

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRÀMIT ORDINARI, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ I EXPLOTACIÓ DE LES MÀQUINES DE VÈNDING PEL CENTRE SOCIAL I SANITARI DE VILADECANS FEDERICA MONTSENY, PER ENCÀRREC DE CSC ATENCIÓ SOCIAL, SL**

**EXPEDIENT CSSV 2/11**

(IMP-066A)

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN A LA CONTRACTACIÓ MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT I TRÀMIT ORDINARI DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ I EXPLOTACIÓ DE LES MÀQUINES DE VÈNDING PEL CENTRE SOCIAL I SANITARI DE VILADECANS FEDERICA MONTSENY, PER ENCÀRREC DE CSC ATENCIÓ SOCIAL, SL**

---

**A. INFORMACIÓ GENERAL DEL CENTRE**

---

**1. DESCRIPCIÓ DE L'ENS CONTRACTANT**

El servei objecte de la present contractació es prestarà al Centre Sociosanitari Frederica Montseny de Viladecans (CSSFM), gestionat per CSC Atenció Social SL.

CSC Atenció Social SL realitza activitat assistencial sociosanitària i de residència assistida en règim d'internament i de serveis de dia.

El Centre sociosanitari es troba situat al carrer Llorenç Puig i Tomàs, 18 Viladecans (08840).

El Centre Sociosanitari Frederica Montseny de Viladecans, es troba situat a Viladecans i consta de planta soterrani (on s'ubiquen la bugaderia, la cuina, el pàrquing i moll de mercaderies), planta baixa (on hi ha l'hospital/centre de dia i serveis d'administració i gestió), plantes d'hospitalització de la primera a la cinquena i una planta sisena destinada a instal·lacions. La coberta es destina a la ubicació del camp de captació solar.

Veure els plànols de cada planta que s'adjunten com annex al present Plec de Prescripcions Tècniques ([Annex II del PPT](#)).

**2. CARACTERÍSTIQUES DEL CENTRE**

**Superfície construïda:**

La superfície total construïda és de 7.525 m<sup>2</sup>. Dels quals 1.575 m<sup>2</sup> estan en planta soterrani.

**Descripció plantes**

Planta soterrani: Cuina, bugaderia, magatzems i pàrquing

Planta baixa: Centre de Dia i Hospital de Dia

Plantes primera, segona, tercera, quarta i cinquena: hospitalització

Planta sisena: d'Instal·lacions

Coberta: plaques solars

### Oferta assistencial, llits i habitacions per plantes

	Convalescència	Cures Pal·liatives	Llarga estada	Residència Assistida	Total Llits
<b>Total</b>	<b>38</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>106</b>	<b>184</b>

Hospital de Dia 30 places

Centre de Dia 20 places

### 3. OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte la prestació integral del Servei de Restauració del Centre Sociosanitari Frederica Montseny de Viladecans, d'acord amb les condicions i criteris que s'estipulen en aquest Plec.

#### La prestació del Servei de Restauració inclou

1. Servei als Usuaris
2. Servei de Menjador de Personal:
  - El servei de menjador de personal correspon als àpats (dinars o sopars) pel personal de guàrdia i pel que tingui dret a aquest servei de menjador, segons la normativa del centre.
  - Per la resta de professionals del Centre es servirà un menú de Personal consistent en pa, un plat combinat i aigua. Aquest menú es facturarà i cobrarà al professional. En la oferta, els licitadors hauran d'indicar quin és el sistema de cobrament al personal del centre.
3. Per altra banda l'adjudicatari cobrirà els serveis extres consistents en subministrar a planta o a les oficines administratives els productes degudament sol·licitats segons el llistat de l'Annex 1 del PPT.
4. Explotació de la venda automàtica de begudes i altres.

#### Serveis als usuaris

L'adjudicatari garantirà el servei d'alimentació del Centre durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec.

Aquesta gestió inclourà:

- Gestió i compra de queviures i matèries primeres, amb una correcta definició de productes i qualitats.
- Recepció, emmagatzematge i conservació de queviures i matèries primeres. L'estoc ha de cobrir, com a mínim, el consum d'una setmana en productes susceptibles de ser estocats.
- Confeció de menús i de dietes d'acord amb la Direcció del CSSFM.
- Coordinació de la manipulació, elaboració i cuinat de les matèries primeres per l'elaboració de menús d'acord a la normativa vigent en la matèria.

- Preparació del menjar centralitzat a la cuina ja sigui en multiporció ja sigui en safates, quan sigui requerit.
- Trasllet i distribució del menjar als menjadors de cada planta del Centre i als seus serveis de dia i emplantat a taules.
- Realitzar tot el servei corresponent al menjador de personal en el local destinat a aquesta finalitat.
- Diàriament, rentat de la vaixel·la, dels carros de cuina, de les safates,, dels estris i de l'aparellatge utilitzats en l'elaboració dels àpats.
- Diàriament, neteja de la cuina, dels seu equipament i de les instal·lacions annexes, així com dels punts de venda automàtica de begudes i altres unitats de vending.
- Trasllet diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus, per a la posterior recollida pel servei municipal corresponent (Recollida selectiva)
- Garantia de compliment de les normes d'higiene alimentària i les condicions organolèptiques i nutritives dels aliments.

#### Servei de vending:

D'acord amb les necessitats i especificacions d'instal·lació per a cada lloc que estableixi el centre, l'empresa contractista, serà l'encarregada de la instal·lació, gestió i explotació de les màquines automàtiques expendedores de begudes calentes i fredes, o altres productes alimentaris.

Les empreses licitadores presentaran proposta de servei amb definició del nombre de màquines, ubicació en els espais públics del centre, llistat de productes i preus. El contractista haurà d'abonar un cànon a l'ens contractant en concepte de compensació pel dret a explotar el servei de vending.

## **B. CONDICIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI**

---

---

### **1. SERVEI A PRESTAR**

El present contracte tindrà com objectiu principal la prestació dels serveis descrits en l'apartat precedent i com a objectius específics en relació a la qualitat del servei de restauració la millora integral de la cuina, de les formes de cuinar, de la manipulació dels aliments, de la selecció dels mateixos, etc..

#### **1.1. TIPUS DE RESTAURACIÓ**

El sistema de cuina és en línia calenta in situ al Centre Sociosanitari Frederica Montseny de Viladecans.

#### **1.2. PREVISIONS DE CONSUM**

El nombre d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es demani, que oscil·larà en funció del nivell d'ocupació del Centre.

