

PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ SERVEIS DE CUINA I ALIMENTACIÓ IN SITU,
BASATS EN EL MODEL D'ATENCIÓ CENTRADA EN LA PERSONA, DELS SERVEIS
ASSISTENCIALS DE LA FUNDACIÓ PER A L'ATENCIÓ A PERSONES DEPENDENTS
(RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA TERESA DURAN, MENJADOR SOCIAL, ÀPATS A DOMICILI,
AIXÍ COM L'ATENCIÓ EL SERVEI DE MENJADOR DEL PERSONAL DE LA FUNDACIÓ I DE LA
GESTIÓ DELS MÀQUINES EXPENEDORES DE BEGUDES I ALIMENTS DE LA FUNDACIÓ),
AMB GARANTIA DE PRODUCCIÓ DELS ÀPATS EN LES INSTAL·LACIONS DE
L'ADJUDICATÀRIA EN CAS D'EVENTUALS IMPOSSIBILITATS DE PRODUCCIÓ IN SITU.
PROCEDIMENT OBERT HARMONITZAT

EXPEDIENT: 03/2024

Codi CPV: 55523000-2

DILIGÈNCIA:-

Aquest plec de condicions particulars ha estat aprovats per la resolució número 0X/2024 de data 8 de juliol de 2024, per la Presidència del Patronat de la Fundació.

Cornellà de Llobregat, a la data de la signatura.

El Secretari del Patronat

1. OBJECTE DEL CONTRACTE.

L'objecte del contracte és la realització del servei de CUINA I ALIMENTACIÓ IN SITU, BASATS EN EL MODEL D'ATENCIÓ CENTRADA EN LA PERSONA, DELS SERVEIS ASSISTENCIALS DE LA FUNDACIÓ PER A L'ATENCIÓ A PERSONES DEPENDENTS (RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA TERESA DURAN, MENJADOR SOCIAL, ÀPATS A DOMICILI, AIXÍ COM L'ATENCIÓ EL SERVEI DE MENJADOR DEL PERSONAL DE LA FUNDACIÓ I DE LA GESTIÓ DELS MÀQUINES EXPENEDORES DE BEGUES I ALIMENTS DE LA FUNDACIÓ), AMB GARANTIA DE PRODUCCIÓ DELS ÀPATS EN LES INSTAL·LACIONS DE L'ADJUDICATÀRIA EN CAS D'EVENTUALS IMPOSSIBILITATS DE PRODUCCIÓ IN SITU.

La Fundació disposa actualment dels següents serveis assistencials:

Residència Teresa Duran : amb una capacitat variable i màxima de 134 persones residents.

Centre de dia Teresa Duran: amb una capacitat variable i màxima de 30 persones ateses.

Menjador social: amb una capacitat variable i màxima de 80 persones, distribuïdes en diferents torns.

Servei d'àpats a domicili: amb una capacitat variable.

Servei de menjador de personal: amb una capacitat variable.

Màquines expenedores de begudes i aliments:

- 2 màquines expenedores planta baixa: 1 de begudes calentes i 1 de begudes i aliments freds
- 2 màquines expenedores planta entresol : 1 de begudes calentes i 1 d'aliments i begudes fredes.

2. DURADA I RESCISSIÓ DEL CONTRACTE.

El present contracte tindrà una durada inicial de màxim 1 any. El contracte entrarà en vigor a la data de la signatura i podrà prorrogar-se fins a un límit d'un any de forma expressa. En aquest cas, la pròrroga s'acordarà per l'òrgan de contractació i serà obligatòria per a l'empresa contractista, sempre que es preavis amb, almenys, dos mesos d'antelació a l'acabament del termini de durada del contracte. La pròrroga no es produirà, en cap cas, per acord tàcit de les parts.

La rescissió del contracte per qualsevol de les dues parts, s'haurà de comunicar a l'altra part contractant per escrit fefaent amb un preavis mínim de dos mesos a la data de finalització del període legalment pactat, i d'acord al plec de clàusules administratives.

En cas de rescissió o finalització del contracte o de la seva eventual pròrroga, l'empresa prestadora del servei, queda obligada a continuar el servei, respectant les condicions i pactes establerts, mentre no s'hagi fet una nova adjudicació, en el ben entès que aquesta obligació no podrà excedir del termini establert a l'art. 29 de la LCSP i en qualsevol cas prevaldrà la continuïtat del servei per raons d'interès públic.

Quan finalitzi la vigència del present contracte o de la seva eventual pròrroga, i en cas que no s'efectuï

un nova adjudicació del servei a la mateixa empresa que havia estat adjudicatària prèviament, aquesta i la nova adjudicatària realitzaran el traspàs d'informació de funcionament i organització en el dies que fixi la Fundació, previs a l' inici de la nova prestació.

3. CONDICIONS DEL SERVEI.

3.1. PROJECTE ATENCIÓ CENTRADA A LA PERSONA

La Fundació aplica en els seus serveis el model d'atenció centrat en la persona (ACP). Aquest model és una nova manera d'atendre a les persones residents dels centres assistencials.

L'objectiu és que les persones puguin viure com si estiguessin a casa seva, és el que s'anomena "Tu decideixes com vols envellir".

Aquest model implica, entre moltes altres consideracions assistencials, fer participar les persones residents en l'elaboració dels menús. Aquesta participació es canalitza de forma habitual a través de les assemblees de persones residents. Un dels possibles resultats d'aquests processos participatius pot ser la variació dels àpats establerts, amb previ avís, si així ho desitgen. L'ACP també pot implicar que algunes funcions terapèutiques i activitats estimuladores es basin en la col·laboració de les persones residents en el procés de la preparació dels àpats o en el procés de parar i desparar taules, sempre sota les pautes i supervisió dels professionals de la Fundació.

L'ACP també permet, amb l'objectiu que les persones residents siguin ateses conforme els seus gustos, preferències i estils de vida, adaptar amb un cert marge organitzatiu els horaris d'aixecar-se i enllitar-se. Aquestes eventuais variacions poden incidir en els horaris dels àpats programats, adaptant-los a les necessitats i pautes establertes amb les persones residents.

Una altra de les aplicacions de l' ACP té a veure amb la capacitat de les persones residents de decidir les postres dels àpats. En el cas d'estar prevista fruita, es podrà triar entre 3 fruites diferents. Si estan programats làctics, es podrà triar de 3 gustos diferents.

Tot i que estaran disponibles 3 opcions, les persones usuàries només triaran una.

3.2. Consideracions generals del servei.

El servei de cuina i alimentació in situ es prestarà segons el següent calendari orientatiu:

Residència i Centre de Dia: de dilluns a diumenge, tots els dies de l'any.

Servei de menjador social: orientativament, dies feiners de dilluns a divendres. Sota demanda i preavís es podrà prestar tots els dies de l'any.

Servei d'àpats a domicili: la producció pot ser demandada per a tots els dies de l'any, però l'entrega i la distribució es realitzarà en dies feiners, segons determini la Fundació.

