



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS DESTINATS AL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE LES PERSONES INTERNES I DE LA CAFETERIA DE PERSONAL FUNCIONARI I LABORAL PROFESSIONAL DELS DIFERENTS ESTABLIMENTS PENITENCIARIS DE CATALUNYA (PO SU 0007/2023)

Índex de clàusules

1. Antecedents
2. Objecte i prestacions del contracte
3. Sobre la contractació pública alimentària
4. Subministrament d'àpats per als centres penitenciaris de Catalunya
 - 4.1 Característiques del servei (menú/ingredients, dietes, àpats singulars i altres productes)
 - 4.2 Característiques i etiquetatge dels ingredients que conformen els àpats
 - 4.3 Accés als centres
 - 4.4 Comandes, lliurament, recepció i emmagatzematge
 - 4.5 Preu dels productes/menú,
 - 4.6 Comptabilització dels àpats, inventaris i facturació
 - 4.7 Estoc inicial i final
 - 4.8 Emmagatzematge de pa de contingència per a les fleques i servei de transport
 - 4.9 Productes de terceres empreses
 - 4.10 Centres penitenciaris destinataris i nombre aproximat de persones internes.
 - 4.11 Assignació de recursos
5. Subministrament d'àpats a les cafeteries dels centres penitenciaris per al personal funcionari, laborals i altres professionals
 - 5.1 Característiques del servei de cafeteria
 - 5.2 Albarans, inventaris i facturació
 - 5.3 Lliurament de matèries primeres al servei de cafeteries
6. Subministrament d'àpats per als centres oberts de Barcelona, Girona i Tarragona
 - 6.1 Característiques del servei als centres oberts (modalitats, tipus i prestacions)
 - 6.2 Disseny i característiques dels menús
 - 6.3 Lliurament d'aliments, emmagatzematge i periodicitat dels subministraments
 - 6.4 Especificacions tècniques
 - 6.5 Centres oberts destinataris i nombre aproximat de persones internes. Previsió anual
 - 6.6 Centres oberts destinataris i nombre aproximat de persones internes. Previsió anual
7. Disposicions comuns al subministrament dels tres serveis objecte del contracte
 - 7.1 Estoc de seguretat
 - 7.2 Subministraments no conformes o incompliment del subministrament

- 7.3 Subministrament alternatiu
- 7.4 Formació, Ocupació i Inserció
- 7.5 Visites obligatòries als centres penitenciaris i centres oberts i consultes tècniques
- 7.6 Requeriments normatius, accions de vigilància i confidencialitat
- 7.7 Comissió paritària i contactes
- 7.8 Quantitat i preus
- 8. Coordinació empresarial en matèria de Riscos Laborals.

Índex d'annexos:

- 1.** Descripció ingredients 2023 (llistat d'ingredients, definicions de qualitat i especificacions)
- 2.** Escandalls (llistat de plats, escandalls i quantitats de cada ingredient per cada cicle de menú)
- 3.** Menús d'hivern i d'estiu
 - 3.1 Menú ESTIU
 - 3.2 Menú HIVERN
- 4.** Menús festius
- 5.** Composició dels Pícnics
- 6.** Consums d'ingredients CAFETERIA (per confeccionar els àpats de cafeteria)
- 7.** Pícnics Ramadà (amb i sense formatge + harira)
- 8.** Suplements (llistat de suplements i ingredients que els componen)
- 9.** Adreces CP i CO (centres penitenciaris/cafeteries i centres oberts)
- 10.** Exemples menús per CO (centres oberts)
- 11.** Normativa laboral i de prevenció de riscos laborals

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS DESTINATS AL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE LES PERSONES INTERNES I DE LA CAFETERIA DE PERSONAL FUNCIONARI I LABORAL PROFESSIONAL DELS DIFERENTS ESTABLIMENTS PENITENCIARIS DE CATALUNYA (PO SU 0007/2023)

1. Antecedents

El CIRE és una empresa pública adscrita al Departament de Justícia, Drets i Memòria de la Generalitat de Catalunya que té com a objecte facilitar la reinserció sociolaboral de les persones internes dels centres penitenciaris i educatius de Catalunya. Per complir amb aquest objectiu el CIRE promou la formació, el treball productiu i la inserció d'aquest col·lectiu mitjançant el programa FOI (Formació – Ocupació – Inserció).

El CIRE, mitjançant el contracte programa amb el Departament de Justícia, Drets i Memòria i l'adhesió a aquest per part de la resta de Departaments de la Generalitat de Catalunya i empreses públiques d'aquesta, promou l'ocupació laboral de persones internes en els diferents espais que gestiona en els centres penitenciaris (tallers productius i tallers de serveis) així com en els serveis que realitza fora d'aquests.

Més endavant quedarà evidenciat com l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022 de mesures en relació als contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris i de serveis de menjadors col·lectius, ha estat la base i esperit de les descripcions tècniques i les derivades al plec de prescripcions administratives.

2. Objecte i prestacions del contracte

L'objecte del contracte és el subministrament de:

- els àpats destinats a l'alimentació de les persones internes dels diferents establiments penitenciaris de Catalunya
- els àpats pel servei de cafeteria de personal funcionari i laboral professional dels mateixos,
- així com el servei de gestió de magatzems (comandes, lliuraments, recepció, emmagatzematge i control d'entregues d'ingredients als espais de cuina).

Les persones internes poden estar ingressades a l'interior de centres penitenciaris per al compliment de penes privatives de llibertat o mesures preventives, en un total de 9 centres penitenciaris ordinaris distribuïts arreu del territori català, o residir en condicions de semi llibertat en un dels 4 centres oberts, tot i que l'abast d'aquest contracte és de 3 d'aquests centres oberts. L'objecte i finalitat del contracte és el mateix per a ambdues tipologies de centres; centres oberts i penitenciaris, procurar l'alimentació de les persones internes.

La prestació inclou:

- El subministrament de matèries primeres dels àpats (gestionar la seva recepció, descàrrega, revisió, col·locació, lotificació d'acord amb el sistema de traçabilitat de CIRE, i control permanent de rotació d'estocs).
- El manteniment d'estocatge. L'empresa adjudicatària serà la responsable de mantenir l'estocatge del gènere necessari per l'elaboració dels àpats i mantindrà emmagatzemat a les cambres, congeladors i magatzems fins a l'extracció.
- El lliurament de les matèries primeres segons els àpats necessaris. L'empresa adjudicatària serà responsable de preparar i lliurar al centre totes les matèries primeres d'acord amb la comanda d'àpats de cada cuina, cafeteria i/o centres oberts.
- La gestió de les devolucions i/o matèries primeres no conformes.
- La integració dels albarans en el sistema informàtic de gestió d'alimentació que utilitza CIRE.

L'empresa adjudicatària ha de ser capaç de cobrir totes les necessitats especificades per al correcte funcionament del servei d'alimentació d'una manera eficaç i eficient.

3. Sobre la contractació pública alimentària

Els àpats incorporaran tots els ingredients necessaris per a la seva elaboració a les cuines d'interior, als espais productius i/o de distribució dels centres oberts i a les cafeteries dels centres penitenciaris atenent a les descripcions donades en aquest plec de prescripcions tècniques (d'ara endavant PPT) i els diferents annexes que l'acompanyen.

Aquests àpats segueixen els requisits alimentaris del menjadors col·lectius definits a les normatives vigents, responen doncs a criteris de qualitat, necessitats dietètiques i de seguretat nutricional i higiènica establerts.

El patró alimentari es basa en la dieta mediterrània, consistent en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquets darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva (o oli girasol alt oleic). Les cocccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques /magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses.

Des de l'any 2014 la contractació pública incorpora aspectes prioritaris relacionats amb els productes agroalimentaris, la salut pública i les repercussions ambientals.

És al plec d'administratives on es trobaran els criteris de valoració que vetllen pel foment de l'alimentació saludable, de qualitat i de proximitat, en detriment del preu com a factor determinant per a l'adjudicació del contracte segons es recull a diferents plans de contractació pública, i que actualitza l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022 de mesures en relació als contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris i de serveis de menjadors col·lectius.

