



PLEC DE PRESCRIPCIONS TECNiques PARTICULARS PER A LA LICITACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE CATERING PEL MENJADOR DEL CENTRE DE DIA DE MARTORELLES

Clàusula 1. OBJECTE

El que marca el plec de clàusules administratives.

Clàusula 2. OBJECTIUS I CARACTERÍSTIQUES

El menjador del centre de dia per a la gent gran té com a objectiu garantir una alimentació equilibrada a les persones grans.

Altres objectius del servei del menjador del centre dia són els següents:

- a) Oferir un servei que proporcioni autonomia a la gent gran per tal que pugui afrontar les seves necessitats nutricionals.
- b) Coordinació amb els serveis socials d'atenció primària per detectar situacions de risc.
- c) Proporcionar i assegurar una dieta correcta i adequada a les necessitats nutricionals de les persones grans tenint en compte les particularitats de cada usuari/ària.
- d) Oferir i afavorir un espai de relació i companyia entre les persones usuàries del servei de menjador del Centre de Dia.
- e) Afavorir durant els menjars la reeducació dels hàbits alimentaris i higiènics de l'usuari/ària.
- f) Detectar factors que poden influir en la nutrició i problemes que es presentin per defecte o per excés en la ingesta d'aliments o de líquids.
- g) Cobrir les necessitats específiques de cada usuari/ària per a què pugui realitzar els menjars amb la màxima autonomia possible.
- h) Verificar i controlar en cas que així ho sol·liciti l'usuari/ària del servei de menjador de la correcta presa de medicaments.

CARACTERÍSTIQUES

1.- L'empresa ha de complir en tot moment la legislació aplicable en matèria higiènicosanitària quant a elaboració, manipulació i trasllat d'aliments, i ha d'estar inscrita/registrada en els organismes competents que marqui la llei.



Així mateix tindrà en consideració les "Recomanacions d'alimentació i activitat física per a centres d'acolliment residencial per a persones grans" editat per la Direcció General de Salut Pública del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya.

2. El transport, les operacions de descàrrega i emmagatzematge o dipòsit dels aliments i altres articles seran efectuats per l'empresa adjudicatària que haurà d'acreditar la disposició de mitjans de transport de queviures que garanteixin el compliment de la normativa sanitària.

3. Els menjars seran transportats per personal de l'empresa contractista a l'adreça del centre en recipients/envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, i complint la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris, havent d'ocupar-se així mateix l'adjudicatària de la correcta neteja dels recipients o material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments. En cas de que l'empresa subcontracti el servei de transport caldrà que es posi a disposició del personal del CSL el seu número de mòbil, per a comunicacions telefòniques o Whatsapp.

4. El servei consistirà en servir el dinar a les persones grans, i es farà diàriament, d'acord i respectant el calendari de prestació del servei públic establerts per l'Ajuntament de Martorelles.

5. El número de menús no serà sempre el mateix, estarà en funció de la demanda diària de les famílies i usuaris/àries del servei.

6. L'arribada del càtering al Centre de dia de serveis serà entre les 11:15 h i les 11:45 hores. Es farà lliurament del menjar sota albarà, on s'especificarà, com a mínim, el número de menús que apareixen en cada tipologia, el número de barres de pa subministrades i qualsevol canvi que surti la normalitat.

7. La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal, independentment que el subministrament de tots els menús sol·licitats es presentin en un sol recipient.

8. Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per un/a dietista, atès que l'adjudicatari haurà d'acreditar la disposició a la seva plantilla o contracte de serveis amb un/a dietista titulat.

- a) Els menús constaran de:
- Entrants (amanida)
 - Primer plat
 - Segon plat (amb guarnició)



Postres

Pa (mínim, vuit barres tipus baguette diàries, cuites i que no estiguin cremades. En tot cas, s'estarà a allò que demani el personal del CSL).

Serà responsabilitat de l'empresa el subministrament de complements com oli, sal, vinagre, cafè, infusions, llet i altres que especifiqui el Centre de Suport a la Llar, en un termini màxim de tres dies des de la comanda, i constarà en la factura com a "Complements i berenars".

