



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR AMB PERSONAL INCLÒS I EN DIFERENTS MODALITATS DE CÀTERING, PER A DOS ALBERGS DE LA XARXA JOVE D'ALBERGS DE CATALUNYA (XANASCAT) DURANT L'ANY 2024.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte de la present contractació és oferir la prestació del servei integral de cuina i menjador amb personal inclòs, als albergs Lleida Xanascat i Vic Xanascat gestionats per l'Agència Catalana de la Joventut (en endavant ACJ) , d'acord a la modalitat de càtering que s'estableixi per a cada alberg, i per a l'any 2024 amb possibilitat de pròrroga per l'any 2025.

Aquesta contractació té la finalitat de poder oferir el servei d'alimentació a les persones usuàries dels albergs, amb la màxima qualitat i seguretat alimentària. Així mateix, cal tenir present que amb l'elaboració dels menús alimentaris, l'ACJ garanteix la prevenció de riscos en l'àmbit de l'alimentació (al·lèrgies i intoleràncies alimentaries, dieta mediterrània i saludable) i també garanteix poder oferir servei d'alimentació a tots aquells usuaris/es que per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals requereixin un menú especial de règim o derivat.

La distribució dels àpats a les persones usuàries es farà en plat ceràmic i serà distribuïda pel personal de l'empresa adjudicatària en les línies d'autoservei.

1.1. Lots del contracte

Lots: Aquest expedient es divideix en els lots següents:

- **Lot núm. 1:** Servei de cuina i menjador en la modalitat de “càtering cuina in situ” per l'alberg Lleida Xanascat .
- **Lot núm. 2:** Servei de cuina i menjador en la modalitat de “càtering cuina in situ” per l'alberg Vic Xanascat.

El concurs i lots s'estructura de la següent forma:

A. Prestació del servei de cuina i menjador amb personal inclòs en la modalitat de “càtering cuina in situ”:

- **Lot núm. 1: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “càtering cuina in situ” per l'alberg Lleida Xanascat.**

Servei consistent en la prestació del servei de cuina i menjador amb personal inclòs en la modalitat de càtering “cuina in situ” per l'alberg Lleida Xanascat, situat a Rambla d'Aragó núm. 11 de Lleida i gestionat per l'Agència Catalana de la Joventut.

Aquesta contractació té la finalitat de poder oferir el servei d'alimentació a les persones usuàries de l'alberg amb el màxim de qualitat i rigor. Així mateix, cal tenir present que amb l'elaboració dels menús alimentaris, l'ACJ garanteix la prevenció de

riscos en l'àmbit de l'alimentació (al·lèrgies i intoleràncies alimentaries, dieta mediterrània i saludable).

L'ACJ posarà a disposició de l'adjudicatari l'espai de cuina amb les infraestructures existents per tal d'oferir el servei en la modalitat de “**càtering cuina in situ**”.

Per aquesta modalitat de servei “càtering cuina in situ”, caldrà que l'empresa adjudicatària mantingui o incorpori al l'equip humà dedicat al centre, la categoria d'un cap de cuina com a responsable del servei, degudament acreditat d'acord contracte, conveni laboral i salari pertinents.

– **Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “càtering cuina in situ” per l'alberg Vic Xanascat.**

Servei consistent en la prestació del servei de cuina i menjador amb personal inclòs en la modalitat de càtering “cuina in situ” per l'alberg Vic Xanascat, situat a l'Avinguda Olímpica, núm. 4 de Vic, i gestionat per l'Agència Catalana de la Joventut.

Aquesta contractació té la finalitat de poder oferir el servei d'alimentació a les persones usuàries de l'alberg amb el màxim de qualitat i rigor. Així mateix, cal tenir present que amb l'elaboració dels menús alimentaris, l'ACJ garanteix la prevenció de riscos en l'àmbit de l'alimentació (al·lèrgies i intoleràncies alimentaries, dieta mediterrània i saludable).

L'ACJ posarà a disposició de l'adjudicatari l'espai de cuina amb les infraestructures existents per tal d'oferir el servei en la modalitat de “**càtering cuina in situ**”.

Per aquesta modalitat de servei “càtering cuina in situ”, caldrà que l'empresa adjudicatària mantingui o incorpori al l'equip humà dedicat al centre, la categoria d'un cap de cuina com a responsable del servei, degudament acreditat d'acord contracte, conveni laboral i salari pertinents.

Els licitadors es poden presentar per un o varis lots.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

2.1 Aspectes generals.

En tots els lots:

Els principis generals en els que s'ha de basar l'execució del servei són: salut, qualitat del servei i dels productes, seguretat alimentària, potenciar el consum de productes locals i el compliment de la legislació vigent.

El servei d'alimentació dels albergs gestionats per l'ACJ desenvolupa un important paper social, tant en l'àmbit econòmic com per les circumstàncies concurrents en els seus principals usuaris: Infants, famílies, escoles, i altres subjectes per als quals és fonamental una adequada alimentació. En aquest sentit, l'ACJ s'acull a les recomanacions del Departament de Salut sobre la importància de la qualitat dels productes agroalimentaris en la restauració col·lectiva, les quals es troben contingudes en múltiples instruments i iniciatives (PINSAP, PAAS, PReME, AMED etc).

La finalitat del servei a contractar es assegurar l'alimentació de les persones usuàries dels albergs, segons els criteris de qualitat, necessitats dietètiques y seguretat nutricional i higiènica establerts per la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària, ha de realitzar sota el seu risc i ventura, les activitats que es descriuen a continuació:

- Selecció i compra dels aliments i matèries primeres i la determinació de productes i quantitats adequades per la prestació del servei.
- Recepció, emmagatzematge i custòdia dels aliments i matèries primeres.
- La elaboració de menús i derivacions per atendre al·lèrgies i intoleràncies alimentaries.
- La manipulació, cuinat o regenerat dels productes alimentaris necessaris per la confecció dels menús, que hauran d'estar validats per un llicenciat en dietètica i nutrició humana.
- El transport, el servei i la distribució dels àpats en les instal·lacions dels albergs i en els horaris establerts.
- La recollida, neteja i desinfecció dels utensilis y parament de cuina i menjador utilitzats, quedant en condicions adequades pel següent us.
- La neteja i desinfecció general dels elements i instal·lacions utilitzades en tot el procés del servei de restauració (cuina, cambres frigorífiques, línies de self, utilitatge de distribució, menjador, uniformes del personal etc.)
- La recollida, embossat i trasllat als punts indicats per a cada alberg, dels residus generats, segons la normativa vigent.
- El manteniment dels elements e instal·lacions utilitzades per prestar el servei segons l'especificat en aquest plec.
- La contractació i formació del personal que realitzi aquest servei, vetllant perquè la prestació quedi assegurada en tot moment.

2.2 Espais, instal·lacions i superfícies.

En tots els lots:

Per tal que les empreses licitadores puguin conèixer les instal·lacions existents de cada lot i alberg, i disposar així de la informació necessària per poder presentar una oferta adient, s'estableix durant el període de presentació d'ofertes la possibilitat d'efectuar una visita per part de les empreses licitadores a dites instal·lacions, i que es podrà concertar amb la persona responsable de cada centre durant el període de presentació d'ofertes.

Els espais, instal·lacions, i superfícies de cada lot i alberg vinculades al servei es detallen en els següents annexos d'aquest plec:

- Annex I Espais Lot 1 alberg Lleida Xanascot
- Annex II Espais Lot 2 alberg Vic Xanascot

L'ACJ posarà a disposició de l'adjudicatari els espais, equipaments i infraestructures existents per tal es pugui organitzar degudament la recepció i emmagatzematge dels subministraments necessaris per al servei.

La direcció de l'alberg comunicarà a l'adjudicatari la previsió mensual i setmanal dels serveis a realitzar, així com les **necessitats diàries del servei, establint com a termini màxim per fer la comanda les 20:00 hores del dia anterior al inici de la producció.**

En cas de necessitat, l'alberg podrà sol·licitar que cert nombre d'àpats siguin en forma de pícnic.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar els àpats encomanats en forma de **pícnic de dinar durant el matí i abans de les 09:30 H, o l'hora convinguda amb el personal de recepció de l'alberg d'acord amb les necessitats dels usuaris.**

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

L'ACJ posarà a disposició de l'adjudicatari l'espai de cuina amb les infraestructures existents per tal d'oferir el servei en la modalitat de "cuina in situ".

En el cas d'interrupció del servei per causa de força major (obres, manca de subministrament energètic, etc.), l'adjudicatari haurà de continuar prestant el servei mitjançant càterin transportat (o bé en "línia freda", o bé en "transportat en calent") al mateix preu ofert i amb les mateixes condicions de qualitat descrites. L'empresa adjudicatària haurà de facilitar a l'ACJ els registres sanitaris, permisos, i capacitats necessàries per tal de prestar (en cas de necessitat) aquest tipus de servei.

2.3 Requisits que han de complir les empreses licitadores.

En tots els lots:

Les empreses adjudicatàries han de complir la normativa higiènic-sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. A tal efecte i en el SOBRE A de les seves ofertes, les empreses licitadores han de presentar els documents vigents d'inscripció i autorització de la seva indústria al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i/o Registre General Sanitari (RGS), degudament validada per la Direcció General de Salut Pública vigent.

En concret i depenent de cada Lot, hauran de presentar com a mínim les següents claus corresponent al servei a realitzar:

- Per al LOT 1 i LOT 2 hauran de presentar la **Clau: 26 Menjars Preparats**.

En cas de no presentar-se aquesta documentació en el SOBRE A l'empresa declarada millor oferta serà requerida per presentar-la abans d'esdevenir adjudicatari (l'ha de tenir a data de presentació d'oferta) i en cas de no presentar-la llavors l'empresa licitadora restarà exclosa del procediment.

