



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA
CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT,
DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT
SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE
LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL
CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL
PENEDÈS**

EXPEDIENT CSSV 17-23

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

ÍNDEX

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE	4
2.	ABAST DEL CONTRACTE.....	4
3.	CARACTERISTIQUES DEL CENTRE.....	4
4.	SERVEI A PRESTAR	5
4.1.	TIPUS DE RESTAURACIÓ	5
4.2.	PRODUCTES	5
4.2.1.	QUALITAT DELS PRODUCTES	5
4.2.2.	PROCEDÈNCIA DELS PRODUCTES	6
4.3.	PREVISIONS DE CONSUM	6
4.4.	FUNCIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	7
5.	DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS.....	10
5.1.	SERVEIS A USUARIS.....	10
5.1.1.	REQUISITS D'EMPLATAT, PRESENTACIÓ I DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS	11
5.1.2.	TIPUS DE DIETES.....	12
5.1.3.	ESCUDELLAT ÀPATS DE RESIDÈNCIA.....	15
5.1.4.	FONTS AIGUA	16
5.2.	CAFETERIA I MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)	18
5.2.1.	CAFETERIA	18
5.2.2.	SERVEI MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)	20
6.	RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	21
6.1.	SISTEMA INFORMÀTIC.....	21
6.2.	PERSONAL	23
6.3.	EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I UTILLATGE	26
6.4.	MANTENIMENT	27
6.4.1.	MANTENIMENT PREVENTIU I CORRECTIU	27
6.4.2.	MANTENIMENT NORMATIU	28
6.4.3.	MANTENIMENT PERIÒDIC CERTIFICAT	28
6.5.	REPOSICIÓ I RENOVACIÓ DE VAIXELLA, COBERTERIA I CRISTALLERIA .	29
6.6.	NETEJA I DESINFECCIÓ	29
6.7.	DESINSECTACIÓ, DESINFECCIÓ I DESRATITZACIÓ	29

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

6.8. CONTROL HIGIÈNIC – SANITARI.....	30
6.9. RECICLATGE DE RESIDUS.....	30
6.10. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS I PLANS D'EMERGÈNCIA.....	30
7. APORTACIONS DEL CENTRE.....	31
8. INSPECCIÓ I CONTROL.....	31
9. FACTURACIÓ MENSUAL.....	32
9.1. FACTURACIÓ DELS SERVEIS REALITZATS	32
9.2. CÀNON DE CAFETERIA I MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CSSV 33	
10. REQUISITS D'INFORMACIÓ MENSUAL	34
11. SANCIONS I PENALITZACIONS.....	34
12. RESPONSABLE DEL CONTRACTE	36
ANNEXES	37

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL Penedès

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present Plec de Prescripcions Tècniques té com a objectiu la contractació, mitjançant procediment obert harmonitzat, del servei integral de restauració, incloent el servei de cuina, explotació de la cafeteria i de les màquines expenedores (vending) del Centre Ricard Fortuny de Vilafranca del Penedès, (en endavant, el Centre) gestionat pel Consorci Sociosanitari de Vilafranca del Penedès (en endavant, CSSV).

Conforme a l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022, l'alimentació proporcionada per l'empresa adjudicatària ha de ser saludable i de qualitat, promocionant els hàbits propis de la dieta mediterrània. A més, en compliment de la legislació vigent, específicament la Llei 3/2020 de l'11 de març de 2020 sobre la prevenció de pèrdues i malbaratament alimentaris, l'empresa adjudicatària ha d'ajudar en l'elaboració del Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari així com desenvolupar iniciatives de prevenció per reduir aquestes pèrdues i malbarataments, promoure accions que augmentin l'aprofitament i la valorització dels aliments.

2. ABAST DEL CONTRACTE

La prestació del servei inclou:

- La gestió i prestació dels serveis integrals de cuina mitjançant línia freda amb cuina central externa.
- L'explotació de la cafeteria per a ús del públic en general i per al personal treballador del CSSV.
- L'explotació de les màquines expenedores (vending) de begudes i altres productes alimentaris.
- El subministrament d'aigua tractada per osmosi i refrigerada.
- La reordenació dels equips de treball per ajustar-se a la nova gestió i als nous horaris de servei de la cafeteria.

3. CARACTERISTIQUES DEL CENTRE

L'activitat del CSSV es desenvolupa al Centre Ricard Fortuny, situat a l'avinguda Garraf núm. 3 de Vilafranca del Penedès (08720). L'edifici té una capacitat de 298 places d'internament, repartides en quatre plantes. L'activitat que s'hi desenvolupa és:

- Hospitalització Sociosanitària: repartida en 5 unitats, entre la primera i la tercera planta.
- Residència Assistida: repartida en 3 unitats, entre la tercera i la quarta planta.
- Atenció Diürna: Centre de Dia de 30 places i Hospital de Dia de 25 places, situats a la planta baixa de l'edifici.

4. SERVEI A PRESTAR

Les empreses licitadores hauran de presentar una memòria tècnica que acrediti el model de gestió i funcionament que es desenvoluparà (amb una extensió màxim de 10 pàgines en format Arial 10, interlineat 1,0 o superior). Hauran de descriure les fases del procés d'elaboració i distribució dels aliments, i els sistemes que es proposen.

4.1. TIPUS DE RESTAURACIÓ

Tal com s'ha descrit en l'apartat 3 *Característiques del Centre* les unitats d'internament es divideixen en les unitats sociosanitàries, on els usuaris estan ingressats un temps limitat (entre 30 i 90 dies), i les unitats d'internament de residència assistida, amb estades de llarga durada.

El sistema de cuina serà en línia freda, les dietes es rebran en el Centre en safates multi porció des de la central productora de l'empresa adjudicatària. En les instal·lacions del Centre es procedirà a la recepció, control, emmagatzematge i posterior emplatat en fred, regeneració i acabaments especials.

Serà obligació contractual essencial que l'empresa adjudicatària no faci servir les instal·lacions de la cuina del Centre per a prestar serveis a altres entitats.

4.2. PRODUCTES

És intenció del CSSV oferir un servei de cuina i alimentació, als seus usuaris/es i personal treballador del centre de qualitat. És per aquest motiu que es pretén definir les característiques mínimes que les empreses licitadores hauran de complir.