Servei de menjador de personal: tots els dies de l'any i prèvia demanda.

Màquines de begudes i aliments: tots els dies de l'any.

Consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, emmagatzematge i correcta conservació,

preparació, condimentació, preparació i recollida dels menjadors (neteja de taules), neteja de l'office de les plantes, aplatament i qualsevol altra tasca que es determini per la Fundació, amb comunicació prèvia.

Els àpats es faran en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a la cuina de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa adjudicatària, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.

Correspondrà a l'empresa adjudicatària (amb personal propi) l'escrupolosa neteja diària al final de la jornada i registre corresponent dels locals utilitzats: cuina, menjadors, magatzems, cambres frigorífiques, sales de servei (office de les plantes), vestuari de cuina, bany de cuina, instal·lacions, muntacàrregues de cuina, maquinària, electrodomèstics, carros, parament, estris i d'altres elements utilitzats en la prestació del servei. Setmanalment es farà neteja a fons dels elements citats i es lliurarà còpia del corresponent registre a la Fundació.

L'empresa adjudicatària, d'acord amb el seu pla de neteja i manteniment, serà responsable de mantenir netes totes les instal·lacions i equipaments del centre que utilitzi. L'empresa adjudicatària utilitzarà els seus propis productes i utensilis.

A banda de la neteja diària i setmanal, correspon a l'adjudicatari fer una neteja mensual a fons de les instal·lacions de cuina i muntacàrregues de cuina (amb productes i maquinària per a superfícies d'alumini i acer inoxidable) segons el pla de neteja.

Les actuacions de desinsectació i desratització aniran a càrrec de la Fundació.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària el manteniment i la reparació dels espais i dels circuits de treballs malmesos, derivats de la pròpia activitat (repessos de pintura, cops en portes, parets, de muntacàrregues, etc.), així com de les instal·lacions i la maquinària per l'incorrecte ús dels mateixos. També li correspondrà l'aportació dels electrodomèstics, vaixelles i parament necessaris pel correcte desenvolupament del servei que no formin part del inventari inicial i siguin imprescindibles per a la seva realització.

La recollida selectiva de residus generada diàriament per l'activitat contractada, serà dipositada en els espais del centre indicats per a aquesta finalitat, i es retiraran fora del centre diàriament en els contenidors corresponents, respectant els circuits de treball (evitar creuaments amb el circuit higiènic-sanitari). Resta prohibit que el personal del servei adjudicat surti al carrer (tan per dipositar els residus als contenidors corresponents o per el seu descans diari) amb al mateix uniforme amb el que es treballa en els espais de cuina (magatzems, office planta, menjadors i cuina).

Per a l'elaboració dels menús és preferent l'ús de les tècniques de cocció al forn, vapor, planxa i bullit, essent testimonials les tècniques de fregit. Per a la presentació dels àpats s'haurà de mantenir la màxima atenció i cura per fer-los atractius i agradables a la vista de les persones ateses.

L'empresa adjudicatària conformarà la qualitat dels menús servits diàriament, mitjançant la presentació a la direcció de la Residència i/o la persona en qui es delegui, d'una safata amb tots els àpats (amb totes les varietats de menús: basal, triturat, texturitzat, fàcil masticació, alternatiu, etc,...). La conformitat es realitzarà per escrit mitjançant quatre nivells de qualificació (molt bo, bo, regular, inacceptable). La repetició per tres vegades d'una qualificació "inacceptable" serà causa d'incompliment del contracte.

Tanmateix, la Direcció de la Residència i/o la persona en qui se es delegui, podrà realitzar un tast de qualsevol dels àpats durant el servei de menjador.

Pels àpats que requereixin triturats, s'utilitzarà una texturitzadora a fi de presentar-los en les millors condicions per afavorir el seu consum, i es prepararan també serveis individuals prescrits amb el mateix criteri.

S'oferiran àpats de diferents textures, triturats, fàcil masticació i d'altres textures que l'empresa adjudicatària presenti per satisfer les necessitats de les persones ateses.

En el cas de les persones usuàries amb problemes de deglució i/o amb demències, els àpats de carn i peix i/o d'altres que s'especifiquin per part de la Fundació, hauran servir-se tallats i preparats des de cuina.

Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei a les persones ateses. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels triturats.

L'empresa adjudicatària aplicarà i acreditarà davant la Fundació, sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i l'àmbit de treball, aplicant els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, mitjançant anàlitzes i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent en cada moment sobre aquesta matèria. Es farà com a mínim cada 3 mesos.

L'equip sanitari i/o la direcció podran requerir la realització de fins a 6 anàlitzes nutricionals a laboratoris externs per poder contrastar el valor nutricional dels àpats. El cost d'aquestes anàlitzes aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Pel que fa als aliments (un cop elaborats) es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet.

Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i es farà el seu registre. L'empresa adjudicatària garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents (autonòmica, estatal i comunitària) sobre l'emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars.

L'empresa adjudicatària haurà de estar en possessió de les preceptives autoritzacions i llicències per el desenvolupament de l'activitat que desenvolupa.

L'empresa adjudicatària realitzarà un exhaustiu control dels seus proveïdors de les matèries primeres necessàries per l'elaboració dels menjars del centre, assegurant la màxima qualitat. Tindrà a disposició de la Fundació els albarans de les comandes realitzades als diferents proveïdors de matèries primeres per quan aquesta ho sol·liciti per verificar la qualitat ofertada.

Així doncs, les matèries primeres com carn, peix, fruita i verdura, seran productes frescos, no congelats i de proximitat. Els productes semielaborats hauran de ser obligatòriament d'elaboració pròpia (croquetes, crestes, canalons, etc.)

Tanmateix, l'empresa adjudicatària disposarà dels serveis de Dietista, per comprovar i garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del Responsable higiènic sanitari i del Servei mèdic de la Fundació, als efectes de confecció i seguiment de les dietes prescrites a les persones usuàries.

3.3. Programació i preparació de menús.

L'empresa adjudicatària prepararà el desdèjuni, les hidratacions (mig matí i mitja tarda), el dinar, el berenar, el sopar i el ressupò, d'acord amb les prescripcions del servei mèdic i sanitari de la Fundació, vetllant en tot moment per la seva varietat, qualitat i quantitat.

Pel que fa al funcionament, horaris, contingut i composició dels menjars, fixació de menús i productes, seran definits per la Direcció de la Residència, la Responsable higiènic sanitari i el Servei mèdic. La composició inicial dels menús són les que s'especifiquen a l'Annex 1 d'aquest document.

La preparació dels àpats serà de tipus tradicional i de mercat, respectant les dietes especials prescrites pel servei mèdic, la cultura gastronòmica i les variants culturals i espirituals de les persones ateses.