A petició dels usuaris es proposen els següents plats:

PRIMERS HIVERN

- Brous de carn o de peix.
- Purés de verdura/es.
- Llegums estofats.
- Fideus a la cassola.
- Macarrons.
- Verdura amb patates.
- Patates estofades.
- Verdura al forn.

PRIMERS ESTIU

- Amanides (variada, de pasta, d'arròs, de llegums, Alemanya...).
- Verdura.
- Sopes fredes (gaspaxo, vichyssoise...)

SEGONS

- Peix de proximitat (Sardina, maira, seitó...) un cop per setmana.
- Peix alta mar (bacallà, lluç...) un cop per setmana. **Prohibida la panga, la tilàpia i altre peix que expressament es comuniqui a l'empresa.**
- Pollastre, dos cop setmana, màxim.
- Croquetes, canelons, botifarra, mandonguilles, palets de lluç, etc.

POSTRES

- Dos lactis per setmana.
- Fruita de temporada (taronja, poma, meló, síndria, maduixes...).



- El darrer divendres de cada mes ó darrer dia obert abans de vacances de setmana santa, estiu o nadal, ó el dijous, cas que el divendres sigui festiu. Un pastís suficient per a celebrar els aniversaris d'aquell mes.

9. Els menús han de complir la normativa vigent marcada per l'organisme oficial i competent i seguir els criteris d'una dieta sana, variada i equilibrada, contemplant, quant a quantitats, composició i tipus de cocció, etc. les edats i característiques dels comensals: gent gran a partir dels 52 anys. Caldrà que tinguin en compte les necessitats d'ingesta de les persones grans.

10. S'evitaran aliments que suposin un risc per a les persones grans (els peixos no hauran de tenir espines, carns sense tendons ni ossos petits...).

11. Es controlarà molt especialment la data de caducitat o consum preferent i el grau de maduresa de la fruita. No s'accepten peces massa madures o aixafades. El nombre de peces serà tantes com comensals més dues extra. (Exemple, Si hi ha 33 comensals, es portaran 35 peces).

12. L'empresa es compromet a facilitar els menús especials i de règim per a aquells/es usuaris/àries que així ho requereixin en raó de la seva edat o per prescripció facultativa, intoleràncies, al·lèrgies,...

13. L'adjudicatari vetllarà per la qualitat dels productes i la seva adequació a les exigències nutricionals i per la seguretat i higiene dels aliments subministrats mitjançant els mecanismes d'inspecció que estimi convenient i d'acord amb la normativa vigent.

14. L'empresa contractista establirà un sistema d'avaluació trimestral de la qualitat, de la variació estacional dels menús i del servei general, i comunicarà a la direcció dels centres qualsevol suggeriment que s'estimin convenient per millorar el funcionament del servei.

15. L'empresa adjudicatària subministrarà per escrit al centre la relació de menús del mes, amb antelació i còpies suficients per poder comunicar-ho als usuaris/àries. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional.

16. S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes i picants, així com plats nouvinguts i que no formen part de la gastronomia tradicional de Catalunya i d'Espanya, com són els Humus, la Quinoa i altres.



17. L'empresa contractista designarà un representant únic per parlar amb CSLL i Serveis Socials. Altres obligacions són:

- a) La prestatària posarà a disposició del CSLL i de Serveis Socials, una o diverses adreces de correu electrònic on es farà la comanda del número de menús que es requereixen pel dia següent, i un telèfon, on es podrà demanar que no es serveixi un o varis menús, o la renúncia al servei complet del dia, per causes de força major com inclemències meteorològiques (episodis de neu) per exemple, abans de les 09:00 hores del dia del lliurament. La penalització per no respondre al telèfon, abans de les 08:59 hores, serà el no cobrament del/s menú/s afectats, tot i que siguin efectivament lliurats.
- b) La prestatària tindrà l'obligació de fer arribar a la persona de contacte, un esborrany de la factura, abans de llur presentació al cobrament, a fi i efecte que es puguin esmenar diferències en el nombre de menús consumits. Aquesta mesura redunda en benefici de totes dues parts, ja que evitarà endarreriments en la presentació de la factura i ajudarà a que es pugui pagar en el termini estipulat contractualment.
- c) La prestatària tindrà l'obligació contractual de fer el lliurament dels menús al CSLL, abans de les 13:00 hores, obligant-se a donar avís de qualsevol endarreriment per causes logístiques. La penalització serà el NO cobrament del servei d'aquell dia, tot i que siguin efectivament lliurats. La prestatària haurà de tenir habilitat, en tot moment, un canal actiu través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

18. El sistema de producció serà en calent/ fred i l'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments o per avaries en la producció o en el transport del menjar.

