



RESOLUCIÓ PER LA QUAL S'ACORDA LA NECESSITAT DE LA TRAMITACIÓ D'EMERGÈNCIA I L'ENCÀRREC A L'EMPRESA *EXCELENT FACILITY SERVICES, SL* PER AL SERVEI DE CUINA IN SITU D'UN CENTRE RESIDENCIAL D'ACCIÓ EDUCATIVA DE 12 PLACES (EXPEDIENT CSSB-2023-33) I A L'EMPRESA *7 I TRIA, SLU* PER AL SERVEI DE CUINA IN SITU D'UN CENTRE RESIDENCIAL D'ACCIÓ EDUCATIVA DE 16 PLACES (EXPEDIENT CSSB-2023-34 DE GESTIÓ PRÒPIA DEL CONSORCI DE SERVEIS SOCIALS DE BARCELONA

ANTECEDENTS

Primer.- El Consorci de Serveis Socials de Barcelona (CSSBcn), constituït per Decret 113/2006, de 25 d'abril, és un ens públic de caràcter associatiu entre la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona, creat per l'article 61 de la Carta Municipal de Barcelona, aprovada per la Llei 22/1998, de 30 de desembre.

Segon.- Mitjançant l'Acord de Govern 91/2008, de 27 de maig es va traspassar al CSSBcn el CRAE Sant Andreu, centre de gestió pròpia i mitjançant acord de govern 181/2013, de 17 de desembre es va traspassar al CSSBcn el CRAE Toni Julià i Bosch, centre de gestió pròpia.

Tercer.- Aquesta contractació ve emmarcada per la regulació continguda a la Llei 9/2017 de 8 de novembre de contractes del sector públic, per la Llei 12/2007, d'11 d'octubre, de serveis socials i en el Decret 142/2010, d'11 d'octubre, pel qual s'aprova la cartera de serveis socials 2010 – 2011 de regulació del Sistema Català de Serveis Socials.

Quart.- Vista la necessitat de disposar d'un servei de cuina in situ al CRAE de Sant Andreu (12 places) i al CRAE Toni Julià i Bosch ambdós centres propi del Consorci de Serveis Socials de Barcelona.

Cinquè.- Atès l'informe-proposta, de data 30 de desembre de 2022, del la cap del Servei d'infància i dona del Consorci de Serveis Socials de Barcelona i que justifica que és necessària la tramitació per tràmit d'emergència del servei de cuina in situ al CRAE Sant Andreu (12 places) i al CRAE Toni Julià i Bosch (16 places).

Sisè.- Atès que la tramitació ordinària o per urgència de les contractacions imprescindibles per al servei de cuina in situ al CRAE Sant Andreu (12 places) i al CRAE Toni Julià i Bosch (16 places), no permet resoldre la situació de perill creada als usuaris del centre.

Setè.- Vist que el Consorci de Serveis Socials de Barcelona va licitar el contracte del servei de cuina in situ al CRAE Sant Andreu (12 places) i al CRAE Toni Julià i Bosch (16 places) i que l'execució d'aquest contracte ha esdevingut impossible atès que el concurs públic ha estat declarat desert mitjançant resolució de data 21 de novembre de 2022.

Atesa la situació esmentada el Consorci de Serveis Socials de Barcelona ha iniciat una nova licitació per a l'exercici 2023 per procediment obert (expedient CSSB-2023-28) que es troba composta per dos expedients:

- CSSB-2023-33: Servei de cuina in situ d'un Centre Residencial d'Acció Educativa ubicat a la ciutat de Barcelona amb 12 places.

- CSSB-2023-34: Servei de cuina in situ d'un Centre Residencial d'Acció Educativa ubicat a la ciutat de Barcelona amb 16 places.

Atès que, com s'ha referit anteriorment, el servei de cuina in situ té un paper fonamental, per garantir l'alimentació de les persones que viuen als centres residencials de gestió pròpia del Consorci i el perill que podria suposar per la seva integritat el no realitzar el servei esmentat.

Atès que els serveis residencials per a infants i adolescents tutelats per la DGAIA han de poder oferir tots els serveis necessaris per garantir el benestar d'aquests durant el temps que viuen en el recurs i una de les necessitats bàsiques que s'han de cobrir és el servei d'alimentació dels residents.

Atès que el Consorci de Serveis Socials de Barcelona ha iniciat una nova licitació per a l'exercici 2023, però fins que es resolgui el procediment cal poder preservar la correcta atenció de les persones que resideixen als centres residencials i tenint en compte que cal garantir la prestació del servei de cuina in situ per la correcta alimentació dels infants/adolescents.

