

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE L'ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT I DEL CÀTERING SOCIAL

Els serveis d'alimentació de l'Alberg Municipal de Joventut i de Catering Social que es lliciten en la present contractació preveuen un ús comú dels espais de la cuina de l'edifici de l'Alberg Municipal.

En conseqüència, es tracta de dues necessitats diferenciades però amb un mateix espai de treball que requereix una correcta coordinació per tal que els dos serveis es prestin sense entrar en conflicte amb les diferents necessitats de cadascun dels col·lectius als quals va adreçat.

L'ús i la gestió d'aquests espais i de l'adequació a cada un dels serveis que s'hi ha d'oferir queda sota la coordinació del SERVEI DE JOVENTUT i dels SERVEIS SOCIALS de l'Ajuntament de Vilafranca.

Igualment, la previsió dels menús que s'ofereixin en qualsevol dels dos serveis licitats quedarà subjecte als criteris que s'estableixin de forma conjunta entre els dos serveis responsables del contracte (SERVEI DE JOVENTUT i dels SERVEIS SOCIALS).

b) Prescripcions tècniques del servei de subministrament de menjars elaborats per a l'ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT (AMJ) i per al SERVEI DE CATERING SOCIAL

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Són objecte del següent contracte el subministrament de menjars per a dos serveis municipals: l'Alberg Municipal de Joventut i el Càtering Social.

A. ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT:

És objecte del següent contracte el **subministrament de menjars a través de càtering** que ofereixi esmorzars, dinars, berenars, picnics, sopars i productes de cafeteria per a les persones usuàries de l'ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT (AMJ)

L'AMJ, amb una capacitat de 60 llits, és una instal·lació destinada principalment a l'allotjament de grups, però també de famílies i persones a títol individual.. Està disponible per ser utilitzat 360 dies a l'any, tot i que es posa en funcionament segons la demanda i sempre que existeixin un mínim de 10 usuaris.

Es preveuen **120** dies d'obertura anuals de l'AMJ. D'aquests, 60 serien dissabtes o festius i 60 serien laborables. En la majoria dels casos, les estades tenen una durada d'entre 1 i 3 nits.

La previsió de serveis anual és la següent:

Esmorzars:	2.350
Dinars i sopars ordinaris:	1.000
Dinars i sopars adaptats a al·lèrgies, intoleràncies i preferències dels usuaris:	200
Dinars i sopars infantils:	400
Dinars i sopars per a esportistes:	200
Dinars i sopars per a celebracions:	60
Berenars:	200
Picnics:	200
Cafè-descans:	60
Consumicions cafeteria	400

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



Els serveis d'alimentació funcionen a demanda i es determinen en funció de les reserves per pernотació o per ús de l'espai sense pernотació. Pot haver-hi variacions en les quantitats previstes i en la distribució de les dates de servei al llarg de l'any.

B. CATERING SOCIAL:

És objecte del següent contracte el **subministrament en línia calenta de menjars elaborats (càtering)** per a les persones usuàries del Servei de CATERING SOCIAL, que es lliura des de les instal·lacions de l'Alberg Municipal de Joventut, durant tot l'any, excepte caps de setmana.

El nombre de dies de prestació del servei és de 260 dies hàbils (s'inclouen els 14 festius, en els que cal oferir igualment un servei de menjar, adequadament preparat per a ser consumit en un temps demorat). El present calendari s'ajustarà al que estableixi el calendari laboral oficial per a cada any en el que es presti el servei, un cop es determini la data concreta d'inici del servei (en funció del calendari que quedi establert un cop finalitzat el procés de licitació del present servei).

2. FUNCIONAMENT I ESTRUCTURA DEL SERVEI

Les ofertes han d'especificar detalladament els circuits i procediments que se seguiran en tot el procés de cuinat, transport, lliurament dels àpats així com de la neteja dels equipaments que s'utilitzin per al lliurament dels àpats.

A. ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT:

1. L'adjudicatari proveirà esmorzars, dinars, sopars, menús especials per a celebracions, berenars, picnics, cafè-descans (*coffee brake*) i productes de cafeteria per ser servits pel sistema d'autoservei (self-service) al menjador de l'Alberg quan els usuaris ho demanin a través de les seves reserves amb l'antelació necessària establerta.
2. L'adjudicatari haurà d'especificar en la seva proposta els mecanismes i l'organització que aplicarà per oferir aquests serveis, com ara:
 - a. Quan es cuinaran els menús destinats a ser consumits a les nits o els caps de setmana.
 - b. En el cas anterior, com es conservaran.
 - c. Quina preparació es farà en cas que els menús i altres serveis no siguin consumits immediatament després de ser cuinats.
3. L'adjudicatari podrà fer ús de la cuina de l'AMJ i del seu equipament per cuinar, preparar, regenerar i conservar els aliments abans i després de ser cuinats.
4. L'AMJ proporcionarà el material d'hostaleria i la maquinària necessària per servir els aliments, com ara mostrador de self-service, safates o estris per servir, així com vaixel·la, cristalleria i coberteria.
5. L'adjudicatari proporcionarà una cafeteria d'autoservei i els equips complementaris necessaris per servir cafès, aigua calenta, cacau i llet. Aquesta cafeteria haurà de proporcionar una qualitat similar a la que oferiria una cafeteria atesa per cambrers/res.
6. L'AMJ proporcionarà durant tot l'any el personal necessari per servir els esmorzars, picnics, berenars, pauses-cafè i productes de cafeteria. També proporcionarà el personal necessari per escalfar i servir àpats i per la posterior neteja dels estris i vaixel·la els dies laborables de dilluns a dijous durant tot l'any i en divendres, dissabtes i festius entre els mesos de novembre i març.
7. L'adjudicatari proporcionarà el personal necessari per cuinar, escalfar i servir àpats i per la posterior neteja dels estris i vaixel·la, entre els mesos d'abril i octubre. Aquest personal treballarà des de divendres a la tarda fins diumenge a la nit, així com en dies festius, en horari partit de 12:00h a 16:00h i de 19:00h a 22:00h.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



Cal preveure que, durant el període indicat entre els mesos d'abril i octubre, 1 de cada 4 caps de setmana, de mitjana, l'alberg no prestarà serveis d'alimentació o estarà tancat.

Els costos de transport aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

8. Els horaris de prestació dels serveis d'alimentació de l'AMJ són els següents:
 - Esmorzar: de 08:00h a 09:30h
 - Dinar: de 13:30h a 15:00h
 - Berenar: de 17:00h a 18:00h
 - Sopar: de 20:30h a 22:00h
 - Picnics: entrega a les 09:30h
- a. L'adjudicatari haurà de tenir preparats els productes i aliments per ser consumits en els horaris indicats.
- b. Aquests horaris poden patir modificacions puntuals per adaptar-los a necessitats especials o costums culturals dels alberguistes.

B. CATERING SOCIAL

1. El Servei de Càtering Social oferirà un conjunt de menús a usuaris derivats de Serveis socials. Aquesta oferta alimentària podrà coincidir amb la de l'AMJ, sempre que es compleixin els criteris marcats per a cada un dels serveis en el plec de clàusules administratives i en el present annex. La coordinació d'aquest ajustament es farà de forma setmanal prèvia al lliurament, a través de les persones designades a aquest efecte per part del Servei de Joventut i dels Serveis Socials i la persona coordinadora del Servei designada per part de l'empresa licitadora.
2. El subministrament dels aliments es farà en **línia calenta**, d'acord amb el nombre de menús que assenyali prèviament en la seva comanda el personal administratiu de Serveis Socials.
3. El servei es prestarà de **DILLUNS A DIVENDRES** durant tot el període en que es licita el servei.
4. En el cas de dia festiu, cal fer lliurament dels menús el dia laborable anterior i en línia freda.
5. El Punt de Lliurament serà l'edifici de l'AMJ. L'empresa adjudicatària podrà fer us de les instal·lacions durant el període de reconstitució i lliurament dels àpats, així com del temps que proposi per a la coordinació amb els serveis respectius i la gestió, reconstitució i adequació dels àpats, tant abans com després del lliurament.
6. La previsió de menús és de **70 MENÚS CADA DIA**. Aquesta previsió pot ser variable, segons les sol·licituds dels usuaris que es faran a través del procediment establert (a través de Serveis Socials). L'empresa adjudicatària ajustarà el número diari de menús a les previsions recollides des de l'Ajuntament.
7. Els àpats han de ser cuinats i transportats i lliurats dins del que s'estableix en el procediment de LÍNIA CALENTA. Les ofertes han d'especificar detalladament els circuits i procediments que se seguiran en tot el procés de cuinat, transport, adequació i reconstitució i lliurament dels àpats així com de la neteja dels equipaments que s'utilitzin per al lliurament dels àpats a cada un dels usuaris (carmanyoles).
8. En el cas de lliurar aliments per a un temps superior al previst en el servei (això és: en dies festius amb una significació especial), que comportin un temps d'ingesta superior al temps establert legalment per al consum de menjars en línia calenta, les ofertes detallaran els processos i organització que seguiran en vistes a garantir que els usuaris podran gaudir d'un menú en dia festiu, tal com s'ha referit anteriorment.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