2.4 Especificacions tècniques del servei de càterring transportat.

En tots els lots:

Les empreses adjudicatàries han de complir la normativa higiènic-sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

2.4.1 Especificacions tècniques del servei en cas de càterring transportat en calent.

Els menjars seran transportats en envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats fins al menjador de l'alberg i complint amb la normativa vigent en matèria de transport de productes alimentaris.

Els menús seran traslladats a les instal·lacions dels albergs, essent transportats en recipients isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments així com per un mitjà de transport adequat per a aquesta activitat, havent d'ocupar-se l'adjudicatària de la correcta neteja dels recipients i material en general que s'utilitzi per al transport d'aliments.

La quantitat de menjar a proporcionar per a cada menú ha de ser la estipulada, encara que tots els menús sol·licitats es presentin en un o varis recipients. D'altra banda, el nombre de recipients en els quals es transporten els menús, han de ser els suficients per mantenir els aliments en perfecte estat de: qualitat, temperatura correcta i presència del menú subministrat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'adjudicatari haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents menús elaborats, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. Per tal de poder realitzar aquest control, l'empresa adjudicatària guardarà les mostres dels àpats de cada servei segons la normativa vigent.

En el cas del lliurament de menús específics destinats a persones al·lèrgiques o intolerants a algun aliment o de règim, aquests hauran d'estar identificats i diferenciats clarament de la resta de menús.

2.4.2 Especificacions tècniques del servei en cas de càterring transportat en línia freda.

En relació amb els productes i plats acabats de V gamma, l'empresa adjudicatària subministrarà aquests articles envasats al buit, amb atmosfera modificada refrigerats o congelats, i que hauran estat sotmesos a processos de cocció i/o pasteurització per tal d'obtenir una vida útil adient per a la prestació del servei.

Així mateix, l'adjudicatari haurà d'indicar de cada plat: els ingredients que hi intervenen, la caducitat, la valoració nutricional, el sistema d'envasat i les recomanacions de conservació, així com si son aptes per col·lectius amb al·lèrgies i intoleràncies als aliments (al gluten, a la lactosa, al ou, a la llet, al peix, etc.)

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de l'alberg, totes les fitxes tècniques dels productes de V Gama corresponents al servei. El producte ha de complir la normativa d'etiquetatge vigent i incloure com a mínim la informació següent:

- Nom i adreça del proveïdor/fabricant/envasador, i el seu número de Registre Sanitari
- Nom o denominació del producte.
- Llista d'ingredients i proporció en que es troben.
- Número de lot (traçabilitat).
- Data d'envasat o congelació (si escau).
- Data de caducitat o de consum preferent.
- Quantitat neta. Segons els casos expressada en l, cl, kg, g.
- Condicions especials de conservació i/o utilització.
- Al·lèrgens i substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries: els ingredients que pertanyen al grup d'aliments identificats com al·lèrgens potencials i substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries han de figurar a l'etiquetatge, excepte els exclosos de figurar d'acord amb la normativa vigent.
- Valoració nutricional.

2.5 Lliurament dels àpats a les persones usuàries i horaris del menjador.

En tots els lots:

Les empreses adjudicatàries oferiran els àpats tipus bufet servit en les línies d'autoservei del menjador dels albergs. Els diferent àpats s'exposaran a les línies de l'autoservei de forma

òptima i atractiva en gastrònoms o material adient, i seran servits pel personal de menjador oferint les racions en plats ceràmics.

Els coberts i culleretes de postres seran d'acer inoxidable. En cas de necessitat es permetrà l'ús de coberts i plats de material bio-compostable.

En cap cas les empreses adjudicatàries podran utilitzar coberts de plàstic d'un sol ús alimentari.

Es potenciaran aspectes com:

- Combinació correcta de colors i textures per aconseguir una presentació atractiva i desitjable.
- Oferir varietat en postres, amanides i opcions a triar tant de primers com de segons plats, presentats en el respectius equips de fred positiu o negatiu necessaris.
- Vetllar per l'ordre, la neteja i la bona imatge personal. L'empresa adjudicatària facilitarà als seus treballadors uniformes de cuina complets de roba i calçat (pantalons, jaqueta, barret, davantals i sabates), amb el logotip pertinent a l'empresa prestatària del servei.
- Utilitzar correctament l'equipament a favor de la qualitat i la seguretat.
- Disposar el moble dispensador de cobreria de la línia de self amb tot el material necessari, aconseguint un punt de subministrament optimitzat. Es mantindrà sempre un estoc disponible de cada element de cobreria, corresponent a un 150% de la capacitat màxima de l'alberg.
- Mantenir un ritme de reposició dels aliments exposats, adequat a les necessitats.
- Promoure i mantenir una actitud positiva vers a l'usuari, que garanteixi una bona atenció i satisfacció amb el servei rebut.

Durant el lliurament dels diferents àpats (esmorzar, dinars i sopars), les línies d'autoservei estaran ateses sense interrupció per un nombre mínim de treballadors, depenent de les necessitats i de la previsió d'usuaris del servei.

Els calendaris anuals d'obertura i tancament dels l'albergs es facilitaran a l'adjudicatari abans d'iniciar l'execució del contracte o abans del 31 de desembre de cada any.

Segons cadascun dels lots:

Lot núm. 1: Servei de cuina i menjador en la modalitat de "càterinq cuina in situ" per l'alberg Lleida Xanascat.

Amb la fi de garantir l'eficiència del servei en el lliurament dels àpats i la correcta atenció als usuaris, l'empresa adjudicatària mantindrà en els serveis de dinar i sopar el següent personal mínim a les línies d'autoservei:

- Fins a 40 comensals >>> 1 persona mínim a la línia d'autoservei.
- De 41 fins a 90 comensals >>> 2 persones mínim a la línia d'autoservei.
- A partir de 90 comensals >>> 3 persones mínim a la línia d'autoservei.

Per tal de regular l'eficiència i els recursos humans destinats a realitzar el servei de cuina i menjador, i garantir assolir totes les tasques implicades en el servei (de gestió, producció, neteja i higiene alimentària) s'estableixen d'acord als següents trams, hores i personal mínim a dedicar per part de l'adjudicatari (depenent del nombre d'usuaris de cada servei):

SERVEIS DE 1 A 20 USUARIS:

En aquest cas, les direccions dels albergs limitaran el temps d'accés al menjador per tal d'optimitzar les hores de personal dedicades al servei.

SERVEIS DE 20 A 40 USUARIS:

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 1 treballador

Hores mínimes destinades:

- 30 minuts per la preparació i muntatge.
- 2 hores i 30 minuts per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja d'estris i espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Hores destinades 8 hores

Personal implicat: 1 treballador

- 5 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina.

Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.

- 3 hores per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja espais

SERVEIS DE 41 A 60 USUARIS:

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 1 treballador

Hores mínimes destinades:

- 45 minuts per la preparació i muntatge.

- 3 hores i 15 minuts per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja d'estrís i espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 2 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 3 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE 60 A 90 USUARIS :

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 1 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 45 minuts per la preparació i muntatge.
- 4 hores i 15 minuts per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja d'estrís i espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 2 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 6 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE 91 A 120 USUARIS :

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 2 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 45 minuts per la preparació i muntatge.
- 5 hores i 15 minuts per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja d'estrís i espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 3 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 8 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE MÉS DE 120 USUARIS :

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 3 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 1 hora per la preparació i muntatge.
- 8 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 4 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 12 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

La capacitat màxima d'ocupació de l'alberg Lleida Xanascot és de 141pax. Els accessos al menjador de l'alberg estaran oberts de dilluns a diumenge amb els següents horaris mínims:

Esmorzar: de les 7:15 hores a les 9:30 hores.

Dinar: de les 13:00 hores a les 15.00 hores.

Sopar: de les 19:30 hores a les 21.30 hores

Els horaris podran ser modificats en funció dels grups allotjats i de les necessitats específiques de l'alberg.

Durant la temporada escolar, l'horari d'entrada al menjador dels mestres i professors serà:

Esmorzar: a les 10:00 hores

Dinar: a les 14:30 hores

Sopar: a les 21:30 hores

D'acord amb aquests horaris, la retirada dels àpats exposats als bufets, s'efectuarà 15 minuts després de l'horari límit previst per accedir al menjador. 30 minuts més tard es podrà procedir amb el tancament al públic i procedir amb les tasques de neteja i desinfecció d'aquets espais.

Els horaris podran ser modificats en funció dels grups allotjats i de les necessitats específiques de l'alberg.

Per motius acadèmics o laborals es guardarà, complint amb les bones practiques d'higiene alimentària, dinar o sopar als usuaris (amb avís previ).

Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “ càtering cuina in situ” per l'alberg Vic Xanascat.

Amb la fi de garantir l'eficiència del servei en el lliurament dels àpats i la correcta atenció als usuaris, l'empresa adjudicatària mantindrà en els serveis de dinar i sopar el següent personal mínim a les línies d'autoservei:

- Fins a 40 comensals >>> 1 persona mínim a la línia d'autoservei.
- De 41 fins a 120 comensals >>> 2 persones mínim a la línia d'autoservei.
- A partir de 120 comensals >>> 3 persones mínim a la línia d'autoservei.

Per tal de regular l'eficiència i els recursos humans destinats a realitzar el servei de cuina i menjador, i garantir assolir totes les tasques implicades en el servei (de gestió, producció, neteja i higiene alimentària) s'estableixen d'acord als següents trams, hores i personal mínim a dedicar per part de l'adjudicatari (depenent del nombre d'usuaris de cada servei):

SERVEIS DE 1 A 20 USUARIS:

En aquest cas, les direccions dels albergs limitaran el temps d'accés al menjador per tal d'optimitzar les hores de personal dedicades al servei.