Les quantitats de les racions a servir seran les indicades per a la correcta nutrició de les persones ateses, i s'adaptarà a les seves característiques, d'acord al pla alimentari establert a l'Annex 1. Les fitxes tècniques dels àpats del pla alimentari recolliran el gramatge dels ingredients, les aportacions kilocalòriques (Kcal), macro nutrients i la tècnica culinària, seran confeccionades per l'empresa adjudicatària amb la informació que entregará a la Fundació abans de l'entrada en vigor del contracte. Les fitxes tècniques seran elaborades específicament pel Pla alimentari del Centre. La Fundació tindrà la potestat de modificar el contingut de les fitxes per millorar la qualitat de l'àpat.

El pla alimentari que facilitarà la Fundació consistirà en la tipologia de menú basal (amb opcions veganes, sense gluten, o adaptats a qualsevol altre al·lèrgia o intolerància) amb les derivacions dietètiques necessàries i les variants de preparació de textures que en cada moment es pugui indicar (normal, tallada, semi triturada, triturada, texturitzada, etc.) L'empresa adjudicatària tindrà en compte les prescripcions facultatives de les variants que siguin necessàries, segons intoleràncies i al·lèrgies a aliments de les persones ateses.

En tots els àpats es servirà aigua embotellada, gelatines i suc, així com altres condiments a petició a les persones ateses (oli d'oliva, sal, vinagre, formatge ratllat, maionesa, salsa de tomàquet, etc.).

L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i a proporcionar, a banda dels menús establerts, un menú alternatiu per a les persones ateses i els professionals, també una dieta astringent o líquida si es requereix, així com d'altres que la Fundació requereixi. També es proporcionaran a les persones ateses fora de les hores determinades dels àpats principals, gelatines, iogurts, suc i productes espessidors pels líquids (aigua o suc) amb la finalitat de procurar la seva hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica.

Per les postres, aquests seran a escollir, és a dir, que quan hi hagi fruita puguin escollir entre 3 fruites i que quan hi hagi làctics, aquests puguin ser de tres gustos diferents, tot i que únicament només menjaran un. S'oferiran, al menys 3 cops a la setmana, làctics especials com natilles, flam, arròs amb llet, panacotta, mousse, copa de xocolata/nata, gelats, etc.

L'equip professional de la Fundació, prèvia demanda, tindrà l'opció d'escollir entre el menú basal i el menú alternatiu.

Quan per part de la Fundació s'hagi de modificar alguna dieta que afecti a la planificació del menú, s'aplicarà en l'àpat immediat i sota la revisió del dietista de l'empresa adjudicatària. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

En casos concrets, es proporcionarà a les persones ateses que ho requereixin un complement alimentari per la nit (ressopó): got de llet, suc de fruita, iogurt, gelatina, galetes i d'altres que siguin pautades per l'equip sanitari del centre.

Sempre que hi hagi prescripció sanitària, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas, així com la distribució dels àpats en freqüència horària diferent a la general, com seria el cas de les persones diabètiques i d'acord a l'elecció de les persones ateses i el seus familiars responsables (Model ACP).

En el cas de necessitats específiques de les persones ateses, i amb prescripció mèdica i/o terapèutica, la Direcció tindrà la facultat d'esmenar o modificar els menús per a aquestes persones.

En cas que es faci una sortida o excursió que impliqui l'elaboració d'un àpat fora del centre, l'empresa adjudicatària l'elaborarà a tal efecte i amb les indicacions que se li donaran.

Si puntualment i per raons de força major degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa adjudicatària podrà canviar-lo, informant la Fundació amb un mínim de 24 hores d'antelació, per escrit i prèvia signatura per part de la Direcció i/o Responsable higiènic sanitari.

En qualsevol cas sempre s'hauran de respectar els nivells alimentaris establerts al pla alimentari.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària informar del menú diari a les persones ateses, fent ús dels espais destinats a aquesta finalitat en tots els menjadors.

En el supòsit que les instal·lacions de la Fundació per fer la preparació in situ no estiguessin disponibles (per interrupció del servei per causes de força major com ara la realització d'obres, programades o d'emergència, la manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'empresa adjudicatària garantirà la prestació dels serveis pel temps que sigui necessari mitjançant menús elaborats a la seves pròpies instal·lacions (cuina externa), amb les característiques que es pactaran amb la Direcció. Aquests serveis es realitzaran amb les mateixes condicions econòmiques resultants de l'adjudicació.

En el cas dels àpats a domicili, els menús podran ser elaborats a les instal·lacions de l'empresa adjudicatària i serà de la mateixa qualitat que el que es fa per la resta de persones usuàries de la Residència i Centre de Dia i Menjador Social, però amb la variació de la seva presentació i preparació prèvia a la seva distribució, d'acord amb la Fundació. La Fundació indicarà els dies de entrega dels àpats a les seves instal·lacions, per garantir la distribució d'aquests àpats entre les persones ateses d'aquest servei.

Els àpats estaran compostats d'un primer i segon plat, pa, aigua embotellada de 50cl. i postres. S'entregaran amb barquetes no retornables, termosellades, etiquetades amb el nom de l'aliment, data d'elaboració i data de caducitat i en borses individualitzades per a cada persona atesa.

3.4. Servei d'àpats i menjadors.

Els àpats seran elaborats el mateix dia a les instal·lacions de la Fundació, i el servei es farà en calent (la línia de temperatura dels plats calents no baixarà de 65°C des de la seva elaboració fins el seu servei a cada menjador) en tots els àpats i tots els dies de l'any. En el cas d'aliments freds, es farà sempre a una temperatura màxima de 8°C.

La distribució als diferents menjadors es farà mantenint en calent els carros termogeneradors, identificats per planta i per tipus de dietes i textures, servint en calent als menjadors amb carros de bany maria o bé amb safates isotèrmiques per a les habitacions de les persones allitades. Aquesta tasca serà assignada al personal de cuina (ajudant/auxiliar).

El parament, el desparament i la neteja dels menjadors i offices de cada planta serà responsabilitat del personal de cuina i d'acord a la distribució física de les persones ateses a cada menjador, seguint les pautes del llistat de persones ateses disponible als offices de cada planta.

El servei de menjador es farà amb el personal especialitzat de menjador (ajudant i/o auxiliar de cuina), oferint suport a l'equip cuidador de la Fundació a l'hora d'aplatar. El personal de cuina parará les taules (estovalles/hules, coberts, gots, pa, aigua, etc.). L'equip cuidador s'encarregarà de recollir el primer i el segon plat. Els residus dels plats bruts es dipositaran al cubell específic. Acabat el servei de menjador, el personal de cuina s'encarregarà de desparar i netejar les taules, recollint els plats de les postres, cafès, i d'altres coberts que hi quedin, fent la neteja d'hules, etc. També portaran a cuina els carros bruts, trauran el gruix de la brutícia del terra i netejaran la sala de servei de la planta corresponent.

La preparació dels carros d'allitats, les hidratacions (matí i tarda) i el ressopó seran preparats i distribuïts per l'equip de cuina per les plantes (sala de servei/office), d'acord amb l'ocupació i les activitats de la residència. L'equip cuidador els distribuirà per les habitacions per donar l'àpat a la persona atesa. L'equip cuidador s'encarregarà de recollir les safates un cop acabat el servei, dipositant-les en el carro d'allitats ubicat a la sala de servei/office de planta. Els carros seran recollits per l'equip cuina.