El Centre té una capacitat assistencial de 184 places d'internament (inclou tots els àpats) i 50 de serveis de dia (només inclou esmorzar i dinar)..

A ple funcionament les pensions dels usuaris hospitalitzats màximes previstes pot estar entorn de les 70.500 pensions anuals en pensió completa i 18.500 mitges pensions. El nombre de pensions és orientatiu i en cap cas el centre està obligat a un consum mínim, sinó que dependrà de l'ocupació del centre.

#### **1.3. FUNCIONS DE L'EMPRESA CONTRACTISTA**

L'empresa contractista garantirà el servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec. Aquesta gestió inclourà:

- Planificació de menús d'acord amb la Direcció del CSSFM. Aquesta planificació es farà amb cicles mínims de 3 setmanes amb variacions estacionals primavera-estiu i tardor-hivern o més.
- Es valorarà l'opció que els pacients puguin escollir entre dos menús, si es tracta de menú basal.
- Menús especials per a les festivitats senyalades:
  - Dinar de Cap d'any
  - Dinar Dia de Reis (amb Tortell) normal i diabètic
  - Dinar Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons),
  - Dinar Divendres Sant (amb plat proteic a base de bacallà sec, postra tradicional),
  - Dinar Dilluns de Pasqua, (amb "Mona de Pasqua") normal i per diabètics
  - Crema catalana per Dinar Sant Josep
  - Coca per Sant Joan
  - Dinar Festa major 8 i 9 de setembre
  - Festa d'hivern 20 de gener
  - Panellets per Tots Sants (normal i per diabètics) - moniatos

- Sopar 24 Desembre amb neules i torrons normal i per diabètics
  - Dinar dia de Nadal amb neules i torrons normal i per diabètics
  - Dinar Sant Esteve
  - Sopar de Fi d'Any amb raïm en llauna sense pell
  - Aperitiu de Nadal per el personal
  - etc..
- En totes les festes el menú especial comprèn, el dinar o sopar, segons el dia que es tracti, pels usuaris, i dinar i sopar per el personal.
  - Presentació amb 1 mes d'antelació dels menús a la direcció del CSSFM i per la seva aprovació.
  - Compra i gestió de queviures i matèries primeres segons el manual de qualitat alimentària. No es podrà modificar cap producte sense la aprovació de la direcció del CSSFM.
  - Recepció i emmagatzematge de queviures i matèries primeres. Es preveurà que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència.
  - Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció. En aquest apartat volem fer èmfasi en la necessitat de millorar la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits al centre, tant per usuaris com personal i públic.
  - Trasllat i posterior recollida de carros, safates i extres a les unitats d'hospitalització, al centre de dia, al menjador de personal i a altres departaments determinats per la Direcció i procedir posteriorment a la seva col·locació a taula i a la seva recollida i al trasllat fins a la cuina, en totes les operacions de subministraments d'esmorzars, dinars, sopars i ressupó.
  - El contractista durà a terme les distribucions amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, i s'adaptarà als horaris que determini el Centre, en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.
  - Realitzar tot el servei corresponent al Menjador de Personal en els locals destinats a aquesta finalitat i als que fixi la Direcció.
  - A petició de la direcció del CSSFM realitzarà serveis especials (dinars, coffe-break, aperitius, etc.)
  - Diàriament, rentat de la vaixela, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats.
  - Diàriament, neteja de la cuina, del seu equipament i de les instal·lacions annexes, així com de les cafeteries.
  - Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus.
  - L'empresa contractista haurà de garantir que el Servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.
  - L'empresa contractista estarà obligada al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat Social i de Seguretat i Salut en el treball, a més de les normes que es relacionen en el Plec de Clàusules Administratives Particulars que regeixen aquest expedient de contractació.
  - Participació a la Comissió de Nutrició del centre, que es reuneix periòdicament.

## **2. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS**

### **2.1. SERVEIS A USUARIS**

Comprèn:

- Pensió alimentària completa, formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressofó, pels usuaris en règim d'internament.
- Mitjà pensió alimentària (inclou esmorzar i dinar), pels usuaris en règim ambulatori.
- Prestacions extres.

#### **2.1.1. Requisits de presentació i distribució dels àpats**

L'adjudicatari cuinarà a les instal·lacions del CSSFM.

Els menús no hauran de ser individualitzats, sinó en contenidors multiporció.

Els coberts aniran sempre embolcallats amb tovalló de paper, i s'afegiran a cada servei dos jocs de més per imprevistos.

Els residents majoritàriament mengen en un espai comú, per tant no es fa un servei en safates individuals, si no que es tracta d'un servei a taula, tradicional.

- La distribució dels àpats es farà segons les necessitats i el grau de dependència dels usuaris.
- El transport a plantes es farà amb carros de cubetes GN i carros bany maria per cubetes GN, en la majoria dels casos.

S'ha de preveure una distribució en safates individuals pels usuaris enllitats en les plantes i pels que determini la Direcció. En ambdós casos es transportaran a les corresponents plantes safates isotèrmiques en els corresponents carros de transport.

Es lliuraran els productes necessaris perquè el personal del centre pugui preparar els esmorzars, berenars i ressofons.

Al tractar-se d'un centre d'internament, en determinades dates (festes com Nadal, fi d'any, celebracions d'aniversaris, etc.), es fan serveis especials, com cafè i copa de cava, o berenars especials a base de pastisset i refrescos, inclosos dins del preu de pensió alimentària.

- El servei de llet a esmorzars i ressofons es farà en contenidors isotèrmics, per llet semidesnatada i llet desnatada.
- El servei d'oli d'oliva, vinagre i sal es farà en monodosi.
- El centre fixarà l'ordre de distribució a les unitats assistencials.
- L'empresa contractista disposarà de tot el conjunt d'impresos necessaris pel bon funcionament del servei.
- L'empresa contractista atindrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta pel CSSFM en cada moment.

### **2.1.2. Composició dels menús**

2.1.2.1. Els menús son majoritàriament per a persones majors de 65 anys, moltes d'elles amb problemes de salut, i en aquest sentit la composició tant dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre. Per a l'elaboració dels menús es tindran en compte els acords que adopti la Comissió de Nutrició del centre.

2.1.2.2. Les empreses licitadores presentaran un model de programació mensual dels distints menús on figuraran de forma desglossada els gramatges i la composició nutricional dels àpats i en especial la de les dietes triturades.

2.1.2.3. L'empresa contractista proposarà mensualment a la Direcció del Centre Sociosanitari Frederica Montseny, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats pel mes següent, dividit per setmanes. La programació haurà d'ajustar-se, pel que fa a qualitat, varietat i composició a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau d'un titulat en dietista de l'empresa.