4. Subministrament d'àpats per als centres penitenciaris de Catalunya

4.1 Característiques del servei (menús/ingredients, dietes, àpats singulars i altres productes)

Els **àpats** objecte d'aquesta licitació es corresponen tres ingestes diàries: esmorzar, dinar i sopar. Aquests es detallen mitjançant els escandalls descrits als diferents annexes d'aquest PPT, així com tots els ingredients vinculats per a la seva elaboració.

La roda de **menús** estarà confeccionada en base a un període cíclic de 4 setmanes i 2 cicles de menús, els de l'estació d'hivern i els de l'estiu.

Període aproximat de producció de la roda d'hivern: octubre – maig.

Període aproximat de producció de la roda d'estiu: juny – setembre.

D'ara en endavant, al parlar **d'àpats** i **menús**, faran referencia a aquestes definicions realitzades en els paràgrafs anteriors.

S'adjuntarà en **l'annex número 3** les rodes menú d'estiu i hivern, de durada de 4 setmanes cadascuna.

La quantitat de cada ingredient per elaborar els àpats, s'especificaran en **l'annex número 1**.

Cada ingredient i la seva quantitat corresponen a la necessitat d'aquest per cada cicle de menú de 4 setmanes (un per a l'estiu i un altre per l'hivern) i per la població total.

Els ingredients que formen part dels àpats objecte d'aquesta licitació han de complir amb tota la normativa prevista en aquest plec i aquella que sigui d'aplicació durant tota la vigència del contracte.

Serà criteri de valoració el producte de temporada, de producció local i productes ecològics, i diversitat de fruita, segons i en la forma establerta al plec de clàusules administratives.

La tipologia de **dietes** que es realitzen són:

- o general,
- o musulmana,
- o vegetariana i
- o específiques mèdiques; en aquest cas es podran demanar ingredients específics per a patologies concretes puntuals i que apareixen al llistat general d'ingredients.

Caldrà també atendre als **àpats singulars i altres productes específics**; aquests són:

- o **Berenar**: Només es serveixen als centres on hi ha menors de 21 anys interns, com és el cas de CP Joves, CP Dones, CP Mas d'Enric, CP Puig de les Basses i CP Ponent.

Les dades orientatives del nombre de persones joves per centre que reben diàriament el berenar són les següents que es mostren al quadre:

	Berenars
CP Joves	315/350
CP Puig de les Basses	15/20
CP Mas Enric	30/40
CP Ponent	10
CP Dones	10

- o **Àpats d'infants**: Al centre penitenciari de Dones també s'ha de tenir en compte que hi ha infants de 0 a 3 anys interns amb les seves mares, pels quals també caldrà realitzar el subministrament corresponent dels seus àpats. La mitjana d'infants que estan amb les seves mares al centre de Dones és de 8.

Els productes adreçats als àpats infantils es detallaran a **l'annex número 1** dels ingredients globals. Els articles específics relacionats inclouen la llet de fórmula per si el o la pediatra la prescrivís.

- o **Ramadà**: El període del Ramadà té una durada aproximada d'un mes a l'any. Durant aquest període s'atendrà d'una manera específica les necessitats alimentàries d'aquest col·lectiu que voluntàriament s'hi vulgui adherir. La composició dels menús específics per aquest col·lectiu es troben descrits en **l'annex número 7**.

En termes generals consisteix en substituir una part de l'àpat diari (esmorzar i dinar) per l'entrega d'un pícnic. Aquests àpats específics es comptabilitzaran com un àpat normal en la facturació mensual.

Dades orientatives de l'any 2022, del nombre de persones adherides al Ramadà per centre:

	Ramadà
CP Brians 2	289
CP Brians 1	157

CP Dones	0 a 4
CP Joves	177
CP Lledoners	170
CP Ponent	130
CP Puig de les Basses	237
CP Quatre Camins	247
CP Mas d'Enric	162

- **Festius.** El servei també contempla producció de 8 menús especials a cada centre penitenciari. Aquests són:

- sopar 24 desembre
- dinar 25 de desembre (amb productes diferenciats dels de la roda habitual)
- dinar 26 de desembre
- sopar 31 de desembre (amb productes diferenciats dels de la roda habitual)
- dinar 1 de gener
- dinar 6 de gener
- + 2 festes específiques en funció de cada centre penitenciari, que pot coincidir amb la festivitat de la Mercè (patrona de la institució penitenciària), Sant Joan i/o alguna festa local.

Els àpats orientatius previstos per a aquestes festivitats són els que es troben a **l'annex número 4**. Aquests àpats inclouran productes característics i específics per aquestes festes (torrons, polvorons, tortell, etc).

- **Suplements.** En els casos en què els serveis mèdics així ho indiquin, també es distribuïran els suplements especificats **l'annex número 8**.
 - Suplement diabètic
 - Suplement embaràs
 - Llet sencera (bric 200ml)
 - Suc de fruita sense sucre (bric 200ml)
 - Beguda de soja (bric 200ml)
 - Iogurt
 - Fruita

Els suplements estaran inclosos en l'àpat diari, per tant no es comptabilitzaran a banda.

- **Oli, vinagre i sal,** pels punts de distribució dels àpats als mòduls residencials (offices). Setmanalment els offices rebran una entrega d'articles per amanir: oli de girasol, vinagre i sal.

Les quantitats orientatives de l'any 2022 entregades als offices de tots els centres són:

- Oli de girasol (garrafes de 5l) 13.500 litres
- Vinagre (garrafes de 5l) 10.000 litres
- Sal 9.000 kg

Aquest subministrament estarà inclòs en els àpats, per tant no es comptabilitzà/facturarà a banda.

- **Pícnics.** En els cassos que els interns realitzin sortides del centre, per diferents casuístiques, i no realitzin un àpat a l'interior, aquest àpat serà substituït per un pícnic.

El pícnic es descriu a **l'annex número 5**, i podrà substituir a l'esmorzar, dinar o sopar del l'àpat. Es comptabilitzarà com a 'Pícnics', per la seva posterior facturació, doncs no es preveuen amb suficient anticipació com per no produir el dinar que li correspondria.

PICNICS	GENYER	FEBRER	MARÇ	ABRIL	MAI	JUNY	JULIOL	AGOST	SETEMBRE	OCTUBRE	NOVEMBRE	DESEMBRE	TOTAL
BRIANS 2	92	90	98	110	157	125	125	125	125	125	125	125	1422
BRIANS 1	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	820	9840
4 CAMINS	92	81	115	134	126	125	125	125	125	125	125	125	1423
PUIG	14	31	44		44	45	45	45	45	45	45	45	448
MAS ENRIC	0												0
LLEDONERS	0												0
PONENT	127	89	128	118	187	175	175	175	175	175	175	175	1874
JOVES	36	114	123	103	108	115	115	115	115	115	115	115	1289
DONES	0	45	107	86	75	70	70	70	70	70	70	70	803
TOTALS	1181	1270	1435	1371	1517	1475	1475	1475	1475	1475	1475	1475	17099

- Pa i pastes. Al centre de Dones caldrà subministrar pa i pastes diàriament. Aquest servei estarà inclòs a l'àpat diari, i no es comptabilitzarà a banda. Les dades orientatives de consum durant l'any 2022.

DESCRIPCIÓ	Unitats
PASTA ENVASADA ENSAIMADA 110G	750
PASTA CROISSANT 65G	6.200
PA BARRETA AMB SEGÓ BLAT 50G	24.300
PAN BARRITA ENVASADA 50G	77.000
PA BARRETA AMB SEGÓ BLAT 100G ENV	4.850
PA BARRETA ENVASADA 80G	26.300
MAGDALENA 100G	730
COCA ANIS 75G	525
TORTELL DE REIS GRAN	15
CROISSANT XOCOLATA 100G	6.050

4.2 Característiques i etiquetatge dels ingredients que conformen els àpats

Uniformitat-homogeneïtat. La uniformitat-homogeneïtat dels productes principals de cada àpat és un aspecte importantíssim pel servei. És per aquest motiu que, en la descripció dels ingredients **l'annex número 1**, s'indica bé el gramatge, o bé el rang de pes i/o calibre dels ingredient.

