



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS I SERVEI DE CATERING EN MODALITAT LÍNIA CALENTA DURANT ELS 365 DIES DE L'ANY AL SERVEI D'HABITATGE JOSEP PADRÓS DE L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE L'AJUNTAMENT DE BADALONA

Índex de continguts

Clàusula 1. Definició, objectius i funcions del Servei d'habitatge Josep Padrós de l'IMSP	2
Clàusula 2. Objecte del servei a contractar	2
Clàusula 3. Condicions generals d'execució del contracte	2
Clàusula 4. Definició del servei	3
4.1 Punts de servei	3
4.2 Dies de prestació del servei	3
4.3 Quantitat d'àpats anuals	3
Clàusula 5. Definició i tipologia dels menús	5
5.1 Condicions generals	5
5.2 Tipus de menús	5
5.3 Composició dels menús	5
5.4 Menús en dies festius assenyalats	6
Clàusula 6. Condicions de prestació del servei	6
6.1 Gestió de l'aprovisionament	6
6.2 Transport i distribució dels menjars	7
6.3 Control de productes caducats, retirada i reposició	8
Clàusula 7. Mitjans materials i personals	8
7.1 Mitjans materials	8
7.2 Mitjans personals	8
Clàusula 8. Higiene i neteja	8
Clàusula 9. Seguretat alimentària	8
Clàusula 10. Altres aspectes relacionats amb el servei	9
Clàusula 11. Seguiment del contracte	9
Clàusula 12. Durada del contracte	10
Clàusula 13. Preu unitari i pressupost de licitació	11
Clàusula 14. Referències tècniques	12
Clàusula 15. Responsabilitats	13



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ALIMENTS I SERVEI DE CATERING EN MODALITAT LÍNIA CALENTA DURANT ELS 365 DIES DE L'ANY AL SERVEI D'HABITATGE JOSEP PADRÓS DE L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE L'AJUNTAMENT DE BADALONA

Clàusula 1. Definició, objectius i funcions del Servei d'habitatge Josep Padrós de l'IMSP

El Servei d'Habitatge Josep Padrós es regula en base a la normativa vigent. Específicament segons el decret 284/1996 de 23 de juliol de regulació del Sistema Català de Serveis Socials, el decret 176/2000 de 15 maig, de modificació de l'anterior decret, així com el decret 318/2006, de 25 de juliol, dels serveis d'acolliment residencial per a persones amb discapacitat.

El Servei d'Habitatge Josep Padrós és un servei d'acolliment residencial de caràcter temporal o permanent substitutori de la llar, que s'ofereix en un establiment, adreçat a persones amb discapacitat psíquica, i que necessiten una llar perquè ja no els és possible viure a la seva, o és desaconsellable que hi visquin, com a conseqüència de problemes derivats de la mateixa discapacitat, per manca de família, o pel fet de no disposar de condicions sociofamiliars i assistencials adequades.

La seva missió és donar atenció global a les persones ateses, constituir el seu domicili habitual, i ajudar-los a assolir el màxim d'autonomia personal i social, fomentant la seva inclusió social per tal de que visquin amb normalitat en l'entorn ciutadà.

En aquesta línia de la inclusió social, entre altres suports, el Servei d'Habitatge Josep Padrós atén les necessitats dels residents d'avitallament i el control dels materials i articles de consum necessaris per a la vida de la llar (aliments, higiene personal, roba de casa, etc...) d'acord amb els procediments establerts per a la seva provisió.

Clàusula 2. Objecte del servei a contractar

El servei objecte de contractació té com a finalitat la realització del servei de subministrament d'aliments i càtering, en la modalitat de línia calenta, diàriament, de dilluns a diumenge, els 365 dies a l'any, als 38 usuaris i usuàries atesos; i als professionals adscrits en les Llars-residència del Servei d'habitatge Josep Padrós de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) de l'Ajuntament de Badalona següents:

Habitatges	Adreça
Llar-residència GW	C/ General Weyler, 77 08912 Badalona
Llar-Residència MA-1	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 Baixos 2a 08912 Badalona
Llar-Residència MA-2	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona
Llar-Residència MA-3	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona
Llar-Residència MA-4	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 2a 08912 Badalona

Clàusula 3. Condicions generals d'execució del contracte

1. L'adjudicatari haurà d'estar tècnicament capacitat per servir aquests tipus de subministres alimentaris i d'àpats en els casos en què se li requereixi.
2. El contractista ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènica sanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.