2.1.2.4. La Direcció del Centre Sociosanitari Frederica Montseny es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats.

2.1.2.5. Si per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i de l'interlocutor del centre.

2.1.2.6. Així mateix, en cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització d'obres, manca de subministrament de gas, o altres imprevistos que es puguin presentar) l'empresa contractista haurà de continuar prestant el servei mitjançant càtering al mateix preu ofert.

És per aquest motiu que es puntuaran les ofertes que contemplin un compromís conforme l'empresa es compromet a garantir el subministrament d'àpats amb sistemes de producció externs al Centre Social i Sanitari Frederica Montseny de Viladecans, en cas de fallida dels sistemes de servei d'alimentació del centre. També es valorarà que les empreses es comprometin a personar un responsable del servei en el centre en cas d'emergència o sinistre en un temps inferior a una hora els 365 dies de l'any.

2.1.2.7. Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels residents.

2.1.2.8. En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica: diabètica, hiposòdica, hepàtica, gàstrica, tova o qualsevol altra que sigui necessària. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú seguint les prescripcions mèdiques específiques, donades prèviament. La Direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar al contractista les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes triturades.



2.1.2.9. Dieta triturada mecanitzada/industrial: Haurà de ser una dieta de textura modificada, hiperproteica, liofilitzada en pols, amb fibra i saboritzada. Formulada amb ingredients naturals, amb el contingut de proteïnes i fibra recomanat, exempta de gluten i lactosa.

2.1.2.10. L'empresa contractista es compromet a disposar, a banda dels menús establerts, d'una dieta alternativa per a les persones que fora de tota previsió normal puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida, així com per a usuaris amb trastorn de la deglució.

### 2.1.3. Tipus de dietes

Esmorzar :

- Llet, cafè, cafè amb llet, cacau, (o variats de lacticis, iogurt, llets especials ...) infusions o substitutius,
- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, galetes o cereals, torrades o pastisseria (també adaptats a pacients diabètics) .
- Mantega o margarina vegetal i melmelada; o formatgets, pernil dolç(pernil o embotits) o fruita.

Els festius hi haurà la possibilitat, pels residents que ho desitgin, de prendre una tassa de xocolata amb un briox o croissant en substitució del desdjun habitual.

Dinar :

- Primer plat : arrossos, pastes , verdures, llegums, amanides, etc.
- Segon plat : carns de vedella, pollastre, porc o peix blanc i blau ,ous etc. tots amb guarnició.
- Postres: fruita natural o conservada, gelat , flam, iogurt, etc.
- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal.
- Beguda: aigua i/o sucs.

Els festius es podrà ampliar a un tercer plat o millorar la qualitat dels menús i es servirà cafè.

En les dates assenyalades s'adequaran la beguda i els postres.

Berenar:

- Llet o cafè amb llet, iogurt o flam, infusions o sucs de fruita.
- Galetes, magdalenes, o productes substitutius similars.

Sopar:

- Primer plat: brous, verdures, cremes, amanides, arrossos, etc.
- Segon plat: carn o productes elaborats de carn, croquetes, peix, ous, pernil, pollastre, etc. tots amb guarnició.
- Postres: fruita natural, gelat, crema, flam, iogurt.
- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral ) o pa sense sal.
- Beguda: Aigua i/o sucs.

Suplement alimentari:

La Direcció del centre establirà un llistat de productes extres autoritzats (Llet, infusions, fruita, sucs de fruita, iogurt, etc.) que seran subministrats a les unitats o a l'office. La Direcció establirà els criteris de disponibilitat

d'aquests productes i el seu subministrament. Aquests productes seran facturats per l'empresa contractista, segons consum.

En certes dietes especials es poden establir altres col·lacions o suplementos.

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal.

En cas que algun malalt requereixi una pauta dietètica especial, el/la dietista del contractista haurà d'estudiar-la i confeccionar-la a fi de servir-la a les unitats.

El numero de dietes terapèutiques serà el requerit per el Centre, variant l'aportació calòrica de la següent manera:

- Dietes normals o basals de 2.500 a 3.000 Kcal.
- Dietes especials de 500 a 3.000 Kcal.

Els menjars que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en els següents punts:

- Aportació energètica,
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos)
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.

S'exigeix una freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.

Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, donat que no només compleixen una finalitat nutricional, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva. La Direcció del centre es reserva el dret de retirar aquell àpat en mal estat de cocció o textura inadequada de la dieta, que haurà de ser canviat per un altre equivalent o similar per part de l'empresa contractista.

Tant el servei de plantes com el servei de màquines expenedores de begudes o altres productes alimentaris, haurà de tenir en compte les dietes per celíacs, intolerants a la lactosa, etc, tenint en aquests supòsits més de dos plats de varietats al servei de l'usuari.

Atès que el centre considera que la proposta d'alimentació ha de ser saludable i variada, tal i com el patró contempla d'alimentació mediterrània, es puntuaran les ofertes que incorporin un compromís d'acreditar el servei d'alimentació del centre com a establiment promotor de l'alimentació mediterrània (AMED) en el termini màxim de dos anys a comptar des de la data d'entrada en vigor del contracte.

#### **2.1.4. Horaris de serveis**

El Centre podrà tenir els següents horaris de repartiment:

Esmorzar	09,00 a 9,30 h
Dinar	13,00 a 14,00 h.
Berenars	16,30 h.

Sopar	19,00 a 20,00
Ressopons	(preparació a controls infermeria)

Aquests horaris podran ser modificats si en un futur la Direcció del centre així ho decideix.

Es podran anular serveis per motiu d'alta/èxitus o derivació dins dues hores abans de dinars i sopars. L'empresa contractista preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquin telefònicament.

### **2.1.5. Control de qualitat usuaris**

El servei de dietètica de l'empresa contractista passarà per les habitacions per recollir les queixes o suggeriments dels usuaris i famílies, realitzant visites de cortesia als usuaris.

### **2.1.6. Sistema informàtic**

El sistema informàtic de gestió de la cuina correrà a càrrec de l'adjudicatari, sense cap mena de cost pel centre i restarà en propietat de l'entitat contractant a la finalització del present contracte sense dret a indemnització a favor del contractista per aquest concepte.

Aquest sistema informàtic haurà de disposar d'un sistema de petició de dietes i gestió del servei de restauració complet que permeti, entre altres prestacions:

- Peticions de dietes a les unitats d'internament.
- Comunicació d'incidències
- Lectura automatitzada de dietes.
- Resums diaris i ordre de treball per cuina. Aquestes informacions serviran de suport documental per adjuntar a la facturació.