Atès que l'alimentació té un paper fonamental, pel correcte desenvolupament, tan físic com psicològic, dels infants, i per tal d'evitar la situació de greu perill que podria suposar, per a la salut dels menors d'edat residents, no disposar del servei de cuina in situ

Atesa la situació esmentada cal tramitar una contractació d'emergència a favor de les empreses següents

EXPEDIENT	Descripció	Empresa contractista	CIF
CSSB-2023-33	Servei de cuina in situ d'un Centre Residencial d'Acció Educativa ubicat a la ciutat de Barcelona amb 12 places	EXCELENT FACILITY SERVICES, SL	B17067646
CSSB-2023-34	Servei de cuina in situ d'un Centre Residencial d'Acció Educativa ubicat a la ciutat de Barcelona amb 16 places	7 I TRIA,SLU	B61046017

Les empreses relacionades tenen els requisits de capacitat i solvència i no es troben incurses en prohibició de contractar.

FONAMENTS DE DRET

Primer.- Vistes les prerrogatives que atorga a la tramitació d'emergència de contractes previstes a l'article 120 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014.

Segon.- Vist el decret 113/2006 de 25 d'abril de constitució del Consorci de Serveis Socials de Barcelona.

Tercer .- Vista la RESOLUCIÓ TSF/396/2021, de 16 de febrer, de delegació de competències de la Presidència del Consorci de Serveis Socials de Barcelona en la Gerència del mateix Consorci, en matèria de contractació i de concert social i gestió delegada si l'import és inferior a 300.000 euros.

RESOLC:

Primer.- Acordar la tramitació d'emergència de totes les actuacions i contractacions que s'han de dur a terme per a la prestació del **servei de cuina in situ del CRAE Sant Andreu amb 12 places (CSSB-2023-33) i del servei de cuina in situ del CRAE Toni Julià i Bosch amb 16 places (CSSB-2023-34)** dependents del Consorci de Serveis Socials de Barcelona.

Segon.- L'encàrrec d'emergència a les empreses relacionades a continuació perquè assumeixin el servei esmentat, d'acord amb les condicions tècniques i econòmiques que figuren en annex d'aquest document.

EXPEDIENT	Descripció	Empresa contractista	CIF
CSSB-2023-33	Servei de cuina in situ d'un Centre Residencial d'Acció Educativa ubicat a la ciutat de Barcelona amb 12 places	EXCELENT FACILITY SERVICES, SL	B17067646
CSSB-2023-34	Servei de cuina in situ d'un Centre Residencial d'Acció Educativa ubicat a la ciutat de Barcelona amb 16 places	7 I TRIA,SLU	B61046017

Tercer.- El període d'aquest encàrrec és d'un màxim de 6 mesos, des del 1 de gener fins al 30 de juny del 2023 (ambdós inclosos). No obstant això, en el supòsit en què la formalització del nou contracte CSSB-2023-28 sigui prèvia a la data límit, l'emergència i l'encàrrec quedaran sense efectes amb l'entrada en vigor del mateix.

L'import d'aquest encàrrec s'estableix amb una quantitat de 106.422,30 euros, sense IVA, i de 117.064,53 euros, amb IVA del 10% inclòs.

Aquesta despesa s'imputarà a les partides pressupostàries següents:

Expedient	Import base €	IVA €	Total €	Centre gestor	Partida pressupostària
CSSB-2023-33	35.472,12	3.547,21	39.019,33	A806	D/227000600/318B/0000
CSSB-2023-34	70.950,18	7.095,02	78.045,20	A808	D/227000600/318B/0000
	106.422,30	10.642,23	117.064,53		

Quart.- Designar com a responsables d'aquest contracte els/la directors/a del centres objecte del servei de cuina in situ, amb l'obligació de desenvolupar les responsabilitats corresponents durant la seva execució.



Cinquè.- S'autoritza la unitat administrativa a la validació de les anotacions comptables corresponents, fins a arribar al reconeixement de l'obligació.

Sisè.- Notificar aquesta Resolució a l'empresa adjudicatària.

Setè.- Comunicar al Consell de Govern del Consorci de Serveis Socials de Barcelona la contractació efectuada per tramitació d'emergència.