3. El transport, les operacions de càrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats pel contractista, que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

Clàusula 4. Definició del servei

4.1 Punts de servei

El lliurament dels àpats i subministres es farà en els següents centres:

Habitatges	Adreça
Llar-residència GW	C/ General Weyler, 77 08912 Badalona
Llar-Residència MA-2	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona
Llar-Residència MA-3	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

4.2 Dies de prestació del servei

El servei s'efectuarà de dilluns a diumenge, els 365 dies a l'any.

4.3 Quantitat d'àpats anuals

La detall del nombre d'àpats a subministrar és:

Comensals: 38 residents més 6 professionals (com a màxim).

Els 38 residents son persones adultes amb discapacitat psíquica, actualment les edats estan compreses entre els 30 i els 70 anys, essent la mitjana d'edat superior als 50 anys.

Dietes específiques actualment:

- 6 residents amb dieta pel colesterol
- 5 residents amb dieta hipocalorica
- 2 residents diabètics
- 25 residents amb dieta normal
- 1 professional vegana i sense gluten
- 1 professional que no menja porc
- resta de professionals normal

Servei de llar-residència dividit en unitats:

- SHJP General Weyler (12 residents + 2 professionals)
- SHJP Mossèn Antón 1-2 (14 residents + 2 professionals)
- SHJP Mossèn Antón 3-4 (12 residents + 2 professionals)
- SHJP Atenció Diürna a Mossèn Antón (8 residents + 3 professionals)

Tipus de jornades/àpats complets: (càlcul aproximat)

Núm. àpats en dies laborables	Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar
GW	14		14	14
MA 1-2	16		16	16
MA 3-4	14		14	14
Atenció Diürna		11 ⁽¹⁾		



Núm. àpats en dies laborables	44	11	44	44
dies/any	208	208	208	208
N. àpats anuals	9.152	2.288	9.152	9.152
(1) Els dimecres laborables son 15 i els divendres laborables 10.				

Núm. àpats en dies festius/no laborables i caps de setmana	Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar
GW	14	14	14	14
MA 1-2	16	16	16	16
MA 3-4	14	14	14	14
Atenció diürna				
Núm. àpats en dies festius/no laborables i caps de setmana	44	44	44	44
dies/any	157	157	157	157
Núm. àpats anuals	6.908	6.908	6.908	6.908
Totals àpats en còmput anual	16.060	9.352	16.060	16.060
Totals àpats pel període de dos anys de contracte	32.120	18.704	32.120	32.120

Variacions en el volum dels àpats:

El volum de menús programats pot variar en funció de:

1. El nombre d'altres i baixes dels usuaris i usuàries atesos al centre.
2. El nombre de usuaris i usuàries que realitzen estades amb els seus familiars i/o tutors durant els períodes vacacionals i els dies festius.
3. El nombre de usuaris i usuàries que per diverses raons no poden dinar al menjador del centre especial de treball o centre ocupacional, que han de dinar en els serveis residencials. Per exemple, quan algun resident es posa malat i no pot anar al seu servei extern d'atenció diürna.

La dinàmica del SHJP en jornades laborables és:

Tots els residents es desperten al matí, cap a les 7 am i esmorzen galetes, llet amb una mica de cereals o fruita.

Posteriorment, uns residents marxen als serveis d'atenció diürna externs i uns quants, els jubilats o amb dificultats de salut, resten al SHJP. Tots ells, prenen a mig matí un entrepà.

Els residents que marxen a serveis d'atenció diürna externs, excepte 2-3, dinen allà, en aquests serveis externs.