### **2.1.7. Seguiment de l'equipament**

Els controls de funcionament, temperatura, i altres dels carros de cubetes GN i carros bany maria de planta es controlarà des de cuina. El personal assignat a cuina serà el responsable del correcte funcionament i en cas d'avaria dels carros, d'avisar al departament de manteniment i crear la infraestructura perquè no hi hagi cap usuari sense dieta dintre de l'horari establerts d'àpats. En l'oferta caldrà aportar els plans de contingència en cas de tenir algun incident: aturada de llarga durada de les càmeres frigorífiques, avaria dels carros, etc.

## **2.2. MENJADOR DE PERSONAL**

**El menjador de personal comprèn:**

- Menús (dinars o sopars) pel personal de guàrdia i pel que tingui dret a aquest servei de menjador, segons la normativa interna. Aquests menús són a càrrec al 100% del centre i es calcula que aproximadament són 104 menús anuals, sense que l'ens contractant estigui obligat a un nombre mínim. El preu d'aquests menús serà el mateix que el preu de l'àpat corresponent del menú d'usuari que el contractista hagi indicat en el desglossament de preus (obligatori en la oferta econòmica), que en cap cas podrà ser superior a 3 euros per àpat, IVA no inclòs.

- Menús per la resta de personal, els quals seran cobrats per part del contractista directament als professionals. El personal pagarà com a contraprestació del dinar un màxim de 5,45 euros (més IVA), excepte el personal amb jornada partida, que pagarà un màxim de 3,64 euros (més IVA). A l'inici de cada mes el centre facilitarà al contractista el llistat de personal amb jornada partida. S'entén que la resta de personal que vagi identificat i no estigui a la llista és personal amb jornada sencera. Es calcula que el nombre de menús d'aquest tipus, sense que aquesta previsió sigui vinculant per a l'ens contractant, és de 4.960 usuaris/any amb jornada partida i 4.960 usuaris/any amb jornada sencera. En cas que hi hagi més o menys treballadors dels previstos que faci ús d'aquest servei, el contractista haurà de prestar aquest servei sense dret a reclamar cap compensació.
- Si l'empresa contractista així ho decideix, podrà realitzar menús per personal que presta els seus serveis en empreses contractades pel centre, els quals serien cobrats directament a aquestes persones per part del contractista.

Dins del centre es reservarà un espai destinat exclusivament al personal del centre. El servei de "menú de personal", serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al treballador. Les empreses licitadores presentaran oferta pel menú de personal.

El menjar serà transportat des de la cuina central en carros de cubetes GN.

Els menús estaran exposats diàriament al menjador o en el lloc que es pacti entre el contractista i l'ens contractant. El contractista serà l'encarregat de realitzar aquesta tasca.

#### **Horari:**

Dinars: de 14:00 a 15:30 hores.

Sopars: actualment no se serveixen sopars a personal però, en cas que fos necessari servir-los, l'horari seria el convingut entre les parts.

#### **Facturació dels serveis al personal:**

L'empresa contractista presentarà mensualment factura dels serveis prestats i que han de ser abonats per l'ens contractant (menús del personal de guàrdia i del personal que tingui dret al servei de menjador, segons normativa interna del centre), conjuntament amb la resta de facturació.

### **2.3. VENDA AUTOMÀTICA DE BEGUDES**

D'acord amb les necessitats i especificacions d'instal·lació per cada lloc que estableixi el centre, l'empresa contractista serà l'encarregada de la instal·lació, gestió i explotació de les màquines expenedores de begudes calentes i fredes o altres productes alimentaris.

Les màquines, així com les instal·lacions, hauran de complir amb la normativa vigent i estaran sempre sotmeses a la supervisió i aprovació del centre.

El contractista es comprometrà a mantenir en tot moment les màquines en perfectes condicions d'utilització, neteja i higiene, degudament provisionades dels productes a expendre, que seran de primera qualitat i de primeres marques, tenint el corresponent registre sanitari.

L'adjudicatari s'haurà de comprometre a resoldre, amb els seus mitjans tècnics i personals, qualsevol anomalia o eventual avaria en un termini màxim de 24 hores i a substituir la màquina, si no fos possible la seva reparació, en un termini màxim de 72 hores.

L'empresa contractista abonarà un cànon anual a l'ens contractant, en concepte de compensació per l'explotació del vending. Els licitadors hauran de presentar oferta respecte al cànon a abonar, el qual en cap cas podrà ser inferior a l'establert al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

### **3. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI**

#### **3.1. PERSONAL**

##### **3.1.1. Organització del personal**

L'empresa contractista disposarà en el centre de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec.

L'empresa contractista presentarà un estudi de la mida i la optimització de la plantilla que consideri necessària en funció de les necessitats dels serveis. Aquest estudi inclourà numero de persones, les categories laborals, horaris, numero de presències per torn, etc..

L'empresa contractista disposarà de Protocols de treball per les prestacions del servei objecte d'aquest contracte i d'una relació de normes d'obligat compliment, segons la legislació vigent, contemplades per l'empresa contractista en la prestació del servei. Concretament serà d'obligat compliment per part de la contractista, en allò que li sigui aplicable:

1 Formació de tot el personal que estarà sotmès al que disposa la normativa vigent sobre Personal Manipuladors d'Aliments.

2 Tots els processos o materials emprats compliran el "Codi alimentari" i totes les Disposicions i Reglamentacions Tècnic-Sanitàries que ho desenvolupen, la normativa de la Generalitat de Catalunya que li siguin aplicables així com la de la Unió Europea, conforme siguin subscriptes pel Govern d'Espanya i/o Catalunya.

3 L'establert a la normativa vigent sobre Vigilància, Control i Inspecció Sanitària de Menjadors Col·lectius i Residus.

##### **3.1.2. Obligacions de caràcter laboral**

L'empresa contractista haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal adscrit al servei, i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.

L'empresa contractista informarà mensualment al centre de:

- Organització de la plantilla, llocs de treball, torns.

- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.
- TC1 i TC2 corresponent als treballadors destinats al servei de restauració en el centre.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.

L'empresa contractista està obligada a subrogar el personal que es relaciona a l'Annex IV del PPT, en els termes i condicions previstos en el conveni col·lectiu d'aplicació.

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

Tot el personal del servei, rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el Pla de formació. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa contractista. Es puntuaran les ofertes que incorporin un compromís de realitzar un mínim de 10 hores anuals de formació a tot el personal adscrit al servei.

