

**CONSULTA PRELIMINAR DE MERCAT RELATIVA AL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DELS
INTERNES I PERSONAL PROFESSIONAL DELS DIFERENTS CENTRES PENITENCIARIS
DE CATALUNYA**
CP SR 0054/2019

1. Introducció

Segons el Reial Decret 190/1996, del 9 de febrer, pel qual s'aprova el Reglament Penitenciari, el Departament de Justícia té el deure de proporcionar, als interns de tots els establiments penitenciaris, una alimentació convenientment preparada, que ha de respondre a les exigències dietètiques de la població penitenciària i a les especificitats d'edat, salut, feina, clima, costums i, en la mesura del possible, conviccions personals i religioses.

El Departament de Justícia confia aquest deure al CIRE així com el servei de cafeteria de personal professional i funcionaris dels mateixos centres.

2. Finalitat de la consulta

Valorar si s'escau un canvi de sistema de compra i proveïment dels centres penitenciaris pel que fa a la matèria primera necessària per portar a terme el servei de cuina i cafeteria i, a la vegada, gestionar els estocs de manera més eficient per tal de que el CIRE pugui complir amb la seva missió.

Es planteja aquesta consulta per valorar la possibilitat de canviar el sistema actual d'adquisició de matèria primera que es realitza mitjançant la compra dels articles necessaris per al servei d'alimentació dels centres penitenciaris de Catalunya per l'adquisició de la matèria primera a través de la compra de menús. El menú podria ser el menjar diari per persona i dia o bé desglossat en els diferents àpats (esmorzar, dinar, berenar i sopar) segons les característiques establertes als apartats 15 i 16 i en l'annex 1.

El menú de cafeteria seguirà les descripcions segons l'establert a l'apartat 17.

Gestió actual del servei

Actualment el servei d'alimentació es proveeix de la matèria primera a través de diferents lots i es gestiona mitjançant programes interns.

Gestió prevista del servei

Tenint en compte que l'objecte de l'encàrrec és la gestió del servei d'alimentació dels interns i personal professional dels centres penitenciaris, es planteja com a possibilitat l'externalització de la gestió d'estoc i proveïment de menús a través d'un únic proveïdor.

Aquest hipotètic canvi preveu canvis significatius pel que fa la gestió actualment implantada i s'espera obtenir una oportunitat de millora significativa a més de fer més eficient l'ús dels recursos públics en matèria de personal destinat a l'execució del servei i possible optimització econòmica pel que fa als subministraments.

3. Qui hi pot participar

Aquesta consulta està oberta a totes les empreses que hi vulguin participar. Poden intervenir-hi persones físiques o jurídiques que estiguin interessades a aportar

propostes, solucions o facilitar informació que posteriorment CIRE podrà utilitzar per a la preparació d'un eventual procediment de contractació.

4. Costos econòmics

Aquest procediment no té caràcter contractual, amb la qual cosa està exempt de despeses. Cal tenir en compte que les propostes que es facin seran només a títol informatiu.

Si la participació en aquesta consulta comporta alguna despesa econòmica anirà a càrrec de qui l'hagi aportat. El CIRE no contraurà cap compromís contractual amb els participants.

5. Caràcter informatiu de la proposta

Les propostes que es presentin en cap cas impediran la posterior participació en el procediment contractual que eventualment es faci donat el caràcter merament informatiu d'aquesta Consulta Preliminar de Mercat (en endavant CPM).

6. Termini de participació

El termini de participació en aquesta consulta s'estableix fins els 14 de gener de 2019.

Desenvolupament de la consulta preliminar del mercat

Es podrà participar a la CPM, que es realitzarà observant escrupolosament els principis de transparència, igualtat de tracte i no discriminació, de forma presencial, mitjançant correu electrònic o de qualsevol de les dues maneres.

Per fer-ho de forma presencial caldrà concretar una visita amb el personal de la direcció tècnica del CIRE a les següents adreces:

lmartinezo@gencat.cat (Laura Martínez); rgallego@gencat.cat (Rosa Gallego)

Les reunions presencials seran individuals per a cada participant o empresa i hauran de ser dins del termini de participació. Els participants podran aportar la informació i/o documentació que considerin necessària.

Per a cada reunió es farà una acta i quan s'hagi acabat la consulta es farà un resum de totes les aportacions que es publicarà a la plataforma de contractació pública de la Generalitat de Catalunya.

Durant aquest procés es podrà fer servir el sistema de preguntes i respostes a través de la plataforma que tindrà com a termini el 28 de desembre de 2018.

Finalitzat el termini de la CPM, el CIRE elaborarà una àmplia memòria per deixar constància de les empreses col·laboradores i de les aportacions que aquestes hagin fet. En l'elaboració dels plecs es podran tenir en compte les propostes de les empreses que més s'adeqüin a les necessitats del servei i es justificarà a la memòria les que no s'hagin ajustat.

El desenvolupament d'aquesta CPM no podrà tenir com a resultat restriccions a la competència, ni atorgarà als participants, en relació a un possible procediment de contractació, situació d'avantatge ni drets exclusius o preferencials.