4.2.1. QUALITAT DELS PRODUCTES

Els productes emprats per l'empresa adjudicatària hauran de complir els següents requeriments:

- Hortalisses i verdures: fresques amb un aspecte adequat, net, sense cops i exemptes de zones podrides o florides.
- Cereals, Farines i derivats:
 - Pastes de blat, arròs i llegums seques: categoria extra o primera.
- Carns i derivats càrnics
 - Categories extra, 1^a i 2^a.
 - Pernil cuït i embotits: de 1^a qualitat.
- Peixos i derivats
 - Compliran amb la Reglamentació Tècnica-Sanitària dels establiments i Productes de la pesca i l'Aqüicultura amb destí de consum humà.
 - Un cop descongelats, compliran les condicions de les classes Extra i A.
 - S'haurà d'introduir varietats de peixos autòctons i sense espines per facilitar la

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

ingesta per part dels usuaris d'edat.

- Ous i derivats
 - S'haurà d'introduir ous de les classes 0 o 1, amb codi d'identificació i data de consum preferent.
- Lllets i derivats
 - Hauran de ser de qualitat tipus primeres marques.
- Fruïtes i verdures
 - La fruita fresca serà de temporada.
 - La fruita en conserva serà de categoria extra.
- Greixos comestibles
 - Ús exclusiu d'oli d'oliva.
 - Per cuinar i fregir serà necessari utilitzar oli d'oliva.

4.2.2. PROCEDÈNCIA DELS PRODUCTES

Amb la intenció de minimitzar l'impacte mediambiental dels seus serveis i complir amb les directrius fixades a l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022, les empreses licitadores hauran garantir que el 10% com a mínim dels productes que formin part de la prestació del servei siguin de temporada, de producció Km 0, de comerç just, d'agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada.

L'empresa adjudicatària es comprometrà a implementar accions per complir les següents directrius:

- Adquirir productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat Km 0, minimitzant l'impacte del transport d'aquestes mercaderies i, conseqüentment, reduint la seva petjada de carboni.
- Adquirir productes provinents de la producció agrària ecològica, de comerç just o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals.
- Adquirir productes a granel o amb envàs reutilitzable; reduir els residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), recollir, reciclar i utilitzar els residus; i utilitzar productes de neteja ecològics.

4.3. PREVISIONS DE CONSUM

En funció de les diferents línies de servei que presta el centre, les places corresponents i les estades produïdes en el darrer any, que s'han estimat pel càlcul del preu base de licitació, són les següents:

Servei	Places	Pensions
Internament Sociosanitari	187	61.430
Internament Residència	111	38.489
Pensions estimades en internament	298	99.919

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Centre de Dia	30	5.976
TOTAL PENSIONS ESTIMADES	328	105.895

Els consums que consten en el present plec són orientatius, i per tant, que s'assoleixin o no el nombre de pensions previstes anirà a risc i ventura del contractista.

La previsió de menús pel personal treballador del CSSV és de 5.145 anuals, dels quals actualment el 75% són menú sencer i un 25% mig menú. La facturació total prevista (part CSSV i part treballador) és de 27.255,64€ (sense IVA).

La composició d'un i l'altre estan descrits a l'apartat 4.2 Cafeteria, menjador laboral i màquines expenedores (vending) d'aquest plec.

Els preus màxims del menú sencer i del mig menú pel personal treballador els abona una part el CSSV i l'altra part el treballador, segons conveni laboral aplicable, i seran els establerts en el quadre següent:

Servei	CSSV	Treballador	Total
Menú	1,93 €	3,75 €	5,68 €
Mig menú	0,70 €	2,75 €	4,15€

**Preus sense IVA*

Els consums indicats són orientatius, i per tant, si s'assoleixin o no el nombre de pensions previstes anirà a risc i ventura del contractista.

Aquesta facturació s'haurà de realitzar un cop finalitzada l'anualitat del servei.

4.4.FUNCIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària garantirà el servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec.

Queda inclòs en el servei:

- Planificació de menús, d'acord amb la responsable de Serveis Generals, que es faran en cicles mínims de 3 setmanes al CSSV, amb variacions estacionals primavera – estiu i tardor – hivern.
- Menús i begudes especials per a les festivitats senyalades: usuaris (dinar o sopar, segons el dia que es tracti), personal treballador del centre i visitants el dinar a cafeteria.
 - Dinar d'Any Nou.
 - Dinar Dia de Reis (amb Tortell).
 - Dinar Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons).
 - Dinar Divendres Sant (sense carn).
 - Dinar Dilluns de Pasqua (amb "Mona de Pasqua").

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Dinar per Sant Jordi.
 - Coca per Sant Joan.
 - Dinar Festa major 30 i 31 d'agost.
 - Sopar 24 Desembre.
 - Dinar dia de Nadal.
 - Dinar Sant Esteve.
 - Sopar de Cap d'Any.
- Cava: El cava que se sol·liciti per part del centre, en aquests dies especials, quedarà inclòs i l'haurà d'aportar l'empresa adjudicatària del tipus brut i del territori (de proximitat). Orientativament, s'estima un consum anual màxim de 80 ampolles.
 - Diumenges i festius: Esmorzars diferents a les unitats de Residència (Unitat 5, Unitat 7 i Unitat 8), com ara xocolata desfeta amb alguna cosa per sucar: xurros, coca, pa de pessic, berlines, etc.
 - Berenars especials mensuals. Es preveu servir un berenar especial els darrers divendres de cada mes. Aquests berenars especials només es serviran a la Residència (que compren les unitats 5, 7 i 8). En l'Annex 1 hi trobem la planificació anual dels berenars especials.
 - Berenars addicionals especials a mitja tarda. A més a més, es preveu també, servir a la Residència (Unitats 5, 7 i 8) i al Centre de Dia, berenars addicionals especials, a mitja tarda, en les festivitats senyalades a continuació:
 - Reis: xocolata desfeta amb melindros.
 - Sant Josep: crema catalana.
 - Sant Joan: coca.
 - Festa major: coca.
 - Per la castanyada, els dies 31 d'octubre o 1 de novembre (moniatos, panellets i castanyes).
 - Nadal: torrons.

En el Centre de Dia es podrà modificar la data en que es realitzen aquests berenars si la festivitat cau en cap de setmana.