Mitjançant el corresponent certificat mèdic l'empresa contractista acreditarà que el personal emprat no pateix o no es portador de cap malaltia que es pugui transmetre. La justificació d'aquests particulars es portarà a terme mitjançant la revisió anual del personal, realitzada per la Mútua Patronal de l'adjudicatari.

Es facilitaran, per compte del contractista, els dos àpats per torn a totes les persones que treballin cada dia a la cuina i menjador de personal (esmorzar i dinar o berenar i sopar).

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per la Direcció del centre, per la qual cosa es precisarà informació del currículum professional de la persona proposada.

L'empresa contractista estarà obligada a substituir, a petició de la Direcció del centre, a qualsevol treballador seu, que presti els seus serveis en els centres, sempre que concorri una de les causes següents:

- La recepció d'un mínim de tres queixes per escrit per part del centre respecte al funcionament del servei en un termini no superior a dos mesos. Les queixes hauran de ser raonades i hauran de provenir d'usuaris o personal del centre.
- El tracte vexatori als usuaris o als treballadors del centre o de l'empresa contractista.
- Desatenció del servei que causi un perjudici greu a l'ens contractant.

En cas de vaga del personal de restauració, l'empresa contractista haurà d'assegurar el compliment dels serveis a que compromet aquest contracte

Els perjudicis que el personal del servei de restauració pugui ocasionar en els locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altre propietat del centre, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa contractista, si així ho considera la Direcció del centre, que podrà deduir la compensació procedent de les factures que presenti l'adjudicatari

### **3.1.3. Cap de servei.**

L'empresa contractista nomenarà un cap d'explotació, amb formació suficient, i amb permanència i dedicació diària al centre, durant un mínim de 10 hores presencials a la setmana. Es puntuaran les ofertes que contemplin el compromís de dedicació de mínim 15 hores setmanals d'aquest professional.

Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions inclosos en aquest contracte.

Serà el primer interlocutor vàlid amb el centre i haurà de ser aprovat per la Direcció del centre.

La Direcció del centre podrà sol·licitar la substitució del Cap de servei, i el contractista estarà obligat a atendre aquesta sol·licitud, sempre que concorri una de les causes següents:

- La recepció d'un mínim de tres queixes per escrit per part del centre respecte al funcionament del servei en un termini no superior a dos mesos. Les queixes hauran de ser raonades i hauran de provenir d'usuaris o personal del centre.
- La no resolució de les incidències en el termini adient per al bon funcionament del servei.
- El tracte vexatori als usuaris o als treballadors del centre o de l'empresa contractista
- Desatenció del servei que causi un perjudici greu a l'ens contractant.
- Manca de localització de la persona responsable del servei.

L'empresa contractista, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a Responsable del servei en el centre sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció del centre. L'incompliment d'aquesta clàusula produirà automàticament una penalització del 3% de la facturació mensual, que es deduirà de la factura corresponent al mes en que es produeixi aquesta circumstància.

La persona responsable al centre estarà localitzable 24 hores, 365 dies a l'any.

#### **3.1.4. Diplomats i tècnics en dietètica.**

El contractista ubicarà en el centre un cap de cuina amb formació tècnica i dietètica adequada i suficient, durant totes les hores de funcionament del servei, per tal d'assegurar el compliment de les prescripcions tècniques regulades en el present plec, el recompte de les sol·licituds de dietes, l'emplenament de les fitxes dietètiques per la multiporció i per l'emplatat i la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada una de les Unitats d'Hospitalització i altres servei i assegurar que els aliments hi arribin en perfectes condicions en quant a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

L'empresa contractista col·laborarà amb el centre, mitjançant els Diplomats en Dietètica, en la informació a l'usuari en relació a la seva dieta.

#### **3.1.5. Uniformitat**

L'empresa contractista uniformarà al seu càrrec el personal que presti servei en els locals del centre destinats al servei de restauració.

Aniran vestits amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

La contractista proporcionarà al seu personal roba d'abric (armilles o jaquetes) a l'hivern, i pels espais refrigerats.

L'empresa contractista es farà càrrec de la neteja, planxat i manteniment de la uniformitat del seu personal.

Està expressament prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre del uniforme, que no siguin els homologats, o utilització de roba de carrer.

El personal administratiu o no propi de cuina anirà regularment amb bata, i es posarà gorra quan circuli per les zones de cuina o magatzems.

L'uniforme serà d'ús exclusiu dintre el recinte del centre. Aquelles persones que tinguin que desplaçar-se fora del recinte serà obligatori que es canviïn de roba o bé que es protegeixin l'uniforme.

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre d'aquestes característiques. La Direcció del centre haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina es tindran que protegir degudament amb polaines, bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors.

### **3.2. EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I UTILLATGE**

El centre posarà a disposició de l'empresa contractista els locals, mobiliari, instal·lacions i maquinària, d'acord amb la relació que s'annexa al present Plec de Prescripcions Tècniques (Annex III del PPT), sense que l'empresa adquireixi cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte, per la qual cosa, a la finalització del contracte per qualsevol causa, l'adjudicatari haurà d'abandonar els locals i retornar el que hagi rebut en cessió d'ús. En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa contractista recollint la situació inicial.

L'empresa contractista es comprometrà a mantenir tots els actius en bon estat de conservació i funcionament. En cas que una màquina s'hagi de reposar per mal ús de l'adjudicatari, aquesta anirà a càrrec de l'empresa contractista.

En el cas que una màquina o equip propietat de l'ens contractant s'hagi de reposar (amb independència de que aquesta necessitat de reposició sigui com a conseqüència del mal ús del contractista o del desgast natural del producte o qualsevol altra circumstància), el contractista haurà d'assumir el cost de reposició d'una màquina o equip de característiques equivalents, així com el seu manteniment. No obstant, esgotada la vigència del contracte, el contractista serà el propietari d'aquesta màquina o equip. La no reposició d'un equip quan sigui necessari per al bon funcionament del servei serà considerat com incompliment d'un element essencial del contracte i, per tant, causa de resolució del mateix.

L'empresa contractista haurà de proveir-se del material, equipament, maquinària i utillatge necessaris (inclosa la vaixel·la, coberteria, olles, estris de cuina, carros de distribució/transport safates isotèrmiques, entre d'altres) per a la prestació de tots i cadascun dels serveis a oferir, així com de la seva reposició i manteniment. L'empresa contractista estarà obligada a consultar i a consensuar amb el centre totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utillatge, així com les noves adquisicions que es produeixin.