El residents que es queden al SHJP, dinen al SHJP més 2-3 residents que per els seves característiques, no dinen al seu servei extern, més els professionals.

Una vegada retornen del serveis exerns els residents, el berenar i el sopar el realitzen tots els residents i els 6 professionals al centre.

La dinàmica del SHJP en jornades festives i de cap de setmana és:

Tots els residents es lleven al matí amb flexibilitat, esmorzen, dinen, berenen i sopen al SHJP amb els 6 professionals.



Calendari anual:

Des de la direcció del Servei d'habitatge Josep Padrós es facilitarà a l'empresa adjudicatària el número de menús previstos pel període del contracte i els dies de servei anuals (calendari anual).

Clàusula 5. Definició i tipologia dels menús

5.1 Condicions generals

1. Els menús hauran d'estar avalats per un tècnic/a especialista en dietètica o similar.
2. L'adjudicatari lliurarà per escrit i amb 15 dies d'antelació, el pla de menús del mes següent.
3. L'IMSP lliurarà per escrit, una vegada sigui facilitada la informació pels tallers ocupacionals i centres especials de treball, i amb 15 dies d'antelació els menús del migdia laborables dels usuaris i usuàries, i l'adjudicatari ho haurà de tenir en compte per elaborar els menús corresponents al sopar.
4. L'adjudicatari, sempre que se'ls avisi amb l'antelació que s'acordi a l'inici del contracte, es compromet a servir els pícnic necessaris, respectant els diferents menús, els dies que els usuaris del centre, o part d'aquests, realitzin una sortida.
5. S'utilitzaran productes frescos, de temporada i proximitat per una alimentació saludable entesa com aquella que és satisfactòria, suficient, completa, equilibrada, harmònica, segura, adaptada al comensal i a l'entorn, sostenible i assequible

5.2 Tipus de menús

Es preveuen 7 grups de menús:

- Menú normal
- Menú hipocalòric
- Menú de colesterol
- Menú per a diabetics
- Menu vegà i sense gluten
- Menú sense porc
- Menús especials: intoleràncies, al·lèrgies, triturats, sense sal i els necessaris segons prescripció mèdica. Haurà d'existir la possibilitat d'atendre les necessitats especials que poguessin tenir alguns usuaris i que no quedin satisfetes amb les dietes esmentades.

5.3 Composició dels menús

Esmorzar + Entrepà	Dinar	Berenar	Sopar
Llet, Infusions, Sucs	Primer plat	Llet, Infusions, Sucs	Primer plat
Cacau	Segon plat	logurts	Segon plat
Fruita fresca	Postres	Cacau	Postres
Melmelada	Pa	Fruita fresca	Pa
Mantega	Aigua		Aigua
Formatge i embotit variat (pernil dolç, pernil salat, fuet, xoriço, etc.			
Pa per fer els entrepans: de barra i de motllo			
Torrades			



Esmorzar + Entrepà	Dinar	Berenar	Sopar
Oli			
Tomàquet			

5.4 Menús en dies festius assenyalats

1. L'adjudicatari haurà de subministrar un menú especial les següents dates:

- Dia 1 de gener Any Nou
- Dia 6 de gener Reis.
- Divendres de Pasqua que no contingui carn el menú.
- Dilluns de Pasqua
- 11 de maig Festa Major de Badalona
- 23 de juny. Revetlla de Sant Joan
- 31 d'octubre a la nit Castanyada
- 25 de desembre Nadal
- 26 de desembre Sant Esteve
- 31 de desembre Nit de Cap d'any (raïm)

2. A més, caldria incloure una celebració mensual (12 a l'any) corresponent als aniversaris del Servei d'habitatge Josep Padrós d'aquell mes.

3. Els diumenges es realitzarà un aperitiu amb els residents abans de dinar que consistirà en patates xips, olives i refrescos. S'haurà de subministrar els productes necessaris.

4. Cada any es realitza una barbacoa de tots els residents i els professionals un dia laborable de primavera (data a concertar anualment) en una zona habilitada, fora de les instal·lacions del SHJP.