SERVEIS DE 20 A 40 USUARIS:

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 1 treballador

Hores mínimes destinades:

- 30 minuts per la preparació i muntatge.
- 2 hores i 30 minuts per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja d'estrís i espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Hores destinades 8 hores

Personal implicat: 1 treballador

- 5 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina.
Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 3 hores per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja espais

SERVEIS DE 41 A 60 USUARIS:

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 1 treballador

Hores mínimes destinades:

- 45 minuts per la preparació i muntatge.
- 3 hores i 15 minuts per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja d'estrís i espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 2 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 3 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE 60 A 90 USUARIS :

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 1 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 1 hora per la preparació i muntatge.
- 4 hores i 15 minuts per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja d'estrís i espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 2 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.

- 6 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE 91 A 120 USUARIS :

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 2 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 45 minuts per la preparació i muntatge.
- 5 hores i 15 minuts per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja d'estrís i espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 3 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 8 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE MÉS DE 120 USUARIS :

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 3 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 1 hora per la preparació i muntatge.
- 8 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 4 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 12 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE 120 A 160 USUARIS :

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 3 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 2 hora per la preparació i muntatge.

- 8 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 5 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina.
Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 14 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE MÉS DE 160 USUARIS :

Servei d'esmorzar.

Personal implicat: 4 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 2 hora per la preparació i muntatge.
- 10 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal implicat: 5 treballadors

Hores mínimes destinades:

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina.
Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant l'elaboració i posterior lliurament dels àpats.
- 16 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

La capacitat màxima d'ocupació de l'alberg Vic Xanascot és de 166 pax.

Els accessos al menjador de l'alberg estaran oberts de dilluns a diumenge amb els següents horaris mínims:

Esmorzar: de les 07:15 hores a les 09:30 hores

Dinar: de les 13:00 hores a les 15:00 hores.

Sopar: de les 19:30 hores a les 21:30 hores

Els horaris podran ser modificats en funció dels grups allotjats i de les necessitats específiques de l'alberg.

Durant la temporada escolar, l'horari d'entrada al menjador dels mestres i professors serà:

Esmorzar: a les 10:00 hores

Dinar: a les 14:30 hores

Sopar: a les 21:30 hores

D'acord amb aquests horaris, la retirada dels àpats exposats als bufets, s'efectuarà 15 minuts després de l'horari límit previst per accedir al menjador. 30 minuts més tard es podrà procedir amb el tancament al públic i procedir amb les tasques de neteja i desinfecció d'aquels espais.

3. SERVEIS I ÀPATS PREVISTOS.

Els tipus de serveis d'àpats a prestar per les empreses adjudicatàries de cada Lot, estarà en funció de la demanda dels usuaris i de les necessitats dels programes educatius desenvolupats a cada alberg. Tenint en compte l'històric d'àpats d'anys anteriors, a tall informatiu es facilita l'**Annex III Serveis anuals previstos**.

En tots els lots:

Els tipus de serveis a prestar per l'empresa adjudicatària seran:

- Esmorzar.
- Complement ½ matí o Berenar.
- Dinar o Sopar (amb bufet amanida) o Pícnic.
- Dinar o sopar especial.
- Àpat tipus Pausa-Café.

Contraprestació econòmica per satisfer el cost dels àpats de personal de l'Agència catalana de la Joventut:

Com a contraprestació econòmica per satisfer els àpats que el personal de l'ACJ realitzi a l'alberg durant la seva pausa de descans, s'estableixen els següents tipus d'àpats:

OPCIÓ D'ÀPAT PERSONAL ACJ
Esmorzar dolç pasta i beguda
Esmorzar salat entrepà i beguda
Amanida bufet i pa
Primer plat
Segon plat
Postres

La direcció de l'alberg comunicarà amb la suficient anticipació a l'empresa adjudicatària el nombre i tipus d'àpats de personal previstos del dia. S'estableix un import màxim anual en concepte de contraprestació econòmica per satisfer àpats de personal de 3.000 € sense IVA. Els preus unitaris d'aquells àpats que l'ACJ abonarà a l'empresa adjudicatària com a contraprestació, seran els mateixos que determini l'acord sindical previst per als treballadors dels albergs de l'ACJ.

4. MENÚS I COMPOSICIÓ DELS ÀPATS.

En tots els lots:

L'alimentació de les persones usuàries ha de complir els següents requisits:

- Ser complerta, equilibrada i segura.
 - Tenir una presentació atractiva i temperatura de servei òptima i d'acord a la normativa vigent.
 - Ser variada adaptant-se a les necessitats de les persones usuàries.
 - Estar convenientment condimentada.
 - El patró alimentari es basarà 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 com 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, com ara la llard de porc. 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. Aquesta dieta es considera una de les més saludables del món, segons els estudis científics.
 - Els menús oferts comptaran amb composicions de plats basats en **Receptes Tradicionals**, indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Son receptes que es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del patrimoni Culinari Català".
- Es valorarà el compromís d'incloure i utilitzar de forma habitual en el manual de menús i en la prestació del servei plats basats en Receptes Tradicionals.
- L'adjudicatari adequarà la seva organització per possibilitar l'elecció entre dos primers i dos segons plats en el cas de dinars o sopars dirigits a grups d'adults i/o famílies.
 - S'oferirà una variació correcta i suficient de productes en els bufets d'esmorzars o bufets d'amanides.

4.1 Manual de menús.

En tots els lots:

Com a tasca prèvia a l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària prepararà i posarà a disposició tant dels seus treballadors del servei a prestar com de la direcció de l'alberg, còpies impreses del MANUAL DE MENÚS en que es basarà la seva oferta gastronòmica d'acord als tipus de serveis d'àpats previstos en cada Lot.

Les planificacions de menús i informes que han de constar en el **MANUAL DE MENÚS** (amb propostes setmanals de dilluns a diumenge) seran :

Planificacions de menús i informes que han de constar en el MANUAL DE MENÚS:

- Planificació Menú bufet Esmorzar. Proposta setmanal de dilluns a diumenge de menús d'esmorzar: (disposició del bufet, rotació de pastes i embotits, begudes fredes i calentes etc..). L'oferta dels queviures implicats com son galetes, embotits, formatge, fleca, làctics etc, serà diferent per a cada dia de la setmana.

- Planificació de Menús Adult Dinar / Sopar (amb doble opció a escollir en primers i segons plats) per les temporades:

- Primavera /estiu amb una rotació de 4 setmanes (doble opció a escollir en primers i segons plats)

- Tardor / hivern amb una rotació de 4 setmanes (doble opció a escollir en primers i segons plats)

S'indicarà de forma diària i per cada àpat (dinar i Sopar) els primers plats, segons plats, guarnicions i postres variats sempre acompanyat de l'opció a bufet d'amanides.

- Planificació de Menús Escolars Dinar / Sopar (amb una opció en primers i segons plats) per les temporades:

- Primavera /estiu amb una rotació de 2 setmanes (amb una opció en primers i segons plats)

- Tardor / hivern amb una rotació de 2 setmanes. (amb una opció en primers i segons plats)

S'indicarà de forma diària i per cada àpat (dinar i Sopar) els primers plats, segons plats, guarnicions i postres variats sempre acompanyat de l'opció a bufet d'amanides.

- Planificació Complement ½ matí i berenar.

Quadrant quinzenal amb les propostes diàries pels àpats de Complement ½ matí i berenar.

- 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.

La direcció de l'alberg es reserva el dret de sol·licitar aquells canvis o modificacions en el manual de menús que cregui oportuns, fruit del seguiment de la satisfacció dels usuaris, de la qualitat dels productes i del servei.

4.2 Composició dels àpats.

En funció dels tipus de serveis i àpats previstos, les empreses hauran d'oferir els àpats tenint en compte les següents consideracions per a tots els lots:

- **Esmorzar:**

s'oferirà tipus "bufet" a les línies d'autoservei amb opcions dolces i salades, i amb begudes calentes (cafè, xocolata, infusions i llet) i fredes (llet i suc variats). La rotació dels diferents articles de fleca i dels embotits, serà variada i adequada per garantir la satisfacció dels residents (principals usuaris del servei) i usuaris. En aquest sentit, diàriament s'oferirà amb la resta d'articles que componen el bufet, una **Peça de "fleca a granel" del dia** (sense embossar) de gran format i preferiblement acabada de fornejar, tipus croissant, canya, napolitana, dònut, etc.

L'empresa adjudicatària incorporarà setmanalment en la opció de dolç i salat, altres composicions atractives per aquest tipus àpat, com per exemple: Xocolata desfeta, remenat d'ous, i altres que es considerin adients.

Composició de l'àpat d'Esmorzar tipus bufet (rotació dels queviures implicats diferenciada per 8 dies)

- | | |
|---|---|
| ○ Peça de "fleca a granel" del dia. | ○ Cereals: rotació de 4 varietats. |
| ○ Formatge i embotit, etc | ○ Fruita. |
| ○ Pa torrat "bizcotes" i pa de pagès. | ○ Iogurt |
| ○ Melmelades, mantegues i crema de cacau. | ○ Begudes calentes i fredes. (Suc de fruita, cafè, llet, infusions i cacau instantani.) |
| ○ Galetes o pastes de petit format. | |

S'oferiran a diari com a mínim 5 tipus de llets i 5 infusions:

- Llet se soja, llet de civada, llet de vaca sense lactosa, llet de vaca sencera, semidesnatada i descremada.
- Tè, lla, menta, camamilla, tes, cafè descafeïnat.

A part del pa de pagès llescat, s'oferirà pa tipus baguete fornejat.

Les bossetes individuals de les infusions no portaran cap element metàl·lic.

Especialment en la bolleria i pastes de fleca diària, s'oferirà una rotació diferent per a cada dia de la roda de 8.