L'empresa contractista podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions, i modificar l'equipament, prèvia autorització per escrit del centre, restant a benefici de l'ens contractant, sense dret a cap indemnització en el moment de la finalització del contracte.



### **3.3. MANTENIMENT**

L'empresa contractista té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús tant els locals com les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei.

Haurà d'establir un contracte de manteniment preventiu i correctiu amb una empresa del sector, que haurà de ser aprovat per el centre.

El cost del manteniment, conservació i reposició de l'equipament i la seva instal·lació anirà a càrrec de l'empresa contractista.

#### **3.3.1. Manteniment preventiu i correctiu**

L'empresa contractista haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu dels locals de la cuina, de tot l'equipament, maquinària i utillatge incloent-hi:

- Locals
- Portes, paviment i mobiliari
- Instal·lacions tècniques interiors
- Carros de distribució
- Etc.

L'empresa contractista haurà de confeccionar un calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que es duran a terme, i presentar-lo a la Direcció del centre per a la seva aprovació.

El cost del manteniment i conservació anirà a càrrec de l'empresa contractista.

En tot cas, i independentment d'altres propostes, caldrà que l'empresa contractista porti a terme periòdicament les tasques següents, prèvia autorització per escrit del centre:

- Pintura dels locals de cuina.
- Neteja de greixos de les conduccions de fums.
- Revisió i condicionament de les cambres fredes, embornats de neteja, etc. fins a la galeria del servei del centre.

La freqüència d'aquests serveis serà com a mínim anual, i es pactarà amb la Direcció del centre.

L'empresa contractista disposarà d'un sistema de monitoratge de les temperatures de les cambres que enregistri periòdicament i en continu. La proposta del sistema a implantar s'haurà d'especificar en la proposta de licitació.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment del previst en aquest apartat, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi de abonar a l'empresa contractada.

### **3.3.2. Manteniment normatiu**

L'empresa contractista haurà de responsabilitzar-se del manteniment normatiu de les instal·lacions i de l'equipament de la cuina; així com de les certificacions legals que corresponguin a les instal·lacions i/o equipaments:

- Revisions periòdiques obligatòries
- Cambres frigorífiques
- Aparells a pressió
- Extintors
- Sistemes contra incendis, Etc.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment del previst en aquest apartat, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi de abonar a l'empresa contractada.

### **3.3.3. Manteniment periòdic certificat:**

L'empresa contractista haurà de fer-se càrrec també del manteniment periòdic de les instal·lacions de la cuina:

- Desguassos
- Conductes extracció
- Etc.

L'empresa contractista estarà obligada a presentar al centre tota la documentació acreditativa del compliment de les actuacions de manteniment.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment del previst en aquest apartat, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi de abonar a l'empresa contractada.

## **3.4. REPOSICIÓ DE VAIXELLA, COBERTERIA I CRISTALLERIA**

L'adquisició i reposició de tot l'utillatge, incloent la vaixel·la, coberteria i cristalleria de tots els serveis correspondrà a l'adjudicatari.

Els models i la qualitat hauran de ser aprovats per la Direcció del centre.

En cas que l'adjudicatari demori la compra d'aquests elements de forma injustificada, el centre es reserva el dret de realitzar la compra directament, deduint el 100% del seu cost de la factura mensual corresponent.

## **3.5. NETEJA I DESINFECCIÓ**

L'empresa contractista es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utillatge de la cuina, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc..)

Els licitadors en la seva oferta hauran d'aportar el Pla de neteja i higiene, amb especificacions del personal

dedicat al servei, les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment del previst en aquest apartat, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi de abonar a l'empresa contractada.

### **3.6. NETEJA DE CONDUCCIONS DE FUMS, FILTRES I CAMPANES EXTRACTORES**

L'empresa contractista establirà un programa de neteja i manteniment de les conduccions de fums, filtres i campanes extractores, i es responsabilitzarà de la realització de les mateixes amb personal propi o amb la col·laboració d'empreses externes.

El cost d'aquest servei anirà a càrrec de l'empresa contractista.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment del previst en aquest apartat, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi de abonar a l'empresa contractada.

### **3.7. DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ**

L'empresa contractista es farà càrrec de la desinsectació i la desratització de les instal·lacions de la cuina central, d'acord amb el centre. Igualment es procedirà amb el control de les plagues. S'utilitzen els productes i els procediments adequats, complint en tot moment la normativa vigent.

### **3.8. CONTROL HIGIENICO-SANITARI**

L'empresa contractista haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa legal vigent. Així mateix haurà de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents.

L'empresa contractista realitzarà mensualment anàlisis bacteriològiques d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat.

L'empresa contractista efectuarà els controls periòdics dels manipuladors així com qualsevol altre control exigint per la legislació vigent.

L'empresa contractista estarà obligada a presentar davant de la Direcció del centre tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics. El centre, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri del propi centre:

- Menús de risc
- Superfícies de treball
- Estris
- Manipuladors

El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa contractista.

### **3.9. RECICLATGE DE RESIDUS**

L'empresa contractista estarà obligada a realitzar el reciclatge de residus d'acord amb la normativa establerta al municipi on es presti el servei de restauració.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment del previst en aquest apartat, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi de abonar a l'empresa contractada.

### **3.10. ALTRES DESPESES DERIVADES DEL SERVEI DE CUINA**

L'empresa contractista haurà d'assumir també qualsevol altre tipus de despesa que origini el servei de restauració, incloent-hi els tributs, taxes, llicències, permisos, etc... Excloent les taxes d'eliminació de residus no sanitaris (retirada d'escombraries).

### **3.11. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS I PLANS D'EMERGÈNCIA**

Respecte als diferents plans d'emergència del centre, l'empresa contractista s'haurà d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la dels altres persones que puguin romandre en el centre, com per preservar l'íntegritat dels béns i patrimoni del centre.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment de mides preventives per part del personal de l'empresa contractada, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi de abonar a l'empresa contractada.

## **4. APORTACIONS DEL CSSFM**

El centre permetrà a l'empresa contractista la utilització dels locals en els quals està actualment la cuina central, el menjador de personal i altres espais necessaris per la prestació del servei. El centre posarà a disposició de l'empresa contractista a més dels locals, el mobiliari, instal·lacions i maquinària, d'acord amb la relació que s'annexa al present Plec de Prescripcions Tècniques.

### **4.1. SUBMINISTRAMENTS**

El centre facilitarà a l'adjudicatari el subministrament corresponent d'aigua en general, gas i electricitat, tant per la cuina del centre com pel menjador de personal, sempre amb criteris d'estalvi que ha de complir l'empresa contractista.