Àngels Canals Vilà

Gerent

Consorti de Serveis Socials de Barcelona



ANNEX

CONDICIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI DE CUINA IN SITU DE DOS CENTRES RESIDENCIALS D'ACCIÓ EDUCATIVA UBICATS A LA CIUTAT DE BARCELONA AMB 12 PLACES I 16 PLACES

1.- Objecte:

L'objecte del contracte és la prestació del servei de cuina in situ de dos centres gestionats pel Consorci de Serveis Socials de Barcelona (CSSBCN en endavant).

- EXPEDIENT CSSB-2023-33: SERVEI DE CUINA IN SITU D'UN CENTRE RESIDENCIAL D'ACCIÓ EDUCATIVA UBICAT A LA CIUTAT DE BARCELONA AMB 12 PLACES
- EXPEDIENT CSSB-2023-34: SERVEI DE CUINA IN SITU D'UN CENTRE RESIDENCIAL D'ACCIÓ EDUCATIVA UBICAT A LA CIUTAT DE BARCELONA AMB 16 PLACES

El servei objecte d'aquest contracte engloba tot el procés, des de la compra, transport i subministrament de la matèria primera i la seva conservació, fins l'elaboració dels àpats i el transport dels aliments a l'usuari final.

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

El desenvolupament del servei també inclourà la neteja de totes les superfícies de treball, així com de tot el parament de taula, utilitatges i maquinàries utilitzats per a l'elaboració dels àpats.

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

2.- Descripció del Servei:

El CSSBCN ha de garantir la qualitat de vida dels infants i adolescents en situació de desemparament que resideixen als seus centres i atendre les seves necessitats.

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

D'acord amb la Llei 14/2010, 27 de maig, dels drets i les oportunitats en la infància i l'adolescència una de les mesures de protecció es l'acolliment en centre. D'acord amb els articles 132 i 133 de



l'esmentada llei els centres s'han d'organitzar de tal manera que permetin un tracte afectiu i una vida quotidiana personalitzats.

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

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

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

L'empresa adjudicatària ha de tenir especialment en compte en la programació dels menús, quan a la seva composició, qualitat i quantitat, l'especificat dels/les destinataris/es, que són infants i joves d'una franja d'edat entre els 6 i 18 anys, en ple desenvolupament, que resideixen al centre, la qual cosa implica que tots els àpats, o la majoria, els fan al centre i s'ha de garantir la seva bona nutrició per un correcte creixement físic i mental.

Aquest servei va adreçat als infants i/o adolescents residents al centre i als/les treballadors/es que, dins de la seva jornada laboral, mengin al mateix temps amb els infants i/o adolescents, ajudant-los i compartint amb ells/es el menjar com una tasca educativa integral més.

CONDICIONS GENERALS DELS ÀPATS

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

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

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

Caldrà assegurar les necessitats alimentàries dels/les consumidors/es en els punts següents:

- ✓ Aportació energètica adequada.
- ✓ Equilibri adequat entre nutrients i energètics: proteïnes, lípids i hidrats de carboni.
- ✓ Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- ✓ Freqüència i variació correcta en el consum dels aliments fonamentals: carn, peix, ous, llegums, patates, verdura, fruita, arròs, pasta, pa, sucre i llet.
- ✓ Presentació i quantitat correctes per als consumidors.
- ✓ Adequació de la programació a l'estació climàtica.



- ✓ Limitació del contingut de greixos, especialment els saturats, sucres i sal.
- ✓ Aliments frescos, evitant els aliments precuinats o congelats.

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

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

La programació setmanal dels menús haurà d'incloure, com a mínim, 5 productes de temporada, segons la definició que consta al Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015, Apartat 3, lletra h), i d'acord amb el calendari de productes estacionals que consta com a annex 1 d'aquest plec.

Així mateix, dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús setmanals, com a mínim 5 dels inclosos al llistat de productes que consten com a annex 3 d'aquest plec, hauran de ser de producció ecològica i l'acreditació es farà per qualsevol dels mitjans de l'apartat 3, lletra e) del Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

SEGUIMENT I SUPERVISIÓ DEL SERVEI

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

L'empresa adjudicatària també haurà de nomenar un interlocutor per a fer el seguiment administratiu i econòmic del contracte, i haurà de comunicar el seu nom i dades de contacte per escrit al responsable del contracte i al Servei de Gestió Administrativa del CSSBCN.

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

3.- Vigència: s'estima una temporalitat màxima de 6 mesos, sens perjudici d'una finalització anticipada, amb un preavís de 7 dies hàbils, supeditats a la resolució i adjudicació de la licitació en curs (amb el número d'expedient GEEC CSSB- 2023-28)