



**PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS (PPTP) DEL CONTRACTE DEL SERVEI D'ÀPATS DE LA RESIDÈNCIA MUNICIPAL DE MONTMELÓ (Residència, Centre de dia, menjador social i Dinem en companyia).
(Procediment Obert)
Expedient: X2024001839 Serveis**

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la gestió del servei de restauració de la Residència Municipal de Montmeló que dona els següents serveis:

- servei residencial als usuaris de la residència municipal (pensió completa: esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar, berenar, sopar i ressupó);
- servei als usuaris del centre de dia (pensió completa: esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar, berenar, sopar i ressupó);
- servei de menjador social per a persones grans del projecte "Dinaem en companyia" (dinar);
- servei de menjador social a persones derivades per Serveis Socials Bàsics (dinar i sopar).

La cuina d'ambdós menjadors esta situada en el mateix immoble de la residència en el carrer de Vic, núm. 5 al municipi de Montmeló.

Els usuaris màxims actualment són:

- Residència Can Dotras, 45 persones:
 - 15 persones en el servei residencial (dilluns a diumenge, 15 usuaris) i
 - 30 persones en el servei de Centre de Dia amb pensió completa (esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar, berenar, sopar i ressupó), de dilluns a divendres i 15 persones dissabtes i diumenges.
- En el dinar i sopar es contemplen 5 possibles usuaris derivats per Serveis Socials Bàsics.
- Servei Dinem en companyia, 40 persones amb dinar, de dilluns a divendres, excepte festius.

Els menús que se serviran tindran totes les garanties sanitàries, d'higiene i d'equilibri dietètic sense modificar les qualitats organolèptiques (gust, aroma, textura...). Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, no només amb una finalitat nutricional, sinó que, també hauran de ser motiu de satisfacció visual i sensitiva de les persones usuàries, dinamitzant el servei els dies especials per festivitats tradicionals, aniversaris o serveis especials.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a servir els àpats i les begudes en gots, vaixela, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables, així com a formar a totes aquelles persones que hagin d'estar en contacte amb els aliments i/o els usuaris dels serveis.



També s'ocuparà de la neteja de la cuina i dels diferents espais en els quals es realitzin els serveis, com ara: cuina, cambra d' escombraries, magatzems, etc., i de la neteja, conservació i manteniment de tots els estris, mobiliari, parament, aparells, accessoris, material i equipament que es posin a disposició de la prestació dels serveis, que es recolliran a l' inventari.

Igualment s'haurà d'instaurar un sistema àgil de comunicació amb la persona responsable del contracte designada per l'Ajuntament de Montmeló que permeti actuar ràpidament i mantenir l'excel·lència dels servei, donar compliment a tots i cadascun dels punts estipulats en els plecs objecte d'aquest contracte així com els que l'empresa contractista pugui oferir en la seva oferta.

Així mateix l' empresa adjudicatària comptarà amb el personal suficient per atendre els diferents serveis, que estarà sota la direcció de l' adjudicatari del contracte i dependrà únicament i exclusivament d' aquest. Aquest personal tindrà la formació adequada en qüestions d' higiene alimentària, d' acord amb l' activitat laboral que realitzi, comptant, en cas que participi en la manipulació d' aliments, de la formació obligatòria exigida per la normativa vigent en manipulació d' aliments i al·lèrgens alimentaris, així com realitzar el seu treball amb una uniformitat apropiada a les seves funcions.

Tota la matèria primera per a l' elaboració dels menús, els aliments i els articles, així com els materials de neteja i higiene que es precisin per a la prestació dels serveis, seran per compte de l' adjudicatari del contracte.

Clàusula 2. Finalitat

La finalitat del servei a contractar és assegurar l' alimentació dels usuaris d' acord amb els criteris de qualitat, necessitats dietètiques i seguretat nutricional i higiènica establerts per la normativa vigent, mitjançant l' execució de les tasques i operacions necessàries per aconseguir els següents objectius:

- La confecció de menús i elaboració de menjars conforme als estàndards de qualitat i seguretat alimentàries.
- Els menús que es serviran tindran totes les garanties sanitàries, d'higiene i d'equilibri dietètic sense modificar les qualitats organolèptiques (gust, aroma, textura...). Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, no només amb una finalitat nutricional, sinó que, també hauran de ser motiu de satisfacció visual i sensitiva de les persones usuàries, dinamitzant el servei els dies especials per festivitats tradicionals, aniversaris o serveis especials.
- La correcta presentació de la vaixela, coberteria, safata i altres complements assegurant-ne el bon estat i neteja.
- L'empresa adjudicatària restarà obligada a servir els àpats i les begudes en gots, vaixela, coberts i tovallons de materials reutilitzables o de materials compostables, així com a formar a totes aquelles persones que hagin d'estar en contacte amb els aliments i/o els usuaris dels serveis.
- Igualment s'haurà d'instaurar un sistema àgil de comunicació amb la persona responsable del contracte designada per l'Ajuntament de Montmeló que permeti actuar ràpidament i mantenir l'excel·lència dels servei, donant compliment a tots i cadascun dels punts estipulats en els plecs objecte d'aquest contracte, així com els que l'empresa contractista pugui oferir en la seva oferta.