Es puntuaran les ofertes que contemplin un compromís conforme l'empresa dissenyarà, implantarà i executarà un pla d'eficiència energètica sota els paràmetres de la Norma ISO 50001 per al servei d'alimentació del centre.

El cost del servei de telèfon exterior i fotocòpies es facturaran a l'empresa contractista.

## **5. QUALITAT, INSPECCIÓ I CONTROL**

### **5.1. Qualitat**

S'exigeix que la prestació del servei es realitzi amb criteris de qualitat. És per aquest motiu que es puntuaran les ofertes que contemplin el compromís de disseny, implantació i execució d'un Pla de qualitat conforme els paràmetres de la norma ISO 9001 en el termini màxim d'un any a comptar des de l'entrada en vigor del contracte.

### **5.2. Inspecció i control**

El centre designarà la persona o les persones que assumiran la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa contractista, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls
- Realitzarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització dels règims, etc.)
- Controlarà el compliment de les normatives higiènic-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc.; del personal i de la matèria primera) i d'altres establertes legalment
- El compliment en general del contracte de la prestació del servei

L'empresa contractista estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o de aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per el consum.

L'empresa contractista haurà d'informar puntualment a l'interlocutor del centre de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa contractista estarà obligada en tot moment a permetre el seu accés a les instal·lacions dels serveis, no podent impedir-ho sota cap concepte.

El centre podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, i l'empresa contractista estarà obligada a facilitar la realització d'aquesta tasca.

Paral·lelament, el Departament de manteniment del centre assumirà la supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària. Així mateix, si s'escau, aquesta estarà sotmesa a la supervisió del Comitè de Seguretat i Salut del centre pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

## **6. FACTURACIÓ MENSUAL**

### **6.1. FACTURACIÓ DELS SERVEIS REALITZATS**

La facturació mensual es farà en funció dels serveis efectivament realitzats, per mesos vençuts.

Les factures es confeccionaran amb data del darrer dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat.

Les factures es presentaran abans del dia 5 del mes següent.

Els pagaments mensuals es duran a terme mitjançant transferència bancària, segons els terminis màxims marcats per la legislació vigent.

Les factures mensuals hauran de detallar els serveis de forma desagrupada per serveis, d'acord amb les directrius del centre.

La facturació de les pensions es farà comptant cada element de la pensió completa i mitja pensió consumides, i posteriorment fent la traducció a pensions.

Pel que respecta al cànon del servei de vending, aquest serà abonat amb una periodicitat anual per part del contractista. Concretament, haurà d'abonar el cànon corresponent a l'exercici anterior dins del mes de gener de l'any següent.

## **7. REQUISITS D'INFORMACIÓ MENSUAL**

Acompanyant la factura mensual, l'empresa contractista haurà de presentar:

- Informació en suport informàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i altres demanades.  
Aquesta informació haurà de ser clara i detallada.
- Informació de caràcter laboral:
  - Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb la Seguretat Social
  - Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social (TC1)
  - Relativa als treballadors:
    - A. Còpia de l'imprès TC2 de cotització a la Seguretat Social
    - B. Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i menjador de personal
    - C Còpia dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents
  - Certificats conforme l'empresa es troba al corrent de pagament dels diferents tributs amb les administracions Públiques (Estat, Generalitat i Ajuntament) mensuals i/o trimestrals segons correspongui.

L'empresa contractista facilitarà al centre tota la informació necessària per fer el seguiment del compte d'explotació del servei integral de restauració.

L'empresa contractista està obligada a informar per escrit i de forma immediata al centre de qualsevol incidència important del servei.

L'empresa contractista confeccionarà una Memòria anual del servei, amb avaluació de la prestació realitzada, anàlisis d'incidència i propostes de millora, abans del 28 de Febrer de l'any següent.

### **C. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS (SOBRE C)**

L'empresa licitadora ha d'aportar la documentació tècnica següent:

**Els documents es presentaran per aquest mateix ordre:**

1. En el cas d'assumir els compromisos que són objecte de valoració com a criteris de valoració avaluable de forma automàtica, es presentaran els següents compromisos complimentats i signats per la persona apoderada de l'empresa licitadora, segons els models de l'Annex V del PPT:
  - **Compromís d'acreditar el servei d'alimentació del centre com a establiment promotor de l'alimentació mediterrània (AMED) en el termini màxim de dos anys a comptar des de la data d'entrada en vigor del contracte (SI: 10 punts/ NO: 0 punts).**
  - **Compromís de garantir el subministraments d'àpats amb sistemes de producció externs al Centre Social i Sanitari Frederica Montseny de Viladecans, en cas de fallida dels sistemes de servei d'alimentació del centre (SI: 10 punts/ NO: 0 punts).**
  - **Compromís de dedicació del cap de servei un mínim 15 de hores setmanals (SI: 9 punts/ NO: 0 punts).**
  - **Compromís de personar un responsable del servei en el centre en cas d'emergència o sinistre en un temps inferior a una hora els 365 dies de l'any (SI: 5 punts/ NO: 0 punts).**
  - **Compromís de dissenyar, implantar i executar un Pla de qualitat conforme els paràmetres de la norma ISO 9001 en el termini màxim d'un any a comptar des de l'entrada en vigor del contracte (SI: 5 punts/ NO: 0 punts).**
  - **Compromís conforme l'empresa dissenyarà, implantarà i executarà un pla d'eficiència energètica sota els paràmetres de la Norma ISO 50001 per al servei d'alimentació del centre (SI: 3 punts/ NO: 0 punts).**
  - **Compromís de que cada treballador adscrit al contracte realitzi un mínim de 10 hores anuals de formació específica vinculada als serveis a prestar (SI: 3 punts/ NO: 0 punts)**
2. Pla funcional del servei. Descripció clara i detallada de totes les prestacions que es contemplen:
  - a. Pla de menú
  - b. Composició del menú
  - c. Rotació de menú prevista
  - d. Variacions estacionals
  - e. Menús de festivitats
  - f. Variacions de menú pel Menjador de Personal

- g. Dietes terapèutiques i variants.
- h. Model de Fitxes tècniques dels diferents plats on s'especifiqui la composició nutritiva i gramatges dels components.

