



INFORME PROPOSTA JUSTIFICATIU DE LA NECESSITAT DE LA TRAMITACIÓ D'EMERGÈNCIA DEL CONTRACTE DE SERVEI DE RESTAURACIÓ AL CRAE COLL DE L'ALBA DE TORTOSA, DE LA DIRECCIÓ GENERAL D'ATENCIÓ A LA INFÀNCIA I L'ADOLESCÈNCIA

Objecte de la contractació

Aquesta contractació té per objecte la prestació del servei de restauració al centre propi dependent de la Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència, CRAE Coll de l'Alba, de Tortosa.

La Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència (DGAIA, a partir d'ara) manté, d'acord amb el Decret 2/2016, de 13 de gener, de creació, denominació i determinació de l'àmbit de competència dels departaments de l'Administració de la Generalitat de Catalunya, les competències i les funcions en matèria d'atenció a la infància i l'adolescència a Catalunya que li han estat encomanades, establertes al Decret 572/2006, de 19 de desembre i a la resta de normativa aplicable.

D'altra banda, d'acord amb Decret 142/2010, d'11 d'octubre, pel qual s'aprova la Cartera de Serveis Socials 2010-2011, la DGAIA ha de disposar de centres d'acolliment i centres residencials d'acció educativa per tal de poder atendre les necessitats dels menors amb mesures de guarda administrativa o tutela.

El centre CRAE Coll de l'Alba és un centre propi gestionat directament per la DGAIA. Entre els serveis indispensables, que han de permetre que els menors que hi resideixen tinguin cobertes totes les seves necessitats bàsiques, hi ha l'alimentació, per tant s'ha de garantir el servei de restauració al centre.

A més, de ser una de les necessitats bàsiques de qualsevol persona, al tractar-se d'usuaris menors d'edat, l'alimentació té un paper fonamental, pel correcte desenvolupament, tan físic com psicològic, dels infants.

S'ha de valorar la importància que té el servei de restauració en el funcionament del centre, ja que, els menors fan la majoria dels àpats al centre i una qualitat deficient, una mala presentació o programació dels menús o unes quantitats escasses poden provocar un malestar en els usuaris creant situacions de conflicte.

Justificació de l'emergència

En data 9 de gener de 2020 es va publicar al perfil del contractant del Departament de Treball, Afers Socials i Famílies, la licitació amb núm. d'expedient BE-2020-37, corresponent a: Servei de restauració per als centres propis dependents de la Direcció general d'Atenció a la Infància i l'Adolescència. Lot 7. CRAE Coll de l'Alba, a Tortosa.



Dins del termini de presentació d'ofertes, que finalitzava el dia 10 de febrer de 2020, no es va presentar cap oferta pel lot 7 Servei de restauració al CRAE Coll de l'Alba.

Per resolució del Conseller del Conseller de Treball, Afers Socials i Famílies, de data 7 de setembre de 2020, es va declarar desert el procediment per a l'adjudicació del Lot 7 Servei de restauració al CRAE Coll de l'Alba.

Atès que, com s'ha referit anteriorment, 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 residents, no disposar del servei de restauració.

Vist tot l'exposat i per tal de garantir el servei de restauració al centre CRAE Coll de l'Alba, s'ha iniciat la licitació, mitjançant procediment obert ordinari, el servei de restauració del centre (exp. BE-2021-559).

Atès que l'empresa CLECE SA (A-80364243), anterior adjudicatària d'aquest servei, té els requisits de capacitat i solvència i no està incursa en prohibició de contractar.

Fonaments de dret

Atès que es donen les circumstàncies 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.

Proposta

Que es realitzin els tràmits adients per proveir per procediment d'emergència el servei de restauració al centre propi dependent de la DGAIA, CRAE Coll de l'Alba de Tortosa, a l'empresa CLECE SA (A-80364243), d'acord amb la seva oferta 2020/02, de data 23 de novembre de 2020, i pel període comprès entre l'1 de gener de 2021 i el 30 de juny de 2021.

L'emergència quedarà sense efectes en la data que s'iniciï l'execució del contracte, licitat mitjançant procediment obert ordinari, pel servei de restauració al centre (exp. BE-2021-559), si és anterior al 30 de juny de 2021.

El servei de restauració s'haurà de prestar d'acord amb les condicions tècniques que figuren en annex d'aquest document.

S'estableix un preu per la pensió completa de 10,87 €, sense IVA i un import fix mensual de 2.389,62 €, per garantir unes condicions econòmiques adequades per a l'explotació del servei de restauració.