5. Un cop a l'any (l'últim trimestre de l'any) es realitza la Festa de les Famílies, una festa del SHJP amb tots els residents i familiars. Caldria preparar un pica-pica.

Clàusula 6. Condicions de prestació del servei

6.1 Gestió de l'aprovisionament

1. L'empresa adjudicatària assumirà la gestió de compres i provisió de tots els elements que siguin necessaris per la prestació del servei.

2. Els seus proveïdors hauran d'estar acreditats i subjectes al que especifiqui la normativa legal vigent, essent responsabilitat l'empresa de les alteracions del producte.

3. Es controlarà molt específicament la data de caducitat o consum preferent, la continuïtat en la cadena de fred en els congelats i el grau de maduresa i salubritat de la fruita.

4. Les matèries primeres utilitzades i els aliments subministrats compliran estrictament les exigències imposades per la normativa general i específica que els sigui d'aplicació.

5. L'empresa adjudicatària, haurà de garantir l'arribada del pa a les 9 h del matí, ja sigui per transport de l'empresa o facilitant-nos un comerç proper al Servei d'habitatge Josep Padrós on els residents puguin anar a buscar-lo.



6.2 Transport i distribució dels menjars

1. L'adjudicatari serà responsable del seu repartiment assegurant que els aliments arribin en perfectes condicions, en tot el relatiu a quantitat, qualitat, higiene, temperatura, puntualitat i tipus de menú.
2. Els vehicles utilitzats pel transport dels menús han de reunir les condicions adequades per la conservació dels aliments, i han d'ajustar-se al que estableixi la normativa vigent.
3. Els contenidors dels vehicles han de ser refrigerats, comptaran una compartimentació estanca adequada per evitar, en tot el possible, barreges d'olors i sabors entre els diferents compartiments de la mateixa. Estaran nets i en condicions adequades de manteniment per protegir els productes alimentaris de la contaminació i estaran dissenyats i construïts, en cas de ser necessari, de forma que permetin la neteja o desinfecció adequades.
4. Els contenidors utilitzats pel transport, han de ser capaços de mantenir els productes a la temperatura adequada i de forma que es pugui controlar aquesta temperatura.
5. L'IMSP indicarà a l'adjudicatari els refrigeradors i els rebost on s'haurà d'emmagatzemar els aliments subministrats segons es requereixi.

Periodicitat i horaris i de les entregues

1. La distribució dels menús ha de realitzar-se diàriament.

2. Horaris:

- Dinar: de 13:45 a 14:15
- Sopar: de 19:45 a 20:15
- Lliuraments de subministres: Dimarts de 16:30 a 17:30

3. Llocs d'entrega:

Dies laborables

Dinars:

- Llar-Residència MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

Sopars:

- Llar-residència GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona
- Llar-Residència MA-2 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona
- Llar-Residència MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

Lliurament de subministres:

- Llar-residència GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona
- Llar-Residència MA-2 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona
- Llar-Residència MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

Dies festius:

Lliurament de dinars i sopars:

- Llar-residència GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona
- Llar-Residència MA-2 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona
- Llar-Residència MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona



Entrega de claus dels centres receptors

En cas de que sigui necessari es farà entrega a l'adjudicatari de les claus necessàries per accedir als diferents centres. A tal efecte es redactarà un contracte de custòdia.

6.3 Control de productes caducats, retirada i reposició

1. L'adjudicatari serà responsable de retirar els aliments caducats i reposar-los.
2. L'adjudicatari serà responsable de controlar que no manquin els productes bàsics i efectuar la reposició.

Clàusula 7. Mitjans materials i personals

7.1 Mitjans materials

1. L'adjudicatari disposarà com a mínim d'un centre de producció a menys de 100 km de la població de Badalona, caldrà acreditar la seva existència i capacitat màxima de producció, mitjançant una prova documental amb anterioritat a l'adjudicació del contracte.
2. L'adjudicatari disposarà dels mitjans de transport apropiats per atendre les condicions del servei.

7.2 Mitjans personals

L'adjudicatari ha de disposar del personal necessari per realitzar la prestació del servei objecte del contracte.