Els carros d'hidratacions i ressopons, un cop acabats els serveis, es dipositaran per part de l'equip cuidador a la sala de servei/office i aquests seran recollits per l'equip de cuina per rentar-los.

L'empresa adjudicatària subministrarà a les hores dels àpats, sense càrrec addicional, gots, culleretes i towallons d'un sol ús. En el cas de persones ateses amb malalties infeccioses, es subministraran safates, plats, coberts, gots, etc..., d'un sol ús a tots els àpats. En les hidratacions (matí i tarda) got i cullereta de plàstic d'un sol ús. En el cas dels caps de setmana i festius a les hores dels àpats (dinar i sopar) es posaran culleretes d'acer inoxidable i, en tot cas, el que determini la direcció del centre.

En el cas que les normatives ambientals limitin l'ús de productes d'un sol ús, s'acordarà amb la Fundació el sistema alternatiu que garanteixi el compliment dels principis sanitaris objecte d'aquestes mesures profilàctiques.

Pel que fa les festes i celebracions, l'equip de cuina oferirà el mateix suport que es fa en el cas del dinars, sense cost addicional.

3.5. Recursos humans per la realització del servei.

La plantilla actual de professionals encarregada del servei de cuina i alimentació, especificada a l'Annex 4 d'aquest plec, haurà de ser subrogat per l'empresa adjudicatària en aplicació de la normativa convencional corresponent.

Es comptarà amb cuiners i ajudants de cuina per a cadascun dels torns d'àpats, preparació d'hidratacions, ressopó i celebracions del centre.

En tot moment cal garantir com a mínim la presència d'un cuiner de 07:00 a 19:30, un ajudant de

07:00 a 19:30h i 2 auxiliars de cuina de 10:30 a 22:00h, tots els dies de l'any.

L'adjudicatari designarà, entre la plantilla assignada al servei, un responsable del servei, que no serà el cuiner i que serà present diàriament al centre en horari fix d'un màxim de 8 hores de dilluns a diumenge, en horari de matí i les tardes que determini la Fundació, per a resoldre els problemes que puguin presentar-se i per a fer d'enllaç immediat amb el centre. El responsable del servei es reunirà setmanalment amb la direcció del centre per valorar el desenvolupament del servei i resoldre incidències que puguin aparèixer. A aquesta reunió serà obligat presentar per la seva revisió, el registre de neteja i desinfecció dels espais de cuina i d'altres registres que siguin sol·licitats. Participarà a les Assemblees amb les persones ateses sempre que sigui requerit per la Fundació.

L'empresa adjudicatària comunicarà diàriament a la direcció del centre i/o al departament de RRHH el personal contractat de cuina (plantilla, jornades, altes/baixes, etc.). La Direcció del centre, ha de conèixer en tot moment el nombre persones contractades pel servei de cuina. Així mateix, el personal adscrit al servei, a l'inici i finalització de la seva jornada laboral procedirà a complir el registre de la jornada laboral unificat.

3.5.1. Condicions generals.

L'empresa adjudicatària disposarà del personal necessari per a satisfer adequadament les exigències del present Plec. L'empresa adjudicatària queda obligada a que tot el personal propi i aliè que empli en l'execució dels treballs contractats, estigui afiliat a la Seguretat Social, obligant-se així mateix a complir amb tota la legislació laboral vigent.

Totes les despeses de caràcter social, així com les relatives a tributs de l'esmentat personal, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària serà responsable davant els tribunals de justícia dels accidents que pugui tenir el seu personal (sigui propi o subcontractat) per l'exercici de la seva professió en les instal·lacions de la Fundació.

El personal que pel seu compte aporti o utilitzi l'empresa adjudicatària, no podrà tenir vinculació alguna amb la Fundació, per la qual cosa no tindrà cap dret respecte al mateix, ni en la seva virtut respecte als serveis de la Fundació, tota vegada que depen única i exclusivament del contractista, d'acord amb la legislació vigent i en el successiu, al que es promulgui, sense que en cap cas resulti responsable la part contractant de les obligacions del contractista respecte als seus treballadors, incloent-hi els eventuais acomiadaments i les mesures que adopti com a conseqüència directa o indirecta del compliment i interpretació del contracte. Els danys que el personal de l'empresa adjudicatària o el que depengui dels seus proveïdors i/o

subcontractes, pugui ocasionar als equips, maquinària, instal·lacions o qualsevol altre propietat de la

Fundació, ja sigui per negligència o dol, seran indemnitzats per l'empresa adjudicatària.

Quan l'esmentat personal no procedís amb la deguda correcció o fóra evidentment poc curós amb el desenvolupament de la seva comesa, la Fundació podrà exigir a l'empresa adjudicatària que substitueixi al treballador que es motiu del conflicte. El personal de l'empresa contractista haurà d'anar identificat de manera visible amb una tarja identificativa que contingui el nom de l'empresa i el nom i cognoms del treballador, mentre presti serveis a les instal·lacions de la Fundació.

3.5.2.Mitjans personals.

Per a complir els serveis contractats, l'empresa adjudicatària assegurarà els mitjans humans directes i indirectes en nombre suficient, capacitat tècnica i organització per a l'execució del servei ofert.

En cas de malaltia, vacances, vagues legals, permisos o altres situacions equivalents, l'empresa adjudicatària prendrà les mesures oportunes per a garantir i mantenir les condicions establertes en el contracte, sense que la part contractant estigui obligada a abonar a l'adjudicatari quantitat alguna per aquests conceptes.

3.5.3.Seguretat del personal.

A) L'empresa adjudicatària dotarà a tot el seu personal de tots els elements de seguretat i prevenció d'accidents que exigeixen les disposicions vigents, prenent les mesures necessàries per aconseguir que dits elements siguin utilitzats pel personal, essent la responsabilitat dels accidents laborals que pugui patir el personal de l'empresa adjudicatària, únicament de l'adjudicatari.

B) Tot el personal anirà degudament uniformat i identificat i disposarà dels complements de seguretat necessaris per a la realització del seu treball.

C) Abans de qualsevol intervenció, s'informarà al personal assignat a les seves instal·lacions, en els procediments de seguretat i higiene i riscos laborals específics.

3.5.4.Formació.

El personal que el contractista destini a la Fundació estarà degudament preparat per a la realització del seu treball, adaptant els seus coneixements teòrics i pràctics al desenvolupament de la seva feina, per la qual cosa, aquest personal estarà format i informat perfectament, corresponent el cost de la formació a l'empresa adjudicatària. Les noves incorporacions hauran de complir amb el mateix requisit descrit anteriorment.

3.6. Revisió del Servei.

La Direcció i el servei sanitari de la Fundació es reserven la facultat d'inspecció del servei contractat en qualsevol moment i en tots els aspectes, incloent-hi, la higiene individual del personal de cuina, podent procedir a amonestacions, sigui al personal de cuina, sigui a la persona responsable de l'empresa adjudicatària, quan s'estimi que això procedeix, la qual cosa es comunicarà al contractista per a que procedeixi a aplicar el règim sancionador vigent.

