



Nº Expedient: 2023/0045168

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE REGIRAN L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ D'UN SERVEI D'ASSESSORAMENT TÈCNIC ALIMENTARI PEL SERVEI DE RESTAURACIÓ DE LA GERÈNCIA DE SERVEIS RESIDENCIALS D'ESTADES TEMPORALS I RESPIR

1.- OBJECTE DEL PRESENT PLEC

La Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir gestiona centres residencials i també el servei de restauració que proveeix els àpats a les persones que acull, així com als treballadors que fan us del menjador laboral i als alumnes de dos centres educatius ubicats al Recinte Mundet.

En aquest servei es realitza l'actualització i adaptació del procés d'alimentació i les estratègies dietètiques nutricionals i culinàries en cuines de col·lectivitat, dissenyant menús que garanteixin tant l'equilibri nutricional com l'acceptació i valoració per part de les persones residents i usuàries.

A més, actualment, la normativa aplicable exigeix que l'equip realitzi autocontrols de l'equipament, procés anomenat "Anàlisi de perills i punts de control crític (en endavant APPCC)", de forma periòdica, tot tenint en compte la gestió higiènica de l'aigua, la neteja, el manteniment i la desinfecció, la gestió de les plagues i animals indesitjables, la formació i capacitat, el control de proveïdors i capacitat, el control de temperatures, la informació alimentària al consumidor i el registre d'incidències i el seu pla de control corresponent.

Des de fa uns anys, aquest servei de restauració està en un procés d'implementació de sistemes electrònics de gestió, de millores tècniques i de digitalització del sistema de receptes i control nutricional i dels sistemes de compres i de recepció i producció, així com també del sistema APPC, en compliment de la normativa vigent, però atesos tant els canvis normatius, així com que d'aquesta implementació encara no està finalitzada, esdevé necessari un assessorament tècnic per continuar amb aquesta implementació, introduir els canvis que va marcant la llei, així com fer el seguiment i control de les millores tècniques previstes en els processos de producció.



Ès objecte d'aquest plec establir els requeriments tècnics que serviran per a la contractació d'un servei d'assessorament tècnic alimentari pel Servei de Restauració de la Gerència de Serveis Residencials d'estades Temporals i Respir, de l'Àrea de Sostenibilitat Social, Cicle de Vida i Comunitat, de la Diputació de Barcelona, d'acord amb les característiques que figuren en el present plec de prescripcions tècniques que regulen l'abast i condicions de prestació d'aquest servei, per garantir els nivells adequats de qualitat.

2.- DESCRIPCIÓ DELS TREBALLS A REALITZAR:

Es demana un servei mensual de monitorització, seguiment i suport continuat del sistema de receptes i control nutricional i del sistema de compres, recepció i producció. Al mateix temps es farà seguiment de la implementació del sistema APPCC (sistemes per controlar i analitzar els perills i punts crítics de possibles contaminacions dels aliments per agents microbians, físics o químics)

Actualment aquest servei disposa ja de tablets, ordinadors i impressores connectades a la xarxa d'internet de Diputació de Barcelona, per poder mecanitzar i consultar les dades, així com d'un programa específic per a la gestió dels processos vinculats a la producció d'una cuina col·lectiva (mitjançant l'aplicatiu Chef Control, el qual es podria substituir per un altre de característiques similars durant la vigència d'aquest contracte).

S'autoritza a l'empresa adjudicatària per a que mentre realitzi l'assessorament pugui entrar en el mateix programari per realitzar les consultes necessàries per fer les valoracions de la qualitat tècnica dels menus adaptats a les diferents tipologies d'usuaris, fer propostes de menus, extreure estadístiques i fer els seguiments i les auditories necessàries.

L'assessorament tècnic contractat abastarà els següents àmbits:

1.DIGITALITZACIÓ NUTRICIONAL

Es revisaran semestralment, la composició dels menús i es presentaran propostes de millora segons el grau d'acceptació dels mateixos per part de les persones usuàries.