8. Transparència de la consulta preliminar del mercat

L'objectiu d'aquesta CPM és utilitzar les aportacions dels participants en funció del seu interès per poder iniciar un procediment de contractació ajustat a les necessitats del CIRE així com a les possibilitats dels futurs licitadors. La informació que s'obtingui en aquest procés es podrà utilitzar doncs en l'elaboració dels plecs. Aquesta premissa fa que la informació que els participants hagin aportat no es pugui considerar com a estrictament confidencial. Només es faran servir les aportacions adequades als plecs tècnics i aquests han de permetre la participació de varies empreses.

Per assegurar la transparència del procés, la disponibilitat de la major informació possible i l'intercanvi eficaç d'experiències i opinions, els participants hauran de constar expressament el seu consentiment per què CIRE mantingui accessible i actualitzada la informació necessària, total o parcial, sobre les propostes presentades.

L'ús del contingut de les propostes es limita exclusivament a la seva utilització en la definició de les especificacions de l'eventual procediment de contractació que es derivi d'aquesta CPM i en cap cas, durant el procés, el CIRE rebel·larà la informació, propostes o solucions facilitades pels participants.

Es donarà compliment a l'article 115 de la LCSP, punt 2: "(...)de les consultes realitzades no en podrà resultar un objecte contractual tan concret i delimitat que únicament s'ajusti a les característiques tècniques d'un dels consultats."

9. Protecció de dades i confidencialitat de les informacions

D'acord amb la Llei Orgànica de Protecció de Dades de Caràcter Personal, CIRE mantindrà un fitxer que serà de la seva propietat, amb les dades de contacte dels participants en la CPM. A aquestes dades s'hi tindrà dret d'accés, modificació i cancel·lació amb el propòsit exclusiu de facilitar el contacte durant el procés de la CPM.

10. Procediment de contractació

En un eventual futur procés de contractació podran participar-hi les empreses que compleixin amb els requisits de solvència, tècnica i econòmica, que el CIRE estableixi, tal i com ja s'ha exposat en el punt 5 d'aquest document.

11. Característiques del servei

- Servei d'alimentació del personal intern dels centres penitenciaris de Catalunya. Mitjançant l'adquisició de menús segons les característiques establertes a l'apartat 2, finalitat de la consulta, als apartats 15 i 16 i en l'annex 1.
- Servei d'alimentació de la cafeteria del personal professional i funcionari dels mateixos centres penitenciaris. Mitjançant l'adquisició de menús segons les característiques establertes a l'apartat 2, finalitat de la consulta, als apartats 17 i en l'annex 1.

12. Punts de subministrament

- Cuina
- Cafeteria

13. Centres penitenciaris de subministrament i nombre d'interns aproximadament

Centre Penitenciari de Ponent
Victòria Kent, s/n
25199 Lleida
Telèfon 973 220 333 Ponent / 973 230 264 Obert de Lleida
Ponent: Nombre d'interns aproximat: 585
Obert de Lleida: Nombre d'interns aproximat: 115

Centre Penitenciari de Dones i Secció oberta
Doctor Trueta, 76-98
08005 Barcelona
Telèfon 932 250 884
Dones: Nombre d'interns aproximat: 185
Secció Oberta: Nombre d'interns aproximat: 81

Centre penitenciari de Joves
Ctra. del Masnou a Granollers, km. 13,425
08430 La Roca del Vallès
Telèfon 936 934 120
Nombre d'interns aproximat: 290

Centre Penitenciari de Puig de les Basses
Polígon Can Padrosa
Raval Disseminat núm. 53
17600 – Figueres
Telèfon 972 528 998
Nombre d'interns aproximat: 719

Centre Penitenciari Brians 2
Carretera de Martorell a Capellades Km 23
08635 Sant Esteve Sesrovires
Telèfon 93 693 50 00
Nombre d'interns aproximat: 1485

Centre Penitenciari Quatre Camins
Carretera del Masnou a Granollers, Km 13
08430 La Roca del Vallès
Telèfon 93 842 24061
Nombre d'interns aproximat: 1398

Centre Penitenciari Mas Enric
El Catllar
43764 Tarragona
Nombre d'interns aproximat: 654

Centre Penitenciari Lledoners
Ctra. C-55 de Manresa a Solsona, Km.37
08250 Sant Joan de Vilatorrada
Nombre d'interns aproximat: 691

Els nombres d'interns assenyalats per a cada centre penitenciari es corresponen a la mitjana de la població reclusa del mes de gener de 2018 segons dades de la Direcció General de Serveis Penitenciaris de la Generalitat de Catalunya.

14. Protocols i normatives pels subministraments

Horari estricte d'entrega: 08:30-12:00

El control de la recepció es farà de manera **específica per personal del CIRE**.

15. Tipologia d'àpats, rodes de menús, menús i dietes

Àpats

Els àpats diaris que es serveixen són: esmorzar, dinar i sopar.

Pel que fa al berenar només es serveix als centres on hi ha menors de 21 anys internats: CP Joves, CP Dones, CP Mas d'Enric, CP Puig de les Basses i CP Ponent.