Es considera que aquest gramatge/rang/pes calibre dels productes, és sense tenir en compte l'envasat ni el glacejat.

L'adjudicatari ha de garantir la uniformitat en la ració d'un àpat. Per exemple, si són 330g d'aletes de pollastre, hi ha d'haver les mateixes unitats per a cada ració demanada per cada àpat demanat (per cada persona/comensal).

El CIRE es reserva el dret de retornar el producte que no compleixi amb aquest requisit en qualsevol de les fase de detecció: recepció, descongelació o producció.

Rangs i gramatges. La matèria prima que configura els àpats que per la seva naturalesa es comercialitzi amb diferents rangs de pes, l'adjudicatari assegurarà que cadascuna de les unitats està dins del rang descrit, mínim pel límit inferior del mateix. En cas de no complir amb els límits, CIRE es reserva el dret de retornar la mercaderia.

En cas de superar el rang pel límit superior, l'accés de pes sobrevingut per causes del mercat aniran a càrrec de l'adjudicatari, ja que sempre s'assegurarà la uniformitat i la unitat per ració.

L'empresa a la que finalment se li ha adjudicat el contracte està obligada a entregar (mitjançant la seva plataforma correu electrònic) les fitxes tècniques dels fabricants o productors de tots els articles objecte d'aquesta licitació per acreditar el compliment de les característiques tècniques establertes en aquest PPT. Qualsevol canvi de producte es gestionarà segons s'indica a la clàusula corresponent, que en qualsevol cas implica l'acceptació per part de la comissió paritària, ens que farà el seguiment del contracte, i l'actualització corresponent de la fitxa/es tècnica/ques.

Qualsevol diferència detectada entre les descripcions de les fitxes tècniques, entregades a l'inici del contracte o actualitzades per la comissió esmentada, i els productes subministrats, serà motiu d'aplicació del procediment de no conformitat i si no es resolgués en temps i forma s'iniciaria el corresponent expedient sancionador.

Les fitxes tècniques hauran d'incorporar tota la informació mínima, normativa i necessària i que sigui la fitxa original del producte i fabricant.

Etiquetatge i fitxa tècnica. Durant els processos de recepció els professionals podran verificar que l'etiquetatge reuneix el requisits del Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (etiquetatge de productes).

Principalment que sigui llegible, que no hagi patit modificacions o manipulacions, que no estigui trencat, que es vegi tota la informació especialment: denominació, ingredients, al·lèrgens, caducitat i número de lot. Els productes que no compleixin aquests requisits poden ser rebutjats. Igualment, encara que el producte reuneixi requisits d'etiquetat, serà rebutjat si aquest no es correspon a l'adjudicat i la fitxa tècnica aportada.

4.3 Accés als centres

De manera prèvia a l'inici del subministrament, amb prou antelació a l'entrada en vigència del contracte, l'adjudicatari es posarà en contacte amb CIRE i se li facilitarà la relació de contactes del personal de cada centre penitenciari, amb la finalitat de conèixer la normativa i protocol d'actuació per a executar el subministrament de cada centre. A l'**annex número 9**, es poden consultar les adreces dels centres penitenciaris i centres oberts.

L'empresa adjudicatària s'ha d'acollir als terminis establerts i a la política d'identificació i als controls que exigeix el medi penitenciari. L'empresa adjudicatària pot contractar agències de transport, i s'encarregarà ella mateixa de transmetre'ls la normativa i els protocols. En cap cas el CIRE es relacionarà amb agències de transport ni amb intermediaris per a la resolució d'incidències relacionades amb el transport o recepció dels ingredients. El CIRE es reserva el dret d'exigir a l'empresa adjudicatària que prescindi d'algun dels intermediaris o del personal que fa el transport i es reserva el dret de demanar els registres de formació en bones pràctiques.

Si el subministrament no es fa seguint les indicacions donades en aquest plec i les donades pels responsables dels centres quant a lloc, horari i mitjans logístics necessaris per a la realització de la descàrrega i emmagatzematge i calgués destinar personal per a la realització d'aquestes tasques, el CIRE emetrà la factura corresponent a raó de les persones destinades a les tasques de descàrrega que l'empresa adjudicatària haurà d'abonar amb un cost de 6,00€/hora per intern i servei.

En el supòsit de vaga o altres situacions alienes a l'adjudicatari i a CIRE, l'empresa adjudicatària es compromet a oferir les solucions que garanteixin la correcta realització de la prestació.

4.4 Comandes, lliurament i emmagatzematge

Comandes.

L'empresa adjudicatària serà la responsable de determinar, juntament amb els/les caps de cuina de cada centre, les quantitats i la freqüència per subministrar dels àpats sol·licitats, i en conseqüència realitzaran les comandes necessàries a tal efecte.

A cada centre penitenciari l'adjudicatari haurà de garantir la figura professional del "gestor de magatzem" hi estarà de forma presencial diàriament.

D'aquesta manera l'adjudicatari determinarà el procediment de càlcul i freqüència de les comandes per disposar de les matèries primeres que serviran per confeccionar els àpats, sempre garantint que aquest sigui eficient i eficaç. Aquestes comandes s'hauran de realitzar a través del programa propi de CIRE. En cas que fos necessari, a la posada en marxa del contracte, les gestions diàries es realitzaran en col·laboració entre l'empresa adjudicatària i el personal CIRE, fins que els elements necessaris per dur a terme aquestes gestions siguin totalment operatives (connexions, programari, ordinadors...)

El programa propi de CIRE que s'utilitza és un software de gestió per a les cuines i cafeteries dels centres penitenciaris. Aquest programa de gestió, (a partir d'ara MIA) controla des dels estocs dels aliments, els aliments, el cost dels mateixos, i permet gestionar els àpats necessaris i la seva distribució en entre les diferents dietes, els ingredients necessaris al realitzar l'extracció dels magatzems i congeladors de cada cuina i la utilització dels ingredients corresponents als àpats realitzats en cada esmorzar, dinar i sopar diàriament.

Lliurament.

L'adjudicatari, a través del "gestor de magatzem", es farà responsable de la recepció de les matèries primeres, així com de la comprovació i col·laboració pel correcte emmagatzematge.

El lliurament doncs serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclou des dels mitjans de transport del productes, la descàrrega del vehicle de transport fins al suport al personal del servei del centre en el trasllat i col·locació de tot el material subministrat segons indicacions del cap de cuina del centre.

El CIRE verificarà que les comandes rebudes es corresponen amb les realitzades i amb les necessitats per la confecció dels àpats demanats.

El mitjà de transport ha de reunir les condicions logístiques necessàries per fer la descàrrega de manera segura i ràpida, ja sigui amb plataformes o amb dispositius d'elevació. En cas de no disposar d'aquests mitjans el/la transportista serà la persona responsable de les operacions de descàrrega.

Els vehicles hauran de garantir la correcta separació entre producte congelat, refrigerat i sec. Els vehicles de transport de productes refrigerats i congelats hauran d'estar dotats amb un dispositiu (*Data Logger*) apropiat de mesura i registre de la temperatura a l'interior de la caixa del vehicle i en un lloc fàcilment visible. (Reglament (CE) N° 37/2005 del 12 de gener de 2005). L'adjudicatari tindrà l'obligació de facilitar la informació enregistrada d'aquest aparell (identificant aparell, vehicle i data del lliurament) en el moment que se li sigui sol·licitada. Es podrà requerir a l'adjudicatari el certificat sanitari dels vehicles per al transport refrigerat.

Els lliuraments es realitzaran amb el mínim possible de vehicles i/o viatges, en funció de les necessitats de cada centre i de la seva capacitat d'emmagatzematge.