3. Llista de productes oferts i marques comercials per:

Extres usuaris  
Menjador de personal

4. Venda automàtica de begudes i altres Llistat de productes i preus.

5. Personal:

- a) Proposta d'organització del servei i pla operatiu
  - b) Dimensionament i estudi organitzatiu de la plantilla: categories professionals, sistemes de torn, presències per torn, horaris de treball, retribució, etc.
  - c) Proposició de cap de servei: currículum professional.
  - d) Pla d'avaluació de riscos i mesures preventives en relació als llocs de treball vinculats a la prestació d'aquest servei.
6. Pla de manteniment preventiu i normatiu.
7. Propostes concretes de millora del servei actual.

**NOTA:** La proposta tècnica presentada pel licitador que resulti adjudicatari formarà part del contracte i tots els compromisos assumits en virtut de la mateixa el vincularan com a contractista. Seran excloses les ofertes que no incorporin tots els documents sol·licitats i, també, aquelles propostes tècniques que no respectin el previst en el present plec.

#### **D. OFERTA ECONÒMICA (SOBRE C)**

---

---

El licitador haurà de presentar la seva oferta econòmica, d'acord amb els paràmetres que a continuació es relacionen.

**La documentació es presentarà per aquest mateix ordre:**

**1.- Preu màxim de la pensió completa als usuaris : 8,10 Euros IVA exclòs**

En el cas de les mitges pensions, el preu de la pensió serà el 50% del preu de la pensió completa.

**2.- Preu màxim del menú de personal que no va a càrrec de l'ens contractant:**

**Personal jornada partida: 5,45 euros IVA exclòs**



**Personal jornada sencera: 3,64 euros IVA exclòs**

**3. Cànon mínim per l'exploració del servei de màquines expenedores i els seus preus: 6.000 euros IVA exclòs**

La proposta econòmica també incorporarà un llistat de preus unitaris dels articles a dispensar en les màquines expenedores.

**4.- % de rebaixa respecte del llistat de productes extres de l'Annex I del PPT.**

**NOTA: A banda dels preus unitaris de les pensions es requereix que aquests preus es deglossin en els següents conceptes:**

**Pensió complerta Usuaris**

Esmorzar

Dinar\*

Berenar

Sopar \*

Ressopó

\*El preu unitari dels àpats dinar i sopar no poden ser superiors a 3 euros, IVA no inclòs.

**NOTA IMPORTANT**

Les empreses que desitgin tenir un coneixement més precís de les característiques dels locals, instal·lacions, equipaments, circuits, poden sol·licitar una **visita al centre**, on hi seran acompanyats. La visita guiada (no obligatòria) per a tots els licitadors que desitgin realitzar-la tindrà lloc **el dia 13 de maig de 2016 a les 10 hores**.

Per a tal efecte, caldrà confirmar l'assistència trucant al núm. de telèfon 932531822, i demanant per la Sra. Carolina Mena.

**Annex I del PPT: Preus serveis "Extres"**

ARTICLE	U	PREU màxim sense IVA	Proposta de preus amb reducció (sense IVA)
<b>EXTRES DE PLANTA HOSPITALITZACIÓ</b>			
AIGUA 1 1,5	UNITAT	0,460	
AIGUA 0,33	UNITAT	0,283	
CULLERETES	Paq. 100	1,500	
CAFÈ	UNITAT	0,080	
CODONYAT	UNITAT	0,120	
COLA CAO	UNITAT	0,200	
FORMATGES	UNITAT	0,120	
FLAMS	UNITAT	0,260	
FRUITES	UNITAT	0,400	
GALETES	UNITAT	0,240	
GOTS	Paq. 100	0,900	
INFUSIONS	UNITAT	0,030	
IOGURS	UNITAT	0,200	
LL.AMETLLES	UNITAT	5,530	
LLET	LITRE	0,900	
MANTEGA	UNITAT	0,040	
MELMELADA	UNITAT	0,055	
OLI-VINAGRE	UNITAT	0,070	
SACARINA	UNITAT	0,030	
SAL	UNITAT	0,029	
SUC	LITRE	0,700	
SUCRE	UNITAT	0,030	
TORRADES	UNITAT	0,045	
TOVALLONS	Paq. 100	1,000	
GELATINAS	UNITAT	0,290	
<b>PREUS EXTRES DE CAFETERIA</b>			
AIGUA 1/2	UNITAT	0,850	
AIGUA 33CL c/35UT	UNITAT	0,600	
AMANIDES	UNITAT	3,450	
BLISTERS CAFÉ(=10UNITATS)	BLISTER	5,000	
CAFÉ AMB LLET	UNITAT	1,050	
CAFÉ AMB LLET TERMO	TERMO	6,000	

CAFÉ SOL	UNITAT	0,950	
CAIXA DE SOBRES DE SAL IND.C/1000UT	UNITAT	0,010	
CANYA	UNITAT	1,200	
CERVESSA 175	AMPOLLA	0,850	
CROISSANT	UNITAT	1,200	
DONUT	UNITAT	0,950	
ENSAIMADA	UNITAT	1,200	
ENTREPA DE PERNIL SALAT	ENTREPA	3,100	
ENTREPA DE TRUITA PATATES	ENTREPA	2,900	
ENTREPA FRED O CALENT	ENTREPA	2,600	
ENTREPA VEGETAL	ENTREPA	1,800	
FRUITA	UNITAT	1,000	
GOTS GRANS PLÀSTIC AIGUA	1 PAQ100UT	0,900	
GOTS GRANS TÈRMICS de café	1 PAQ50UT	3,750	
IOGURT	UNITAT	1,000	
LLAUNES REFRESC	UNITAT	1,200	
MENÚ PERSONAL	MENÚ	6,200	
MENÚ PÚBLIC	MENÚ	9,600	
MINI ENTREPÀ	ENTREPA	1,550	
MUFFINS	UNITAT	1,200	
NAPOLITANES	UNITAT	1,200	
PLAT COMBINAT	UNITAT	3,450	
POLLASTRE PLANXA	UNITAT	3,450	
RACIÓ PATATES FREGIDES	RACIÓ	1,400	
SUCS	LITRE	1,500	
TALLAT	UNITAT	1,150	
TRUITA DE PATATES	UNITAT	2,900	
XUXOS	UNITAT	1,000	
BOTELLA OLI 25ML	UNITAT	1,000	

<b>PROPOSTA PERCENTATGE A REDUIR</b>	
--------------------------------------	--

**Annex II del PPT:** Plànols del centre

**Annex III del PPT:** Inventari

**Annex IV del PPT:** Llistat de personal a subrogar

**Annex V del PPT:** Certificats d'obligatòria complementació en cas d'assumir els compromisos que són objecte de valoració en els criteris de valoració avaluables de forma automàtica.