Clàusula 8. Higiene i neteja

L'adjudicatari desenvoluparà i aplicarà en la seva cuina central sistemes permanents d'autocontrol, basats en l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i uns PGH (Plans Generals d'Higiene).

Clàusula 9. Seguretat alimentària

És responsabilitat de l'empresa adjudicatària el compliment de tots els aspectes recollits en la normativa aplicable en matèria d'higiene dels aliments, en base al que estipula l'article 17.1 del Reglament 178/2002 del Parlament Europeu de 28 de gener de 2002.

L'adjudicatari haurà de realitzar tots els controls, registres i verificacions que estiguin establerts en el Sistema d'Autocontrol Sanitari. Aquests controls inclouran la recollida en el lloc de prestació del servei d'una mostra testimoni diari dels menús servits, en un recipient estèril, clarament identificada i datada, que es conservarà custodiada com a mínim 5 dies en règim de congelació o refrigeració, a disposició de l'Autoritat Sanitària en cas que sigui necessari.

L'adjudicatari correrà amb les despeses dels controls microbiològics, qualitat general, neteja o de qualsevol altra índole que, a raó dels serveis que presta i amb la periodicitat que es determini, s'hagi de sotmetre amb la finalitat de garantir la seguretat alimentària, la qualitat i la idoneïtat del servei objecte del contracte.



Clàusula 10. Altres aspectes relacionats amb el servei

1. L'adjudicatària estarà obligada a acceptar qualsevol tipus de control de qualitat de les provisions alimentàries, tant sigui de l'instrumental com de qualsevol altre tipus, a sol·licitud de la direcció del servei, en tant que les circumstàncies del servei així ho requereixin.
2. El responsable del contracte - gerència de l'IMSP recollirà i registrarà les incidències que es produeixen en el servei i les comunicarà a la persona designada per l'empresa .
3. L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar resposta i cercar solucions a les incidències comunicades en el menor termini possible. En cap cas els serveis residencials han de quedar desatesos.

Clàusula 11. Seguiment del contracte

L'empresa adjudicatària haurà de designar un/a representant a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

Sistema de Control de qualitat

Mensualment l'empresa lliurarà a la gerència de l'Institut Municipal de Serveis Personals conjuntament amb la factura dels serveis prestats:

- Resum del nombre d'àpats consumits, desglossat per: esmorzars, dinars, berenats, sopars; adjuntant la conformitat signada per la direcció del centre.
- Control de qualitat, estès i signat per la direcció del centre aplicant el següent model de plantilla i procediment:

Mes:	Avaluar de l'1 (mínim) al 5 (màxim)	Observacions
1. Es respecta l'horari i forma de lliurament establert		
2. La presentació dels aliments		
3. La qualitat dels queviures		
4. El gramatge i l'adaptació a característiques específiques dels comensals		
5. La comunicació entre la figura del responsable de l'empresa i el Servei d'Habitatge Josep Padrós		
6. La resolució de possibles incidències		
7. Altres aspectes a valorar (detallar)		
Mitjana		

Els diferents apartats o aspectes del control de qualitat es concreten en valorar amb una puntuació de l'1 (mínim) al 5 (màxim) els següents aspectes:

1. Es respecta l'horari i forma de lliurament establert
2. La presentació dels aliments
3. La qualitat dels queviures
4. El gramatge i l'adaptació a característiques específiques dels comensals
5. La comunicació entre la figura del responsable de l'empresa i el Servei d'Habitatge Josep Padrós
6. La resolució de possibles incidències
7. L'acompliment de l'oferta pel que fa a altres aspectes



Mitjana

Es farà constar l'avaluació mitjana (totes les avaluacions anteriors sumades i dividides entre set). Tota puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, representa per a la direcció del centre, haver d'emetre un comentari justificatiu al control de qualitat amb els motius de dita puntuació.

Les empreses que hagin obtingut una puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, han de realitzar un informe signat per a la supervisió amb el vist i plau del responsable del contracte, expressant les mesures correctores preses al respecte.