19. En cas de produir-se alguna necessitat en la dieta caldrà adaptar aquests menús a les necessitats de la persona gran. D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el centre. Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix sense motiu i sense l'autorització de la persona responsable del centre.

20. Serà motiu de sanció greu el fet de portar barrejades les línies de fred i calent, així com qualsevol altra alteració de la normativa vigent.



21. Caldrà extremar la cura en el tema de les contaminacions creuades. Si arriba una sopa de fideus feta amb brou de peix, per exemple, cal especificar clarament que hi porta brou de peix.

22. Serà motiu de sanció el fet que els aliments subministrats requereixin, per part del personal de CSL, ulteriors manipulacions com, per exemple, haver de tornar a bullir una verdura cuita que hagi arribat amb poca cocció. El personal del CSLL és servei finalista i només li toca emplatat i servir.

Clàusula 3. Nivell de qualitat de les matèries primeres

Els productes frescos del gènere: carn de porc i de vedella, pollastre, peix, fruita, verdures, llet i derivats de la llet i altres productes que es consumeixen al centre de dia, seran de primera qualitat. Es pot exigir la certificació/ons oportunes en qualsevol moment.

Atesa l'edat dels usuaris/àries del centre de dia i la seva natural evolució, els menús podran sofrir canvis, fins arribar al menú considerat estàndard.

Com a exemple s'esmenten:

- o Triturat.
- o Menú estandarditzat.
- o Menús especials:
 - Menús astringents.
 - Dietes toves.
 - Dietes sense sal.
 - Dietes antidiabètiques.
 - Dietes baixes en greixos.
 - Menús sense gluten, en cas de celíacs.
 - Vegetarians.
 - Altres.

Clàusula 4. ORGANITZACIÓ

El menjador per a gent gran forma part de la cartera de Serveis Socials Bàsics de l'Ajuntament i es presta mitjançant els equips bàsics de serveis socials.



Setmanalment i de manera anticipada es traslladarà a l'empresa un quadrant amb la relació de persones usuàries del menjador social de gent gran, detallant número de comensals i tipus de menú sol·licitat.

UTILITATGE DE L'EQUIPAMENT ON ES PRESTARA EL SUBMINISTRAMENT DE CATERING PEL MENJADOR SOCIAL.

A) Office - cuina .

B) Espai per dinar i esbarjo.

La relació del material (electrodomèstics/estris) del Servei de Menjador l'hauran de subministrar l'empresa prestatària i donarà la formació adequada en llur utilització.

COORDINACIO ENTRE L'EMPRESA ADJUDICATARIA I L'AJUNTAMENT

L'accés de les persones usuàries al servei es produirà a mitjançant l'Ajuntament, seguint el procediment que determina la normativa vigent, i que ha de concloure amb el corresponent contracte assistencial entre la persona usuària l'Ajuntament de Martorelles, el qual determinarà la modalitat del servei prestar, el seu abast i règim de contraprestació.

L'adjudicatari ha d'acceptar íntegrament les condicions del subministrament de càtering que l'Ajuntament de Martorelles reflecteix en aquest plec i en el plec de clàusules administratives de la licitació d'aquest servei.

El seguiment i el control de la prestació del subministrament de càtering es durà a terme pel responsable municipal que es designi per part de l'Ajuntament de Martorelles i que figura al plec de clàusules administratives.

L'adjudicatari designarà com a mínim un coordinador/a, que serà la persona responsable de canalitzar les demandes del servei de càtering i la interlocució amb l'Ajuntament. Per donar la millor agilitat a les comunicacions, l'empresa habilitarà un telèfon mòbil amb aplicació "Whatsapp", així com un correu electrònic que sigui consultable pel coordinador/a.

S'establirà un calendari de reunions mensual de control i seguiment de la prestació del servei entre el personal tècnic responsable de l'Ajuntament i la/les persona/es que designi l'empresa adjudicatària, amb la finalitat d'avaluar progressivament el



desenvolupament i els resultats de la gestió del servei. Aquestes reunions poden ser presencials o per videoconferència.