Amb l'objectiu d'optimitzar les operacions de subministrament als centres, cal agrupar els subministraments sempre d'acord amb la naturalesa del producte i la temperatura requerida. Serà criteri de valoració mediambiental, en la forma que s'estableixi al plec administratiu, la proximitat del magatzem logístic als centres penitenciaris i centres oberts

L'horari es pactarà amb cada centre, adequant-se a les seves característiques. Un exemple de possible distribució en el lliurament de les matèries primeres que conformen els àpats a cada un dels centres penitenciaris és el següent:

Centre Penitenciari	Dies de descàrrega	Observacions	Total entrada vehicles a la setmana
Centre Penitenciari	Quants i quins dies de la setmana descarreguen	Dies i tipus d'entrega (congelat, fresc, sec...)	Nombre de vehicles que accedeixen al centre setmanalment
DONES	3: Dilluns, dimecres i dijous	Dilluns, tot tipus de matèria primera (sec, refrigerat, congelat, fruita, verdura..). Dimecres, tot tipus de matèria primera, exceptuant fruita i verdura i Dijous (fruita i verdura)	4: 2 de fruita (Dilluns i Dijous) i 2 la resta de productes (Dilluns i Dimecres).
MAS ENRIC	2 :dimecres i dijous	Dimecres (congelat) Dijous (fruita)	2, Dimecres un tràiler, Dijous un camió refrigerat amb plataforma.
QUATRE CAMINS	4: Dilluns, dimarts, dijous i divendres	Dilluns i dijous (fruita i verdura)Dimarts i divendres (congelat i sec)	4
JOVES	3: Dilluns, dijous i divendres	Dilluns i dijous (fruita/ verdura, congelat i sec) divendres (congelat i sec si ha faltat alguna cosa)	3
PONENT	3: dilluns, dijous i dimecres.	Dimecres fruita, dilluns i dijous la resta (sec, congelat, etc.)	3
BRIANS 2	4 :Dilluns, dimarts, dijous i divendres.	Dilluns i dijous: congelat i sec. Dimarts i divendres: Fruita i verdura.	4
BRIANS 1	4 :Dilluns, dimarts, dijous i divendres.	Dilluns i dijous: congelat i sec. Dimarts i divendres: Fruita i verdura.	4
PUIG DE LES BASSES	3: Dilluns, dimecres i divendres	Dilluns: congelat i sec. Dimecres i divendres fresc (fruita)	3
LLEDONERS	3: Dimarts, dimecres i divendres	Dimarts : fruita i verdura. Dimecres: Congelat, magatzem, làctics i embotit. Divendres: fruita i verdura	3

Els articles seran subministrats en caixes aptes per a ús alimentari i, si escau, en palets estàndards homologats i reutilitzables nets, lliures de plagues i agents contaminants. No s'admetrà l'entrada de palets de fusta. El proveïdor serà responsable de la recollida i la neteja de totes les caixes i palets en el subministrament següent del seu lliurament; cas contrari el centre no es farà responsable del seu emmagatzematge i custòdia.

L'empresa adjudicatària ha de poder subministrar tots els ingredients vinculats als escandalls d'àpats annexats i en el format i/o en la unitat de venda més adequada en funció del consum previst.

Davant situacions excepcionals, urgències o imprevistos que es poguessin derivar de la prestació del subministrament o de les necessitats del servei de cada centre, l'empresa adjudicatària queda obligada a donar resposta i subministrament en un temps inferior a 24 hores.

Emmagatzematge.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà del control i gestió de magatzem, doncs és el responsable i propietari dels ingredients que configuren els àpats fins a la seva extracció per a la producció, tot i trobar-se en els magatzems del CIRE als centre penitenciaris. El CIRE actuarà com a depositari dels ingredients als seus magatzems i realitzarà el manteniment de les cambres de fred i congelació.

L'adjudicatari, doncs, col·laborarà amb CIRE per garantir que la conservació dels productes es realitza en les condicions higièniques, físiques i ambientals òptimes.

L'adjudicatari s'haurà d'adequar a l'espai de magatzem i/o mobiliari disponible a cada centre i qualsevol inversió realitzada en millorar l'espai passarà a ser propietat del CIRE a la finalització del contracte, sense possibilitat de reclamació econòmica per part de l'empresa.

En el cas que es malmetin matèries primeres, per causes alienes a l'adjudicatari (avaries als equips de refrigeració i/o altres) el CIRE es farà càrrec de les despeses que es generin. Si hi hagués pèrdua, deteriorament o caducitat dels productes per causes imputables a l'empresa adjudicatària, aquesta estarà obligada a la seva retirada i reposició. Aquesta retirada i/o substitució no tindrà cap cost econòmic per CIRE.

CIRE col·laborarà amb l'empresa adjudicatària en la correcta rotació d'estocs i emmagatzematge.

4.5 Preu dels productes-menú

Com ja s'ha fet esment, a l'**annex 1** es descriu el llistat d'ingredients necessaris per l'elaboració dels àpats (esmorzar, dinar i sopar). També s'informen les quantitats de cada ingredient corresponen al resultat de la despesa de 8 setmanes (4 setmanes de menú d'estiu i 4 setmanes de menú d'hivern) per elaborar 6.556 àpats diaris aproximadament, segons dades reals i actuals de paramètrica de producció.

Hem de tenir en compte que segons l'estadística de població penitenciària la mitjana de població és de 7.100 persones internes; el càlcul per àpat està basat amb les dades actuals de població segons paramètrica (6.556 interns/dia). Al quadre econòmic de l'expedient s'ha realitzat segons la mitjana de població interna (7.100 persones).

El licitador haurà d'informar del preu de cada ingredient, segons model que s'adjuntarà en la licitació d'aquest expedient. Aquest preu haurà d'estar en coherència amb les unitats utilitzades (preu/kg, preu/l, preu/unitat).

Segons les definicions que es troben al punt 4.1 d'aquest plec, l'**àpat** inclou esmorzar, dinar i sopar, i el **menú**, és la roda de menús d'estiu i d'hivern amb una composició de 4 setmanes cadascuna que es van repetint durant el període.

El preu de l'àpat diari (esmorzar, dinar i sopar) correspondrà al resultat del coeficient del sumatori de cada ingredient multiplicat per la despesa de cadascun dels mateixos. El resultat s'ha de dividir entre els dies de cicle de càlcul (56 dies, corresponents a les 8 setmanes: 4 d'estiu i 4 d'hivern) i aquest resultat, a la vegada s'ha de dividir entre els àpats diaris de 6.556. En la licitació d'aquest expedient es publicarà un quadre econòmic on es pot consultar el preu de l'àpat diari, el qual serà objecte de valoració.

Els preus a ofertar de cada producte correspondran al del pes net escorregut si s'escau. En els productes que tinguin glacejat el preu correspondrà al del producte sense gel.

Quan es modifiquin els menús al llarg del contracte, els preus seran els adjudicats, tant dels ingredients com de la resultant de l'oferta econòmica de l'adjudicatari. Aquest càlcul es

realitzarà amb la mateixa fórmula descrita adaptada al número d'àpats i a la durada del cicle (menú estiu/menú hivern).

4.6 Comptabilització dels àpats, inventaris i facturació

Àpats

Diàriament el CIRE sol·licitarà a l'adjudicatari, mitjançant el gestor de magatzem, una comanda inicial d'àpats.

Per confeccionar-los, i mitjançant el MIA, es generarà un llistat d'ingredients i quantitats dels mateixos.

Un cop s'extreguin aquests ingredients dels magatzems i/o neveres i congeladors, es registraran en el **full d'extracció** que genera el MIA: les quantitats de cada ingredient, i el número de lot.

Un cop realitzada la producció diària, s'informarà al MIA de les quantitats realment gastades mitjançant el tancament diari de la producció a través del programa MIA. Un cop realitzat el tancament del dia, realitzarà un balanç entre les quantitats tòriques que calia emprar per l'elaboració dels àpats i els realment utilitzats, emprant la funció anomenada: **Costos i consums**. El resultat d'aquest balanç és monetari i correspon al valor d'aquestes diferències segons el valor de cada producte descrit a la oferta. El resultat d'aquest balanç es dividirà entre el preu de l'àpat adjudicat, per transformar-ho en àpats. Aquests àpats es sumaran a la comanda inicial d'àpats.

En definitiva, tant els sobre costos entre escandalls teòrics a la demanda d'extracció real, com el costos inferiors als teòrics, es gestionaran/transformaran en àpats equivalents a les quantitats econòmiques a cada centre mensualment.