La no presentació de l'informe relatiu al control de qualitat per part de l'empresa, conjuntament amb la resta de documentació aportada amb la facturació mensual, comportarà la no tramitació de la factura fins a la presentació de la corresponent documentació.

Trimestralment

- Certificats dels productes d'agricultura ecològica adquirits. S'entendrà com agricultura ecològica aquella que compleixi amb els criteris especificats en la regulació sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.

El seguiment d'aquest contracte entre l'empresa adjudicatària i l'IMSP de l'Ajuntament de Badalona es realitzarà en el marc de la Comissió de Seguiment Avaluació i Control.

La Comissió de seguiment estarà composta per:

- El/la representant designat per l'empresa adjudicatària, que serà la persona responsable de la coordinació general del servei a cada centre, del seguiment del funcionament i de respondre de qualsevol incidència tècnica i/ de gestió en relació al desenvolupament del contracte.
- Com a responsable del contracte el/la director/a del Servei d'habitatge Josep Padrós
- El responsable higiènic sanitari (RHS) del Servei d'habitatge Josep Padrós
- El/les professionals de la gerència de l'IMSP, designat/s pel/per la gerent, pel seguiment del servei.

Les funcions de la comissió de seguiment són:

- Vetllar perquè la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i el compliment de les clàusules del present plec.
- Acordar i dictar les mesures a prendre per tal de reorientar el servei en funció dels objectius comuns.
- Contrastar les conclusions de les avaluacions, fer-ne la valoració pertinent i acordar els processos a realitzar per la millora constant de la qualitat.

La comissió es reunirà com a mínim un cop al trimestre i tants cops com ho sol·liciti tant l'Institut Municipal de Serveis Personals com el representant de l'empresa adjudicatària.

Clàusula 12. Durada del contracte

Es preveu una durada del contracte de 2 anys més possible pròrroga d'un any.



Clàusula 13. Preu unitari i pressupost de licitació

Tant a efectes de les ofertes de les empreses com de càlcul de costos els imports i anualitats es detallen a continuació:

Serveis	Núm. unitats anuals	Núm. unitats per a 2 anys	Preu/unitari	import base	IVA 10%	Total
Esmorzars	16.060	32.120	2,02 €	64.882,40 €	6.488,24 €	71.370,64 €
Dinars	9.352	18.704	6,16 €	115.216,64 €	11.521,66 €	126.738,30 €
Berenars	16.060	32.120	1,44 €	46.252,80 €	4.625,28 €	50.878,08 €
Sopars	16.060	32.120	6,16 €	197.859,20 €	19.785,92 €	217.645,12 €
				424.211,04 €	42.421,10 €	466.632,14 €

Pressupost de licitació pels 2 anys de contracte (abans d'IVA):	424.211,04 €
Pròrroga d'un any:	212.105,52 €
10 % per possibles modificacions:	42.421,10 €
Valor estimat del contracte:	678.737,66 €
Pressupost base de licitació 2 anys IVA 10% inclòs:	466.632,14 €

Anualitats del contracte:

Anualitats	Import base	IVA 10%	Import total
Contracte	424.211,04 €	42.421,10 €	466.632,14 €
Exercici 2023: (14 -31 des)	11.622,22 €	1.162,22 €	12.784,44 €
Exercici 2024	212.105,52 €	21.210,55 €	233.316,07 €
Exercici 2025: (gen_13 des)	200.483,30 €	20.048,33 €	220.531,63 €
Pròrroga			
Exercici 2025: (14 -31 des)	11.622,22 €	1.162,22 €	12.784,44 €
Exercici 2026: (gen_13 des)	200.483,30 €	20.048,33 €	220.531,63 €

2. Amb el següent detall de distribució de serveis d'àpats i unitats:

Núm. àpats en dies laborables	Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar
GW	14		14	14
MA 1-2	16		16	16
MA 3-4	14		14	14
Atenció Diürna		11 ⁽¹⁾		
Núm. àpats en dies laborables	44	11	44	44
dies/any	208	208	208	208
N. àpats anuals	9.152	2.288	9.152	9.152
(1) Els dimecres laborables son 15 i els divendres laborables 10.				