- **Dinar o sopar:**

Els serveis s'oferiran tipus bufet servit, a les línies d'autoservei. S'**oferirà diàriament** en els serveis de dinar i sopar, opcions de plats elaborats amb ingredients i productes frescos **coincidint en el seu millor moment de collita i màxima frescor**. Aquestes elaboracions amb productes de temporada, s'informaran prèviament i trimestralment a la direcció de l'alberg.

Composició dels àpats:

- Primers plats freds i/o calents.
- Segons plats Carn i/o peix, i/o proteïna vegetal.
- Guarnició.
- Bufet d'amanida.
- Pa
- Aigua (de la xarxa)
- Postres variats a base de fruita fresca, làctics, pastissos, gelats, cremes, etc.

En el cas que els usuaris del servei siguin residents, grups d'adults o famílies, l'oferta gastronòmica del dinar o sopar haurà de ser l'adequada per aquets col·lectius , i s'oferirà l'opció d'escollir entre 2 primers plats i 2 segons plats i postres variats, independentment del bufet d'amanides.

En el cas que els usuaris del servei siguin participants dels programes educatius organitzats per l'ACJ, o grups escolars, l'oferta gastronòmica del dinar o sopar, haurà de ser l'adequada per aquets col·lectius i serà d'un sol menú (sense opció a escollir) tipus escolar. En aquest cas l'empresa adjudicatària oferirà sense cost vi i gasosa, cafès i pastes als mestres i monitors d'aquets programes.

La direcció de cada alberg determinarà la necessitat d'oferir el doble menú a escollir o el menú tipus escolar, depenent de la tipologia d'usuaris.

En cas de necessitat, cada alberg podrà sol·licitar que l'àpat de dinar o de sopar sigui en forma de **pícnic**, amb l'avís a l'empresa adjudicatària d'acord amb els terminis establerts en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

Composició del pícnic:

- 2 entrepans (mínim aprox. 140 gr de pa, i 80 gr embotit , formatge o proteïna vegetal)
- g cadascun embolicats en material compostable)
- Peça de fruita.
- Paquet de galetes, o fruits secs, o snack.
- Botella d'aigua de 500 cl
- Tovalló de paper.
- Bossa tipus samarreta.

(les bosses que continguin els aliments hauran de ser biodegradables).

Els entrepans i l'oferta dels Pícnics s'adequaran en gramatge i composició, al tipus d'usuari (adults o escolars).

En el cas de pícnics per a usuaris vegans, vegetarians o celíacs, l'empresa adjudicatària tindrà previstes opcions aptes a les necessitats d'aquets usuaris. En aquest sentit es disposarà de suficients opcions de productes, per poder oferir una variació de pícnic per a 4 dies.

- **Complement ½ matí o berenar:**

Composició: BEGUDA + MENJAR SÒLID

- BEGUDA : Suc individual o batut de 200 cc mínim,
- MENJAR SÒLID:
 - Galetes (60 gr mínim)
 - Gelatines
 - Peça de fleca individual 100 gr mínim
 - Entrepà petit (barreta de 140 gr i , mínim i 80 gr de proteïna o formatge)
 - iogurts
 - Làctics
 - Fruita
 - Pa amb xocolata o amb formatget

- **Bufet d'amanides:** Composició: El bufet d'amanides s'oferirà en els àpats de dinar i sopar. S'estableix una exposició mínima de 6 productes (enciam, tomàquet, olives, hortalisses, envinagrats, conserves vegetals etc..), amb una rotació pertinent.

- **Menús Especials i de Pausa- Cafè:**

Els albergs són un entorn sovint utilitzat per entitats i institucions per organitzar-hi actes, reunions de treball, formació, celebracions, activitats escolars, etc i tanmateix els albergs també es poden posar a disposició per atendre emergències o situacions especials de col·lectius vulnerables (malalts, refugiats, etc). En aquest sentit cal poder oferir un servei de menús especial i de complements que requerirà adaptar el servei i l'oferta gastronòmica a la situació, esdeveniment, celebració o casuística especial, i on l'empresa prestatària haurà de fer-se càrrec de tots els recursos pertinents per garantir en tot moment la viabilitat del servei de manutenció que ofereix l'alberg.

L'empresa adjudicatària aportarà propostes de menús especials i en tot cas, quant sigui necessari adaptar el servei i l'oferta gastronòmica a una situació d'emergència o d'especial atenció per atendre col·lectius vulnerables, la composició del menú i tipus de servei especial es pactarà amb la direcció de l'alberg.

Es proposen els següents Menús Especials i de Pausa- Cafè i que formaran part de les ofertes:

FI D'ANY:

- Aperitius (Patés, embotits, croquetes, amanida amb nous formatge)
- Cues de rap amb llagostins o calamars farcits.
- Torrons i raïm de la sort.
- Cava i vi

NADAL:

- Aperitius (Coques de recapte, espàrrecs, croquetes, Llonganissa de Vic, amanida amb llagostins)
- Escudella i carn d'olla completa.
- Tronc de Nadal .
- Cava i vi

MENUS ESPECIAL CELEBRACIÓ : 1 preimer+1 segon+ postres + vi o cava

PRIMERS.

- Canelons amb Beixamel.
- Espinacs a la Catalana amb cigrons.
- Entremesos variats i formatges.
- Albergínies farcides.
- Fideuada.

- Meló amb pernil.

SEGONS:

- Pollastre a la Catalana amb prunes, orellanes i pinyons.
- Rodó de Vedella amb bolets.
- Bacallà amb Samfaina .
- Fricandó de vedella.
- Galtes al forn.
- Peix amb suquet.

- Cava i vi

MENUS PAUSA-CAFE :

- Café , Llet i infusions.
- Aigua Mineral , suc de fruites i refresc.
- Assortiment mini-entrepans i Sandwich.
- Assortiment de pastes i galetes.

POSTRES:

- Pastís.
- Profiteroles amb Xocolata.
- Coca de crema.
- Mel i Mató.
- Macedònia.
- Gelats.

En les diferents composicions dels àpats per escolars , l'empresa adjudicatària respectarà els següents gramatges mínims d'aliment en cru i segons els diferents grups d'edat.

Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat

Recomanacions per a les escoles

És important respectar la sensació de gana expressada per l'infant.

Les quantitats que es proposen són orientatives i cal ajustar-les tenint en compte les particularitats dels infants.

		Quantitat expressada en grams i en cru			
		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnició	50-60	60-100	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25	25-30	30-35	35-50
Llegums, peix, ous i carn	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Peix (filet)	50-60	70-90	100-130	100-130
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai... (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80	90-110	90-110
Làctics	logurt natural (sense sucres afegits)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15	20	20

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteïcs es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteïcs d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.

Salut/Agència de
Salut Pública de Catalunya



En les diferents composicions dels àpats **per adults**, l'empresa adjudicatària calcularà un increment dels gramatges corresponents a la franja de 16-18 anys, d'un més 20%.

4.3 Qualitat dels productes i articles alimentaris.

Per a tots els lots:

Totes les matèries primes i els productes servits per l'empresa que resulti adjudicatària en cada Lot estaran subjectes a la normativa legal vigent.

Les empreses proveïdores de matèries primes i els productes han d'estar acreditats i subjectes a la normativa vigent, responsabilitzant-se l'empresa adjudicatària de les possibles alteracions dels productes en tot moment. L'emmagatzemament de les matèries primes, la seva conservació, manipulació, elaboració del menjar, envasament, etiquetatge, explicitació de les dates d'elaboració i caducitat, transport i distribució d'elaboració i caducitat, transport i distribució s'efectuarà complint la normativa vigent aplicable per menjar elaborat transportat.

No està permesa la introducció d'aliments amb un alt contingut d'àcids grassos saturats i àcids grassos trans. En aquest sentit s'atendrà especialment a les recomanacions de les lleis de referència en seguretat alimentària i nutrició.

Els productes envasats hauran de complir amb la normativa vigent corresponent; i en especial, el disposat en el Reial Decret 1334/1999 de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats.

L'empresa complirà i amb tota la normativa vigent corresponent en matèria d'higiene alimentària; i en especial, amb les normes generals destinades als operadors de les empreses alimentàries en matèria d'higiene del productes recollides en el Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. També complirà les normes específiques aplicables a la seva activitat, recollides al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene, elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Els articles que es disposaran a l'abast de l'usuari que no passin per processos d'elaboració interns, com poden ser aigües i begudes, iogurts, etc , l'ACJ exigeix que siguin etiquetats en català (o català i castellà).

Es valorarà el compromís d'incloure i utilitzar de forma habitual en la prestació del servei, productes agroalimentaris de temporada i productes de producció agrària ecològica.

Producte de temporada:

La temporalitat varia en funció de l'origen geogràfic i de les condicions climàtiques, i que, per tant, mai és exacta. El que sí que hem de tenir clar és que no hi ha de tot durant tot l'any i que, per afavorir la frescor i els valors nutritius dels aliments, s'ha de prioritzar que siguin productes propers i el més directes possibles dels seus respectius conreus.

Producte de producció agrària ecològica: producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

4.4 Menús derivats i específics per atendre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Per a tots els lots:

Caldrà tenir previstos menús de règim per aquells/es usuaris/es que així ho requereixin per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals.

Per fer front de forma immediata a les necessitats de derivació de menú en cas de malaltia celíaca, caldrà disposar a les instal·lacions de l'alberg d'un estoc variat i permanent de productes alimentaris especials sense gluten:

Pasta alimentària: 4 variants

- Pa: 3 variants
- Cereals: 2 variants
- Fleca: 4 variants
- Embotits: 3 variants
- Galetes: 4 variants

Tanmateix, també es disposarà d'un estoc permanent de productes aptes per realitzar de forma immediata dietes HALAL.

L'adjudicatari s'obliga a elaborar els menús o dietes especials que li siguin indicats. En el cas del lliurament de menús específics destinats a persones al·lèrgiques o intolerants a algun aliment o de règim, aquests hauran d'estar identificats i diferenciats clarament de la resta de menús.