- Pastis d'aniversari. L'empresa adjudicatària proveirà d'un pastisset individual d'aniversari pels usuaris de Residència (Unitat 5, 7 i 8) que compleixin anys. El CSSV enviarà el llistat d'usuaris que fan anys amb un mes d'antelació. El pastisset individual d'aniversari estarà adaptat a les característiques de l'usuari.
- Confecció de menús i de dietes d'acord amb la responsable de Serveis Generals i presentació amb un mes d'antelació dels menús per la seva aprovació. A més a més, els menús que es serveixin a la cafeteria hauran d'especificar els ingredients al·lergènics que puguin contenir.
- Realització de la compra i gestió de queviures i matèries primeres d'acord amb el Manual de Qualitat Alimentària que s'haurà d'adjuntar amb la documentació tècnica. No es podrà modificar cap producte sense la aprovació de la responsable de Serveis Generals.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

- Presentar juntament amb l'oferta, el detall de la seva logística: compres, emmagatzematge i detall de la gestió d'estocs, de manera que es garanteixi en tot moment el servei contractat. Serà obligació contractual essencial que el servei contractat es garanteixi en tot moment.
- Valoració i actualització diària de dietes per part de la dietista.
- Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb la definició de la matèria prima utilitzada, els gramatges de cada componen i el valor nutricional del plat. Per la Residència Assistida, aquesta informació s'haurà d'incorporar al Planning mensual dels menús.
- Emplatat en fred dels menjars centralitzat a la cuina del CSSV en safates individuals per a cada usuari. S'haurà de prestar especial atenció a la presentació dels aliments en les safates, en tots els àpats (inclosos esmorzars i berenars). Mitjançant forn, en el centre, caldrà fer l'acabament de tots els plats que requereixin gratinat o acabat especial, tant dels àpats dels usuaris com dels que es serveixen a cafeteria.
- Elaboració de targetes de dietes que caldrà adjuntar a la safata del menú.
- Trasllat i posterior recollida de carros, safates i extres a les unitats d'internament i als serveis autoritzats.
- Distribució amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions i a la temperatura adequada, i adaptació als horaris que determini el Centre en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.
- Explotació, a risc i ventura, de tot el servei corresponent a la Cafeteria als locals destinats a aquesta finalitat.
- A cada àpat, rentat de la vaixela, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en la preparació i transport dels àpats.
- Diàriament, neteja de la cuina, del seu equipament i de les instal·lacions annexes, inclosos els passadissos, així com la cafeteria i la seva terrassa, inclosos tendals, mobiliari (cadres, taules, microones, etc.). Les taules de la terrassa, hauran de disposar d'estovalles de paper i dispensadors de tovallons. Totes les taules, tant les de l'interior com les de l'exterior, s'hauran de netejar entre comensals, això és cada vegada que marxi una persona i s'assegui el nou comensal. Tanmateix es netejarà l'ascensor d'ús exclusiu del personal abans de repartir cada àpat (4 vegades al dia).
- Diàriament, pel matí i per la tarda, neteja del muntacàrregues.
- Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins als contenidors municipals, situats a l'exterior del Centre. El dipòsit de les deixalles s'ha de fer amb cura, vigilant que les bosses quedin ben tancades a l'interior dels contenidors. El quartet de deixalles ha d'estar en perfecte estat de neteja. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar una neteja a fons com mínim un cop a la setmana. Haurà d'estar a la vista, el calendari dels dies de neteja i la signatura conforme s'ha realitzat. Al centre es fa recollida selectiva de les fraccions paper/cartró, envasos, orgànica i rebuig.
- Presentació de la documentació que certifiqui que el Servei de cuina s'ajusta a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei. S'ha de tenir en compte el compliment de noves normatives en funció de cuines en línia freda.

- L'obligació al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat Social i de seguretat i salut en el treball.
- Posar a disposició de la responsable de Serveis Generals els protocols i circuits de funcionament intern del servei de cuina.
- Compromís d'elaborar una enquesta de qualitat trimestral dirigida als usuaris del servei. La mostra ideal per tenir dades representatives implica un mínim de participació del 60% dels usuaris. Elaboració d'un informe amb les conclusions i proposta de millora.
- Compromís de crear una Comissió de Seguiment del grau de satisfacció dels usuaris respecte a la qualitat del servei de cuina, a partir de les enquestes de satisfacció que es realitzin en el Centre. Es crearà la Comissió de Seguiment en la primera reunió de cuina i en formarà part l'empresa adjudicatària i la responsable de Serveis Generals del CSSV.
- Obligació d'utilitzar la imatge corporativa del centre a tots els impresos que utilitzi.
- Presentació de les fitxes de seguretat dels productes que vagin a utilitzar en l'àmbit de la higiene, DDD i altres.
- Elaborarà i presentarà al CSSV una proposta anual, al mes d'octubre, on indicarà les principals necessitats i millores que es poden aplicar al CSSV per millorar l'eficàcia del servei.
- L'empresa adjudicatària ajudarà al CSSV en la redacció, procés, implementació i seguiment d'un Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari acomplint amb la Llei 3/2020, de l'11 de març.

5. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

Serà obligació contractual essencial que per cada àpat, la vaixel·la, coberteria i cristalleria sigui suficient per a tots els usuaris del Centre, tant pel servei de restauració com pel servei de cafeteria.

5.1. SERVEIS A USUARIS

El servei per als usuaris compren:

- La pensió alimentària completa per als usuaris de la residència i sociosanitari estarà formada per: esmorzar, dinar, berenar i sopar.

DISTRIBUCIÓ Pensió completa	%
Esmorzar	15,82%
Dinar	38,96%
Berenar	8,38%
Sopar	36,85%
	100,00%

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

- La pensió per als usuaris del Centre de Dia estarà formada per l'esmorzar i dinar, els berenars també es sol·licitaran sota demanda.
- Bossa de prestacions extres alimentàries, que inclou els ressopons sota demanda, els berenars al centre de dia i altres extres que es sol·licitin.
- Culleretes i canyetes de més d'un ús.

La pensió alimentària complerta només es servirà en les àrees d'internament sociosanitari i de residència.

5.1.1. REQUISITS D'EMPLATAT, PRESENTACIÓ I DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS

- S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates.
- L'emplatat dels esmorzars, dinars i sopars estarà centralitzat a la cuina del Centre en safates individuals per a cada usuari, amb targeta d'identificació. L'empresa licitadora presentarà el detall del sistema d'identificació de dieta, aquest sistema ha de ser àgil i funcional. Els berenars es serviran en carros agrupant-ho tot per unitats.
- La distribució a les plantes es realitzarà:
 - Serveis d'esmorzar, en carros amb safates individuals.
 - Serveis de dinar i sopar, amb carros regeneradors.
- Per cada àpat, la safata haurà d'incorporar el servei complet: got, coberts, tovalló, etc.
- Els coberts aniran sempre embolcallats, en un material biodegradable no plàstic, i s'afegiran a cada servei dos jocs de més per imprevistos. Cada joc de coberts es compondrà de forquilla, ganivet, cullera de sopa, cullera de postres i canyeta de més d'un ús, si s'escau. En tot cas s'adaptarà al menú del dia.
- Els gots no hauran de ser de vidre, ni d'un sol ús. Diàriament, l'empresa adjudicatària proporcionarà els gots necessaris, fora dels que es serveixen en els àpats, per donar resposta a les necessitats hídriques. Seran gots de plàstic dur, trítan o similar reutilitzables, que es baixaran cada dia a rentar; el rentat es farà a la cuina.
- Els tovallons hauran de ser suficients, és a dir, hi haurà tovallons en totes les safates, de dos capes i la mida mínima serà de 40X40 cm. A petició de les unitats, en cas de necessitat, s'haurà de pujar paquets de tovallons.
- Les canyetes reutilitzables, és a dir que siguin de més d'un ús (acer/alumini o similar) amb corba, hauran d'estar disponibles en quantitat suficient a cadascuna de les unitats.
- El transport a plantes es farà amb carros regeneradors degudament tancats. Les avaries a conseqüència del mal ús i maltractament dels carros seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- El Centre fixarà l'ordre de distribució a les unitats assistencials.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