Clàusula 5. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATARIA

L'empresa adjudicatària haurà de portar a terme les prestacions objecte del contracte amb l'estricta subjecció a aquest plec amb la deguda diligència, i assumir, entre d'altres, les obligacions següents:

- Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per a executar, amb la deguda eficàcia, la prestació del subministrament de càtering al menjador social de la gent gran i a domicili. L'empresa no haurà de servir els menjars donat que ho fa personal del mateix Ajuntament.
- Garantir una resposta ràpida i eficaç a les demandes d'atenció que s'efectuïn des dels Serveis Socials i per les persones usuàries mitjançant la persona de referència de l'Ajuntament.
- Garantir el normal funcionament i la continuïtat del subministrament de càtering, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec, sense que pugui produir-se cap interrupció del servei superior a 24 hores.
- Comunicar per escrit al personal responsable de l'Ajuntament, qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament del servei.
- Disposar de les pòlisses d'assegurances necessàries per cobrir els riscos derivats de l'execució del contracte, incloses les produïdes per intoxicació alimentària; en qualsevol cas, la contractista respondrà davant tercers de les responsabilitats directes i indirectes dels danys materials i/o personals que puguin produir-se.
- Aportar albarà on consti el menjar i les racions que es fan lliurament en aquell dia.
- Atendre totes les peticions i suggeriment de servei que li faci el personal del CSLL.



L'adjudicatari adquirirà el gènere alimentari amb el que prepararà els menús, vetllant per l'acompliment estricte dels paràmetres higiènic - alimentaris dels menús que es serveixen. L'Ajuntament es reserva la facultat de sol·licitar tants anàlisis i comprovacions de la qualitat dels aliments com estimi necessàries.

L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar que compleix tots els requisits i compta amb totes les autoritzacions administratives i sanitàries (registre sanitari) i que el personal de l'empresa disposa del carnet de manipulador d'aliments en vigor.

FUNCIONS DE L'AJUNTAMENT

L'Ajuntament de Martorelles ostentarà les potestats següents:

- L'assignació de la modalitat de càtering a cada persona.
- La comunicació a l'empresa contractista de les persones a les que s'haurà de prestar el servei i les condicions de la prestació.
- L'aprovació de la data d'inici del servei, així com de les posteriors modificacions.
- Supervisar la prestació del servei de càtering al menjador social de la gent gran i àpats a domicili, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
- Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- Sol·licitar a l'empresa contractista els informes i la documentació que s'estimin pertinents.
- Comunicar amb la suficient antelació la relació d'usuaris/es receptius de la prestació del servei, així com de les incidències que puguin sorgir per part del les persones beneficiaris/es.
- Habilitar un espai de treball, que faciliti la coordinació, quan es consideri oportú.
- Resoldre amb l'empresa contractista les reclamacions, queixes o suggeriments relatius al funcionament del servei de càtering amb les diferents modalitats, presentada per les persones usuàries, i a rebre'n una resposta adequada.
- El control de la facturació i despesa pressupostària, així com el control de l'acompliment del contracte.

Clàusula 6. PERSONAL



Serà obligació de l'adjudicatari disposar de tot el personal necessari, degudament capacitat per a la realització del subministrament de càtering al menjador municipal del centre de dia. L'empresa haurà de donar compliment a les disposicions vigents en matèria fiscal, administrativa i laboral, de Seguretat Social, de prevenció de riscos laborals i de seguretat i higiene en el treball, així com la normativa interna del sector que reguli l'objecte d'aquest contracte.

L'incompliment d'aquestes obligacions per part del concessionari o la infracció de les disposicions legals vigents sobre seguretat no implicarà cap responsabilitat per a l'Ajuntament.

Les baixes, permisos i absències del personal per qualsevol motiu o circumstància, i les vacances anuals, s'hauran de cobrir per part de l'empresa de manera que no s'interrompi, en cap moment, l'objecte del contracte. Aquestes obligacions fan referència al cuinat, preparat i posat a disposició del càtering no al servei al mateix menjador ja que aquest últim es fa amb personal del mateix Ajuntament.

Martorelles, data signatura electrònica