Inventari

A final de cada mes es realitzarà un inventari físic de totes les existències presents a últim dia de mes, després d'haver realitzat tots els tancaments diaris dels àpats i haver servit tots els àpats del darrer dia de mes.

Es contrastarà l'inventari físic amb el que apareix al MIA, quantificant-se les diferències. Aquest procediment s'anomena '**diferències d'inventari mensual**'. El resultat de les diferències d'inventari mensual s'anomenarà Minva. La minva també es dividirà entre el preu de l'àpat adjudicat, per transformar-ho en àpats.

Comptabilització i Facturació

A final de mes, per comptabilitzar i realitzar la facturació mensual dels àpats totals, es tindrà en compte: sumatori d'àpats sol·licitats mensualment més el resultat transformats en àpats dels balanços diaris (**costos i consums**) i l'import de les diferències d'inventari mensual, també transformats en àpats (**minva**).

Àpats finals = Σ àpats diaris + Σ Costos i consums + Δ (Inventari teòric – inventari real)

Aquesta comptabilització i facturació es realitzarà per a cadascun dels centres, de manera independent, i a la factura haurà de reflectir els conceptes per a cadascun dels apartats econòmics reflectits al quadre econòmic per a cada centre.

4.7 Estoc inicial i final

Estoc inicial:

A l'inici del contracte s'informarà a l'adjudicatari del valor econòmic, amb preus del contracte finalitzat, de l'estoc existent als magatzems i cambres de tots els centres penitenciaris. Quan es realitzi la liquidació del primer mes de contracte, el valor econòmic d'aquest estoc inicial, es restarà de la factura del primer mes.

Estoc final:

De la mateixa forma l'empresa adjudicatària rebrà una compensació econòmica o podrà facturar el preu dels l'inventari a data de finalització del contracte, en la última factura, en forma d'àpats que s'utilitzaran durant els dies següents a la finalització del contracte.

4.8 Emmagatzematge de pa de contingència per a les fleques i servei de transport

En cas de no poder produir pa a les fleques s'ha establert un sistema d'abastiment de pa congelat sense necessitat de ser fornejat, per a caps de setmana i festius, que consta de dues fases:

- 1) Activar el subministrament d'aquest tipus de pa que no necessita ser fornejat, amb l'adjudicatari de l'expedient de pa i pastes congelades.
- 2) En el cas que sigui impossible el seu subministrament de manera immediata per l'adjudicatari de l'expedient abans esmentat, per manca de temps per realitzar l'entrega i poder donar el servei, l'empresa adjudicatària de l'actual expedient disposarà a les seves instal·lacions, de 6 palets (13.440 unitats) de pa congelat sense necessitat de ser fornejar. En cas necessari, els caps de cuina i/o cuiners dels centres que tinguin la urgència es posaran en contacte amb l'adjudicatari per activar el seu subministrament. L'estimació anual de consum podrà ser de 60.000 unitats a l'any, segons s'estipula al quadre econòmic del plec d'administratives.

Aquest haurà de poder ser subministrar a qualsevol dels centres penitenciaris del contracte en cas de produir-se avaria tècnica de la fleca que impedeixi la producció de pa.

El servei d'alimentació del centre afectat realitzarà comanda amb urgència, de les unitats necessàries. L'empresa adjudicatària haurà de poder realitzar el servei i transport fins el centre durant tots els dies de l'any, amb un temps de resposta no superior a 6 hores.

CIRE podrà comprovar aquest compliment en qualsevol moment durant l'execució del contracte.

4.9 Productes de terceres empreses

En relació al subministrament en què l'empresa adjudicatària no hagi intervingut directament en tot o en part del procés de producció, emmagatzematge, distribució, comercialització, transport, lliurament o qualsevol altra fase prèvia, el contractista s'obliga a garantir que aquests productes compleixen la normativa de consum vigent aplicable a la matèria i que, en tot cas, estan homologats i normalitzats al territori català per la seva utilització.

Per altra banda, tant si es tracta de béns o articles existents al mercat, com si han de ser fabricats o produïts seguint les especificacions tècniques que s'assenyalen, l'adjudicatari estarà obligat a assumir, i per tant estaran inclosos en el preu del contracte, els drets de propietat industrial, intel·lectual o de qualsevol altra naturalesa a què calgui fer front.

En relació al contingut dels dos paràgrafs anteriors, qualsevol reclamació judicial, extrajudicial o despesa derivada per les causes especificades, i que generi obligació econòmica, serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

4.10 Centres penitenciaris destinataris i nombre aproximat de persones internes.

Els nombres persones internes assenyalades per a cada centre penitenciar que es trobarà al quadre contigu, es corresponen a la mitjana de la població reclusa amb localització permanent a cada centre durant l'any 2022 i mitjana del mes de maig de 2023 segons dades de la Direcció General de Serveis Penitenciaris de la Generalitat de Catalunya.

Els productes d'alimentació objecte d'aquest contracte s'hauran de subministrar a les adreces de cada centre penitenciar, i a la majoria, a excepció del centre penitenciar de Dones, caldrà diferenciar dos punts de recepció i descàrrega de mercaderies: la cuina interior i la cafeteria de personal.

Mitjana d'interns per centres penitenciaris:

Centre Penitenciar i/o Centre obert, secció oberta	Mitjana interns durant el 2022	Mitjana interns maig de 2023
Centre Penitenciar de Ponent (i O. Lleida)	645	674
Centre Penitenciar de Dones (i S.O.)	264	290
Centre penitenciar de Joves	316	268
Centre Penitenciar de Puig de les Basses	663	732
Centre Penitenciar Brians 1	1023	1039
Centre Penitenciar Brians 2	1326	1498
Centre Penitenciar Quatre Camins	1004	1022
Centre Penitenciar Mas Enric	803	815
Centre Penitenciar Lledoners	786	790

4.11 Assignació de recursos

L'empresa adjudicatària assignarà tots els recursos de personal, logística, informàtics, etc. que siguin necessaris per a la correcta gestió d'aquest contracte.

Per dur a terme el control dels magatzems, l'extracció dels ingredients per la producció dels àpats diaris i el control dels ingredients extrets, l'empresa adjudicatària assignarà un gestor de magatzem per centre que desenvoluparà la seva tasca presencialment al centre. També caldrà una persona referent operativa única, coordinadora del subministrament, a efectes d'interlocució amb el CIRE.

La presència d'aquests professionals gestors de magatzem, a cada centre, ha de contemplar les hores diàries, de dilluns a divendres, segons la distribució següent:

Centre	Hores diàries
CP Ponent	6
CP Dones	6
CP Joves	6
CP Puig de les Basses	6
CP Brians 2	8
CP Brians 1	8
CP Mas Enric	6
CP Quatre Camins	8
CP Lledoners	6

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les obligacions i deures que la normativa estableix del seu personal. Tanmateix serà responsable de facilitar-li els mitjans necessaris, formació tècnica, així com la requerida en matèria de salut i prevenció de riscos laborals.

Les despeses derivades de la contractació d'aquestes persones aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària sense que suposin despeses addicionals o responsabilitats per al CIRE.

El personal a càrrec de l'empresa adjudicatària, que destini al compliment de les prestacions objecte del present contracte, no tindran cap dret ni vinculació laboral davant de CIRE.

L'empresa adjudicatària garantirà que el servei quedarà atès durant els dies laborables de les 52 setmanes anuals, donant cobertura a qualsevol contingència d'absentisme, baixa laboral, vacances del personal gestor de magatzems, etc.

Serà criteri social de valoració, segons s'estableixi al plec administratiu, el tipus de contractació indefinida del personal necessari per dur a terme aquest expedient.

5. Subministrament d'àpats a les cafeteries dels centres penitenciaris per al personal funcionari, laborals i altres professionals

5.1 Característiques del servei de cafeteria

Al servei de cafeteries, i amb l'objectiu de confeccionar els àpats, es facilitarà a l'empresa adjudicatària el llistat dels ingredients i de les seves quantitats emprats per a l'elaboració dels esmorzars i dinars que s'han produït i servit segons les dades de consum de l'any 2022.