Clàusula 3. Objectius i característiques generals dels serveis que es contracten

El servei de menjador de la residència assistida, centre de dia i servei de menjador, es regula a la llei 12/2007 d'11 d'octubre de serveis socials de Catalunya, al Decret 284/1996, de regulació del Sistema Català de Serveis Socials, modificat pel Decret 176/2000, a la Cartera de serveis socials vigent, així com a la resta de normativa vigent que li sigui d'aplicació.

Els objectius del servei de menjador social per a la gent gran, "Dinem en Companyia", es troben regulats al Reglament de la prestació de menjador social de l'Ajuntament de Montmeló <https://www.montmelo.cat/files/doc1830/reglament-dinar-en-companyia.pdf>, i a l'ordenança fiscal número 34 <https://www.montmelo.cat/files/doc5283/ooff-2023.pdf>.

Els objectius bàsics dels serveis objecte del contracte són:

- Proporcionar una dieta equilibrada, saludable i adequada a les necessitats que presenti la persona usuària del servei.
- Contribuir al manteniment d'uns hàbits adequats i que afavoreixin l'estat de salut general i la millora de la qualitat de vida.
- Donar suport a les funcions instrumentals de la vida diària.

Els serveis que es contracten s'hauran de prestar a persones que ocupen plaça de recurs residencial, servei de centre de dia o servei de menjador Can Dotras.

Així mateix, s'haurà de prestar servei de menjador, projecte *Dinem en Companyia*, a aquelles persones residents i empadronades al municipi de Montmeló, majors de 60 anys que siguin jubilats i/o pensionistes, i sempre que siguin derivats a aquest recurs, a proposta d'un tècnic de serveis socials de l'Ajuntament.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una organització de personal adequada i suficient per prestar el servei tots els dies de l'any, amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària quan a la elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Els àpats hauran d'estar preparats amb puntualitat i segons els horaris fixats, ajustant el nombre d'àpats totals i dietes a les modificacions facilitades pels servei i adequant els mecanismes per tal que aquesta condició es compleixi.

L'adjudicatària, instrumentarà les substitucions oportunes en ordre a respectar les disposicions referents als descansos setmanals, permisos, llicències, vacances i altres que puguin correspondre per dret als treballadors, sense que això suposi en cap cas, menyscabament en el règim de jornada i horaris.

Quan s'hagi de substituir al personal que habitualment presta el servei, l'empresa adjudicatària informarà per escrit amb un marge suficient al responsable del contracte, i quedarà obligat a realitzar l'acompanyament necessari per garantir la qualitat del servei.

Clàusula 4. Descripció dels serveis

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar la manutenció alimentària dels 45 usuaris de la residència, preparant diàriament, de dilluns a divendres, esmorzar, refrigeri, dinar, berenar,



sopar i resspopó per 45 usuaris, i dinar i sopar per 5 usuaris. Els dissabtes i diumenges, per 30 usuaris en un cas, i 5 en l'altre.

Així mateix, haurà de prestar el servei de menjador d'aquelles persones que utilitzin el servei de *Dinem en companyia*, preparant diàriament, de dilluns a divendres, dinar per 40 persones.

Orientativament, es contempla que se serviran durant el període del contracte (01/08/2024 a 31/12/2024) un total de 6.225 pensions completes al servei de menjador corresponent a l'establiment residencial; un total de 4.360 dinars al projecte de menjador social *Dinem en Companyia*; i un total de 765 àpats del menjador social de SSB.

Servei àpats	Preu unitari màxim, sense IVA	Dilluns a Divendres	MÀXIM Usuaris diaris DII -Dv	Dies Dissabtes i Diumenges	MÀXIM Usuaris diaris Ds - Dg	Total àpats període	Import màxim període sense IVA
Esmorzar + refrigeri mig matí (Can Dotras)	2,22 €	109	45	44	30	6.225	13.819,50 €
Dinar (Can Dotras)	5,90 €	109	50	44	35	6.990	41.241,00 €
Dinar (Dinar en Companyia)	5,90 €	109	40	44	0	4.360	25.724,00 €
Berenar (Can Dotras)	1,48 €	109	45	44	30	6.225	9.213,00 €
Sopar + resspopó (Can Dotras)	5,17 €	109	50	44	35	6.990	36.138,30 €
						Total sense IVA	126.135,80 €
						IVA 10%	12.613,58 €
						Total amb IVA	138.749,38 €

L'horari de funcionament de la residència s'estableix de les 7.45 fins a les 16.00 hores, i de 17,15 a les 21.00 hores, tots els dies de l'any. La responsable del contracte informará sobre els horaris en què s'han de tenir preparats els diferents àpats de l'establiment residencial, que seran servits pel personal de la residència.

