- Que compleix amb tots els deures que en matèria preventiva estableix la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals i que disposa dels recursos humans i tècnics necessaris per fer front a les obligacions que puguin derivar-se del Reial Decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.
- Que no ha celebrat cap acord amb altres operadors econòmics destinats a falsejar la competència en l'àmbit d'aquest contracte i que no coneix cap conflicte d'interessos vinculat a la seva participació en aquest procediment de contractació.

- Que, en cas que es tracti d'empresa estrangera, es sotmet a la jurisdicció dels Jutjats i Tribunals espanyols.
- Que la plantilla de l'empresa està integrada per un nombre de persones treballadores amb discapacitat no inferior al 2% o que s'ha adoptat alguna de les mesures alternatives previstes en la legislació vigent.
 - SI
 - NO
 - NO obligat per normativa
- Que l'empresa disposa d'un pla d'igualtat d'oportunitats entre les dones i els homes.
 - SI
 - NO
 - NO obligat per normativa
- Respecte l'Impost sobre el valor afegit (IVA) l'empresa:
 - Està subjecte a l'IVA.
 - Està no subjecte o exempt de l'IVA i són vigents les circumstàncies que donaren lloc a la no-subjecció o l'exempció.
- Respecte l'Impost d'Activitats Econòmiques (IAE) l'empresa:
 - Està subjecte a l'IAE.
 - Està no subjecte o exempt de l'IAE i són vigents les circumstàncies que donaren lloc a la no-subjecció o l'exempció.
- Que, en cas que el licitador tingui intenció de concórrer en unió temporal d'empreses, declara:
 - SI té intenció de concórrer en unió temporal d'empreses:

indiqueu noms i circumstàncies dels integrants i la participació de cadascun, així com l'assumpció del compromís de constituir-se formalment en unió temporal en cas de resultar adjudicatari
 - NO té intenció de concórrer en unió temporal d'empreses.
- Que, en el cas que formulin ofertes empreses vinculades, el grup empresarial al què pertanyen és:

Indicar a quin grup empresarial pertany i les empreses que el componen
- Que, cas de resultar proposat com a adjudicatari, es compromet a aportar la documentació assenyalada en la clàusula 2 del PCAP i l'acreditació dels extrems consignats en aquesta declaració.

Lloc i Data

Signatura