Generalitat de Catalunya
Departament de Treball, Afers Socials
i Famílies
**Secretaria d'Infància, Adolescència
i Joventut**

En tot cas, a l'hora de facturar, el contractista haurà de tenir en compte que l'import que ha de fer constar en la factura és el que es correspon a el nombre real de d'àpats consumits, pel seu import, més l'import fix mensual.

L'import total màxim serà de 36.568,14 €, sense IVA, i de 40.224,95 €, amb IVA del 10% inclòs.

L'import total s'imputarà a la partida pressupostària D/227000600/318B/0000 del centre gestor BE06.

Georgina Oliva i Peña
Secretària d'Infància, Adolescència i Joventut

ANNEX

CONDICIONS TÈCNIQUES PER LA PRESTACIÓ DEL SERVEI RESTAURACIÓ AL CENTRE CRAE COLL DE L'ALBA A TORTOSA

Aquesta contractació té per objecte la prestació del servei de restauració al centre propi dependent de la Direcció General d'Atenció a la Infància i l'Adolescència, CRAE Coll de l'Alba, de Tortosa.

1. Horari del servei

El servei de restauració s'ha de prestar d'acord amb el següent horari:

Hores setmanals				
	Dies	Total hores setmana	Distribució jornada	
Cuiner/a	DL - DG	48	DI - Dv	De les 10:30h a les 16:00h De les 18:30h a les 21:00h
			Ds, Dg i festius	De les 12:00h a les 14:00h. De les 19:00h a les 21:00h.
		48		

2. Previsió d'àpats

Es preveu la realització de 12 pensions diàries.

3. Composició dels menús

El contractista haurà de prestar el servei de restauració tots els dies de la setmana a les instal·lacions del centre (esmorzar, dinar, berenar i sopar).

La composició mínima del menú diari serà la següent:

ESMORZAR:

Estarà compost per:

- Llet o suc de fruita
- Cereals, o pastes no envasades, o torrades amb mantega i melmelada.
- Entrepà variat i/o fruita per dur a l'escola o com a complement, a mig matí.

DINAR:

Compost per:



- Primer plat: sopa, o verdura, o pasta, o arròs o llegums.
- Segon plat: carn, o peix, ous amb guarnició variada o amanida, si escau.
- Postres: fruita del temps, o iogurt, o gelat, o flam o fruites en almívar.
- Pa (normal, integral).
- Begudes: aigua embotellada, suc i refrescos

BERENAR:

Compost per:

- Suc de fruita o iogurt o batuts, pastes no envasades, o cereals, o galetes o pa amb xocolata o entrepà.

SOPAR:

Compost per:

- Similar al dinar.

Ateses les característiques dels/de les menors ingressades al centre, en alguns casos cal acompanyar la medicació (psiquiàtrica, etc.) amb suc de fruita, llet, galetes tipus Maria o equivalent i/o infusions.

Caldrà atendre totes les dietes prescrites mèdicament, ja sigui de nois/es o personal que mengi en el centre.

En tot cas, els menús hauran d'ésser equilibrats, adaptats als costums de la zona i elaborats amb productes de qualitat reconeguda.

4. Confecció dels menús

4.1. L'empresa contractista haurà de proposar mensualment a la direcció del centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats per al mes següent, dividit per setmanes. La programació haurà de dur el vistiplau del/de la dietista de l'empresa. La programació haurà de contenir, per a la dieta basal i per a cadascuna de les dietes de prescripció mèdica, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar.

4.2. Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, en resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant-ne prèviament als responsables del centre amb un mínim de dotze hores d'antelació, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts.

4.3. Per elaborar els plats dels menús es preferiran les tècniques de cocció al vapor, a la planxa i bullit, a les de fregit i rostit.

4.4. La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura per tal que tinguin la millor presentació possible i agradable a la vista.

4.5. Per garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels aliments triturats.



4.6. El contractista haurà d'aplicar i acreditar davant la direcció del centre que disposa de sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i en l'àmbit de treball, així com els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crítics, mitjançant analítiques i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent sobre aquesta matèria. Pel que fa als aliments, es garantirà, com a mínim, l'analítica microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

4.7. El contractista ha de garantir que compleix en tot moment el conjunt de normes legals vigents sobre emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars. Així mateix tots els productes que utilitzi hauran de complir allò que especifiqui la normativa legal vigent i hauran de portar la data de caducitat i el codi de barres corresponent.