9. Els dies festius en els que es proposa que s'ofereixi el servei durant el període de licitació son els catorze dies festius que es contemplen en el calendari laboral de l'any vigent.
10. En el cas que el consum de l'àpat servit estigui previst per a més de 24 hores, no s'inclourà en la llista de dies festius i no serà obligatori oferir el servei d'àpats.
11. Els caps de setmana ordinaris (dissabtes i diumenges) no s'ofereixen menús (tret que hi hagi un festiu dels que anteriorment s'han assenyalat).
- 12. L'horari que es contempla per a la reconstitució, preparació, lliurament i neteja de la cuina és de 08h a 14h, i s'inclourà en els costos de personal (categoria de cuiner).**
- 13. L'horari específic de lliurament dels àpats als usuaris del Servei de Catering Social serà entre les 11.30 h i les 13.30 h. El Punt de Lliurament serà l'AMJ.**
14. La **planificació, preparació, elaboració i transport els àpats anirà a càrrec de l'empresa subministradora** i el cost del mateix anirà inclòs en el preu del menú. Igualment s'inclourà en el preu del menú els costos de matèria primera, despeses generals i benefici industrial.
15. La facturació mensual contemplarà els menús lliurats de forma real i efectiva, podent variar el numero de menús establert com a mitjana de referència en aquest plec, a la baixa (de forma significativa).
16. En un apartat específic, també es relacionaran els costos de personal fixe (vinculats al personal que lliurarà els àpats i que s'ocuparà de la neteja dels equipaments utilitzats per al lliurament dels àpats).
17. Els costos de personal es referiran de forma vinculant al que s'estableix en el **CONVENI COL·LECTIU DE TREBALL PER AL SECTOR DE LES COL·LECTIVITATS DE CATALUNYA (CODI DE CONVENI: 79100055012013)**, en la categoria de CUINER (categoria III en referència a la província de Barcelona), contemplant el sou base i els complements de Manutenció, Transport i roba de Treball per a una periodicitat de 12 mesos de servei ofertat.

3. COORDINACIÓ

L'adjudicatari es coordinarà de forma diferenciada per prestar els dos serveis inclosos en aquest plec, tot i que haurà de participar en els mecanismes de coordinació comuns que s'estableixin, i en el marc de funcionament de l'ALBERG MUNICIPAL, gestionat pel Servei de Joventut, fent les modificacions que pertocuin, sense perjudici del que s'estableixi en la present licitació.

Els serveis de Joventut i Serveis Socials determinaran de forma conjunta els mecanismes diaris de registre i control d'us dels Servei de Catering, els quals hauran de ser contemplats per part del personal de l'empresa adjudicatària.

Totes les incidències que es produeixin en el desenvolupament del servei diari seran reportades, en primera instància, al personal de referència que s'estableixi per part dels Serveis Socials i el Servei de Joventut.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària registrar els lliuraments efectuats seguint els criteris que s'indiquin per part de l'Ajuntament, així com de vetllar per un servei basat en el respecte i l'atenció de qualitat als usuaris.

A. ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT:

L'AMJ farà l'encàrrec dels serveis a prestar per correu electrònic o per altres vies telemàtiques habilitades per l'adjudicatari, amb un mínim de 4 dies naturals d'antelació, especificant les dates i horaris de lliurament i amb informació precisa de les necessitats especials dels col·lectius o persones individuals.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



Si, una vegada feta una comanda, apareixen noves reserves d'usuaris que demanin serveis d'alimentació amb una antelació inferior als 4 dies, l'adjudicatari proveirà els mateixos menús que hagin motivat la primera comanda.

L'empresa adjudicatària lliurarà els productes o plats elaborats amb un mínim d'1 hora d'antelació respecte de l'hora d'inici dels serveis. També podrà optar per conservar els productes o plats elaborats a la cuina de l'AMJ amb una antelació superior.

L'adjudicatari informará explícitament l'AMJ de les pautes de conservació dels productes per garantir sempre la seguretat alimentària dels comensals i la correcta dispensació dels productes.

L'adjudicatari proveirà un estoc de plats per conservar en congelador destinat a cobrir imprevistos i necessitats especials dels usuaris (al·lèrgies, intoleràncies i preferències alimentàries).

B. CATERING SOCIAL

Els Serveis Socials determinaran amb una previsió setmanal, el nombre de persones que utilitzaran el servei de càtering Social i n'informaran a l'empresa adjudicatària.

4. COMPOSICIÓ DELS MENÚS

Han d'estar elaborats per un/a dietista, seguint els criteris de referència que s'hagin establert a aquest efecte per part de la Generalitat de Catalunya, tant pel que fa a la tipologia i combinació dels aliments com per al gramatge de les racions.

Caldrà que l'empresa adjudicatària contempli en la seva proposta i en faci referència explícita i detallada, en relació a l'adaptació de menús a persones amb al·lèrgies, intoleràncies o necessitats específiques d'adaptació de menús segons criteris culturals o socials. En aquest darrer cas, es determinarà des de l'Ajuntament de Vilafranca els criteris i circuits informatius a seguir en el cas d'haver de dur a terme ajustaments específics en els menús. Aquest aspecte no es contemplarà en la valoració de costos de forma addicional.

A. ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT:

L'empresa proveïdora oferirà els menús i altres serveis d'alimentació seguint les pautes que es detallen a continuació:

Dinars i sopars habituals:

L'adjudicatari proposarà un menú setmanal amb l'objectiu que els alberguistes puguin mantenir una dieta equilibrada durant la seva estada.

Aquesta proposta serà la base de l'oferta culinària per als àpats de l'AMJ, i es renovarà almenys 2 vegades a l'any, per oferir una alimentació basada en els productes de temporada i amb les necessitats nutricionals canviants al llarg de l'any.

Es distingeixen 4 tipus de dinars i sopars:

- a) Per a adults:** La proposta de menú inclourà 2 primers plats, 2 segons plats i 2 postres, cafès i infusions.
- b) Per a infants:** La proposta de menú inclourà 1 primer plat, 1 segon plat i 2 postres.
- c) Esportistes:** La proposta de menú inclourà 1 primer plat, 1 segon plat i 2 postres, cafès i infusions.
- d) Monoporcions per a adaptacions i imprevistos** La proposta de menú inclourà 1 primer plat, 1 segon plat i 1 postre, cafès i infusions.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



La proposta haurà de prioritzar la gastronomia i el producte local i de temporada i contemplar les següents variables:

- Carn i peix
- Plats vegetarians o vegans
- Verdura crua
- Verdura cuïta o llegums
- Pasta o arròs
- Fruïta per les postres

S'estableixen les següents ratios pel que fa al número de referències entre les que podran escollir el usuaris, en funció del seu nombre:

Nombre de persones	1r plat	2n plat	Postres
Fins a 20 persones	1 referència	1 referència	2 referències
Entre 21 i 60 persones	2 referències	2 referències	2 referències

A tots els serveis d'àpats caldrà afegir-hi pa del dia de forner, no industrial, (80gr per persona) i aigua (20cl per persona).