L'obertura al públic del menjador del projecte "*Dinem en companyia*", de 13.00 a 15.00 hores de dilluns a divendres, exceptuant els dies festius, els àpats han d'estar preparats per ser servits pel personals de serveis socials a les 13:30.

El servei de restauració inclourà:

- La planificació, gestió i compra, per l'empresa adjudicatària, dels aliments i matèries primeres necessàries per a la correcta prestació del servei contractat.
- La recepció, emmagatzematge i custòdia de les mercaderies, segons la Llei 5/2019, de 31 de juliol de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, o la normativa vigent aplicable.
- La confecció dels menús i dietes cada 5 setmanes (amb la proporció dels elements alimentaris) serà a càrrec de l'adjudicatari d'acord amb les necessitats individuals que els trameti la persona responsable del contracte, sota la supervisió del responsable higiènic sanitari del centre.
- La manipulació, l'elaboració, el cuinat de les matèries primeres per a la confecció dels menús i dietes establertes, així com el manteniment en calent i en fred dels aliments.
- La distribució i servei a taula dels àpats al menjador de l'establiment residencial



Can Dotras, i al servei Dinem en companyia serà a càrrec dels treballadors de la corporació.

- La neteja automàtica i neteja manual així com la col·locació de la vaixella, coberteria, cristalleria i parament vari.
- La neteja, desinfecció i condicionament general dels espais de cuina, magatzem d'aliments, cambra frigorífica, magatzem de la cristalleria i vaixella.

La preparació i confecció dels menús es realitzarà a la cuina del centre pels professionals contractats per l'empresa adjudicatària, i inclourà la compra de productes elaborats, així com begudes no alcohòliques. S'estableix també la compra de productes de rebosteria i/o gelats, per celebrar aniversaris i/o altres esdeveniments que es realitzin tant a l'establiment residencial com al projecte dinar en companyia. Les demandes d'aquests productes es realitzaran, a petició de les responsables del servei.

L'adjudicatària haurà de complir amb la normativa general de mesures sanitàries:

- Reglament CE 178/2002 de principis generals de la legislació alimentària.
- Reglament CE 852/2004 d'higiene dels aliments.
- RD 3484/2000 d'higiene dels menjars preparats.
- RD 140/2003 d'aigües de consum humà.
- Llei 18/2009 de Salut Pública.
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient
- Qualsevol altra normativa, general o específica, aplicable a l'activitat en qüestió.

Clàusula 5. Requisits dels menús de l'establiment residencial i del menjador social Dinar en companyia

Tots els aliments adquirits, utilitzats i servits per l'empresa adjudicatària hauran de complir els requisits establerts a la legislació vigent, així com aquelles contemplades al Codi Alimentari i complir amb totes les garanties sanitàries.

Per minimitzar en la mesura del possible, els riscos en l'execució dels treballs encomanats, l'adjudicatari implementarà un sistema d'autocontrol.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de que tots els proveïdors dels productes estiguin legalment acreditats, i els productes subjectes a les instruccions del Codi Alimentari, així com evitar que els productes sofreixin alteracions.

Els aliments enllaunats hauran de tenir el corresponent registre sanitari.

Els aliments congelats s'hauran d'emmagatzemar a una temperatura inferior als - 20° (congelador de 2 o més estrelles). S'haurà de garantir que no s'interrompi la cadena del fred, rebutjant els aliments que, després de ser descongelats no es consumeixin



immediatament.

Els menús i dietes que se serveixin als usuaris del centre, hauran de garantir la correcta cobertura de les necessitats alimentàries i l'equilibri adequat entre els nutrients energètics (proteïnes, lípids i hidrats de carboni...). Tot això sota la pertinent supervisió del responsable higiènic sanitari.

El menú diari s'establirà tractant d'equilibrar tots els menjars del dia, combinant plats forts amb plats més lleugers, i distribuint els aliments rics en proteïnes durant el dia, buscant la freqüència i variació en el consum dels aliments fonamentals.