Tanmateix, l'empresa adjudicatària oferirà solucions d'àpats triturats per a nadons o nens petits sempre que l'usuari ho sol·liciti.

Serveis d'assessorament dietètic:

Per a la majoria dels casos amb necessitats alimentàries especials que es donen en la població, els treballadors de l'empresa adjudicatària implicats en el servei d'alimentació, hauran d'estar formats pertinentment i disposar dels coneixements i mitjans necessaris per oferir derivacions de menú segures de forma autònoma. No obstant, hi ha un percentatge de casos que no son comuns o tipificats, doncs o bé responen al creuament de varis al·lèrgogens implicats, o bé responen a malalties, trastorns o discapacitats i necessiten d'un tractament específic que requerirà dels serveis d'un dietista titulat, amb la fi que sigui factible dissenyar i validar un menú personalitzat, apte i segur per aquest col·lectiu d'usuaris.

L'empresa adjudicatària disposarà d'un departament de qualitat i seguretat alimentària amb personal qualificat i titulat per tal de poder oferir assessorament, solució i seguiment durant la vigència del contracte, a les al·lèrgies i intoleràncies alimentaries que li siguin encomanades d'acord a la forma i terminis establerts al "Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies alimentaries de l'ACJ", document que es facilitarà a l'empresa adjudicatària a l'inici del contracte.

L'empresa adjudicatària queda obligada a posar els mitjans i formar al personal en tot el necessari, per tal de desenvolupar amb totes les garanties de seguretat les diferents tasques involucrades en donar servei a al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

L'empresa adjudicatària queda obligada a complir el **Reglament (UE) núm.1169/2011** que exigeix informar sobre els al·lèrgens continguts en els aliments que proporcioni als usuaris del servei i disposar d'una valoració nutricional de cada plat.

4.5 certificació AMED.

Per a tots els lots:

AMED correspon a les sigles que identifiquen els establiments promotors de l'Alimentació mediterrània. El Departament de Salut ha iniciat una estratègia anomenada PAAS (Pla integral de promoció de l'activitat física i l'alimentació saludable). Aquest projecte té com a objectiu mantenir i fomentar el consum d'aliments i preparacions saludables pròpies de l'àrea mediterrània en l'àmbit de la restauració col·lectiva.

L'Agència Catalana de la Joventut exigirà a l'empresa adjudicatària de cada Lot, que sol·liciti i obtingui l'acreditació (AMED) en alimentació mediterrània per l'alberg, així com a mantenir-la durant tota la vigència del contracte.

A tal efecte, l'adjudicatari s'obliga a iniciar els tràmits i complir amb els requeriments oportuns, per tal d'obtenir l'acreditació AMED en un termini no superior als tres mesos a contar des de la signatura de contracte.

4.6 Seguretat alimentària.

Per a tots els lots:

L'empresa adjudicatària de cada Lot, complirà amb tota la normativa legal vigent sobre higiene i seguretat alimentària; i en especial, complirà les normes generals destinades als operadors de les empreses alimentàries en matèria d'higiene del productes, recollides en el reglament CE núm. 853/2004 DEL Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. També complirà les normes específiques aplicables a la seva activitat, recollides al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene, elaboració, distribució i comerç de menjar preparats.

S'exigeix a l'empresa adjudicatària de cada Lot, el desenvolupament, aplicació i manteniment d'un procediment permanent d'autocontrol sanitari, adaptat i personalitzat a la casuística del servei a prestar i a les instal·lacions de cada alberg. Aquest procediment es basarà en els principis del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i inclourà els plans de prerequisits d'higiene, traçabilitat de punts de control crítics i registres que siguin necessaris per complir la legislació vigent en matèria de seguretat alimentària. Es lliurarà una còpia a la direcció de cada alberg dels plans i registres que implantirà l'adjudicatari el primer dia de l'execució de la prestació.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents menús elaborats, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. Les mostres es guardaran un mínim d'una setmana en condicions de congelació.

Per tal de realitzar aquest control l'empresa adjudicatària haurà guardar a les instal·lacions de l'alberg segons la normativa vigent, una ració completa de cada plat ofert.

L'empresa adjudicatària de cada Lot es compromet a facilitar a la direcció de cada alberg, tota aquella informació que faci referència a analítiques, controls sanitaris o auditories internes.

5. OBLIGACIONS DE LES PARTS

5.1 obligacions de l'ACJ.

Per a tots els lots:

L'alberg proporcionarà a l'empresa adjudicatària de cada Lot, les instal·lacions, l'equipament de cuina, els estris i el parament de menjador en l'estat actual (segons acta d'inventari). Qualsevol altra inversió d'equipament anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'ACJ subministrarà les **estovalles i toval·lons** de paper d'un sol us, amb el logotip imprès que estimi oportú.

En el cas dels **sobres individuals de sucre**, aquests els facilitarà l'empresa adjudicatària, i portaran imprès el logotip personalitzat que determini i faciliti l'ACJ. A tal efecte l'empresa adjudicatària es farà càrrec de realitzar els fotolits i la impressió del logotip i contingut personalitzat dels sobres individuals de sucre per tal que estiguin disponibles per al servei en un termini inferior a 1 mes des de l'inici del contracte.

L'ACJ disposa les facultats següents:

- Inspeccionar el servei i les instal·lacions on es presta mitjançant auditories realitzades pel responsable del contracte i/o tècnics que designi l'ACJ.
- En el supòsit que l'empresa adjudicatària de cada Lot, incorri en actes o omissions que puguin interrompre el funcionament normal del servei, exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per tal de restablir el bon ordre en l'execució del que estigui pactat, sense perjudici de la possible resolució del contracte s'hi s'incorre en alguna causa de resolució del mateix.
- En el supòsit que els serveis inclosos en aquest contracte fossin causa de qualsevol perjudici per la salut de les persones consumidores, l'ACJ podrà exercir les accions legals oportunes, que poguessin arribar fins la resolució d'aquest contracte.
- En cas de resolució del contracte per causes imputables al contractista, l'ACJ podrà obligar-lo a continuar la prestació del servei contractat en els mateixos termes pactats, en tant no s'hagi realitzat l'oportuna nova adjudicació i l'inici del servei del nou contractista. Aquesta obligació no podrà excedir d'un termini màxim de sis mesos des de la data de la resolució del contracte, durant el qual s'haurà de seguir realitzant el servei en les mateixes condicions que venia realitzant fins a la data de la finalització.

5.2 Obligacions de les empreses adjudicatàries.

Per a tots els lots:

- a) Executar el servei sota el seu risc i ventura i estarà obligada a indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència d'aquesta execució.
- b) Complir amb totes les disposicions vigents (generals i sectorials) relacionades amb el servei a prestar i durant tot el període d'execució del contracte; entre d'altres, en matèria laboral i de seguretat i higiene del treball, prevenció de riscos laborals i qualsevol altre de caràcter específic o general, establert per la legislació vigent.
- c) Designar una persona, amb capacitat suficient per ostentar la representació del contractista, organitzar l'execució del servei i coordinar-se amb la direcció de l'Alberg per al desenvolupament del servei.
- d) Prestar el servei en el temps, lloc, terminis i condicions que es determina en els següents plecs.

- e) En el supòsit de vaga o d'altres conflictes laborals, comprometre's a oferir les solucions que garanteixin la correcta prestació del servei.
- f) Fer-se càrrec de totes les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social que correspongui.
- g) Respondre del material i/o mobiliari no propi que resulti malmès, fer-se càrrec de les reparacions i satisfer les indemnitzacions pels danys i perjudicis que es produeixin a terceres persones com a conseqüència de l'execució del contracte.
- h) Fer-se responsable de les tasques realitzades pels seus treballadors i col·laboradors.
- i) Fer-se responsable de la qualitat tècnica de les prestacions, dels serveis realitzats i de les conseqüències que es puguin produir per l'Agència Catalana de la Joventut o per a tercers, de les omissions, errors, mètodes inadequats i conclusions incorrectes en l'execució del contracte, amb total indemnitat per a l'Agència Catalana de la Joventut.
- j) Fer-se càrrec del vestuari i l'equipament necessaris per a la prestació del servei, així com el rentat i la reposició. Aquest equipament s'entregarà al inici del contracte, i es renovarà anualment. Tot el personal que presti el servei (tant personal fix com eventual) anirà degudament uniformat i identificat com a treballador de l'empresa adjudicatària, amb la uniformitat establerta i equips EPIS pertinents.
- k) L'empresa adjudicatària es compromet a reunir tots els permisos i llicències que siguin necessaris per al desenvolupament de l'objecte del present plec de prescripcions tècniques.
- l) En el cas d'interrupció del servei per causa de força major (obres, manca de subministrament energètic, etc.), l'empresa haurà de continuar prestant el servei mitjançant càtering al mateix preu ofert i amb les mateixes condicions de qualitat descrites.
- m) Designar una persona, amb capacitat suficient, per ostentar la representació del contractista, organitzar l'execució del servei i coordinar-se amb la direcció de l'Alberg. La persona designada per l'adjudicatari davant l'ACJ, haurà de tenir la dedicació necessària durant la implantació del servei, i una vegada implementat haurà de vetllar pel seu bon funcionament, realitzant visites setmanals a l'alberg. En cas d'haver incidències haurà de tenir dedicació exclusiva fins a la seva resolució. Aquesta persona o persones en qui es

delegui romandrà localitzable i respondrà de forma àgil i urgent via telèfon o correu electrònic. La persona designada s'organitzarà per tal d'estar present en les inspeccions de salut, realitzades a les instal·lacions objecte del servei prestat en el contracte.