Dinars i sopars per a celebracions:

L'empresa adjudicatària haurà de proposar un menú especial per a persones adultes d'un mínim de 3 primers plats, 3 segons plats, 2 postres, pa, aigua, vi DO Penedès o cava DO Cava i cafè. Quan sigui necessari, caldrà proposar també un menú infantil d'1 primer plat, 1 segon plat i 1 postre.

Aquest tipus de menú podrà tenir un preu de cost diferenciat respecte dels dinars i sopars habituals.

Esmorzars

Producte	ADULTS Quantitat mitjana per persona	INFANTS Quantitat mitjana per persona
Pa de forner del dia, no industrial	80gr	80gr
Melmelada	0.5 dosis	0.5 dosis
Mantega	0.5 dosis	0.5 dosis
Oli, sal, Sucre		
Tomàquet per sucra el pa	0.5 unitats	0.5 unitats
Formatge (1 referència)	1 tall	0.5 talls
Embotit (referència 1)	1 tall	0.5 talls
Embotit (referència 2)	1 tall	
Pastes (croissants, magdalenes, 2 referències)	1 unitat	0.5 unitats
Galetes		2 unitats
Cafè	1 dosi	
Infusions	0.5 dosis	
Llet (2 referències: vaca i soja o similar vegetal)	20 cl	20 cl
Cacau en pols		1 dosi
Cereals		25gr
logurt	0.5 unitats	0.25 unitats
Aigua	20 cl	20 cl
Sucs envasat (2 referències)	20 cl	20 cl
Fruïta de temporada (2 referències)	1 peça	1 peça

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat





Berenars

Producte	Quantitat per persona (unitats, pes, dosis)
Entrepà petit d'embotit o formatge o pa amb xocolata	80gr de pa
Suc envasat	20 cl
Aigua	20 cl

Picnic

Producte	Quantitat per persona (unitats, pes, dosis)
2 entrepans diferents	100gr de pa per unitat
Suc envasat	20 cl
Fruita	1 peça
Aigua	20 cl

Cafè-descans

Producte	Quantitat per persona (unitats, pes, dosis)
Cafè	1 dosi
Infusions	0.5 dosis
Llet (2 referències: vaca i soja o similar vegetal)	10 cl
Aigua	20 cl
Sucs envasat (2 referències)	20 cl
Pastes (croissants, magdalenes, 2 referències)	1 peça

Productes de cafeteria

L'empresa adjudicatària haurà de proposar una relació de productes de cafeteria bàsics que inclogui els següents grups d'articles:

- Cafès i infusions
- Begudes
- Làctics
- Brioixeria
- Pastisseria
- Snacks i fruits secs
- Entrepans freds
- Entrepans calents
- Alternatives a tots aquests productes per als principals al·lèrgens

B. CATERING SOCIAL

Els menús han de ser adequats a les necessitats nutricionals dels usuaris del Servei de Catering Social (adults, adolescents i infants de totes les edats).

L'estructura dels **menús pels usuaris** haurà de ser, de forma genèrica, la següent:

- un primer plat
- un segon plat
- guarnició pel segon plat
- postres
- pa

L'empresa adjudicatària detallarà en la seva proposta la relació genèrica de menú que presentarà amb caràcter mensual, així com els criteris de dieta adequada i saludable que aplicarà en la planificació i l'elaboració, recollint –en al seva proposta- aquells aspectes que considerin importants en la dieta de persones que es poden trobar en situacions de restricció d'àpats diaris.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427



L'adjudicatari presentarà el dia 25 de cada mes, o si aquest és festiu, el dia hàbil immediatament anterior, una proposta de menús per al mes següent.

5. PERSONAL

A. ALBERG MUNICIPAL DE JOVENTUT:

L'adjudicatari proporcionarà el personal necessari per cuinar, escalfar i servir àpats i per la posterior neteja dels estris i vaixel·la, així com la neteja superficial de la cuina, entre els mesos d'abril (setmana santa) i octubre. Aquest personal treballarà des de divendres a la tarda fins diumenge a la nit, així com en dies festius, en horari partit de 12:00h a 16:00h i de 19:00h 22:00h.

Cal preveure que, durant el període indicat entre els mesos d'abril i octubre, 1 de cada 4 caps de setmana, de mitjana, l'alberg no prestarà serveis d'alimentació o estarà tancat.