La Fundació exigirà el canvi de personal en un màxim 7 dies, d'aquell personal que ocasioni 2 incidències en el servei o hagi estat objecte d'amonestacions en dues ocasions.

L'empresa adjudicatària informará a la direcció del centre de qualsevol incidència amb el personal i/o persones ateses.

OBLIGACIONS DE LES PARTS.

3.7. Per part de la Fundació.

- Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa al seu compliment. Modificar per raons d'interès públic les característiques del servei contractat, com també suspendre'n l'execució, indemnitzant, si és el cas, pels danys i perjudicis causats, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.
- Exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per a restablir el bon ordre en l'execució d'allò pactat, en el supòsit que l'empresa adjudicatària incorri en actes i omissions que puguin interrompre el normal funcionament del servei o el compliment dels programes de treball, sens perjudici d'allò establert en la legislació de contractes del sector públic.
- Exercir la inspecció del servei: controlar i avaluar de forma permanent el servei.
- Dictar les ordres i les instruccions necessàries per al compliment del contracte.
- Sol·licitar a l'empresa adjudicatària tota la documentació necessària per comprovar la bona marxa i el funcionament del servei.
- Comunicar a l'empresa adjudicatària qualsevol deficiència que observi perquè sigui corregida/reparada.
- Aportar les dependències destinades a cuina, magatzems d'aliments, zona de servei, instal·lacions, maquinària, utensilis, electrodomèstics, parament, etc., degudament equipades.
- Subministrar l'aigua, el gas i l'energia elèctrica necessàries per a realitzar el servei.
- Dotar d'un telèfon amb línia exterior, per a l'ús estricte de les comunicacions de treball. El centre es reserva el dret de posar fi a aquesta aportació en cas d'abús o consum desordenats.
- Reparacions d'avaries d'instal·lacions i reposar per caducitat, maquinària i electrodomèstics (segons inventari inicial) sempre que no corresponguin a negligència per part del personal de l'empresa adjudicatària.
- Realitzar inventari a l'inici de l'activitat (dotació inicial per part de la Fundació) conjuntament amb l'empresa adjudicatària, i signatura conjunta del document.

- Proporcionar telèfon "inalàmbric" d'ús intern al responsable del servei. La conservació és responsabilitat de l'adjudicatari.
- Proporcionar la documentació necessària respecte al Pla d'emergència del centre.

3.8. Per part de l'empresa adjudicatària.

3.8.1.Obligacions de l'empresa adjudicatària amb el seu personal.

1. L'empresa adjudicatària serà l'única responsable de les obligacions nascudes entre el contractista i els seus treballadors, encara quan els acomiadaments o mesures que s'adoptin siguin com a conseqüència directa o indirecta del incompliment o interpretació del contracte. Serà a càrrec exclusiu de l'empresa adjudicatària la retribució del personal que contracti en la prestació del servei objecte de contractació, així com qualsevol dels costos socials i/o laborals, complint amb la legislació vigent i els convenis que li afectin, quedant la Fundació totalment exempta de responsabilitat sobre les relacions entre el contractista i el seu personal.
2. **L'empresa adjudicatària haurà de garantir la màxima estabilitat del personal que presta el servei per minimitzar els efectes que canvis i substitucions puguin suposar per a les persones ateses.**
3. El personal dependrà exclusivament de l'empresa adjudicatària, tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat d'empresari i haurà de complir les disposicions vigents en matèria laboral, de Seguretat Social i de Seguretat i Higiene en el treball, així com els tributs i obligacions fiscals que poguessin derivar-se d'aquest personal.
4. L'empresa adjudicatària es compromet a retribuir el seu personal adequadament (amb un salari com a mínim segons les condicions del conveni d'aplicació en el moment de l'adjudicació), assumint de forma directa, i en cap cas traslladable a la Fundació, el cost de qualsevol millora en les condicions de treball o en les retribucions del seu personal, tant si aquesta millora ha estat conseqüència de convenis col·lectius, pactes o acords de qualsevol índole, com si obeeixen a qualsevol altra circumstància.
5. L'empresa adjudicatària haurà de seleccionar i formar, prèviament a la prestació, al personal destinat al servei. A tal efecte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar un **Pla de Formació Anual del personal al seu càrrec, en un termini no superior a un mes a partir de l'adjudicació definitiva.** L'empresa adjudicatària disposarà d'un pla de formació de caràcter obligatori per tots els treballadors que facin servei a la Fundació i que haurà de ser acceptat per la Fundació.

Aquestes obligacions tenen la consideració de condicions essencials d'execució del contracte.

3.8.2.Obligacions de l'empresa adjudicatària amb la Fundació.

1. Prestar el servei en les millors condicions possibles i amb la necessària continuïtat, amb els principis de bona fe i diligència, garantir una atenció integral de qualitat, amb confort i seguretat i ajustar-se estrictament a les condicions i a les disposicions legals que li són aplicables.
2. Complir amb les obligacions de la Seguretat Social i quantes obligacions imposa l'actual legislació laboral vigent.
3. Garantir els serveis mínims establerts en cas de vaga o situacions anàlogues.
4. Organitzar i gestionar el servei objecte del contracte, de conformitat amb les indicacions i les directrius de la Fundació.
5. Aplicar la normativa en matèria de protecció del medi ambient, en l'execució d'aquest contracte.
6. Complir les directrius que marki el Pla d'emergència del centre.
7. Responsabilitzar-se de la gestió de les dades proporcionades per la Fundació, d'acord amb la LOPD.
8. Informar i presentar la documentació de Prevenció de riscos laborals del personal contractat pel servei del centre en un termini d'un mes a partir de la data de la signatura del contracte.
9. Presentar a la Fundació el Certificat de revisió mèdica dels treballadors assignats al servei conforme són aptes per a la realització del mateix.
10. Visita d'inspecció quinzenal pel personal de l'empresa adjudicatària per realitzar auditories higiènic-sanitàries internes pel bon funcionament del servei. (Auditors interns o externs de l'empresa adjudicatària).
11. Aplicar amb rigor el projecte presentat al servei que ha motivat l'adjudicació.
12. Adquirir tots els aliments i primeres matèries necessaris per a la confecció dels menjars, i pagaments d'aquestes.
13. Adquirir i proporcionar els materials i/o utensilis, electrodomèstics i maquinària necessaris per el desenvolupament de l'activitat i que no els aporti la Fundació. Acabat el contracte de prestació del servei seran retirats de les instal·lacions.
14. Assumir els àpats dels seu personal.
15. Subministrar el material, fungibles i productes de neteja de les zones assignades (cuina planta baixa i entresol, vestuari de cuina, bany de cuina, sales de servei, menjadors i muntacàrregues), instal·lacions, maquinària, utensilis, parament, carros, etc.
16. Adaptació d'espais i millores d'instal·lacions que es considerin imprescindibles pel correcte desenvolupament del servei.
17. Neteja de tots els espais i materials per l'excel·lent desenvolupament del servei.
18. Reposar el parament (plats, gots, safates, culleres, culleretes, ganivets, forquilles, estris de cuina,...) derivat de pèrdues i deteriorament , amb un repartiment del cost del 80% l'empresa adjudicatària i del 20% la Fundació.
19. Disposar d'una vaixel·la diferenciada (de porcellana o d'un sol ús, estovalles de colors i altres decoracions de taula) d'elecció per la direcció de la Fundació per dies festius especials (nadal, Sant Esteve, any nou, aniversari de la residència, etc.) per donar una presentació excepcional aquest dies.
20. Realitzar inventari a l' inici de l'activitat (dotació inicial per part de la Fundació) conjuntament amb la Fundació, i signatura conjunta del document.