5. Condicions de la prestació del servei

5.1. L'activitat i responsabilitat de l'empresa contractista comprèn tot el procés, des de la compra i subministrament de la matèria primera, la seva conservació, elaboració, transport intern i extern i la distribució dels aliments a l'usuari final, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitària, fins el rentat de tots els estris i material emprat.

5.2. Tots els dies de la setmana, inclosos els festius, l'empresa contractista, mitjançant el seu personal, haurà de preparar els esmorzars, dinars, berenars i sopars a les instal·lacions de la cuina del centre, garantint, en el moment de servir-los emplatats, la seva qualitat (textura, temperatura, presentació, etc.).

5.3. El centre podrà sol·licitar que un àpat sigui preparat en forma de pícnic, per a consumir fora del centre en sortides programades, en bossa individual o no, en dues modalitats: dos entrepans o carmanyola amb menjar preparat, fruita, aigua i llauna de beguda refrescant. Quan es faci així, caldrà respectar totes les recomanacions higiènic-sanitàries, per tal de garantir el bon estat del menjar en el moment de la seva ingestió.

5.4. L'empresa contractista haurà de fer-se càrrec de la neteja de les instal·lacions, mobiliari i aparells de la cuina i, especialment, de la campana d'extracció de fums, així com dels filtres i recollidors de greixos, etc.

5.5. El contractista haurà de fer-se càrrec de la neteja dels estris i dels draps de cuina, la vaixel·la i el parament de taula que s'hagin emprat per a la preparació, servei i consum dels diferents àpats (excepte les tovalles i els tovallons).

5.6. L'empresa contractista haurà d'encarregar-se de fer la recollida diària de les escombraries que s'originin amb motiu de la prestació del servei, que es dipositaran on els responsables del centre determinin.

5.7. Un cop acabat el treball diari, els treballadors de l'empresa contractista es responsabilitzaran de la neteja de tots els estris de cuina, la vaixel·la i el parament de taula utilitzats durant el dia –inclosos els del sopar-, i caldrà que tanquin el pas de l'aigua, el gas i l'electricitat o les instal·lacions de la cuina, d'acord amb les instruccions rebudes per part dels responsables del centre.



5.8. Els treballadors de l'empresa contractista hauran de portar la roba de treball que especifiqui la normativa en vigor i canviar-se al centre. A més, cal que estiguin en possessió de les qualificacions establertes necessàries per a prestar aquest tipus de servei.

4.9. L'empresa contractista haurà d'acreditar la disponibilitat d'un/a dietista, que s'encarregarà de supervisar i controlar els menús programats, garantir la correcta elaboració dels àpats i actuar com a consultor del servei mèdic del centre pel tal de confeccionar i realitzar el seguiment de les dietes establertes.

5.10. L'empresa contractista haurà de preveure les celebracions que hi hagi en el decurs de l'any (aniversaris, festes del propi centre, festes tradicionals...) per adequar el menú al motiu de la celebració.

En aquests casos caldrà que adequi els menús de la forma següent:

Festes d'aniversari: àpat especial i pastís de postres
Festes de desinternament: àpat especial i gelat o similar de postres
Dilluns de Pasqua: mona tradicional de postres
Revetlla de Sant Joan: coca
Tots Sants (Castanyada): panellets, castanyes i moniatos de postres
Nit de Nadal: sopar tradicional
Dia de Nadal: dinar tradicional
Dia de Sant Esteve: dinar tradicional
Nit de Cap d'Any: sopar tradicional i raïm de la sort
Dia d'Any Nou: dinar tradicional
Dia de Reis: dinar tradicional i tortell de postres
Festa Local: els tradicionals, si s'escau.

5.11. El contractista es farà càrrec del manteniment de la maquinària i del mobiliari que el centre posi a la seva disposició i l'haurà de conservar en condicions òptimes per al seu servei. Així mateix, el contractista es farà càrrec del manteniment dels mitjans materials addicionals que puguin ser necessaris al llarg de la prestació del servei i que no estiguin inclosos inicialment en l'equipament de la cuina, tant si són aportats pel centre com pel propi contractista.

5.12. El contractista haurà de disposar d'una pòlissa d'assegurança en permanent vigència que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei front a tercers, per unes sumes assegurades mínimes de 150.000 euros per víctima i de 600.000 euros per sinistre. Aquesta pòlissa, que haurà d'incloure obligatòriament els riscos derivats d'infecció tòxico-alimentària, l'haurà de subscriure amb una entitat de reconeguda solvència.