El personal adscrit a les tasques de: preparació, reconstitució, lliurament del menú als usuaris de l'Alberg, així com la neteja superficial de la cuina, haurà de respondre a la categoria professional de "nivell 5 bis" segons s'estableix en el conveni col·lectiu de referència per a la present licitació.

Serà condició indispensable que el personal vinculat als processos d'elaboració, transport, lliurament dels àpats així com de neteja d'estrís i equipament tinguin acreditada la Formació en Manipulació d'Aliments.

Es valorarà l'experiència en tasques vinculades a un servei de càterring amb finalitat socials per part del personal adscrit. Caldrà aportar referència documental tant de la formació com de l'experiència professional del personal, tal com s'especifica en el plec de clàusules administratives.

B. CATERING SOCIAL:

L'empresa adjudicatària indicarà de forma explícita el personal que adscriurà al Servei de Catering Social, tant en relació a l'elaboració, transport, lliurament dels àpats, neteja dels estrís i equipaments com a les tasques de coordinació i representació de l'empresa davant de l'Ajuntament de Vilafranca.

El personal adscrit a les tasques de: preparació, reconstitució, lliurament del menú als usuaris del Servei de Càterring Social, així com la neteja superficial de la cuina, haurà de respondre a la categoria professional de 2n cap de cuina, segons s'estableix en el conveni col·lectiu de referència per a la present licitació.

Serà condició indispensable que el personal vinculat als processos d'elaboració, transport, lliurament dels àpats així com de neteja d'estrís i equipament tinguin acreditada la Formació en Manipulació d'Aliments.

Es valorarà l'experiència en tasques vinculades a un servei de càterring amb finalitat socials per part del personal adscrit. Caldrà aportar referència documental tant de la formació com de l'experiència professional del personal, tal com s'especifica en el plec de clàusules administratives.

6. MAQUINÀRIA I ESTRIS

L'Ajuntament de Vilafranca del Penedès cedirà l'ús de la cuina de l'AMJ i les seves instal·lacions i maquinària a l'adjudicatari mentre duri el contracte de serveis.

L'empresa adjudicatària detallarà específicament els equipaments dels que necessitarà fer ús per a poder garantir el lliurament dels menjars en línia calenta del Servei de Càterring Social.

Seràn responsabilitat de l'Ajuntament el manteniment i reposició de les instal·lacions i de la maquinària. No obstant això, l'empresa adjudicatària es farà càrrec de les reparacions i/o reposició de maquinària o d'instal·lacions generals en cas que es determini que les avaries estan motivades per un mal ús.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



L'empresa adjudicatària es farà càrrec dels productes consumibles necessaris per al funcionament de la cuina, com ara detergents, abrillantadors, desinfectants o productes especialitzats per la neteja dels forns, així com del material de neteja.

Els subministraments d'aigua, gas i electricitat aniran a càrrec de l'Ajuntament de Vilafranca del Penedès, així com el manteniment de les instal·lacions com ara telefonia, alarma d'intrusió, sistemes antiincendis, potabilització d'aigua, aigua calenta sanitària i la neteja no diària de la cuina i les seves instal·lacions.

La neteja diària de la cuina i les seves instal·lacions anirà a càrrec de l'adjudicatari.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari el compliment de les normes higiènic-sanitàries vigents i l'establiment dels protocols preventius necessaris.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari el compliment de les normes relatives a l'ús de plàstics d'un sol ús.

EN QUANT AL CATERING SOCIAL:

L'Ajuntament aportarà les carmanyoles necessàries per a lliurar els àpats als usuaris del servei.

L'empresa adjudicatària rebrà, en cessió d'ús, el nombre de carmanyoles necessàries per poder garantir el lliurament adequat a tots els usuaris inclosos diàriament en el servei de càtering Social. L'empresa adjudicatària detallarà en la seva oferta el procediment i criteris de control higiènic que seguirà en la manipulació i neteja de les carmanyoles. Els costos del temps destinat a la neteja i adequació de les carmanyoles, de forma diària, per part del personal de l'empresa adjudicatària i els equipaments necessaris seran detallats de forma separada en l'oferta, com a "cost fix del servei", que es presenti en la licitació.