- L'empresa adjudicatària disposarà dels recursos necessaris pel bon funcionament del servei i també per cobrir qualsevol eventualitat produïda per averia del sistema informàtic o altre circumstància.
- L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades.
- La gestió de les peticions de dietes, es faran mitjançant un sistema informatitzat, que aportarà l'empresa adjudicatària, compatible amb el sistema assistencial del Centre.
- Els extres es subministraran d'acord amb el procediment establert sota comanda específica informatitzada de cada unitat. Es transportaran en carros col·lectius a les unitats d'infermeria.

5.1.2. TIPUS DE DIETES

El tipus de dietes que haurà d'oferir l'empresa adjudicatària són:

- La dieta basal.
- Les dietes terapèutiques: Fàcil masticació, Trinxada, Turmix, Diabètica 1800Kcal, Diabètica 1500Kcal, Astringent, Protecció gàstrica, Mixta, Hipercalòrica.

Totes aquests amb les variants de:

- Sal o sense sal.
- Sense gluten.
- Sense lactosa.

Es composaran de:

- Esmorzar:

Líquids: llet amb cafè o amb cacau, o variant de làctics (iogurt, llets especials...), o infusions, o suc de baix contingut amb sucres o gelatines.

Sòlids: pa o pa amb tomàquet o torrades o galetes o pastisseria. El pa s'acompanyarà amb melmelada i mantega, o embotits, o codony, o formatges. S'oferirà a més a més, fruita variada i de temporada a granel per als usuaris que en vulguin, segons s'indica a continuació:

- Cada unitat de residència (5, 7 i 8): 15 peces de fruita
- Cada unitat de sociosanitari (1,2,3,4 i 6): 10 peces de fruita
- Centre de dia: 5 peces de fruita

- Dinar:

Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...

Segon plat: cànics, peixos sense espines, ous, o derivats, tots amb guarnició.

Pa i varietat de postres entre ells fruita del temps.

- Berenar:

Líquids: iogurt o flam o suc de fruites de baix contingut en sucres o llet i cafè o infusions o llets especials o gelatines.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Sòlids: torrades o galetes.

- Sopar:

Primer plat: arrossos, sopes, cremes, llegums, verdures, amanides...

Segon plat: cànrics, peixos sense espines, ous, o derivats tots amb guarnició.

Pa i varietat de postres entre ells fruita del temps.

- Ressopó usuaris

Sucs de baix contingut en sucres o iogurts o llet o infusions o gelatines.

Els serveis han d'incloure els condiments (oli d'oliva, sal, vinagre) dels plats que així ho requereixin (verdures, amanides...). Cal que els iogurts, infusions, llet vagin acompanyats de sucres i sacarines en unidosi i facilitin els tovallons així com les culleretes (de més d'un ús).

Menú d'elecció

S'establiran els procediments necessaris per tal de què els usuaris i residents del Centre, que les seves condicions els hi permetin, puguin triar menú. Els equips assistencials comunicaran a cuina, com a màxim a les 10:00h, el menú escollit pels usuaris. D'aquesta manera es garantirà un correcte funcionament de l'escudellat i s'evitarà el malbaratament alimentari.

Les cartes per a l'elecció de menús es disposaran a la safata de dinar i/o del sopar. Els usuaris triaran el menú d'un dia per l'altre i podran escollir, en el dinar i el sopar, entre les opcions següents:

- Un primer plat, a escollir entre tres o més.
- Un segon plat, a escollir entre dos o més, amb guarnició.
- Varietat de postres, entre ells fruita del temps.

Tant per als usuaris de la residència com del sociosanitari, s'implementaran texturitzats (menús de textura adaptable) gradualment, en funció de les necessitats dels seus usuaris.

Serà imprescindible una bona presentació del triturat en la dieta túrmix.

En certes dietes especials es poden establir altres suplementes.

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal.

Quan es sol·liciti es serviran dietes hídriques.

Quan es sol·liciti es serviran dietes, dins d'un horari raonable, per els ingressos d'usuaris que es produeixin quan ja s'ha servit el servei.

En cas que algun usuari/a requereixi una pauta dietètica especial, el/la dietista assignat/da al Centre haurà d'estudiar-la i confeccionar-la a fi de servir-la a l'usuari/a corresponent. Caldrà

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

tenir en compte les necessitats del malalt pal·liatiu, que pot precisar de aliments especials, com puguin ser gelats, iogurts, líquids, gelatines...

Les diferents dietes s'elaboraran segons el Protocol de dietes del Centre aportat per l'empresa adjudicatària i consensuat amb el Centre.

L'aportació calòrica i nutricional, en funció de la dieta, serà la següent:

- Dietes normals o basals de 2.500 a 3.000 Kcal.
- Dietes especials de 500 a 3.000 Kcal.

Les dietes que es serveixen han de cobrir les necessitats nutritives dels usuaris que les consumeixen, en els següents aspectes:

- Es presentarà el gramatge de cada menú/plat.
- Aportació energètica.
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos).
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.

Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.

Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, donat que no només compleixen una finalitat alimentària, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva. El CSSV es reserva el dret de retirar aquell àpat en mal estat de cocció textura inadequada de la dieta, que haurà de ser bescanviat per un altre equivalent o similar per part de l'empresa adjudicatària.

Tant el servei de restauració de plantes com de cafeteria haurà de tenir en compte les dietes per celíacs, intolerants a la lactosa, etc., tenint més de dos plats a escollir al servei dels usuaris.

Horaris de serveis

Seràn els següents:

- Esmorzar: 08:30h
- Dinar: 12:45h – 13:30h
- Berenar: 16:00h
- Sopar: 18:45h – 19:30h

Es podran fer canvis d'horaris si la Direcció ho considera oportú, i l'ordre de distribució a les diferents unitats el marcarà la persona responsable de Serveis Generals.