Els menjars hauran d'estar correctament preparats, guisats i condimentats. Així mateix, hauran d'arribar als destinataris amb la temperatura adequada, i s'haurà de tenir en compte que, a més de la seva funció alimentària, s'hauran de considerar motius de satisfacció col·lectiva.

A la cuina s'hauran d'observar les mesures higièniques següents:

- Les deixalles s'emmagatzemaran amb cubells tapats i amb pedals.
- Els aliments crus i cuinats s'emmagatzemaran en frigorífics separats.
- A la cuina no entraran persones que no siguin del servei de restauració, excepte autorització expressa de la direcció del centre.
- No es podran ingerir aliments ni fumar.
- No es podrà treure la pols ni escombrar en sec.
- Les taules i el material vari de treball s'hauran de netejar diàriament amb aigua calenta i detergent adequat, i amb desinfectant.
- El terra es fregarà diàriament amb els productes adequats.
- Tots els professionals que manipulin aliments, hauran de tenir el carnet de manipulador d'aliments, el qual haurà de ser revisat periòdicament pels organismes competents. Així mateix, s'hauran de guardar escrupolosament les mesures higièniques adequades, utilitzar roba de treball adequada i neta, gorra per tapar el cabell i guants rebutjables. Al més petit símptoma de malaltia s'haurà de comunicar i anar a la consulta mèdica i, mentre perdurin els símptomes, l'empresa adjudicatària haurà de substituir la baixa.
- Disposar i aplicar un pla preventiu d'autocontrols basats en l'anàlisi dels perills i punts de control crític, (APPCC), adaptat a les característiques del centre.
- Tenir a disposició dels agents d'inspecció els fulls dels resultats del sistema d'autocontrol

L'empresa adjudicatària haurà de presentar en un termini màxim de 2 mesos els següents Plans d'Autocontrol:

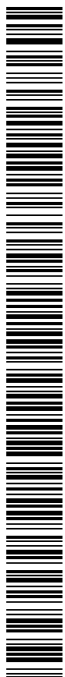
- 1.- Pla de control d'aigua potable.
- 2.- Pla de neteja i desinfecció.
- 3.- Pla de formació i capacitatció del personal en seguretat alimentària.
- 4.- Pla de control de proveïdors.
- 5.- Pla de traçabilitat.
- 6.- Pla de manteniment d'equips i estris.

5.1. Pensió alimentària

La pensió alimentària que se servirà tindrà l'estructura següent:

- L'esmorzar.
- El refrigeri de mig matí.





- El dinar.
- El berenar.
- El sopar.
- El ressopó.

S'hauran de garantir diferents tipus de dieta, i aquestes hauran de ser degudament supervisades per tal de garantir l'adequació als requeriments mèdics, dietètics, culturals, etc.

La dieta prescrita per defecte serà la dieta normal. Les dietes especials es facilitaran a petició de l'usuari.

Caldrà incloure com a mínim, les següents dietes i les seves combinacions:

- Basal o normal
- Hipercalòrica
- Hipocalòrica
- Hiposòdica
- Per a diabètics
- Protecció gàstrica
- Sense gluten
- Sense porc
- Sense lactosa

Totes elles a la vegada s'hauran de facilitar també com a:

- Dieta fàcil masticació
- Dieta triturada
- Menjar texturitzat

Caldrà disposar de les fitxes dels plats elaborats/servits. També es valorarà la fitxa dietètica i especificació de les dietes així com un model de guia per l'usuari del servei.

5.2. Especificacions en referència als aliments i confecció dels menús

Per planificar els menús, l'adjudicatari valorarà les recomanacions dels experts, les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut i les normatives alimentàries vigents.

L'adjudicatari ha de disposar d'una persona amb formació acreditada i específica sobre nutrició i dietètica, que faci la programació i supervisi la idoneïtat dels menús.

L'alimentació de les persones usuàries haurà de promoure una alimentació complerta i equilibrada amb una presentació atractiva, tot oferint una dieta variada adaptant-se a les necessitats, tipus de dieta, gustos, preferències i hàbits de les persones usuàries.

A continuació en detalllem els components a tenir en compte per a una alimentació saludable. No obstant, la dieta cal que s'adapti a l'edat, l'estat de salut (malaltia, intoleràncies i/o al·lèrgies), gustos, aversions alimentàries, textures, etc.

ALIMENTS
Arròs
Llegums
Pasta
Patates
Pa
Verdures i Hortalisses
Fruites fresques
logurt
Formatge semi curat



Formatge fresc
Carn
Aus
Peix
Ous
Oli d'oliva

L'adjudicatari vetllarà per oferir varietat en els diferents productes, la verdura i fruita seran fresques i de temporada.