Les vites a l'alberg per part de la persona designada s'efectuaran com a mínim de forma quinzenal, i s'aixecarà acta dels temes tractats amb la pertinent signatura d'ambdues parts.

n) L'empresa adjudicatària haurà d'incloure i utilitzar de forma habitual en el manual de menús i en la prestació del servei, els productes agroalimentaris de temporada i producció ecològica que ofereixi en la seva oferta. L'empresa adjudicatària oferirà diàriament en els serveis de dinar i sopar, opcions de plats elaborats amb ingredients i productes frescos coincidint en el seu millor moment de collita i màxima frescor.

Mensualment es reportarà el llistat d'articles subministrats que facin referència als compromisos puntuats en els criteris de valoració de l'oferta.

ny) Els plats i menús inclouran receptes tradicionals de les comarques de Catalunya, seran dissenyats d'acord amb la dieta mediterrània i utilitzaran com a ingredient oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.

o) L'empresa adjudicatària s'obliga a iniciar els tràmits i complir amb els requeriments oportuns, per tal d'obtenir l'acreditació AMED en un termini no superior als tres mesos a contar des de la signatura de contracte.

p) L'empresa adjudicatària s'obliga a mantenir la informació necessària pel compliment del Reglament (UE) núm.1169/2011 (inclosa en el Manual de Menús) de forma permanentment actualitzada, supervisada, i validada per un/a professional titulat en dietètica i nutrició humana, en motiu dels possibles canvis en les receptes dels plats o en la informació de les fitxes tècniques dels productes alimentaris que es subministren per realitzar la prestació del servei.

q) L'empresa adjudicatària s'obliga a desenvolupar, aplicar i mantenir un procediment permanent d'autocontrol sanitari, adaptat i personalitzat a la casuística del servei a prestar i a les instal·lacions. Aquest procediment es basarà en els principis del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i inclourà el plans de prerequisits d'higiene, traçabilitat de punts de control crítics i registres que siguin necessaris per complir la legislació vigent en matèria de seguretat alimentària.

r) L'empresa adjudicatària s'obliga a desenvolupar i aplicar les mesures destinades a reduir riscos de propagació en situació de pandèmia declarada.

s) L'empresa adjudicatària s'obliga a fer-se càrrec i assumir qualsevol multa o sanció administrativa derivada de l'execució del servei (Inspecció de Sanitat, normativa municipal de gestió de residus etc), serà repercutida a favor de l'ACJ pel mateix import de la multa o sanció.

t) Els sobres de individuals de sucre portaran imprès el logotip personalitzat que determini i faciliti l'ACJ. A tal efecte l'empresa adjudicatària es farà càrrec de realitzar els fotolits i la impressió del logotip i contingut personalitzat dels sobres individuals de sucre per tal que estiguin disponibles per al servei en un termini inferior a 1 mes des de l'inici del contracte.

6. FLUIDS I ENERGIA.

Per a tots els lots:

a)l'ACJ proporcionarà a l'empresa adjudicatària de cada Lot l'aigua, el gas i l'energia elèctrica necessària per atendre les necessitats derivades del servei, i es farà càrrec de les despeses d'aquets subministraments.

b)L'empresa adjudicatària de cada Lot, s'haurà de dotar amb una nova línia telefònica mòbil d'ús propi per les trucades exteriors i operativa des de l'inici de la prestació.

7. MANTENIMENT I INVERSIÓ.

Per a tots els lots:

Els espais, instal·lacions, i superfícies de cada lot i alberg vinculades al servei es detallen en els següents annexos d'aquest plec:

- Annex I Espais Lot 1 alberg Lleida Xanascot
- Annex II Espais Lot 2 alberg Vic Xanascot
- Les tasques d'acord als plans de neteja i desinfecció es realitzaran per a tots els espais i instal·lacions definides i acotades en els respectius annexos d'espais d'aquest plec i per a cada lot. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària també haurà de netejar periòdicament els vidres i finestres inclosos en els espais vinculats al servei.
- La direcció de cada l'alberg i l'empresa adjudicatària comprovaran i aixecaran acta sobre l'estat actual i el correcte funcionament de les instal·lacions i equipaments de cuina i menjador abans d'iniciar la prestació del servei. La direcció de cada l'alberg lliurarà a l'empresa adjudicatària un inventari actualitzat de la maquinaria, estris de cuina i parament de menjador que es disposa en el moment d'iniciar el servei, que un cop consensuat signaran ambdues parts.
- Al finalitzar el contracte la direcció de cada l'alberg i l'empresa adjudicatària revisaran l'estat de conservació de les instal·lacions i equipaments de cuina i menjador així

com l'inventari d'estris de cuina i parament de menjador de cada instal·lació, que l'ACJ va posar a disposició en el moment d'iniciar el servei.

- Tant la reposició d'estris i parament, com el manteniment de la maquinària, mobiliari, i instal·lacions tant **preventiu com correctiu**, anirà a compte de l'adjudicatari.
- Serà obligació de l'adjudicatari realitzar el manteniment preventiu i correctiu per corregir el deteriorament, anomalies o desperfectes, ocasionats en les instal·lacions objecte d'aquest contracte, degut al us habitual del mateix, per tal de recuperar la funcionalitat o operativitat. Suposa la rectificació o correcció dels desperfectes observats en les instal·lacions que privin o dificultin el seu funcionament normal.
- Eines, maquinària i materials: Correran a càrrec de l'empresa adjudicatària les eines, maquinària i materials que siguin necessaris per realitzar el manteniment correctiu i preventiu.
- La direcció de l'alberg, lliurarà les fitxes d'equipament o instal·lació de la maquinària existent a l'alberg. Les accions preventives definides en aquesta fitxa, seran d'obligat compliment per l'empresa adjudicatària.
- L'empresa adjudicatària haurà de realitzar anualment, 1 neteja certificada (vàlida per a les inspeccions sanitàries i companyies asseguradores en cas d'incendi) de tot el conducte interior de la campana extractora.
- L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a la direcció d l'alberg les operacions de manteniment i calibració dels aparells que així ho precisin, i anualment emetre un certificat tècnic que garanteixi el bon funcionament de la maquinària i de les instal·lacions.
- Les empreses licitadores hauran de presentar la planificació de les accions preventives sobre els aparells i instal·lacions objecte d'aquest contracte. L'empresa adjudicatària podrà ampliar les operacions mínimes obligatòries.
- Al finalitzar el contracte l'adjudicatari es compromet a deixar en correcte estat de funcionament la maquinària i l'equipament.
- En el cas que una màquina o instal·lació objecte del contracte ja amortitzada, tingues una reparació amb un cost elevat en relació al preu d'adquisició donada la seva antiguitat o obsolescència, l'ACJ estudiarà fer-se càrrec i planificarà, si s'escau, la seva substitució.

Segons cadascun dels lots:

Lot núm. 1: Servei de cuina i menjador en la modalitat de "càtering cuina in situ" per l'alberg Lleida Xanascot.

- Caldrà mantenir de forma permanent aquell estoc de peces de plats (plans, fondos i de postre), gots, tasses, bols cereals, coberts i safates, que determina la capacitat màxima d'usuaris de l'alberg. A l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària reposarà i mantindrà a les instal·lacions de l'alberg un estoc permanent de peces i articles individuals per a cada us, corresponent a les següents quantitats:

ESTOC PERMANENT D'ARTICLES ALBERG DE LLEIDA XANASCAT	DIAMETRE/CM	UNITATS
FORQUILLA		200
CULLERA SOPERA		200
CULLERA POSTRE		200
GANIVET		200
GOT		200
GERRES AIGUA 1L		30
PLAT PLA	25	300
PLAT SOPA	24	200
PLAT POSTRE	20	300
BOL SOPA	13	200
SAFATA	53X37	200
BOL ESMORZAR	12	200
TASSA CAFÉ AMB LLET	8,5	200

Aquest material serà propietat de l'ACJ un cop finalitzi el contracte.

Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “càtering cuina in situ” per l'alberg Vic Xanascat.

- Per a l'alberg Vic Xanascat, l'empresa adjudicatària es compromet a **cedir en dipòsit** el següent equipament, necessari per al bon funcionament del servei:
 - Un **carro calent de distribució** amb aportació d'humitat. Capacitat 17 GN 2/1 o 34 GN 1/1 àprox. Acabat en acer apte per al desplaçament i us en presència dels usuaris. Porta frontal d'acer i mides aproximades de 1700 mm d'alt i 700 mm ample.
 - Un **Carro Isotèrmic GN de carga frontal**, que permeti guardar o transportar aliments calents o freds. Dimensions aproximades del carro: 520x690x1370 mm. Capacitat de 8 GN 1/1 de 10 cm.
 - Un **Moble cubeta Self Fred de 3GN** sense reserva, construït en acer inoxidable per a cubetes GN de profunditat màxima 150 mm. Mides àprox ample 1200 mm, alt 850 mm i fondo 700 mm.

El material s'haurà de lliurar, com a tard, 30 dies després de la signatura del contracte'.

Tot aquesta maquinària i equipament cedit serà propietat de l'empresa adjudicatària un cop finalitzi el contracte.

- Caldrà mantenir de forma permanent aquell estoc de peces de plats (plans, fondos i de postre) , gots ,tasses, bols cereals, coberts i safates, que determina la capacitat màxima d'usuaris de l'alberg. A l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària reposarà i mantindrà a les instal·lacions de l'alberg un estoc permanent de peces i articles individuals per a cada us, corresponent a les següents quantitats:

ESTOC PERMANENT D'ARTICLES ALBERG DE VIC XANASCAT	DIAMETRE/CM	UNITATS
FORQUILLA		250
CULLERA SOPERA		250
CULLERA POSTRE		250
GANIVET		250
GOT		250
GERRES AIGUA 1L		40
PLAT PLA	25	400
PLAT SOPA	24	250
PLAT POSTRE	20	400
BOL SOPA	13	250
SAFATA	53X37	250
BOL ESMORZAR	12	250
TASSA CAFÉ AMB LLET	8,5	250

Aquest material serà propietat de l'ACJ un cop finalitzi el contracte.