Es podran anular serveis per motius d'alta fins dues hores abans dels dinars i sopars. L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquin telefònicament o informàticament.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

Control de qualitat usuaris

El servei de dietètica de l'empresa adjudicatària passarà per les habitacions per recollir les queixes o suggeriments dels usuaris i/o famílies, i aportarà les explicacions i les propostes de millora necessàries per escrit, en un termini màxim de 15 dies des de la formulació d'aquestes, realitzarà visites de cortesia als usuaris.

Prestacions extres alimentàries

El Centre contempla la possibilitat de sol·licitar a l'empresa adjudicatària el subministrament d'altres productes fora del menú habitual (extres alimentaris).

Com a criteri d'adjudicació, en l'oferta econòmica (OE) l'empresa adjudicatària podrà millorar els preus que el CSSV indica com a preus màxim de licitació (sense IVA) per als productes més habituals en aquest tipus de servei.

Prestacions ressopons

El Centre sol·licitarà, sota demanda per part de el personal de supervisió/assistencial, els ressopons que es necessitin diàriament per als usuaris de la residència i sociosanitaris. Aquesta petició es farà diàriament.

Com a criteri d'adjudicació, en l'oferta econòmica (OE) l'empresa adjudicatària podrà millorar els preus que el CSSV indica com a preus màxim de licitació (sense IVA) per als productes més habituals en aquest tipus de servei.

5.1.3. ESCUDELLAT ÀPATS DE RESIDÈNCIA

Per a una millor atenció personalitzada l'empresa adjudicatària realitzarà l'escudellat del dinar a la Unitat 5 i al Centre de Dia. Els equips assistencials comunicaran a cuina, com a màxim a les 10:00h, els plats de l'escudellat escollits pels usuaris. D'aquesta manera es garantirà un correcte funcionament de l'escudellat i s'evitarà el malbaratament alimentari.

El personal de l'empresa adjudicatària portarà tot el material (plats, coberts, gots, tovallons, etc.) necessari per a l'escudellat a la Unitat i al Centre de Dia. Cal destacar que, tot i que es realitzi l'escudellat això no implica que no es pugin els carros de les safates/carros de refrigeració.

L'escudellat es realitzarà al menjador de la Unitat 5 i al del Centre de Dia. El CSSV posarà a disposició de l'empresa adjudicatària una taula al menjador per poder facilitar l'escudellat. En el cas de les dietes túrmix, no es realitzarà l'escudellat.

El personal de l'empresa adjudicatària pujarà el menjar a la Unitat 5 i al Centre de Dia. Només es realitzarà 1 torn de dinar, a les 13.00h a la Unitat 5. Al centre de dia, es fa a les 13.00h. Una persona de l'empresa adjudicatària organitzarà i romandrà present durant l'escudellat a la unitat 5, mentre que al Centre de Dia l'escudellat el realitzarà el personal del CSSV.

El procediment que es seguirà per a l'escudellat serà el següent:

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL Penedès

- Escudellat del primer plat.
- Un cop els usuaris hagin finalitzat el primer plat es realitzarà l'escudellat del segon plat.
- Un cop els usuaris hagin finalitzat el segon plat, es serviran els postres i cafès, té, infusions, etc. que escullin els usuaris.
- Un cop finalitzat l'escudellat, l'empresa adjudicatària retirarà les escombraries que s'hagin generat, així com els carros de repartir aliments i els carros de les safates/carros de refrigeració.

L'empresa adjudicatària subministrarà els “camins”, és a dir, les estovalles estretes que van de punta a punta de la taula per cada dinar de cada Unitat. Els camins hauran de ser de paper i no suposaran cap cost addicional pel CSSV.

5.1.4. FONTS AIGUA

L'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar fonts d'aigua per a cobrir el servei de cafeteria (excepte vènding), consum del personal treballador del CSSV. Les fonts han de ser d'aigua osmotitzada i ubicades en diferents llocs del centre, accessibles a treballadors i personal extern (cafeteria), en modalitat de rènting, disponibles durant la durada del present contracte i les seves pròrrogues (60 mesos màxim). Les fonts hauran de poder subministrar aigua a temperatura ambient i freda o calenta, a concretar en el moment de l'inici del contracte. Han d'incorporar un sistema higiènic que permeti omplir aigua sense contacte amb la cànula d'ompliment.

No obstant, en el cas de pacients aïllats, el servei de cuina haurà de subministrar ampelles d'aigua mineral de 0,5 litres en els àpats principals (esmorzar, dinar i sopar) sense que suposi un increment del preu de la pensió completa.

Orientativament, el CSSV ha identificat la necessitat de 14 fonts:

- 1 font de mínim 30l/h de producció a cafeteria. Subministrament d'aigua a granel, durant l'àpat de migdia (dinar). El personal de cafeteria serà l'encarregat de servir l'aigua, mitjançant gerres, a les taules dels diferents espais de cafeteria.
- 9 fonts de mínim 6 l/h de capacitat de refredament, distribuïdes en les 8 unitats assistencials (una font en cada office) i 1 al Centre de dia.
- 2 fonts de mínim 6 l/h de capacitat de refredament, a la planta baixa (zona d'administració, fisioteràpia i despatxos de direcció).
- 2 fonts de mínim 6 l/h de capacitat de refredament a la planta soterrani (zona manteniment, bugaderia, farmàcia/auditori).

A més, s'inclourà el següent subministrament a càrrec de l'empresa adjudicatària:

Per la cafeteria

- gerres de vidre
- gots de vidre

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

Per a les unitats assistencials

- gerres de material dur tipus tritán, per l'ús en les offices
- gots de material dur tipus tritán, per les unitats assistencials

A l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària lliurarà un màxim de 300 ampolles d'acer inoxidable per a subministrar al personal treballador del CSSV que hauran de ser personalitzades amb el logo del CSSV. L'empresa adjudicatària haurà de col·locar cartelleria de sensibilització de l'acció (beneficis ambientals), especialment a la zona de cafeteria. Aquest cost queda inclòs i va a càrrec de l'empresa adjudicatària (no la reposició). Caldrà contemplar la reposició del material en cas de trencament.

El CSSV, amb aquesta actuació, vol actuar per a la reducció de residus, promovent el consum d'aigua de xarxa. L'aigua a la sortida de les fonts, haurà de ser lliure de substàncies i olors, i lliure d'impureses. El rendiment de les fonts haurà de ser de mínim 50% aprofitament.

L'empresa adjudicatària, ha d'incloure, juntament amb la seva oferta, una proposta detallada d'aquest punt, incloent el detall de la instal·lació i el servei, les especificacions tècniques de les fonts així com del material complementari, el pla de manteniment integral inclòs (preventiu i correctiu per part del servei tècnic, inclosos els recanvis necessaris), els controls de qualitat inclosos previs a la posada en marxa i posteriors periòdics per assegurar la qualitat de l'aigua subministrada, la documentació legal aplicable, així com la formació inicial que s'impartirà al personal del centre per tal de garantir un bon ús dels equips (unes 10 persones aproximadament). També haurà d'adjuntar detall de la proposta de cartelleria i comunicació. L'empresa adjudicatària, haurà de facilitar informació relativa a l'impacte d'aquesta opció, mitjançant un canal online (app, web, etc.) que el CSSV pugui consultar directament.