Tot i que s'aporten menús estandarditzats (**annex número 6**), la confecció dels plats i les quantitats varien en funció del centre, del nombre de persones comensals i de les preferències dels mateixos.

Les cafeteries, per exemple, poden necessitar formats d'ingredients que es proveeixen en llauna d'inferior gramatge que a cuina d'interior. És a dir, els formats s'adequaran a les quantitats previstes per consumir segons els àpats de les comandes.

Per tal que el licitador conegui el consum que s'ha realitzat durant l'any 2022 i pugui realitzar la oferta, a l'**annex** esmentat **número 6** es mostra una projecció d'un any, basat en l'històric de despesa de cada ingredient utilitzat per l'elaboració dels àpats de les cafeteries (esmorzars i dinars).

El licitador haurà d'informar del preu de cada ingredient, segons annex que es facilitarà en la licitació. Els preus hauran de ser els mateixos amb els que s'ha informat per calcular l'annex 1. També caldrà informar dels productes que no apareixen a l'annex 1 i que només apareixen a l'annex corresponent a cafeteria. Tots els preus hauran d'estar en coherència amb les unitats utilitzades (preu/kg, Preu/l, Preu/unitat).

Els preus a informar de cada producte correspondran al del pes net escorregut si s'escau. En els productes que tinguin glacejat el preu correspondrà al producte sense gel.

5.2 Albarans, inventaris i facturació

Els albarans d'entrada de matèries primeres s'incorporaran al sistema de gestió d'alimentació propi de CIRE.

Per tal de dur a terme la facturació no es realitzaran tancaments diaris, com s'ha explicat al procediment corresponent a la cuina interior adreçada a les persones internes. El procediment

en el cas de les cafeteries serà mensual i a partir d'un inventari físic que es regularitzarà al magatzem virtual del sistema de gestió d'alimentació de CIRE.

Es facturarà la diferència entre l'inventari del mes anterior i el resultat de l'inventari físic del mes en curs, d'acord amb els preus informats a la oferta. L'import es transformarà en àpats realitzats a cada cafeteria.

5.3 Lliurament de matèries primeres al servei de cafeteries

Els productes d'alimentació s'hauran de subministrar a les cafeteries dels centres penitenciaris. **A l'annex 9** del present plec de prescripcions tècniques s'informa de les adreces dels diferents centres penitenciaris, i a excepció del centre de Dones, a la resta hi haurà dos punts de recepció i descàrrega de mercaderies, un d'ells correspon al servei de cafeteria.

6. Subministrament d'àpats per als centres oberts de Barcelona, Girona i Tarragona

A l'acord del Govern de la Generalitat de Catalunya, de 17 de gener de 2023, exposa que el servei d'alimentació corresponent als Centres Oberts de Tarragona, Barcelona 2 i Girona, passa a estar gestionats per l'Administració mitjançant el CIRE a proposta del Departament de Justícia, Drets i Memòria.

La modalitat d'aquest subministrament serà mitjançant productes frescos i de 5a gama.

L'empresa adjudicatària ha de complir la normativa higiènic-sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments, sigui la modalitat del servei que sigui.

6.1 Característiques del servei als centres oberts (modalitats, tipus i prestacions)

Com s'ha fet constar a l'apartat anterior, el subministrament als centres oberts pot realitzar-se amb productes frescos i de 5a gama.

Les infraestructures permeten realitzar certes operacions d'emmagatzematge, preparació i cocció dels aliments, i els licitadors podran tenir més informació al respecte en les visites obligatòries que es programin durant el procés de licitació.

El tipus d'àpats que es realitzaran als centres oberts són esmorzar, dinar o sopar o pícnic, i de la mateixa manera que a la cuina de l'interior dels centres penitenciaris, també s'ha de contemplar la producció i/o distribució de 8 menús especials any (descrits a l'apart 4.1 Festius d'aquest plec tècnic).

El subministrament de productes s'organitzarà amb l'adjudicatari, proveïdor únic d'alimentació, amb la periodicitat que requereixi cada grup d'aliments (segons es tracti d'aliments frescos, refrigerats, congelats o de cinquena gamma) i amb el sistema de càrrega i descàrrega establert a cada centre.

La prestació ha d'incloure, a més del transport i l'abastiment de productes alimentaris als centres segons horaris establerts, el disseny de menús i les derivacions pe atendre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries així com possibles dietes mèdiques, amb la col·laboració, valoració i validació del servei de nutrició del CIRE.

6.2 Disseny i característiques dels menús

Com a tasca prèvia a l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària prepararà i posarà a disposició de CIRE còpies impreses dels menús en que es basarà la seva oferta gastronòmica d'acord als tipus de serveis d'àpats.

Les planificacions dels menús ha de respondre a les següents especificacions:

- Menús adult dinar/sopar, primer i segon plat amb guarnicions i postres variats.
- Propostes setmanals de dilluns a diumenge: Primavera/estiu amb una rotació de 2 setmanes amb guarnició, postres i pa. Tardor/hivern, amb una rotació de 2 setmanes amb guarnició, postres i pa.
- Caldrà tenir previstos menús específics mèdics, per aquells/es usuaris/es que així ho requereixin per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals.

Cada anualitat natural s'haurà de variar els menús de primavera/estiu i de tardor/hivern.

Estructura dels àpats:

Dinar:

1er plat: verdures i hortalisses.

2on plat: carn/peix/ous/llegums (estofades amb verdures, hortalisses, patates/arròs, no cal guarnició). Guarnició: hidrats de carboni (patates, pasta, arròs, llegums). Postres: Fruita. Panet

1er plat: Hidrats de carboni (Patates, pasta, arròs, llegums) amb verdures i hortalisses.

2on plat: Carn/ peix/ ous/ llegums. Guarnició: verdures i hortalisses, ocasionalment es podrà incorporar guarnicions de patates xips o fregides.

Sopar:

1er: Verdura i hortalissa + hidrats de carboni (patates, pasta, arròs, llegums). Haurà de contenir més verdura i hortalissa que hidrats de carboni. Mínim 1 ració de verdura.

2on plat: carn/peix/ous/llegums/proteïna vegetal. Guarnició: verdures i hortalisses. postres: iogurt sabors, iogurt natural, postres làctics (el postre làctic màxim 2 cops a la setmana)

1er: verdura i hortalissa.

2on: carn/peix/ous/llegums/proteïna vegetal. Guarnició: hidrats de carboni (patates, pasta, arròs, llegums). Postres: iogurt sabors, iogurt natural, postres làctics (el postre làctic màxim 2 cops a la setmana)

Els mínims requerits per al disseny dels menús, segons recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, són:

- Llegums 3-4 cops a la setmana
- Peix 3-4 cops a la setmana (1 d'elles en forma de peix blau). No es considerarà peix els productes processats a base de peix (varetes de lluç arrebossades, filets de peix arrebossats, calamars a la romana, etc...).
- 2 racions de verdures i hortalisses al dia.
- 2 racions de fruita al dia.
- 2 cops a la setmana ous de segon plat.
- Aliments ultra processats (pizzes, canelons, croquetes, cordon bleu, etc.): màxim 2 a la setmana.
- Carns vermelles i processades de segon plat: màxim 3 a la setmana.
- Arròs o pasta integral 1 cop a la setmana.
- Presència d'hortalisses crues o fruita fresca a cada àpat.
- Presència d'hortalisses en el menú a cada àpat.

Informes nutricionals. Les diferents propostes de planificació de menús hauran d'anar acompanyades d'una valoració nutricional per a cada plat o composició, elaborat per una persona professional titulada en dietètica i nutrició humana, i haurà d'aportar la informació necessària pel compliment del Reglament (UE) núm.1169/2011 en quant a declaració d'al·lèrgens. Aquesta informació estarà permanentment supervisada, validada i actualitzada en motiu dels possibles canvis en la informació de les fitxes tècniques dels productes alimentaris o de les receptes dels plats.

CIRE es reserva el dret de sol·licitar aquells canvis o modificacions en els menús que cregui oportuns, fruit del seguiment de la qualitat dels productes i del servei.