8. MEDI AMBIENT I MALBARATAMENT ALIMENTARI

Per a tots els lots:

L'empresa adjudicatària té l'obligació d'assolir els objectius que es fixin mitjançant les polítiques de gestió ambiental de l'ACJ:

- Desenvolupar una gestió eficient dels residus. Evitant-ne la generació mitjançant la reducció d'embalatges i la recollida selectiva dels residus que es generin.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Directiva (UE) 2019/904 de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient, i per tant es prohibeix a partir de 2021 la venda de varis productes d'un sol ús.
- Incorporació de nous articles alimentaris d'un sol ús ecològics i bio-compostables, en substitució dels fabricats amb plàstic o derivats.
- Minimitzar la utilització de productes químics. Prioritzar, dins la disponibilitat del mercat, la utilització d'aquells que garanteixin un menor impacte ambiental.
- Fomentar la utilització de materials reutilitzables, ecològics i reciclats
- L'empresa adjudicatària haurà de promoure i vetllar per l'ús racional de l'aigua i l'energia utilitzada en la conservació, producció i posterior servei dels aliments

- Prioritzar la utilització de productes ecològics i de proximitat.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Utilitzar envasos que siguin aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables.
- Implantar un sistema per recollir i analitzar les dades de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i elaborar un Pla estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

9. EQUIP HUMÀ.

Per a tots els lots:

a) La gestió i contractació del personal per a realitzar aquest servei anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Així mateix, caldrà que garanteixi la substitució immediata, en cas d'incapacitat temporal, vacances, permisos, o qualsevol contingència que afecti al personal de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment, comunicant a la direcció de l'alberg els canvis que es produeixin. Les substitucions de personal es realitzaran mantenint les mateixes categories laborals o superiors que les dels treballadors substituïts, i amb personal degudament format per poder assumir les tasques i competències que pertoquin en cada cas.

b) Pel que fa al personal que presta actualment el servei (depenent de les actuals empreses contractades) l'empresa adjudicatària s'haurà de subrogar en la contractació d'aquest personal i s'obliga a complir les disposicions vigents en matèria laboral. L'ACJ no es farà càrrec, en cap moment, del personal de l'empresa amb la qual ha acabat la relació contractual. L'ACJ aporta, d'acord amb l'article 120 del Text refós de la Llei de contractes del sector públic, informació sobre el personal que actualment realitza el servei (dades que han estat facilitades a l'ACJ per l'empresa que actualment presta el servei) i que s'adjunta com annexos del plec de clàusules administratives; sens perjudici que les dades definitives s'hauran de confirmar, en el seu moment, amb l'empresa que actualment presta el servei.

c) El personal que realitzi el servei objecte d'aquesta contractació en cap moment ostentarà una relació laboral ni cap mena de vincle laboral amb l'Agència Catalana de la Joventut.

d) En tot cas, l'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-se càrrec i complir sota la seva exclusiva responsabilitat les disposicions vigents en matèria de relacions laborals, seguretat social, prevenció de riscos laborals, i seguretat i salut laboral, així com qualsevol altra de caràcter particular o general, que li siguin aplicables i realitzarà les activitats pròpies i inherents a la coordinació d'activitats empresarials necessàries per a l'execució del contracte.

e) El personal contractat per l'empresa adjudicatària per a la realització d'aquest servei haurà de reunir la formació i capacitat necessàries per al desenvolupament de l'objecte del

contracte. L'adjudicatari es compromet a aportar a l'ACJ els certificats que acreditin la formació obligatòria o experiència acreditada pertinents. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària presentarà a l'inici del contracte el pla previst de capacitat i formació del personal. Es valorarà el compromís d'incloure en el plans de formació del personal, certs cursos i temaris d'especial interès per tal d'assolir la millor qualitat i seguretat possible tant en els productes cuinats com en el servei.

f) L'empresa adjudicatària garantirà una correcta planificació del servei descrit en aquest plec en funció de les necessitats, mitjançant l'adequació dels mitjans humans, distribució de torns i horaris, perfils dels treballadors i pla de formació del personal. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà d'implantar un **sistema de control horari propi**.

g) L'empresa adjudicatària presentarà quant ho requereixi la direcció de l'alberg, una còpia amb la relació nominal de treballadors/es.

En el futur pot existir una progressiva adequació de la plantilla amb l'objecte d'ajustar-la a les necessitats derivades de l'organització prevista per a l'execució del servei. (incloses les cobertures per absentisme, vacances, torns festius i dies de lleure). Aquesta adequació estarà, no obstant això, subjecta a l'expressa i prèvia autorització de l'ACJ en els casos següents:

- Per a qualsevol augment de la plantilla fixa.
- Per a qualsevol substitució de caràcter definitiu, en aquesta plantilla fixa.
- Per a qualsevol canvi de categories laborals o qualsevol altra disposició que suposi un increment de la massa salarial global, susceptible de subrogació.

En cas d'infringir aquestes normes, l'empresa adjudicatària seria considerada com a única responsable de les conseqüències que d'aquest fet es puguin derivar.

h) L'empresa adjudicatària resta obligada a vetllar pel compliment de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència. A tal efecte, abans de l'inici de l'execució del contracte, presentarà, a la persona designada com a responsable del contracte, una declaració responsable en la que manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada per l'adjudicatari, a l'esmentat responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

10. SEGUIMENT DEL CONTRACTE.

Per a tots els lots:

L'ACJ es reserva el dret d'efectuar totes les comprovacions de qualitat, quantitat, manipulació i compliment de la normativa vigent quan ho consideri necessari.

En el moment de la formalització del contracte, el responsable del contracte esdevindrà el director/a de cada centre/lot.

La direcció del centre recollirà i registrarà les incidències que es produeixin en els serveis i les comunicarà a la persona designada per l'empresa adjudicatària mitjançant un document d'incidències lliurat per la direcció de l'alberg, la qual està obligada a donar resposta i cercar solucions en el termini més breu possible,

Es mantindran reunions com a mínim cada mes i/o a petició d'una de les parts. A tal efecte, caldrà portar un registre de les visites realitzades per part del reposable de l'empresa adjudicatària en motiu del pertinent seguiment a realitzar:

- Vetllar per la correcta prestació del servei: nivell de qualitat i compliment de les clàusules del plec.
- Avaluar el servei de forma presencial (esmorzar, dinar i sopar) , fer-ne la valoració i acordar accions a realitzar per la millora constant del servei.
- Resoldre les incidències.

11. INCOMPLIMENTS.

Per a tots els lots:

El contracte s'executarà segons els compromisos adquirits per l'empresa adjudicatària en cada Lot d'acord la seva oferta i les clàusules administratives i tècniques que regeixen el present contracte.

L'Empresa adjudicatària de cada lot serà la responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions i serveis realitzats, així com de les conseqüències que se'n derivin per a l'ACJ o per tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'execució del contracte es desenvoluparà sota la supervisió, inspecció i control de l'ACJ, que podrà dictar les instruccions precises pel compliment del convingut. Qualsevol queixa documentada complimentada pels usuaris del servei (full de reclamacions) podrà donar lloc a una investigació.

Els incompliments en que incorri l'empresa adjudicatària durant la prestació del servei, se'ls hi aplicaran les penalitats corresponents que es detallen a continuació.

Tindran la consideració d'incompliments:

- La no concordança entre les especificacions i/o qualitats del àpat, ingredients, procés d'elaboració, horaris, etc incloses als punts 2, 3 i 4 d'aquest plec de prescripcions tècniques, vers allò que l'empresa adjudicatària ofereixi o executi realment durant la prestació del servei.

S'aplicarà una penalització de 500 €.

- L'incompliment de les obligacions i especificacions en quan al manteniment i inversió incloses al punt 7 del plec de prescripcions tècniques.

S'aplicarà una penalització de 500 €.

- L'incompliment de les obligacions de l'empresa adjudicatària en quant al punt 5.2 "Obligacions de l'empresa adjudicatària" del plec de prescripcions tècniques.

S'aplicarà una penalització de 500 €.

- L'incompliment de les obligacions de l'empresa adjudicatària en quant al punt 8 "Seguretat alimentària" del plec de prescripcions tècniques.

S'aplicarà una penalització de 1000 €.

- Qualsevol episodi documentat que representi un risc per la seguretat i salut dels usuaris. S'aplicarà una penalització de 1.500 €.

La constatació dels incompliments s'efectuaran mitjançant acta negativa signada per ambdues parts o bé document de no conformitat del responsable designat per l'ACJ.

En cas d'obrir-se una no conformitat, l'ACJ enviarà còpia d'aquesta a l'empresa adjudicatària, donant-li tràmit d'audiència i concedint un termini de 15 dies naturals per que pugui formular al·legacions i presentar els documents i justificacions que estimi oportuns abans de dictar la resolució que correspongui.

L'acumulació d'incompliments podrà donar lloc a la resolució del contracte.

12 PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL:

Per a tots els lots:

L'empresa contractista del servei es compromet a complir els requeriments de seguretat i continuïtat aplicables a l'objecte del contracte especificats a:

- La normativa vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal.
- Quan sigui d'aplicació dins l'àmbit del servei, la Llei 11/2007, d'accés electrònic dels ciutadans al serveis públics i el Reial Decret 3/2010, de 8 de gener, pel qual es regula l'Esquema Nacional de Seguretat en l'àmbit de l'Administració electrònica.
- Altra legislació sectorial que en matèria de seguretat pugui ser d'aplicació.
- La Política de Seguretat de la Generalitat de Catalunya, les guies i normes publicades pel Centre de Telecomunicacions i Tecnologies de la Informació (CTTI), especificades a l'annex d'aquest plec de prescripcions tècniques i les directives tecnològiques i de seguretat que durant la prestació del servei puguin ser marcades per l'ACJ.