Núm. àpats en dies festius/no laborables i caps de setmana	Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar
GW	14	14	14	14
MA 1-2	16	16	16	16



MA 3-4	14	14	14	14
Atenció diürna				
Núm. àpats en dies festius/no laborables i caps de setmana	44	44	44	44
dies/any	157	157	157	157
Núm. àpats anuals	6.908	6.908	6.908	6.908
Totals àpats en còmput anual	16.060	9.352	16.060	16.060
Totals àpats pel període de dos anys de contracte	32.120	18.704	32.120	32.120

3. No es preveu revisió de preus, tal i com indica la clàusula corresponent del PCAP.

Clàusula 14. Referències tècniques

1. Els licitadors presentaran una **MEMÒRIA TÈCNICA**, segons el previst a la clàusula corresponent del PCAP que permeti valorar l'organització tècnica i del personal que sigui capaç d'executar, amb la deguda eficàcia, la prestació del servei objecte del contracte i de quina manera assumirà les seves obligacions.
2. La **MEMÒRIA TÈCNICA** haurà d'incloure tota aquella documentació que permeti valorar l'oferta tal com assenyala la clàusula corresponent del Plec de clàusules administratives i haurà de tenir el format i contingut següents:

FORMAT:

1. La informació ha de ser concisa, esquemàtica, de fàcil visualització, amb el mateix ordre i relacionada als ítems a puntuar de forma automàtica.
2. Una mida mínima de lletra de 10p i separació entre línies de 1,5.

CONTINGUT:

Haurà de contenir la informació que desenvolupi els següents ítems de continguts en aquest mateix ordre:

- Interlocutors
- Perfils professionals
- Formes de contacte entre adjudicatari i Servei d'habitatge Josep Padrós IMSP
- Procediments d'elaboració i manipulació dels aliments
- Sistemes de supervisió en la gestió del servei
- Descripció dels procediments de recollida o resposta davant de les possibles queixes
- Descripció detallada de la forma que es prestarien els serveis
- Una proposta de menús a subministrar (acreditada per tècnic/a especialista en dietètica o equivalent), que com a mínim, tindrà el següent detall:

8.1 Un esquema setmanal amb les racions de cada grup d'aliments.

Per exemple:



- DILLUNS

- Esmorzar: Pa + mantega + melmelada + làctic
- Dinar: Llegum + peix + fruita
- Berenar: Làctic
- Sopar: Verdura + carn blanca + fruita

8.2 Plats per a cada tipus de ració:

Per exemple:

- Llegums: Cigrons florentina / Cigrons amb espinacs / Cigrons en amanida / Llenties estofades / Puré de llenties

8.3 Indicació de per a quines dietes és adequat el plat, i quin serà el plat alternatiu per a les diferents dietes.

Per exemple:

- Vedella estofada: *Dieta normal*
- Vedella planxa: *Dieta hipocalòrica*

8.4 Ingredients, gramatge i composició nutricional per ració de cada plat.

8.5 Un model de programació mensual dels diferents menús on figurarà, de forma desglossada, la composició nutricional del menú diari..

Clàusula 15. Responsabilitats

1. El contractista serà responsable, durant l'execució del contracte, de tots els danys i perjudicis, directes o indirectes, que es puguin ocasionar a qualsevol persona, propietat o servei, públic o privat, com a conseqüència dels actes, omissions o negligències del personal a càrrec seu.
2. El contractista haurà d'indemnitzar els danys i perjudicis ocasionats a persones o reparar les propietats i els serveis afectats per les referides causes, restablint-los en les seves condicions anteriors o compensant-los adequadament, d'acord amb la legislació vigent.
3. El contractista s'obliga a contractar, exclusivament al seu càrrec, una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi les possibles incidències en el servei per import mínim de 600.000€, així com per intoxicació alimentària.

Badalona, a la data de la signatura electrònica

Vist i conforme

Tècnic de gestió

Cap de gestió econòmic-financera