Pel que fa al CP Dones, també s'ha de tenir en compte que hi ha nens internats amb les seves mares amb edat compresa entre 0 i 3 anys.

Roda de menús

La roda de menús estarà confeccionada en base a un període cíclic de 3 setmanes i 2 cicles de menús els de l'estació d'hivern i els de l'estiu.

Menús

Hi haurà 4 tipologies de menús als centres penitenciaris en funció de la tipologia dels interns residents:

- Menú per a adults
- Menú per al CP Dones
- Menú per al CP Joves
- Menú per als nadons i fins als 3 anys d'edat

Dietes

La roda principal és la destinada al menú general de qual deriven altres tipus de rodes: musulmana, vegetariana i dietes mèdiques (infermeria, astringents, tova i altres específiques)

- 8 menús especials:
 - o sopar 24 desembre
 - o dinar 25 de desembre (amb productes diferenciats dels de la roda habitual)
 - o dinar 26 de desembre
 - o sopar 31 de desembre (amb productes diferenciats dels de la roda habitual)
 - o dinar 1 de gener
 - o dinar 6 de gener

- o + 2 festes específiques en funció de cada centre penitenciari (la Mercè, Sant Joan o festa local)
- Ramadà: es tindran especial consideracions en la època de Ramadà.

16. Composició dels menús i suplementos

Consultar Annex 1.

- Roda 1 setmana menú general
- Escandalls vinculants
- Descripció de matèries primeres

A tenir en compte que menors de 21 anys disposen també de berenar:

- 1 Bric de llet de 200c o 1 suc de fruita de 200cl o 1 logurt natural/sabors o 1 peça de fruita.
- 1 panet de 80-100g i 40g d'embotit o 1 pasta

Suplements

En els casos en què els serveis mèdics així ho indiquin, també es distribuïran els suplementos especificats:

- Llet de vaca
- Beguda de soja
- Suc de fruita sense sucre
- Logurt
- Fruita

17. Servei de cafeteria i menjador de funcionaris

Característiques i tipologia de menús

Esmorzars:

- Entrepà + embotit
- Pastes
- Beguda fred
- Beguda calenta

Dinars

Es confeccionarà una roda de menús per a 3 setmanes i 2 cicles (hivern i estiu), de manera que no es repeteixin plats en un cicle de tres setmanes.

Les diferents opcions pels dinars consistiran en:

- Primer + segon o (planxa + guarnició) + pa + refresc enllaunat o aigua + postres
- Primer + pa + refresc enllaunat o aigua + postres

- Segon o (planxa + guarnició) + pa + refresc enllaunat o aigua + postres

S'oferiran, segons la roda dissenyada, 2 opcions de primers plats, 2 opcions de segons plats, 1 opció de planxa i 1 opció de guarnició que es podrà triar entre la guarnició específica per a la planxa o bé la ració calculada com a guarnició d'un primer plat.

Amb tot l'exposat anteriorment i per tal de donar compliment a la finalitat de la CPM s'exposen les principals qüestions relacionades amb la gestió prevista del servei:

- Tenint en compte la roda i els escandalls annexats, quin cost mitjà diari i per persona té el subministrament dels menús continguts en la roda exposada en l'annex 1?
- Quines altres opcions de gestió per les cafeteries n'hi hauria?
- Quin increment de preu seria aplicable al subministrament si l'empresa adjudicatària es fa càrrec de la gestió dels estocs (comandes i albarans)? Si n'hi ha d'haver.
- Respecte de la roda presentada, es pot millorar pel que fa a gramatges i/o formats?
- És molt important que els gramatges unitaris o peces siguin homogènies en el servei de quina manera es podria garantir l'homogeneïtat?
- Com es gestionarien els canvis de producte a petició del client?
- Com es gestionarien els canvis de plats de la roda a petició del client?
- De quina manera es gestionaria la logística per centres? Periodicitats?
- Amb quina antelació cal informar el proveïdor del nombre de comensals assignats a cada menú previ a l'entrega de la matèria primera?
- Les comandes es podrien agrupar per ingredients per plat (tipus Picking) per tal de simplificar l'operativa als centres?
- Disposen, els possibles licitadors, d'eines informàtiques que puguin comunicar-se amb els programes de gestió propis del CIRE?
- Com es portaria a terme la gestió dels estocs de seguretat per incidències?
- Com es podria gestionar el servei de cafeteria donada la varietat d'esmorzars i plats sense disposar d'un nombre de comensals fixe?
- Com es gestionaria la traçabilitat?
- Com es gestionarien els al·lèrgens?
- Seria viable l'entrega d'albarans per àpat que incloguessin els ingredients desglossat per tal de facilitar la recepció?
- De quines opcions de subministrament alternatiu en podria disposar l'adjudicatari en cas de trencament d'estoc?
- Com es gestionarien el canvi de marques comercials?
- Com es gestionarien els inventaris?
- Quina possibilitat hi ha de que l'adjudicatari pogués assumir el control dels estocs als magatzems dels centres?
- Quins altres serveis es poden afegir?