L'increment de qualitat nutricional, o el percentatge d'ingredients provinents de l'agricultura o productors ecològics i/o de proximitats seran criteris que es valoraran segons s'estableixi al plec de clàusules administratives.

Les empreses disposen d'exemples de menús que podrien servir a mode d'orientació a l'**annex número 10**.

En referència a la composició dels pícnic, la informació sobre els ingredients que el conformen, es relaciona a l'**annex número 5**.

6.3 Lliurament d'aliments, emmagatzematge i periodicitat dels subministraments

Cal considerar que cadascun centres oberts disposa de diferents espais: instal·lacions i equipament.

CIRE posarà a disposició de l'adjudicatari les infraestructures existents per a que es pugui organitzar la recepció i emmagatzematge dels subministraments necessaris per al compliment del contracte.

En cas de necessitat els centres oberts podran sol·licitar que cert nombre d'àpats siguin en forma de pícnic i l'empresa adjudicatària haurà de lliurar els ingredients necessaris per confeccionar-los.

D'acord amb la previsió i necessitats del servei, i tenint en compte els espais i equipaments existents, l'empresa adjudicatària haurà d'organitzar-se com cregui oportú per tal de realitzar totes aquelles tasques relacionades amb els subministraments (compra, transport, i entrega de matèries primeres).

6.4 Especificacions tècniques

Especificacions tècniques del subministrament de productes de 5a gama.

Per al subministrament d'àpats en modalitat de "5a gama" l'empresa adjudicatària es compromet a aportar sense cost els equips adients a les necessitats per efectuar la regeneració i emmagatzematge del producte subministrat.

En el cas que s'haguessin de modificar o adaptar les instal·lacions als nous aparells aportats, el cost de la modificació serà a càrrec de l'adjudicatari i caldrà que porti pressupost i coordinar-se amb les àrees corresponents de CIRE i dels centres oberts.

En relació amb els productes de 5a gama utilitzats l'empresa adjudicatària aportarà aquests productes envasats al buit o amb atmosfera modificada o congelada.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de les fitxes tècniques dels productes de 5a gama utilitzats per a donar el servei i aquests hauran d'indicar, com a mínim, els ingredients que hi

intervenen, la caducitat, la informació nutricional, el sistema d'envasat i les recomanacions de conservació, així com si son aptes per a col·lectius amb al·lèrgies i intoleràncies als aliments (al gluten, a la lactosa, al ou, a la llet, al peix, etc.), i d'altres col·lectius (diabètics...etc.).

6.5 Centres oberts destinataris i nombre aproximat de persones internes. Previsió anual.

Centre Obert de Tarragona (COTA): Carrer de Guillem Oliver, 8-10 43005 Tarragona

Actualment s'usa un sistema mix amb primers plats de productes de cinquena gama. El nombre de persones internes en règim de semi llibertat que utilitzaran el servei, — esmorzar, dinar o sopar — és indeterminat. Cada persona li comunica, amb 24 hores d'antelació, al personal funcionari encarregat del servei. Com a exemple es faciliten les quantitats estimades d'un any.

PREVISIÓ CENTRE OBERT TARRAGONA

ESMORZAR	725
DINAR	770
SOPAR	770
PÍCNICS	150

Centre Obert de Barcelona (COB): Carrer del Pare Manjón, 2 08033 Barcelona

Actualment s'usa un sistema mix amb primers plats de productes de cinquena gama o refrigerats per regenerar, i segons plats que es cuinen directament al forn.

El nombre de persones internes que utilitzaran el servei, — esmorzar, dinar o sopar — és indeterminat. Cada persona ho comunica al professional cuiner o al personal funcionari encarregat del servei sense antelació predeterminada. Com a exemple es faciliten les quantitats estimades d'un any.

PREVISIÓ CENTRE OBERT BARCELONA

ESMORZAR	4650
DINAR	405
SOPAR	8630
PÍCNICS	200

Centre Obert de Girona (COGi): Carrer de l'Illa de Menorca, 16 17007 Girona

Tot i que actualment es realitza un sistema tradicional per a l'elaboració del menjar, es durà a terme el sistema de 5a gama o bé 5a gama i mixte amb productes frescos.

El nombre de persones internes que utilitzaran el servei, — esmorzar, dinar o sopar — és indeterminat, cada persona ho comunica a l'operari auxiliar o al personal funcionari encarregat del servei als matins. Com a exemple es faciliten les quantitats estimades d'un any.

PREVISIÓ CENTRE OBERT GIRONA

ESMORZAR	1625
DINAR	1825
SOPAR	2600
PÍCNICS	650

Tot seguit s'informa de la previsió global anual. Els càlcul s'han elaborat ponderant els àpats, resultant els següents percentatges:

- Esmorzar 20% del total del preu de l'àpat.
- Dinar 40% del total del preu de l'àpat.
- Sopar 40% del total del preu de l'àpat.
- Pícnics, preu fixat en l'oferta econòmica de l'adjudicatari.

PREVISIÓ TOTAL ANUAL CENTRES OBERTS	
ESMORZAR	7000
DINAR	3000
SOPAR	12000
PÍCNICS	1000
	23000

ESMORZAR	7000
DINAR	3000
SOPAR	12000
PÍCNICS	1000
	23000

7. Disposicions comunes al subministrament dels tres serveis objecte del contracte

7.1 Estoc de seguretat

L'adjudicatari està obligat a tenir un **estoc de seguretat** suficient per cobrir un servei complet a cada centre penitenciari, cafeteria i/o centre obert, per donar solució a possibles incidències.

El CIRE es reserva el dret de verificar l'existència de l'esmentat estoc de seguretat en qualsevol moment durant la vigència del contracte i possibles prorroques.

A la comissió paritària es tractaran els possibles canvis de roda o l'inici del Ramadà, entre d'altres, perquè l'adjudicatari pugui preveure l'estoc necessari d'articles específics per aquests esdeveniments. Tanmateix s'informarà també del canvi de roda de menú (estiu-hivern).

Als centres també es disposarà d'estoc suficient de determinats plats per tal de poder cobrir qualsevol possible incidència de producció o distribució. Aquests plats i la rotació dels ingredients vinculats es pactarà amb l'adjudicatari. A títol informatiu es podrà tractar de productes de 5a gama, productes secs tipus pasta, llaunes de salses, és a dir, productes que siguin de fàcil emmagatzematge i producció senzilla per solucionar una incidència puntual a cada centre.

7.2 Subministraments no conformes o incompliment del subministrament

En cas de considerar-se que el subministrament dels àpats no compleix amb els criteris descrits i/o pactats, es donaran les instruccions oportunes per tal de procedir a la seva devolució. El personal del centre pactarà amb l'adjudicatari la data per lliurar els ingredients o articles de substitució.

En cas de no resoldre la incidència, CIRE activarà el procediment de gestió de no conformitats.

En cas en que l'adjudicatari no estigui amb disposició de poder complir tots els requisits recollits amb aquest plec, pel que fa al subministrament dels àpats i ingredients, i si aquesta circumstància pogués posar en perill el servei, el CIRE es reserva el dret de comprar fora de la licitació, i aplicar el cost generat a l'empresa adjudicatària (deduint-lo de la primera o primeres factures).

Es restablirà la compra a l'empresa adjudicatària quan aquesta estigui en disposició, a criteri de CIRE o acordat a la comissió paritària, de realitzar el servei amb normalitat.

7.3 Subministrament alternatiu

Si per qualsevol causa alguna de les cuines, cafeteries o centres oberts quedés aturada temporalment i no pogués portar a terme l'elaboració dels àpats, l'empresa adjudicatària queda obligada a facilitar un subministrament alternatiu, que es podrà realitzar d'alguna de les formes següents:

- 5a gama,

- línia freda i/o
- línia calenta

Tindria cabuda l'opció, si s'allargués la situació de contingència i previ acord a la Comissió paritària, una cuina externa "de campanya" de forma temporal.

Qualsevol dels sistemes es determinarà en el sí de la comissió paritària en funció de la situació de contingència, i pot ser un únic sistema de subministrament o una combinació. En cas de no consens, serà el CIRE qui determini el o els tipus de subministrament.