En el cas que l'empresa adjudicatària externalitzi aquest servei de font d'aigua amb una empresa especialitzada, aquesta haurà de demostrar el seu compromís amb la sostenibilitat, acreditant el recolzament de projectes ambientals sense ànim de lucre, durant almenys un any. Serà condició especial d'execució que l'empresa acrediti el recolzament de projectes ambientals sense ànim de lucre durant almenys un any.

En el sobre B, els licitadors presentaran l'acreditació de l'empresa que realitzi el servei de fonts d'aigua (ja sigui la pròpia empresa licitadora com una empresa subcontractada, s'haurà d'indicar) del recolzament a projectes ambientals sense ànim de lucre a través d'una declaració responsable amb la relació de projectes ambientals sense ànim de lucre i un enllaç o altre tipus de suport per poder veure els projectes realitzats. Si no es compleix aquesta obligació i si no s'acredita tal i com s'ha indicat, serà condició d'exclusió de la licitació. Els licitadors presentaran com gestionaran el servei de fonts d'aigua perquè d'aquesta manera es pugui observar que es compleixen els requisits establerts en el present Plec de Prescripcions Tècniques.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Un cop finalitzat el termini de 60 mesos, el CSSV valorarà si es queda sense cap cost les fonts o inicia un nou contracte de renting per aquest servei.

5.2. CAFETERIA I MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)

A l'empresa adjudicatària se li concedirà l'explotació de la cafeteria oberta al públic i per al personal treballador, a més de l'explotació del servei de les màquines expenedores (vending).

5.2.1. CAFETERIA

L'espai destinat a la cafeteria consta de 140m², s'accedeix des del vestíbul principal del Centre. També disposa d'una terrassa exterior de 40m² aprox. amb accés directe des de la mateixa cafeteria i des del jardí del Centre. La cafeteria consta de dues zones diferenciades: una per al públic i una altra per al personal treballador del centre.

L'horari mínim d'obertura de cafeteria és de 08:15h a 16:00h de dilluns a divendres.

La cafeteria funcionarà amb sistema de self-service assistit i la composició base del servei serà el següent:

- Un primer plat, a escollir entre tres, un dels quals serà sempre una amanida. Es podrà escollir diàriament, entre dos tipus d'amanida, una que serà bàsica de productes frescos (enciam, tomàquet, etc.) i l'altre especial (formatge, fruita, fruits secs, tonyina, llegums, pasta, etc.).
- Un segon plat, a escollir entre tres, amb dos tipus de guarnició diferents a escollir.
- Varietat de postres, entre ells sempre fruita del temps i iogurt natural.
- Pa.

Es donarà prioritat en el menú a l'opció de planxa o cuinat sense greixos, i haurà d'haver l'opció de pa sense gluten per qui ho sol·liciti.

L'oferta de mig menú consistirà en:

- Un plat a escollir.
- Varietat de postres, entre ells sempre fruita del temps i iogurt natural.
- Pa.

Tant el menú com el mig menú, inclourà l'aigua tractada, no envasada, inclosa al menú de migdia únicament. L'aigua es servirà en gerres, per part del personal de cafeteria de l'empresa adjudicatària.

Amb el mateix preu del menú (sencer o mig) es podrà substituir les postres pel cafè o tallat.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Les propostes que es presentin afavoriran els bons hàbits alimentaris: plats baixos en greix, verdures, fruites fresques, productes ecològics, naturals, etc. També la varietat dels menús diaris.

Els menús hauran d'estar exposats diàriament al menjador i, a més, el llistat de preus de tots els productes que s'ofereixin en aquest servei.

La venda de productes haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, concretament a la Instrucció 02/2023 – Criteris sobre disponibilitat d'aliments i begudes envasats en les màquines expenedores, en les cafeteries i els menjadors i sobre l'accés a l'aigua potable, en els centres i serveis sanitaris del sistema sanitari integral d'utilització pública de Catalunya (SISCAT) i a l'Informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya i la Instrucció 3/2023 que modifica l'accés a l'aigua potable, i no es podrà vendre tabac ni begudes alcohòliques per sobre de la graduació permesa.

Tant el servei de 'Cafeteria de Públic' com de "Cafeteria de Personal treballador" serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al client o personal ja sigui en efectiu o en sistema de pagament amb targeta (datàfon).

Indicar que durant l'horari dels àpats el personal treballador pot utilitzar l'espai de cafeteria (zona treballadors) i microones, sense obligatorietat de consumició.

L'empresa adjudicatària haurà de fer la neteja diària de l'espai, tant a l'interior com a la terrassa, accessos, vidres, tendals, terra, mobiliari, etc.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar en l'oferta econòmica (OE), el preu per cadascun dels productes del llistat de l'Annex 2 d'aquest plec, i el percentatge del descompte que s'aplicarà en els preus oferts als treballadors del CSSV.

De conformitat amb els acords i convenis establerts amb el personal, una part del preu del menú (sencer i mig) per al personal treballador anirà a càrrec del propi Centre a qui li facturarà directament l'empresa adjudicatària i la resta els abonarà directament el treballador. Aquests imports són:

Menús treballadors	CSSV	Treballador	TOTAL
Menús sencer	1,93 €	3,75 €	5,68 €
Mig Menú	0,70 €	3,45 €	4,15 €

Aquest ajut ofert per als treballadors del centre també s'aplicaran a aquells que malgrat no ser treballadors del CSSV, utilitzen les instal·lacions del Centre de forma continuada per impartir activitats destinades als usuaris (voluntaris de Creu Roja, personal subcontractat habitual (que

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

treballi almenys 40h/mes al centre), personal en pràctiques...) sempre que presentin la targeta identificativa del Centre.

L'empresa adjudicatària haurà d'implementar el sistema necessari que permeti l'abonament dels àpats del personal treballador a la cafeteria.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment el detall de vendes, tant a professionals com a usuaris al CSSV.

Nous horaris

El CSSV, amb la voluntat d'aconseguir l'equilibri dels serveis que conformen el contracte objecte de licitació, ha estimat oportú ajustar l'horari del servei de cafeteria de manera que s'adeqüen a les franges horàries de major consum.

Els nous horaris són:

- Dies obertura: de dilluns a divendres laborables
- Horari: de 8:15h a 16:00h

L'empresa adjudicatària haurà d'ajustar l'equip de treball a les noves demandes del servei i, si fos necessària, assumir els costos que se'n derivin d'aquets ajust.