La rotació dels menús es farà d'acord amb el que s'estableixi amb la persona responsable del contracte designada per l'Ajuntament de Montmeló i sota la pertinent supervisió del responsable higiènic sanitari, i es farà amb un cicle mínim de 5 setmanes. En la rotació dels menús es tindran en compte les variacions estacionals per tal d'adaptar-los a les estacions de primavera – estiu, i tardor – hivern, sense modificar l'aportació calòrica i nutritiva. Així mateix, es tindrà en compte la realització de menús especials els dies festius d'especial significació, tals com, a títol merament orientatiu: Cap d'Any, Reis, Divendres Sant, Dilluns Sant, Sant Joan, Festa Major, Dia de Nadal, Sant Esteve, etc.

5.3. Aliments extres i peticions autoritzades

Quan la Direcció del centre, o la persona responsable del projecte Dinem en Companyia, ho determini i en ocasions especials com aniversaris, celebracions, actes públics organitzats pel centre, etc. s' hauran d'elaborar plats extres fora dels horaris habituals.

L'empresa adjudicatària rebrà la petició de serveis, tant de dietes com d'aliments extres, pels canals que es determini a tal efecte, no podent subministrar els serveis sol·licitats per altres canals diferents, ni begudes o menjars a usuaris o a altres dependències del centre. En tot cas, s'hauran de facilitar aliments extres a qualsevol usuari que ho requereixi a criteri de la Direcció del centre.

Clàusula 6. Personal

L'empresa adjudicatària disposarà del personal suficient per poder prestar el servei amb els nivells de qualitat i eficiència necessaris per complir les obligacions estipulades al contracte. Contractarà el personal necessari en nombre suficient per a garantir la prestació del servei tots els dies de l'any.

Serà obligació de l'adjudicatària dotar tot el seu personal dels mitjans i equips de protecció laboral necessaris, tant individuals com col. lectius, així com uniformar pel seu compte a tot el seu personal mitjançant una roba especial de treball, exclusiva i neta que inclogui gorra de cuina, mascaretes, guants d' un sol ús i aquells mitjans exigits per la normativa o manuals de prevenció de riscos laborals.

6.1. Personal necessari

Coordinador/a:

L'adjudicatari haurà de comptar amb un coordinador/a per a la realització de les següents funcions:

- Realitzar el seguiment i control de la prestació integral del servei
- Atendre les necessitats que hi puguin sorgir en el desenvolupament del servei
- Traspasar incidències, informar i coordinar-se tant amb la Direcció del centre com amb la responsable del projecte Dinem en Companyia de l'Àrea de Serveis Socials



- Realitzar reunions de seguiment dels serveis, per tal de garantir la qualitat i adequació del servei que s'està prestant.
- Establir sistemes de recollida de queixes i suggeriments
- Avaluar i millorar la qualitat del servei prestat

Dietista-nutricionista:

L'empresa adjudicatària ha de disposar, entre el seu personal d'un/a professionals dietista-nutricionista, amb la titulació universitària específica, per a la gestió i organització del servei d'alimentació que haurà de vetllar per la qualitat i salubritat dels aliments, així com coordinar-se amb la responsable higiènic-sanitària del centre.

Personal a la cuina:

2 cuineres a jornada completa
1 ajudant de cuina 20 hores setmanals

6.2. Formació

L'adjudicatària haurà de justificar periòdicament la formació contínua impartida als manipuladors d'aliments conforme al que disposa el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

Així mateix, el personal haurà de posseir una especialització en hostaleria per prestar els serveis que són objecte del present contracte, requerint-se l'acreditació de la seva capacitat prèviament a la seva contractació per l'adjudicatària.

6.3 Altres prescripcions en matèria de personal.

L'adjudicatària aplicarà els mecanismes de vigilància de la salut dels treballadors d'acord amb la normativa vigent.

En l'exercici de les seves funcions, els treballadors de l'empresa adjudicatària estaran sotmesos a les normes de conducta i comportament genèrics de la residència i centre de dia. El personal haurà de limitar al màxim el tracte amb els usuaris del Centre i els seus acompanyants, evitant la transmissió de encàrrecs, i no podran romandre en la institució fora del seu horari de servei. Així mateix, li està prohibit rebre visites durant la seva jornada laboral i realitzar qualsevol altra activitat comercial o laboral que no sigui la pròpia de l'objecte d'aquest contracte.

El personal de l'empresa comunicarà obligatòriament a la direcció del centre, o en el seu defecte a la RHS, aquells fets que es considerin extraordinaris, i que puguin afectar al bon funcionament del servei, a fi d'adoptar les mesures que siguin pertinents.

Clàusula 7. Material i instal·lacions

L'Ajuntament de Montmeló proporcionarà a l'empresa adjudicatària el local, instal·lacions, mobiliari, béns i parament assenyalats a l'Annex I.