El temps mínim de resposta haurà de ser de 24 hores.

Formarà part dels criteris de valoració, en la forma establerta als plecs administratius, els imports ofertats per a cadascuna de les modalitats descrites.

En cas que la responsabilitat per la utilització del subministrament alternatiu fos de l'empresa adjudicatària, el preu del menú subministrat com alternativa seria el mateix que el de l'oferta per àpat.

7.4 Formació, Ocupació i Inserció

Les cuines dels centres penitenciaris estan constituïdes com un taller productiu orientat a la reeducació de les persones internes que hi treballen amb tres eixos bàsics: Formació (adaptada, continuada i certificada), Ocupació (rotació i aprenentatge de diferents partides), Inserció (a través de l'adquisició d'hàbits de treball).

En aquest sentit serà objecte de valoració, segons estableixi el plec administratiu, el nombre i el contingut de les càpsules formatives presentades. L'objectiu de les càpsules formatives és poder oferir a les persones internes, i també a professionals laborals del CIRE, formació i coneixements vinculats a la cuina de col·lectivitats o restauració en general. El contingut de les càpsules formatives serà un 50% teòric i el 50% pràctic. La durada i periodicitat de les càpsules formatives es pactaran en el sí de la comissió paritària, però la seva durada no podrà ser superior a dues hores.

L'empresa / formador / empresa facilitadora de la formació, entregarà el mateix dia o el dia que finalitzi l'acció formativa, els certificats d'aprofitament (tipus diploma) de la formació impartida segons registre de persones assistents que es signarà al moment.

De la mateix forma i amb l'objectiu de promoure la inserció de persones sota mesura judicial serà objecte de valoració, segons estableixi el Plec de Clàusules Administratives, l'oferta d'un nombre total de dies naturals corresponents als contractes laborals que presenti l'empresa licitadora, segons els criteris establerts al plec.

7.5 Visites obligatòries als centres i consultes tècniques

Les empreses licitadores, per tal de poder preparar les seves propostes tècniques i econòmiques, han de presentar un document que acrediti que han fet totes les visites als centres penitenciaris i centres oberts.

Els dies de les visites i centres penitenciaris i/o oberts s'inclouran a l'anunci de licitació publicat a la plataforma de contractació de la Generalitat de Catalunya. Caldrà emplenar, signar i presentar al Sobre A, el model que es facilitarà en la licitació. Les empreses participants no podran al·legar en cap cas desconeixement dels espais i magatzems, per al correcte compliment del contracte.

Durant aquesta visita el personal tècnic del CIRE informarà als licitadors dels espais i instal·lacions objecte d'aquesta licitació, així com de les característiques i/o circumstàncies especials dels centres penitenciaris i centres oberts.

Les consultes de caire tècnic que els licitadors necessitin es faran directament a la mateixa plataforma de contractació de la Generalitat de Catalunya i CIRE les respondrà a la major brevetat possible.

7.6 Requeriments normatius, accions de vigilància i confidencialitat

Els requeriments sanitaris respondran al que prevegi la legislació vigent en l'àmbit alimentari, tant les disposicions europees com les nacionals i autonòmiques (reglamentacions tècniques sanitàries i normes de qualitat concretes per productes).

El CIRE es reserva la possibilitat de realitzar les accions de supervisió i vigilància dels subministraments a les cuines d'interior dels centres penitenciaris o centres oberts i a les cafeteries per tal d'efectuar el seguiment del grau de compliment del contracte i els controls derivats del compliment de la normativa aplicable.

L'adjudicatari garantirà també la confidencialitat de qualsevol informació i dades derivada de l'objecte i execució del contracte prohibint-se expressament la seva difusió o utilització fora de l'àmbit d'execució d'aquest contracte.

7.7 Comissió paritària i contactes

Les persones que conformen la comissió paritària seran facilitades pel CIRE a l'adjudicatari immediatament després de la signatura del contracte. L'adjudicatari haurà de determinar una persona interlocutora en tots els temes referits al contracte.

Composició de la comissió paritària:

Per part de CIRE;

- la persona responsable del contracte,
- el cap departament d'alimentació i
- el responsable tècnic operatiu de mateix departament.

Per part de l'empresa adjudicatària, la seva composició haurà de ser també de 3 persones, el interlocutor/coordinador de l'expedient, i dues persones més que l'empresa determini, sempre i quan, les seves funcions estiguin relacionades amb l'objecte del contracte. Per temes a tractar relacionats amb canvis de menú/ingredients per problemes de subministrament, també podrà assistir la tècnica de nutrició de CIRE, en funcions d'assessorament.

Periodicitat de les reunions:

Durant els primers 6 mesos de l'execució del contracte, les reunions ordinàries es realitzaran mensualment, per tal d'organitzar i vetllar per la bona execució de l'inici del contracte. Durant aquets període de 6 mesos, es podran convocar totes les reunions extraordinàries que siguin necessàries, sempre que els temes a tractar siguin d'importància tal que no es pugui esperar a la següent reunió ordinària.

Un cop passats els primers 6 mesos del contracte, la periodicitat de les reunions serà la següent:

- Reunions obligatòries per al seguiment del contracte, es realitzarà com a mínim una reunió cada trimestre.

- Reunions extraordinàries, es convocaran sempre i quan sigui necessari, per tal de fer seguiment del contracte, tractar canvis de productes, incidències en el servei, problemàtiques d'abastiment de productes, canvis de menús... etc.

Funcions de la comissió paritària:

El responsable del contracte és la persona que assumeix la responsabilitat del seguiment i control del contracte objecte d'aquesta licitació, tal i com s'estableix en el corresponent plec de clàusules administratives i l'adjudicatari es coordinarà amb ell mateix i amb el personal que aquest pugui designar en diferents aspectes relacionats al contracte.

Serà el responsable del contracte qui designi el contingut i/o ordre del dia de les reunions amb l'adjudicatari, tant per les ordinàries com per les extraordinàries. Determinarà els procediments de mostreig de nous productes i aprovació d'aquests, eficàcia i eficiència, avaluació del compliment amb els lliuraments, anàlisi d'incidències segons procediment de gestió de les no conformitats, minves i la determinació de possibles millores (procediments, productes....etc.), continguts de la formació adreçada a persones internes operàries i/o professionals, tot allò que CIRE consideri oportú acordar.

La gestió del servei ha de ser homogènia i per aquest motiu es tractaran totes les qüestions relacionades amb el subministrament de tots els centres penitenciaris i centres oberts directament amb el responsable del contracte o bé en els terminis i persones que aquest determini establint subcomissions si fos necessari. Aquesta gestió ha de permetre obtenir una visió global del servei per tal de facilitar la presa de decisions per la millora del servei.

7.8 Quantitats i preus

L'empresa adjudicatària assumeix expressament l'obligació de subministrar tots els ingredients que apareixen als annexes per configurar els àpats, quin import econòmic haurà presentat a seva oferta econòmica.

Les quantitats d'àpats són sempre estimades en estar lligades a la fluctuació de la població penitenciària i a possibles contingències que poden ocórrer durant el desenvolupament del contracte.

Aquesta licitació preveu una possible modificació contractual especificada al plec de clàusules administratives i pels motius que s'hi determinin.

8. Coordinació empresarial d'activitats en matèria de prevenció de riscos

Donat que l'execució del contracte es desenvoluparà en dependències o instal·lacions de Centres Penitenciaris i oberts on el CIRE porta a terme la seva activitat, l'empresa adjudicatària està obligada a donar compliment al deure de coordinació d'activitats en matèria de prevenció de riscos, conforme a l'article 24 de la Llei 31/95 de Prevenció de Riscos Laborals, i tot el seu desenvolupament normatiu, així com l'establert en el RD 171/2004 en matèria de coordinació d'activitats empresarials. Per això, l'empresa adjudicatària es posarà en contacte amb la bústia de correu del servei de prevenció propi del CIRE prl.cire.justicia@gencat.cat per tal de formalitzar la coordinació empresarial.

Aquesta informació està inclosa a l'**annex 11** d'aquest plec tècnic.

Barcelona, juliol de 2023