7. COMPLIMENT DE LA NORMATIVA HIGIÈNIC SANITÀRIA

En el desenvolupament de l'activitat l'empresa haurà de seguir rigorosament allò que estableixen la següent normativa:

- la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública
- el Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats
- el Reglament (CE) n° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició
- El [Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer](#), pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.
- [Reglament \(UE\) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011](#), sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (DOUE L núm. 304, 22 de novembre de 2011).
- i qualsevol altra normativa que li sigui d'aplicació en el desenvolupament de l'activitat.

L'empresa que presti el servei de subministrament de menjar ha de disposar d'un servei de cuina central degudament inscrita al RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes de la Generalitat de Catalunya).

Etiquetatge:

L'empresa adjudicatària lliurarà tots els productes i àpats no envasats amb la seva corresponent etiqueta, complint amb les següents normatives vigents:

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



L'etiqueta haurà de contenir, com a mínim, les dades següents:

- Ingredients
- Pes
- Lot
- Caducitat
- Al·lèrgens
- Intoleràncies
- Pautes de conservació

L'empresa adjudicatària també acompanyarà cada plat elaborat i cada producte d'una etiqueta informativa en format atractiu i entenedor destinada als usuaris, amb el nom del plat i identificant els possibles al·lèrgens i ingredients que poden generar intoleràncies.

Igualment, l'empresa adjudicatària identificarà de forma diferenciada els plats adaptats o dietes específiques.

8. CONTROL DE QUALITAT

L'empresa subministradora aportarà, de forma explícita, en la documentació de la seva oferta del Pla de Qualitat total que tingui en funcionament en la seva organització.

L'empresa subministradora durà a terme una auditoria interna de qualitat anual, com a mínim, de la qual informará al personal tècnic de referència de l'Ajuntament, efectuant totes les correccions pertinents que s'identifiquin a partir de l'esmentada auditoria.

L'empresa subministradora es compromet a utilitzar, en el cas del lliurament de menús en LÍNIA FREDA per als dies festius indicats anteriorment en el present plec, un **sistema d'envasat adequat i que sigui el màxim de respectuós amb el medi ambient**, en el marc que permeti el lliurament dels àpats en línia freda. El sistema d'envasat i transport ha de garantir el manteniment de la temperatura adequada per tal de conservar les propietats nutricionals idònies a l'hora de servir els aliments.

L'empresa subministradora serà la **responsable de reservar les mostres testimoni del menjar**.

Es farà un **seguiment de la tasca realitzada** amb visites periòdiques dels responsables de l'empresa subministradora per entrevistar-se amb el personal tècnic del Servei de Serveis Socials i/o del Servei de Joventut (que gestiona l'Alberg Municipal). L'empresa adjudicatària designarà una persona de referència amb qui interlocutar davant qualsevol incidència.

9. SATISFACCIÓ DEL SERVEI

L'empresa proveïdora participarà en els mecanismes que s'implementin per a l'avaluació del servei.

Periòdicament, es realitzaran enquestes per tal de mesurar el grau de satisfacció en quant a:

- Grau de satisfacció dels usuaris
- Grau de satisfacció de l'entitat contractant

NOTA: Totes les avaluacions aplicaran escales d'avaluació que contemplin els resultats entre 0 punts i 10 punts.

- En aquests punts es detallarà, a més, de forma explícita :
- un calendari amb la previsió de períodes d'avaluació que s'executaran durant el període anual.
- les eines que es faran servir per a recollir la informació.
- el procediment d'avaluació
- la comunicació dels resultats
- els mecanismes estratègics de reajustament i nova planificació que se seguiran dels processos avaluatius descrits.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408



Les valoracions de l'enquesta es faran de forma conjunta entre l'empresa adjudicatària i els serveis responsables del present contracte.

En cas que la valoració estigui per sota del 50% en qualsevol dels tres punts, l'empresa adjudicatària haurà d'establir mecanismes de millora, sens perjudici d'aplicació de penalitzacions.