21. Aportarà ordinador, impressora i d'altres equipaments informàtics i fungibles pel desenvolupament de l'activitat. També haurà de contractar al seu càrrec línies de dades (ADSL, o altres).
22. Presentar el Pla de control de proveïdors i relació d'empreses proveïdores.
23. Informar a la Fundació del Sistema de control de qualitat i millora continua.
24. Presentar el Sistema de supervisió i control del servei.
25. Realitzar un estudi anual de satisfacció de les persones ateses i dels seus familiars. Valoració dels resultats.
26. Realitzar el Sistema de recollida de queixes i respostes. Valoració de resultats.
27. Informar del Sistema de coordinació entre la Fundació i l'empresa adjudicatària.
28. Presentar les fitxes tècniques dels menús.
29. Presentar i gestionar l'Organització del treball: distribució de torns i horaris.
30. Informar del Pla de cobertura de contingències de personal.
31. Presentar anualment el Programa de formació i reciclatge del personal.
32. L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per l'optimització dels consums d'electricitat, gas i aigua durant la vigència del contracte. La Fundació facilitarà a l'empresa adjudicatària un estudi de consums de les instal·lacions, i en cap cas serà admès un increment injustificat dels mateixos en termes comparatius, essent al seu càrrec aquells que li siguin imputables.
33. Assumir les conseqüències, incloses les sancions econòmiques, que puguin derivar-se de qualsevol incompliment legal, normatiu, etc., que sigui imputat a la Fundació per l'activitat objecte del contracte.
34. Obligació de facilitar informació que en cada moment sigui legalment exigible i sol·licitada per la Fundació en raó al que disposi la LCSP i les obligacions d'informació pública.

Aquestes obligacions tenen la consideració de condicions essencials d'execució del contracte.

4. CONDICIONS ECONÒMIQUES DEL CONTRACTE.

En els imports que seguidament es relacionen estan inclosos els àpats, celebracions i actes especials que es relacionen a l'Annex 1 d'aquest plec de prescripcions tècniques.

- S'entendrà **pensió complerta**: DESDEJUNI, HIDRATACIÓ – MATI i TARDA , DINAR, BERENAR - TARDA, SOPAR, RESSOPÓ, SUPLEMENTS ALIMENTARIS, ESPESSANTS I BATUTS HIPERPROTEICS QUAN CALGUI. les composicions dels diferents àpats s'especifiquen a l'Annex 1 del Plec.
- S'entendrà **mitja pensió**: DESDEJUNI, HIDRATACIÓ – MATI i TARDA, DINAR, BERENAR /TARDA.
- S'entendrà per **menú de menjador social**: DINAR
- S'entendrà per **àpat a domicili** : DINAR o SOPAR (segons s'indiqui).
- S'entendrà per **menú de personal**: DINAR o SOPAR.

No seran facturables els àpats de les persones ateses que estiguin absents dels serveis de la Fundació. Aquesta informació serà aportada per la Fundació pel llistat diari d'ocupació i la comunicació directa que

facin els responsable dels serveis de la Fundació que estarà a disposició de l'empresa adjudicatària. L'empresa adjudicatària presentarà factura mensualment, la qual haurà de detallar el nombre d'àpats per servei, pensió complerta, mitja pensió, menjador social i àpats a domicili.

L'import de la pensió complerta inclou les gelatines, làctics, sucres i líquids i espessants per a les persones ateses que ho precisin per la presa de medicació, sense càrrec addicional.

El pagament de les factures degudament presentades es realitzarà segons es determini legalment en cada moment, mitjançant transferència bancària.

Pel que fa al menú de personal, l'empresa adjudicatària establirà el sistema de cobrament directament als professionals. El preu del menú de personal (dinar o sopar) serà el mateix que el de menjador social.

L'empresa adjudicatària proveirà a les instal·lacions de la Fundació de màquines de vending pel personal, persones ateses i familiars del centre, sent de la seva responsabilitat la gestió d'aquest servei. El contingut dels productes d'aquestes màquines expenedores serà el que marqui la Fundació. L'empresa adjudicatària serà la responsable de l'explotació econòmica de les màquines expenedores de begudes i aliments, facilitant a la Fundació el report mensual de la facturació.

L'empresa adjudicatària es compromet a realitzar el control de la recaptació conjuntament amb la Fundació i a destinar un mínim del 5% de la mateixa a la realització de serveis extraordinaris no programats que li seran determinats per la Fundació durant l'any.

Cost màxim del servei licitat:

PREU MÀXIM		
Pensió complerta		11,23 €
Mitja pensió		5,98 €
Àpats a domicili		4,89 €
Menjador		3,37 €
PREU MÀXIM PERÍODE INICIAL DE 1 ANY CONTRACTE	IVA EXCLÒS	628.722,47 €
	10% IVA	62.872,25 €
	TOTAL IVA INCLÒS	691.594,72 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (EVENTUALS 1 PRORROGA ANUAL I POSSIBLES MODIFICACIONS INCLOSES)	IVA EXCLÒS	1.383.189,43 €
	10% IVA	138.318,94 €
	TOTAL IVA INCLÒS	1.521.508,37 €

5. PENALITZACIONS PER INCOMPLIMENT D'HORES DE SERVEI

6.

INCOMPLIMENT	PENALITZACIÓ
PUNTUALITAT	Per cada retard superior a 15 minuts sobre l'horari previst s'aplicarà una penalització del 0,50% sobre la facturació mensual.
NO CONFORMITAT SERVEI	Per cada no conformitat amb el servei, s'aplicarà una reducció del 0,1 % sobre la facturació mensual
MANCA DE NETEJA ALS ESPAIS DE CUINA	Per cada no conformitat amb la neteja de qualsevol dels espais de cuina s'aplicarà una penalització del 0,1% sobre la facturació mensual
MANCA DE MATERIA PRIMA, MALA QUALITAT O MANCA DE PARAMENT	Per cada dia d'incompliment en la manca de materia prima o parament s'aplicarà una penalització del 0,1% sobre la Facturació mensual
DOTACIO DE PERSONAL	Per cada dia d'incompliment de la dotació de personal, s'aplicarà una penalització de 0,1% sobre la factura mensual.