Serà a càrrec de l'adjudicatària la resta de material i maquinària que es consideri oportú per a la prestació del servei, bàsicament reposició de parament, maquinària i petit electrodomèstic.

Aquest material s'haurà d'especificar a l'oferta (es facilitarà una relació a títol merament enunciatiu i no limitatiu).

La cessió de l'ús de l'espai i la resta de béns entregats per l'Administració per a la prestació dels serveis no generarà cap dret a favor de l'adjudicatari, que haurà de conservar-los en perfecte ús i neteja, essent a càrrec seu el manteniment i reparació dels



mateixos.

Al finalitzar el contracte, l'adjudicatari haurà de deixar l'espai cedit i retornar tot el que hagués rebut en ús en correcte estat de funcionament. Les pèrdues que poguessin existir seran valorades a preu de reposició.

L'empresa adjudicatària no podrà realitzar obres al local sense permís exprés de l'Ajuntament de Montmeló. En el supòsit de que s'acordés alguna reforma, aquesta quedaria a benefici del centre sense dret a indemnització.

Seran a càrrec de l'adjudicatària els productes de neteja necessaris per a la correcta prestació del servei contractat.

La reposició de safates, vaixelles, cristalleria, coberteria i parament de la llar derivada del deteriorament o pèrdua serà a càrrec de l'adjudicatària. Tot el material que adquireixi l'empresa adjudicatària, per substituir el que s'hagi malmès, passarà a ser propietat de l'Ajuntament de Montmeló.

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de fer un ús adequat i d'efectuar les reparacions i manteniment de l'equip inventariable, així com reposar el material fungible dels diferents serveis. Igualment restarà obligada a realitzar les despeses de material necessari per a les reparacions de manteniment.

Els desperfectes que el personal pugui ocasionar en el mobiliari i instal·lacions seran indemnitzats a càrrec de l'adjudicatària, i l'Ajuntament de Montmeló podrà treure la compensació procedent de l'import de les factures que presenti el contractista.

Serà a càrrec de l'adjudicatària les reparacions de l'equip inventariable i la reposició ordinària del material i béns. Si el cost de les esmentades reparacions i reposicions excedís del 2% de la facturació anual de l'empresa en aquest contracte, després de ser comprovat per la persona responsable del contracte, el sobrecost podrà ser aportat per l'Ajuntament de Montmeló.

7.1 Subministres

L'empresa adjudicatària es farà càrrec d'una part de les despeses dels subministraments (gas i energia elèctrica) que siguin utilitzats al local corresponent al Servei. Es determinarà un percentatge del 5% sobre el total de les factures, el pagament del qual es realitzarà mensualment. S'estableix que l'Ajuntament de Montmeló es faci càrrec del cost total de la despesa del subministrament d'aigua.

Clàusula 8. Criteris mediambientals. Neteja i evacuació de residus

L'empresa haurà de garantir la gestió eficient dels residus per fer més sostenible el servei i reduir-ne la generació, assegurant que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament i potenciant la reducció d'embalatges i en tot cas, la utilització d'embalatges reutilitzables.

L'adjudicatari realitzarà la recollida selectiva de residus generats pel servei d'alimentació d'acord amb la normativa vigent i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei municipal de recollida. Disposarà de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador i separarà correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos



lleugers, el paper i la resta. El buidatge i manteniment dels contenidors anirà a càrrec del personal de l'empresa adjudicatària. El contenidors seran estancs i s'hauran de mantenir tapats, i quan es trobin a la cuina disposaran d'un sistema d'obertura no manual (pedal o equivalent). Els contenidors estaran ubicats de manera que s'eviti qualsevol risc de contaminació dels aliments.

L'empresa adjudicatària s'acollirà al servei porta a porta comercial de matèria orgànica i de paper i cartró, tenint en compte les directrius que determini l'ajuntament en quant a la recollida de la tipologia del residu, la data, la retirada i el dipòsit en el lloc que s'indiqui. A més, incorporarà altres mesures de millora ambiental com ara prioritzar l'ús de productes en envasos retornables, o prioritzar l'ús de paper d'estrassa en comptes d'alumini, sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat, entre d'altres mesures.

Les caixes de plàstic o cartró pel subministrament de fruita, verdures, làctics o altres aliments, hauran de ser retirats pels proveïdors, es prioritzaran els mitjans d'embalatge que puguin ser reutilitzats.

S'evitarà subministrar begudes o menjar en envasos de plàstic d'un sol ús (coberts, plats, gots, bastonets, ...).

En cas d'utilitzar bosses per a la recollida de residus, aquestes seran de plàstic reciclat. En el cas de la fracció orgànica, les bosses seran compostables.