Qualsevol excepció a la normativa d'aplicació haurà de ser autoritzada expressament per la unitat gestora del contracte de l'ACJ.

Un mes després de l'adjudicació del servei, l'empresa contractista haurà de tenir a disposició de l'ACJ un informe de grau de compliment respecte de la normativa i estàndards aplicables i un pla d'adequació de 4 mesos com a màxim per assolir el seu compliment a la unitat gestora del contracte de l'ACJ, qui en farà el seguiment. L'empresa contractista mantindrà i controlarà l'aplicació efectiva d'aquells durant el període de vigència del contracte.

En cas d'emissió de nova normativa durant la prestació del servei que pugui ser d'aplicació, l'empresa contractista posarà en marxa tots aquells controls que afectin a temes de gestió o configuració i que no requereixin noves inversions quatre mesos després de la publicació. En cas que l'impacte d'implantació representi nova inversió, es pactaran amb el client possibles plans d'implantació.

Formació al personal de l'empresa contractista

L'empresa contractista es compromet a donar a conèixer al personal participi en la prestació dels serveis aquests requeriments de seguretat, així com a formar-lo en les obligacions que es deriva de la legislació de protecció de dades i de les normatives, guies i procediments de seguretat aplicables.

Confidencialitat i publicitat del servei

L'empresa contractista està obligada a guardar secret respecte a les dades o informació prèvia que no essent públics o notoris estiguin relacionats amb l'objecte del contracte.

Tot el personal que participi en la prestació del servei haurà de signar la carta d'acceptació d'obligacions en matèria de seguretat en el moment d'incorporació de la persona a l'execució del servei. L'empresa contractista vetllarà per la conservació i custòdia d'aquestes, tot i que podran ser requerides en qualsevol moment de l'ACJ.

Qualsevol comunicat de premsa o inserció als mitjans de comunicació que el proveïdor realitzi referent al servei que presta a la Generalitat haurà de ser aprovat prèviament de l'ACJ.

Propietat intel·lectual

Tota la documentació i productes resultants de la prestació del servei, així com la documentació que sigui facilitada amb motiu del servei, és propietat exclusiva de la Generalitat de Catalunya. El licitador no la podrà fer servir per altres finalitats sense el consentiment exprés de l'ACJ.

Ús de recursos tècnics (en cas d'ús de recursos tècnics)

Per motius de seguretat, qualsevol ús de recursos tècnics de l'empresa contractista (infraestructura de maquinari, etc.) utilitzats en el marc de l'execució del contracte serà prèviament justificada a la unitat gestora del contracte de l'ACJ amb un informe d'anàlisis de beneficis i riscos, que aquesta haurà d'aprovar.

Previ a l'ús autoritzat de sistemes o recursos propis de l'empresa contractista, incloses les estacions de treball, aquests s'hauran d'adequar als estàndards de seguretat del CTTI, referits a l'annex del plec de prescripcions tècniques, en els quatre mesos següents.

Les estacions amb accés als sistemes d'informació de l'ACJ a les dependències de l'empresa contractista s'ubicaran en una zona d'accés restringit.

Qualsevol incident en l'ús dels recursos de l'empresa contractista que tractin les dades de l'ACJ hauran d'ésser reportades immediatament a la unitat gestora del contracte del client, però també registrats, avaluats i convenientment gestionats per l'empresa contractista, poden comportar procediments sancionadors de les persones implicades.

Els adjudicataris utilitzaran la xarxa, maquinari i/o programari propietat de l'ACJ exclusivament per a la prestació del servei, seguint les directrius de configuració de l'ACJ.

Connexió als sistemes de l'ACJ (en cas de connexió als sistemes de l'ACJ)

La connexió remota d'equips de l'empresa contractista als sistemes que l'ACJ posi a la seva disposició per a l'execució del servei es farà a través de la xarxa de la Generalitat mitjançant un enllaç dedicat al nus corporatiu (NIS), tot i complint amb la guia de connexió d'equips de tercers i la norma de mesures de seguretat al nus.

L'empresa contractista haurà de subministrar la línia de connexió i l'equip remot i fer-se càrrec de totes les despeses que se'n puguin derivar: línies de comunicacions, dispositius, etc.

A la intranet del CTTI es troben publicades les guies que descriuen de forma detallada els passos que s'han de seguir per demanar la connexió d'una empresa externa al NIS i els formularis per fer la sol·licitud a la unitat promotora.

Auditoria del servei

L'ACJ podrà realitzar auditories per verificar el compliment dels compromisos contractuals.

L'empresa contractista proporcionarà la seva total cooperació a la realització d'aquestes auditories. Això inclourà el lliurament de documentació i l'accés físic a les instal·lacions on s'estiguin prestant els serveis objecte del contracte al personal que el client determini, que podrà ser tant personal propi del client com subcontractat.

No caldrà avisar prèviament per fer tasques d'auditoria on no es requereixi col·laboració activa del personal de l'empresa contractista. En els casos en què el client demani una col·laboració activa del personal de l'empresa contractista, s'avisarà amb quatre setmanes d'antelació.

L'empresa contractista sostindrà els costos d'auditories adjudicades a terceres parts i gestionades pel client. L'empresa contractista dedicarà al finançament d'aquestes auditories un màxim del 0,7% de l'import acumulat pels serveis del contracte.

Continuïtat del servei

En cas de centres de serveis socials, l'adjudicatari haurà de comunicar al l'ACJ, a través dels Serveis Territorials, qualsevol incidència que pugui vulnerar la legislació, lesionar, perjudicar o fer minvar el funcionament del servei o de l'establiment, d'acord amb el protocol de gestió de crisi de l'ACJ.

Plecs estàndards de la Generalitat de Catalunya

Sempre es considerarà la darrera versió dels documents, publicada a la Intranet del CTTI.

General

- ☒ Política de Seguretat de la Informació de la Generalitat de Catalunya (GE-POL1)
- ☐ Norma Ús de les TIC (CT-NOR04)
- ☒ Guia de contrasenyes (GE-GUI19)

En la connexió als sistemes d'informació de la Generalitat de Catalunya i el tractament de les dades de l'ACJ a sistemes de tercers.

- ☒ Guia d'ús de l'estació de treball (GE-GUI25)

Tant en l'ús d'estacions de treball propietat de la Generalitat de Catalunya com de l'empresa contractista en el tractament de dades de l'ACJ o la connexió als seus sistemes.

- ☒ Guia d'administració d'estacions de treball (GE-GUI03)

Tant en l'ús d'estacions de treball propietat de la Generalitat de Catalunya com de l'empresa contractista en el tractament de dades de l'ACJ o la connexió als seus sistemes.

- ☒ Guia d'ús del correu electrònic (GE-GUI26)

Quan al personal de l'empresa contractista li siguin assignades adreces de correu electrònic domini de la Generalitat de Catalunya.

- ☒ Guia de connexió d'equips de tercers (GE-GUI17)

Quan l'empresa contractista hagi de connectar equips propis al nus corporatiu.

- ☐ Norma de mesures de seguretat al nus corporatiu (GE-NOR19)

En cas que el servei es tracti del desplegament o administració de sistemes o serveis corporatius ubicats dins del nus corporatiu de la Generalitat de Catalunya o que la prestació del servei requereixi de la connexió al nus.

- ☐ Guia de Seguretat en el teletreball (GE-GUI45)

En cas de realitzar o proveir connexions de teletreball durant la prestació del servei.

- ☒ Norma de mesures de seguretat en la construcció de sistemes d'informació (GE-NOR18)

Davant el desenvolupament o ús de sistemes d'informació propietaris dins de la prestació del servei.

- ☒ Guia de protecció d'entorns: (triari les que apliquin de la llista següent)

Segon les plataformes que recolzaran els sistemes propis a emprar durant la prestació del servei.

- ☐ Linux (GE-GUI07)
- ☐ Oracle (GE-GUI14)
- ☐ Servidor aplicacions Tomcat (GE-GUI15)
- ☐ Servidor aplicacions Weblogic (GE-GUI16)
- ☐ SQL Server 2000 (GE-GUI13)
- ☐ Virtuals VMWARE (GE-GUI09)
- ☐ Web IIS (GE-GUI12)
- ☐ Web Apache (GE-GUI11)
- ☐ Windows (GE-GUI10)
- ☐ Solaris (GE-GUI08)
- ☐ HP-UX (GE-GUI27)
- ☐ AIX (GE-GUI32)
- ☐ Windows Server 2008 (GE-GUI41)
- ☐ SAP Netweaver AS ABAP (GE-GUI45)
- ☒ Guia de gestió de comptes d'administració de sistemes (GE-GUI20)
- ☒ Guia de còpies de seguretat (GE-GUI40)
- ☒ Guia d'eliminació segura d'informació en la reutilització o destrucció de suports (GE-GUI44)
- ☒ Guia de seguretat física de CPDs i sales tècniques (GE-GUI23)
- ☐ Norma de creació de DMZs (GE-NOR14)
- ☐ Guia administració de tallafocs al nus corporatiu de la Generalitat (GE-GUI21)
- ☒ Manual d'eines per comunicacions segures en el nus corporatiu de la Generalitat de Catalunya (GE-MAN01)

Circulars Funció Pública

- ☒ Circular 1/2002 de 16 de maig de 2002 - Sobre l'ús de les tecnologies de la informació i la comunicació (TIC) per part del personal al servei de l'Administració de la Generalitat de Catalunya

Circular 2/2000 de 2 de febrer de 2000 - Sobre els deures i les responsabilitats del personal al servei de l'Administració de la Generalitat que intervingui en qualsevol tractament automatitzat de dades personals.