- L'aplicació de la penalització corresponent, no eximeix de presentar la facturació mensual sense els serveis no prestats. En altre cas, la factura serà rebutjada.

7. DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR.

Els licitadors, sense perjudici de la documentació que es demana al Plec de Clàusules Administratives, hauran de presentar dins el sobre "B" (metodologia de treball) els apartats següents:

- Presentació de l'empresa licitadora
- Relació de centres d'atenció a gent gran i persones dependents clients de l'empresa licitadora.
- Pla de control de proveïdors i relació d'empreses proveïdores.
- Sistema de control de qualitat i millora continua.
- Descripció de l'activitat i sistema APPCC dels serveis de la Fundació: estructura i instal·lacions, manipulació i higiene, autocontrols sanitaris, circuits higiènic-sanitari, pla de neteja i desinfecció, pla de lluita contra plagues, recollida selectiva de residus, etc.
- Sistema de supervisió i control del servei.
- Proposta d'estudi de satisfacció de les persones usuàries i dels seu familiars i de valoració de resultats.
- Proposta de sistema de recollida de queixes i respostes. Valoració de resultats
- Justificació de la utilització de productes de proximitat i temporada.
- Sistemes de seguiment i valoració de l'impacte mediambiental del servei (protocol de recollida de residus, campanya d'estalvi d'energia, millora del medi ambient, etc...)

- Pla de cobertura de contingències de personal.
- Justificació de poder realitzar la producció dels àpats de tots els serveis en instal·lacions pròpies (cuina externa)

ANNEX 2

FUNCIONAMENT, HORARIS, CONTINGUT I COMPOSICIÓ DELS ÀPATS (MENUS ORDINARIS I EXTRAORDINARIS).

Funcionament: l'empresa adjudicatària prepararà el desdèjuni, hidratació mig matí i tarda, dinar, berenar, sopar i ressupó.

Horari habitual: es prestarà el servei de conformitat als horaris establerts per la Fundació, en cada moment. Actualment l'horari establert és el següent:

Residència i centre de dia:

- Desdèjuni: 07:00 – 11.15h / allitats: 07:00 – 11:15h.
- Hidratació matí: 12.30h.
- Dinar: dos torns, amb inici a les 13.45h i a les 14.00h
- Berenar: 16.30h.
- Hidratació tarda: 17:30
- Sopar: dos torns amb inici a les 18:45h i a les 19h.
- Ressupó: 22.00h-23.00h.

Horari Menjador social:

- 1er. Torn: 14:00h - 15:00h
- 2on. Torn: 15:00h – 16.00h

Horari de recepció d'àpats a domicili: a determinar amb la Fundació.

La Fundació es reserva el dret de canviar i/o ajustar aquests horaris en qualsevol moment de l'any, avisant amb 24 hores d'antelació a l'empresa adjudicatària.

Contingut i composició dels àpats:

Menús ordinaris:

Desdèjuni:

- Líquids: llet, cafè amb llet, (llet d'ametlles, de soja, arròs, avena...), infusions, sucs amb i sense sucre, cacau soluble, gelatines amb i sense sucre, espessidors, batuts hiperproteics .
- Sòlids: Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal (quan calgui), biscotes, mantega i margarina vegetal, melmelada de diferents sabors, diferents tipus de formatge (fresc , light ,en porcions, parmesà, formatge d'ovella, cabra, etc...), pernil salat, pernil en dolç, gall d'indi, llonganissa, mortadel·la, llong embotit, codonyat, pastes variades amb sense sucre, galetes o cereals, kiwi, poma, taronja, fruita de temporada (presentada triturada, peça sencera o macedònia),

oli , sal i mel

- Triturats: Han de ser variats i han d'incloure: farinetes de cereals i d'avena, farinetes de sabors variats (xocolata, vainilla,...), tenint en compte les intoleràncies i al·lèrgies dels usuaris.
- Una vegada a la setmana: xurros/melindros/ croissants amb xocolata desfeta per esmorzar cada diumenge alternant.

Hidratació – mig mati i tarda:

- Sucs amb i sense sucre de diferents sabors. Espessidors quan sigui necessari
- Gelatines amb i sense sucre de diferents sabors.
- Galetes i pastes variades amb o sense sucre .
- Fruita, 3 opcions com a mínims.
- Iogurt natural i de sabor amb i sense sucre, 3 opcions com a mínims.

Dinar: Composició segons Pla alimentari Annex 1

- Pa/panet (normal o integral).
- Beguda: aigua embotellada, suc, vi i tallat/ infusió després de les postres.
- Altres: oli, sal, vinagre, maionesa, salsa de tomàquet, gelatines i tovallons de paper.
- Triturats: s'ha de garantir l'aportació de proteïna i completar per obtenir una quantitat idònia.

Berenar:

- Cafè amb llet.
- Sucs amb i sense sucre de diferents sabors.
- Gelatines amb i sense sucre de diferents sabors.
- Galetes, magdalenes i pastes variades, amb i sense sucre.
- Iogurt natural i de sabors amb i sense sucre, 3 opcions com a mínim.
- Fruita , 3 opcions com a mínim.

Sopar: Composició segons Pla alimentari Annex 1.

- Pa/panet (normal o integral).
- Beguda: aigua embotellada, vi , suc i tallat/ infusió després dels postres
- Altres: oli, sal, vinagre, gelatines i tovallons de paper.

Ressopó: Llet, infusió, suc de fruita amb i sense sucre, gelatines, iogurt, galetes i pastes, amb i sense sucre, el llistat de persones ateses amb ressopó l'elaborarà el centre, sota prescripció facultativa i/o a petició de la persona atesa quan no existeixi contraindicació pel l'equip sanitari de la Fundació.

Productes frescos: els diferents tipus de carn i les seves diferents elaboracions (hamburgueses de pollastre, conill, vedella, mandonguilles , ...) i les varietats de peix seran frescos, no congelats. Els aliments semielaborats (croquetes, crestes, canalons, ...) seran d'elaboració pròpia.

Embotits : hauran de ser naturals i saludables (tipus ARGAL o qualitat similar).

Menú alternatiu: sempre haurà una altra opció com a varietat del menú del dia que haurà d'estar disponible a les hores dels àpats (dinar i sopar), es farà programat com al menú basal, i l'ha d'autoritzar tant la RHS com la direcció de la Fundació. A més a més, hi haurà l'opció de sopa cada dia i a l'estiu els menús han d'anar acompanyats d'un got de gaspatxo per cada persona atesa i pel personal del centre com a complement inclòs dintre del preu del menú.

Suplements proteics: des del servei de cuina s'elaboraran suplements proteics per a les persones ateses del centre.

Espessidors per a líquids en tots els àpats, quan siguin necessaris.

Textures: per prescripcions del facultatiu i RHS de la Fundació, el servei de cuina elaborarà menús utilitzant les textures "facile à manger" i "Soft meal", i d'altres textures que puguin millorar la ingesta de les persones amb dificultat de deglució.