10. PROPOSTA TÈCNICA

Les empreses o entitats candidates hauran de presentar una proposta de treball, al menys, del primer any de la durada del contracte.

Aquesta proposta haurà d'especificar el servei amb la major concreció possible i detallar, com a mínim, els següents apartats:

1. Proposta alimentària i característiques

- 1.1. Proposta de menús i productes per a l'AMJ, segons el que es descriu en l'apartat 4.A del present plec. Descripció de la qualitat dels aliments: introducció de productes de temporada, de productes ecològics, de productes de proximitat, etc.
- 1.2. Proposta d'adaptació de menús tant de per l'AMJ com per al Catering Social a necessitats nutricionals especials de certs col·lectius i a les preferències culturals.
- 1.3. Proposta de menú mensual per al Catering Social
- 1.4. Propostes complementàries per al Catering Social en alimentació addicionals al menú per atendre dates especials de celebració (Nadal, Festa Major, Sant Joan, Pasqua i altres propostes).
- 1.5. Propostes d'orientacions a les famílies per tal de poder establir un sopar que sigui complementari del menú del migdia, en el marc d'un context de limitacions econòmiques per part dels usuaris del servei.

2. Personal adscrit al servei

- 2.1. Mitjans personals que s'adscriuen a l'execució del contracte (selecció, nombre de persones, titulacions, formació específica, qualificació, professionalitat, etc.), respecte les especificacions que s'inclouen en el plec.
- 2.2. Descripció dels recursos humans de l'organització complementaris al servei d'atenció directa a l'Alberg.
- 2.3. Organització interna, eines de gestió, torns, rotacions i sistema de substitucions.
- 2.4. Proposta de pla de formació i actualització de coneixements del personal adscrit a la prestació del servei: continguts, periodicitat, innovació, metodologies.

3. Organització dels recursos per part de l'empresa, especificant de forma detallada el desenvolupament dels processos de:

- 3.1. Descripció de la logística de transport dels menús.
- 3.2. Capacitat de reacció davant d'imprevistos.
- 3.3. Definició del sistema d'interlocució i coordinació de l'empresa adjudicatària amb el personal administratiu i/o tècnic que s'estableixi des del servei responsable (AMJ i Serveis Socials).
- 3.4. Detall de la sistemàtica d'atenció i relació amb els usuaris del Càtering Social.
- 3.5. Procediments de neteja dels equipaments i estris (carmanyoles, etc) utilitzats pel lliurament del menjar.
- 3.6. Procediments de neteja diària de la cuina de l'AMJ.
- 3.7. Proposta d'organització del treball per garantir el proveïment de menús per a l'AMJ en caps de setmana i dies festius (des del sopar de divendres al sopar de diumenge).

4. Sistemes de Control de Qualitat:

- 4.1. Detall dels sistemes i procediments per garantir el control de qualitat tant dels aliments com dels processos, instal·lacions i equipaments, amb referències explícites als procediments per complir amb la normativa legal establerta.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



Pàgina 11 de 12

4.2. Auditories previstes de control de qualitat (internes i externes, amb detall de programa d'execució previst i calendarització)

5. Avaluació

Proposta que detalli els objectius, criteris i procediments que seguirà per poder realitzar les avaluacions pertinents, de manera que es pugui garantir un sistema que permeti contrastar el grau d'assoliment dels següents aspectes :

- Grau de satisfacció dels usuaris
- Grau de satisfacció de l'entitat contractant

11. ALTRES

En cas que com a resultat de les diverses inspeccions sanitàries de que són objecte les instal·lacions de l'Alberg Municipal de Joventut (on hi ha el Punt de Lliurament dels àpats) s'hagin d'aplicar algunes mesures correctores, l'empresa subministradora del menjar es farà càrrec de les que afectin directament a la prestació del seu servei.

Vilafranca del Penedès, 3 de març de 2022

La veracitat del contingut d'aquest document es pot comprovar a www.vilafranca.cat/validacio

PLAN_GEN_SIGN_2
47/2021/1408

Codi validació document:
1415 5462 7467 0104 5427

Cort 14 · 08720 Vilafranca del Penedès
938 920 358 · www.vilafranca.cat



Pàgina 12 de 12