Per garantir el servei mentre la cafeteria estigui tancada, l'empresa adjudicatària haurà de potenciar el servei de vending. La proposta d'aquest nou servei haurà d'incloure una proposta de productes que els usuaris buscarien a la cafeteria:

- Entrepans més elaborats (pernil i formatge, tonyina amb tomàquet, cranc, bacon...).
- Aliments de 5a gamma:
 - Amanides i plats freds.
 - Plats precuinats envasats per microones amb set de coberts biodegradables.

5.2.2. SERVEI MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)

L'espai on es troben ubicades les màquines expenedores (vending) està situat a la sala d'espera dels familiars a la planta baixa, al costat de la recepció del Centre, i les màquines mínimes que l'empresa adjudicatària haurà de instal·lar són:

- 1 màquina de begudes calentes
- 2 màquina d'aigua d'1,5 l.
- 1 màquina d'snaks

La venda de productes haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, concretament a la Instrucció 02/2023 – Criteris sobre disponibilitat d'aliments i begudes envasats en les màquines expenedores, en les cafeteries i els menjadors i sobre l'accés a l'aigua potable, en els centres i serveis sanitaris del sistema sanitari integral d'utilització pública de Catalunya (SISCAT) i a l'Informe per a la regulació dels aliments i les begudes

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya.

Haurà d'haver l'opció de productes sense gluten.

L'empresa adjudicatària haurà de potenciar el servei de vending per garantir un servei d'alimentació similar, donat que la cafeteria reajustarà els seus horaris d'obertura.

L'empresa adjudicatària haurà d'explotar al seu càrrec aquest servei de begudes, tant fredes com calentes, a més de productes sòlids, i senyalitzarà clarament en cada màquina (en català i castellà) el següent:

- El tipus de servei o producte que es presta o dispensa.
- El nom de l'empresa explotadora del servei.
- El telèfon d'atenció als usuaris i adreça de l'empresa adjudicatària per poder fer arribar suggeriments o reclamacions.
- El preu de venda al públic i als treballadors del CSSV.
- Les instruccions de funcionament.

També s'haurà d'assegurar de la recollida selectiva de residus, segregant en recipients diferents, com a mínim, els envasos i rebuig, sense cap mena de cost pel centre.

El pagament per part dels treballadors del centre serà mitjançant clau, amb descompte sobre els preus de venda al públic.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar en l'oferta econòmica (OE), el preu per cadascun dels productes del llistat de l'Annex 3 d'aquest plec, i el percentatge del descompte per als treballadors del CSSV.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment al responsable del contracte el detall de vendes, tant a professionals com a usuaris al CSSV.

6. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

6.1. SISTEMA INFORMÀTIC

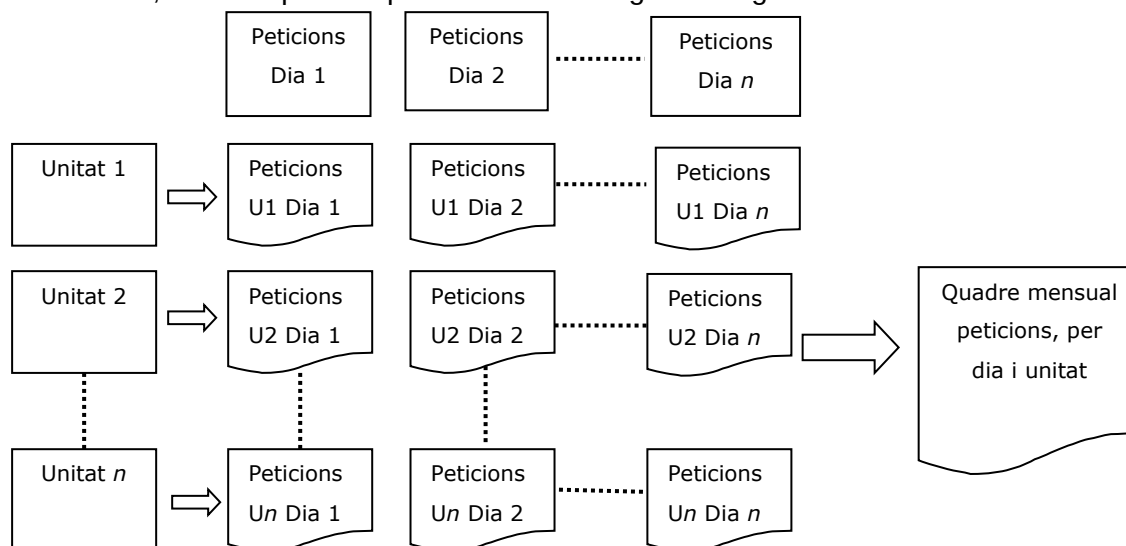
El sistema de gestió integral de la cuina és actualment el DELSYS. El sistema informàtic de gestió integral de la cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, sense cap mena de cost pel Centre i restarà en propietat del Centre a la finalització del present contracte sense dret a indemnització a favor del contractista per aquest concepte. Aquest sistema ha d'estar implementat en el termini màxim d'un mes des de l'inici del servei.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

Serà condició especial d'execució que el programa informàtic estigui correctament connectat amb el programa de gestió de pacients, actualment "QBED", del Centre. El sistema informàtic haurà de disposar d'un sistema informatitzat de petició de dietes i gestió del servei de restauració complet que, connectat amb el programa de gestió de pacients QBED, permeti, entre altres prestacions:

- Peticions de les dietes diàries, des de les unitats d'internament, diferenciant, els esmorzars, dinars i sopars. El full de peticions ha de poder ser llistat, abans de l'enviament, per unitat i dia, per comprovar la seva correcció.
- Petició per separat dels berenars, ressopons i extres alimentaris diaris i per unitat. El full de peticions ha de poder ser llistat, abans de l'enviament, per unitat, dia i concepte, per comprovar la seva correcció.
- Possibilitat d'incorporar observacions en el moment de la petició.
- Lectura automatitzada de dietes.
- Comunicació d'incidències.
- Resums diaris i ordre de treball per cuina. Aquestes informacions serviran de suport documental per adjuntar a la facturació.

El sistema informàtic implantat ha de permetre obtenir, a final de cada mes, un quadre resum de totes les peticions realitzades tant de les dietes com dels berenars, ressopons i extres alimentaris, tal com queda representat en el diagrama següent:



Els controls de funcionament, temperatura, temps de regeneració i altres dels carros regeneradors es controlarà des de cuina a través del sistema informàtic. El personal assignat a cuina serà el responsable del correcte funcionament i en cas d'averia dels carros, d'avisar al seu departament de manteniment i d'actuar per tal que no hi hagi cap usuari sense dieta dintre de l'horari establert d'àpats.