A més de la recollida selectiva dels residus generats, s'estableixen el següents criteris de prevenció, tant pel que fa a la quantitat generada, com al seu risc.

Sens perjudici del compliment de les condicions de seguretat alimentària que siguin vigents, l'adquisició, transport i emmagatzematge de matèries primeres es farà atenent als següents criteris de prevenció i reducció de residus i de minimització dels embalatges de qualsevol naturalesa:

- Caldrà fer servir sempre que sigui possible envasos reutilitzables
- En cas que no sigui possible, caldrà fer servir envasos reciclables
- Serà necessari fer servir envasos de la màxima capacitat possible, i no s'admetrà, sense una prèvia justificació, l'adquisició de productes envasats a porcions individuals

El paper eixugamans, tovallons i qualsevol altre consumible de cel·lulosa a utilitzar durant el servei de cuina i menjador, serà produït a partir de fibres de cel·lulosa 100% reciclada, i no contindrà blanquejants òptics.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut, forma d'utilització i dosificació. En aquest sentit, es procurarà l'ús de productes amb menor efecte contaminant i de baixa toxicitat per l'entorn en els productes bàsics de neteja general, així com en el sabó rentamans.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'Ajuntament, abans de l'inici del contracte, un Pla de Residus que inclogui entre d'altres: les mesures de minimització, separació, gestió, retirada i evacuació de les diverses fraccions de residus generats, així com la recollida d'olis usats per part d'una empresa autoritzada.

En els plans de formació del personal de l'empresa concessionària s'hauran d'incloure els aspectes ambientals associats al servei: gestió de residus (minimització, recollida selectiva



i tractament), gestió i ús eficient de l'aigua i de l'energia, reducció del malbaratament alimentari i mobilitat sostenible.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària la neteja de tots els espais, béns i estris que s'utilitzin per a la prestació del servei.

La neteja i desinfecció, així com els materials necessaris per dur-les a terme, seran a càrrec de l'adjudicatària, que haurà de mantenir el nivell d'higiene òptim exigible en un recurs residencial, i també d'acord amb la normativa vigent.

Clàusula 9. Sistemes de seguiment, control de la qualitat i inspecció

S'establiran els procediments de control de qualitat que garanteixin la quantitat i qualitat dels serveis contractats.

A més dels sistemes de control i avaluació de qualitat implementats per l'adjudicatari, els serveis competents de l'Ajuntament de Montmeló podran realitzar les tasques d'inspecció que consideri oportunes i comprovar si la quantitat i qualitat dels serveis són els adequats. Així mateix, es podran efectuar les inspeccions, controls o determinacions analítiques que es considerin convenients per a detectar qualsevol tipus d'alteració.

9.1.Facultats de l' Administració.

El control i inspecció de l' Administració s' estendrà a tots els aspectes relatius al contingut del servei i al compliment de les clàusules i prescripcions dels corresponents plecs administratius i tècnics, comprenent, entre d' altres, les facultats següents:

- a) Comprovar l'efectiva prestació del servei per l'adjudicatària, establint els sistemes de control que estimi oportuns per verificar que el personal i/o les hores treballades coincideixen amb la proposta en la seva oferta tècnica.
- b) Rebre quan així ho consideri, una relació del personal que es troba treballant, en el qual es reflectiran la situació laboral dels treballadors i qualsevol altra circumstància.
- c) Rebre en cas que ho estimi oportú, els butlletins de cotització (TC1 i TC2), sense que hi puguin figurar els treballadors que no estiguin adscrits a la prestació del servei.
- d) Requerir de l'adjudicatària els informes o documents que consideri necessaris, relacionats amb la prestació del servei.
- e) Efectuar comprovacions sobre qualitat del treball, uniformitat, comportament o exercici correcte de les funcions pròpies del personal de l'adjudicatària.
- f) Realitzar enquestes sobre la qualitat del servei i grau de satisfacció entre el personal i els usuaris.

9.1.2. Control Responsable Higienic Sanitària.

L'adjudicatària disposarà de menjars testimonis que representin tots els àpats preparats i servits diàriament. Els àpats testimonis correspondran almenys a una ració individual, es guardaran aïllades en recipients estancs i s' identificaran i dataran clarament, conservant-se durant almenys cinc dies a temperatura ≤ 4 ° C pels àpats testimoni refrigerats o a ≤ 18 ° C pels congelats.

Clàusula 10. Finalització del contracte i traspàs

Quan finalitzi la vigència del present contracte, en cas que s'efectués una nova adjudicació



del servei, el contractista que finalitzi la prestació efectuarà un traspàs d'informació sobre el funcionament i l'organització del servei a la nova empresa sense que això suposi dret a reclamar cap tipus de cost addicional. L'Ajuntament supervisarà i ordenarà aquest traspàs per tal de garantir que es faci adequadament.