Es donarà suport tècnic en l'actualització de les plantilles dietètiques i en el valor nutricional de pauta dietètica.



Es donarà suport tècnic en el manteniment i actualització de les receptes alimentàries, fitxes tècniques de producció, així com de les planilles dietètiques tenint cura del valor nutricional de cada pauta. Un cop actualitzades les pautes alimentàries es farà un seguiment de la implementació d'aquestes al calendari de producció.

2.SEGUIMENT DIGITALITZACIÓ DE COMPRES I TRAÇABILITAT

Es proposaran mesures per a reforçar el sistema de treball d'entrades d'albarans, la creació de lots i el seguiment de la traçabilitat.

S'analitzaran els nous ingredients tenint en compte els al·lèrgens que poden haver així com el seu valor nutricional per tal de valorar la seva idoneïtat i incorporar posteriorment al sistema de compres.

3.SEGUIMENT DIGITALITZACIÓ PRODUCCIÓ

Es farà un seguiment i actualització dels sistema de bolcat de dades dels nostres sistemes d'informació (SAP).

Es farà un seguiment la implementació del sistema de treball de producció i gramatge per partides.

4.SEGUIMENT DIGITALITZACIÓ APPCC (anàlisi de punts crítics)

Implementació final del sistema de digitalització de APPCC, donant un suport continuat per al manteniment, actualització i creació de nous punts crítics.

5.SERVEI D'AUDITORIA MENSUAL ON ES REVISARAN DIFERENTS ASPECTES:

Un cop al mes, de manera presencial, el contractista es personarà a les instal·lacions de la cuina per tal de fer valoracions de qualitat del sistema de producció, sistema nutricional i de seguretat alimentària.

Així mateix, es farà una Auditoria Mensual de seguiment on es comprovarà la qualitat nutricional, organolèptica i de seguretat alimentària, així com l'eficiència i eficàcia del sistema de compres, recepció i producció, i seguiment de la implementació del sistema.



4.- HORARI

Els responsables de la cuina podran realitzar les consultes que estimin convenient dins la franja horària de 8:00 a 14:00, sense que suposi un increment de preu del contracte.

Les consultes hauran de ser resoltes en un termini màxim de 6 hores hàbils o laborables. Aquest termini es podrà reduir si l'adjudicatari ofereix com a criteri d'adjudicació la reducció d'aquest termini.

5. FORMACIÓ

S'estableix una formació mínima obligatòria de 5 hores anuals per al personal de cuina (cap de cuina i responsable, cuiners i cuineres i personal auxiliar de cuina) el qual serà escollit pel responsable del contracte en funció de les necessitats internes.

Aquestes hores de formació es podran augmentar com a criteri d'adjudicació.

6. SUPERVISIÓ I COORDINACIÓ TÈCNICA

S'estableix una comissió tècnica formada per 1 persona de l'empresa i 1 persona de la cuina del Respir, per tal de realitzar el seguiment i la supervisió de les tasques.

A aquest efecte es reuniran a l'inici del contracte, per acordar i coordinar les línies a seguir per la prestació del servei, i dues vegades a l'any per a la supervisió dels serveis prestats i coordinació dels serveis a prestar. Aquestes reunions tindran lloc en la seu de la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir. Totes aquestes reunions seran convocades pel la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir.

Metadades del document

Núm. expedient	2023/0045168
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques particulars que regiran l'expedient de contractació relatiu al Servei d'assessorament tècnic alimentari pel Servei de Restauració de la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir.

Signatures

Signatari		Acte	Data acte
Eduardo Del Pozo Castro (TCAT)	Cap de l'Oficina de Suport a la Gestió de Recursos i Subministraments	Signa	25/04/2024 13:52

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
0f0da36c2c502afe0011	https://seuelectronica.diba.cat	