Menús especials: (inclosos en el preu de pensió completa i sense cap cost addicional):

Els menús especials i animacions, així com les celebracions d'aniversaris i festes mensuals del centre de les persones ateses, es duran a terme segons les especificades en aquest plec. Aquestes celebracions i dates podran ser modificades per la Direcció.

- 1 de gener Any Nou. (aperitiu, dinar i postres especials, cava i most).
- 5 de gener Nit de Reis. (sopar especial).
- 6 de gener Dia de Reis. (dinar especial , tortell de reis , cava/most).
- Carnestoltes. (aperitiu i berenar especial).
- Calçotada de febrer (calçots i carn a la brasa, mongetes blanques).
- 19 de març Sant Josep i dia del pare. (dinar i postres especials).
- Dilluns de pasqua. (dinar especial, mona i cava).
- 23 d'abril Sant Jordi. (aperitiu /berenar especial).
- Dia del Treballador (hora del dinar dos dies/any, un per cada torn).
- Dia de la Mare. (primer diumenge de maig)
- Barbacoa (data a determinar per la Fundació).
- Festa de Cornellà de Llobregat, Corpus (data variable). (dinar de festa major, postres especials i cava /most).
- 23 de juny Revetlla de Sant Joan. (sopar especial, coca i cava/most).
- 24 de juny Sant Joan. (dinar especial, coca i cava/most).
- 11 de setembre Diada Nacional de Catalunya. (dinar i postres especials).
- 12 d'octubre, Hispanitat i festa del barri de Sant Ildefons. (aperitiu, dinar de festa major, postres

especials i cava/most)

- Aniversari de la Residència (data a determinar al mes d'octubre, dinar especial, postres , pastís aniversari, cava/most).
- 1 novembre Tots Sants i castanyada. (aperitiu i dinar especial. Berenar amb castanyes,panellets i moscatell)
- Dia de la Família (dinar per a familiars (màxim 2 familiars per usuari) 1 cop a l'any.
- 24 de desembre Vigília de Nadal .
- 25 de desembre Nadal.
- 26 de desembre Sant Esteve.
- 31 de desembre Cap d'any.
- Un cop al mes, es celebraran els aniversaris tant del servei de residència, menjador social i centre de dia, es prepararan pastissos d'aniversari per a les persones ateses i familiars. A més, el mateix dia de l'aniversari de la persona atesa, es prepararà un pastisset per celebrar-lo amb les altres persones ateses de seva planta i els seus familiars.
- Es duran a terme celebracions especials pels aniversaris de 90 i 100 anys de les persones ateses.
- Un cop al mes, es prepararà un berenar especial, tant per a les persones ateses com pels familiars: aquest berenar consistirà en un pastís,(panetone, plum-cake, brioix, pa de pessic , etc.), amb i sense sucre, amb begudes.

Composició àpats a domicili:

El contingut dels àpats a domicili serà de la mateixa qualitat que el de la resta de menús servits a la resta de persones ateses per la Fundació.

Els àpats es composaran d'un primer i segon plat, pa, aigua embotellada de 50cl. i postres que s'entregaran amb barquetes no retornables, termosellades, etiquetades amb el nom de l'aliment, data d'elaboració i data de caducitat i en borses individualitzades per a cada persona.

ANNEX 3

CRITERIS D'ADJUDICACIÓ DE L' OFERTA

Els criteris d'adjudicació que s'aplicaran, fins a un màxim de 100 punts, seran els següents:

SOBRE C: CRITERIS QUE DEPENEN D'UNA FORMULA AUTOMATICA Màxim 100 punts

❖ **OFERTA ECONÒMICA..... Màxim 90 punts**

(Aquesta s'haurà d'expressar en termes de preu/servei per cadascun del servei objecte del contracte i desglossat l' IVA, segons el detall del punt 5 dels presents plecs).

PREU MÀXIM		
Pensió completa		XX,xx €
Mitja pensió		XX,xx €
Apatats a domicili		XX,xx €
Menjador		XX,xx €
PREU MÀXIM PERIODE INICIAL DE 1 ANY CONTRACTE	IVA EXCLÒS	XXXXXX,xx €
	10% IVA	XXXX,xx €
	TOTAL IVA INCLÒS	XXXXXX,xx €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (EVENTUALS 1 PRORROGA ANUAL I POSSIBLES MODIFICACIONS INCLOSES)	IVA EXCLÒS	XXXXXX,xx €
	10% IVA	XXXX,xx €
	TOTAL IVA INCLÒS	XXXXXX,xx €

El càlcul de la puntuació serà igual al resultat:

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a Valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar
 IL = Import de Licitació
 VP = Valor de ponderació

VP = 1

❖ **ALTRES CRITERIS QUE DEPENEN D'UNA FÒRMULA AUTOMÀTICA.....Màxim 10 punts**

Criteri	Detall de la puntuació	Compromís del licitador
Manteniment de les instal·lacions i reparacions dels aparells i elements destinats al servei de cuina i que són responsabilitat del licitador, així com les despeses de reparacions per danys a les instal·lacions imputables al contractista.	2 punts per cada 1.000,00€	SI/NO
	Màxim 6 punts	
Aportacions addicionals provinents de la recaptació de les màquines expenedores . *Mínim contemplat a plecs : 5% = 1000 €/any	2 punts per cada 500 €/any addicionals	SI/NO
	Màxim 4 punts	
TOTAL	MÀXIM 10 PUNTS	

TOTAL PUNTUACIÓ MÀXIMA 100 punts

ANNEX 4

Plantilla de personal actual encarregat del servei de cuina:



En Cornellá, a 26 de junio de 2024

Relación Nominal empleados RESIDENCIA TERESA DURAN:

DNI - NIE	DATA ANTIGÜITAT	CAT. PROFESSIONAL	H.SETMANALS	SALARI BRUT + SS
34028979L	17/09/2007	COCINERO (SC)	40.00	29.145,78 €
47261830G	28/07/2011	AYUDANTE COCINA	40.00	26.892,10 €
33892808P	01/12/2019	AUX.COLECTIVIDADES	28.00	18.859,52 €
Y5515632Q	26/01/2020	COCINERO (SC)	40.00	28.935,42 €
38423372D	07/07/2020	AYUDANTE COCINA	40.00	26.806,66 €
46452018E	15/05/2024	RESPONSABLE DE CENTRO	40.00	32.065,60 €
47614722F	26/02/2024	COCINERO (SC)	40.00	28.935,42 €
15496941R	18/03/2024	AUX.COLECTIVIDADES	28.00	18.859,52 €
Y7042258V	20/04/2024	AYUDANTE COCINA	31.50	21.177,44 €
71971077Y	04/04/2024	AUX.COLECTIVIDADES	31.50	21.177,44 €
72531771Y	13/06/2024	COCINERO (SC)	39.00	28.480,84 €
46675486E	21/06/2024	AUX.COLECTIVIDADES	28.00	18.859,52 €



El convenio aplicable a estos trabajadores es el **Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva**, código de convenio núm. 99100165012016