Montserrat Valdayo Cebrero
Directora de la Residència Can Dotras
Ajuntament de Montmeló
(signat electrònicament)



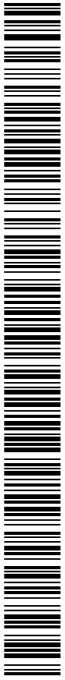
ANNEX 1 Cuina edifici Residència Can Dotras

– CUINA INDUSTRIAL



– CAMPANA EXTRACTORA





**AJUNTAMENT
MONTMELÓ**

- RENTAVAIXELLES INDUSTRIAL



- 2 TAULES DE TREBALL





- 1 MESA AUXILIAR





**AJUNTAMENT
MONTMELÓ**

– 2 ARCONS CONGELADOR





– 2 NEVERES INDUSTRIALS



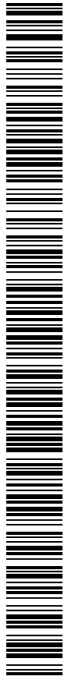


– 3 ESTANTERIES METÀL·LIQUES



Codi Segur de Verificació: 7b5d4f5f-54e7-460c-886d-aacb4691ffbe
Origen: Administració
Identificador document original: ES_L813500000_2024_419140
Data d'impressió: 27/05/2024 08:33:20
Pàgina 20 de 21

SIGNATURES
1.- Montserrat Valdayo Cebrero (SIG), 24/05/2024 15:13





**AJUNTAMENT
MONTMELÓ**

PARAMETRE I PETIT ELECTRODOMÈSTIC: QUANTITAT I DESCRIPCIÓ			
1	TORRADORES		
1	PICADORA		
1	MICROONRA		
1	BALANÇA PETITA - 2KGS		
1	MAQUINA TALLA EMBUTIT		
1	TURMIX DOMÈSTIC		
1	OBRELLAUNES INDUSTRIAL		
2	SOPERES BERLIN S/T 28 CM		
2	RUSTIDERA ECOINOX 60 CM		
4	RUSTIDERES ECOINOX DIFERENT TAMANY		
1	PAELLERA ESMALTADA HONDA 50 CM		
1	PAELLERA ESMALTADA HONDA 46 CM		
1	PAELLERA ESMALTADA HONDA 34 CM		
1	PARISIEN COFER NOMÉS REJILLA 32 CM		
3	CARROS 900X600X950 R/PLAS		
1	ESCURRIDOS OVINOX 40 CM		
3	ESCURRIDOS PETITS		
2	CAFETERES "OROLEY" 12 SERVEIS		
6	CISTELLES X RENTAPLATS		
5	BANDEJAS INOXIDABLES		
5	BANDEJAS PLÀSTIC		
2	BANDEJAS BIMET		
2	OLLES DE 47 X 26		
1	OLLA DE 42 X 15		
1	OLLA DE 30X27		
1	OLLA 25 X21		
10	GERRES PLANET DE 1500 CC		
3	CASOLETES PETITES		
83	LINIC PLAT PLA 23 CM		
79	CLINIC PLAT FONDO 22 CM		
32	CLINIC PLAT POSTRE		
44	CLINIC PLATS D'ESMORIZAR 15 CM		
12	PLATETS CAFÉ		
60	BOLS SOPA MADISON S/ORELLES		
32	CLINIC TACES ESMORZAR 21 CM		
49	POLITRAY GOT TR 25 AIGUA		
24	GOTS CAFÉ PLASTIC		
8	GOTS PLASTIC AMB NANSA		
4	CUBETES X COBERTS PLASTIC		
2	TISORES CUINA		
1	PINZEL SILICONA		
95	1001-CP CULLERA TAULA		
73	1001-CP FORQUILLA TAULA		
81	1001-CP GANIVET TAULA		
59	1001-CP CULLERETES CAFÉ		
3	ESCUMADORES DE TOTES MIDES		
3	CULLEROTS GRANS		
2	PINZES CULLERA ITALIANA 20 CM		
3	PINZES X CARN		
2	RALLADORS DOMÈSTICS		
1	OBRELLAUNA DOMÈSTIC		
1	MASA DE FUSTA		
1	RASQUETA		
1	ESPÀTULA		
71	GAVINETS GRANS		
2	GANIVETS PETITS DE SERRA		
2	GANIVETS PETITS		
4	CUBELLS D'ESCOMBRERIES 60 L		
1	ESCOMBRA		
1	RECOLLIDOR		
1	GALLEDA DE FREGAR		
1	FREGONA		