Les unitats de Residència (Unitat 5, Unitat 7 i Unitat 8) i el Centre de Dia estan obligats a proporcionar informació relativa als menús amb els gramatges corresponents als usuaris, per

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

tant, es valorarà com a millora el subministrament i vinculació de monitors o pantalles que proporcionin aquesta informació de manera automàtica i connectada amb el programa informàtic de l'empresa adjudicatària. En el supòsit que l'empresa adjudicatària no presenti com a millora (criteri de valoració d'acord al quadre de característiques) aquest subministrament, haurà de presentar en suport Excel la informació relativa als menús amb els gramatges corresponents.

6.2. PERSONAL

Organització del personal per part de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària disposarà al Centre de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec.

A més, presentarà un detall del personal necessari per el funcionament de línia freda. Aquest detall inclourà el número de persones, les categories laborals, horaris, número de presències per torn, etc.

Serà obligació contractual essencial que el personal adscrit al servei disposi del carnet de manipulador d'aliments.

Obligacions de caràcter laboral de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar tot el personal detallat en l'Annex 4 del present plec tècnic que actualment presta el servei a través de l'actual empresa adjudicatària. Aquesta subrogació es farà en la mateixa data d'inici del contracte.

S'haurà de fer càrrec de la gestió integral del personal de cuina i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.

Tal com queda explicitat a l'apartat 10 del present plec respecte als *Requisits d'Informació mensual*, mensualment haurà d'informar al centre de:

- Canvis en la organització de la plantilla, llocs de treball, torns...
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.

Garantirà l'estabilitat de la plantilla, en quant a nivell professional, aptituds i actituds. Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada pel centre, d'acord als requisits establerts a la present licitació, per la qual cosa es precisarà del currículum vitae de la persona proposada, aquesta aprovació caldrà que es documenti legalment.

Estarà obligada a substituir, a petició raonada de la responsable de Serveis Generals, a qualsevol treballador seu que presti els seus serveis en el Centre, sempre que aquesta acrediti que s'han rebut respecte a aquell treballador un concret un mínim de tres queixes per escrit en un termini no superior a dos mesos. Les queixes hauran de ser raonades i hauran de provenir d'usuaris o personal treballador del CSSV.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL Penedès

Haurà d'assegurar el compliment sempre i al 100% dels serveis inclosos en aquesta licitació.

Tot el personal de l'empresa adjudicatària amb responsabilitat haurà de tenir coneixement del present plec.

El perjudici que el personal del Servei de Restauració pugui ocasionar en els locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altre propietat del CSSV, inclosos els espais de l'estructura i circuit del servei, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa adjudicatària, si així ho considera la Direcció del CSSV, que podrà deduir la compensació procedent mitjançant la garantia definitiva que presenti l'empresa adjudicatària.

Responsable de cuina

L'empresa adjudicatària nomenarà un responsable de cuina, amb formació suficient, i amb permanència i dedicació diària al Centre. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions inclosos en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb el Centre.

Aquest professional respondrà, en nom de l'empresa adjudicatària, del correcte desenvolupament del servei.

El Responsable de cuina, juntament amb l'equip de dietètica, atendran les queixes dels usuaris i/o els seus referents. De forma presencial, proposaran l'acció immediata i/o el pla de millora per resoldre el problema.

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de les incidències que es puguin produir en el Centre i estarà localitzable mitjançant algun sistema mòbil, 24 hores, 365 dies a l'any.

Diplomats i tècnics en dietètica

L'equip de dietètica del centre estarà format per dos dietistes que alternaran la seva presència per garantir la supervisió dietètica del servei durant tots els àpats els 7 dies de la setmana.

L'empresa adjudicatària nomenarà a un/a dietista de l'equip, amb formació acadèmica reglada, com el/la responsable del compliment del Protocol dietètic.

L'equip de dietètica serà responsable del compliment del Protocol Dietètic i, entre altres, les seves funcions seran:

- Supervisar el contingut de les fitxes dietètiques en el moment de l'emplatat.
- Formar part, des de les seves competències, dels equips assistencials de les diferents unitats i serveis del Centre.
- Confeccionar conjuntament amb Infermeria i Metge responsable o Nutricionista del

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

Centre, la dieta més adequada per cada usuari ingressat.

- Intervenir periòdicament en les reunions de seguiment del servei.
- Donar resposta a les incidències del servei que es produeixin.
- Assegurar que els aliments arriben en perfectes condicions en quant a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat, a les unitats i serveis del Centre.
- Passar per les habitacions per recollir les queixes o suggeriments dels usuaris i/o famílies, i aportar les explicacions i les propostes de millora necessàries per escrit, en un termini màxim de 15 dies des de la formulació d'aquestes, realitzar visites de cortesia als usuaris.

Les funcions més administratives i de control de la funció dietètica les realitzarà la pròpia dietista o el personal que l'empresa adjudicatària designi (el recompte de les sol·licituds de dietes, l'emplenament de les fitxes dietètiques per l'emplatat, la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació, observacions per a cada una de les Unitats d'internament i altres serveis...).

L'empresa adjudicatària col·laborarà amb el Centre, mitjançant l'equip de dietètica, en la informació a l'usuari en relació a la seva dieta.

L'equip de dietètica, juntament amb el Responsable de cuina, atendran les queixes dels usuaris i/o els seus referents. De forma presencial, proposaran l'acció immediata i/o el pla de millora per resoldre el problema.

Tècnic en qualitat

L'empresa adjudicatària disposarà d'un tècnic en qualitat que vetllarà per garantir els protocols d'higiene, qualitat i punts crítics de cuina i cafeteria i, alhora, proposarà plans de millora continua entorn el funcionament operatiu de la cuina i del contingut de les dietes.

Per tal de facilitar els nivells òptims de qualitat del Centre amb una visió transversal de l'organització, s'instauraran reunions periòdiques amb el responsable de qualitat del CSSV.

S'implementarà el quadre de comandament amb dels indicadors de qualitat segons estàndards homologats i adequats al sistema de qualitat implementat en el CSSV.

Uniformitat

L'empresa adjudicatària uniformarà al seu càrrec tot el personal que presti servei en els locals del Centre destinats al servei de Restauració.

Aniran vestits amb la roba de feina i calçat adient amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

Estarà expressament prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre de l'uniforme, que no siguin els homologats, o utilització de roba de carrer.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

L'uniforme serà d'ús exclusiu dintre el recinte del Centre. Aquelles persones que hagin de desplaçar-se fora del recinte serà obligatori que es canviïn de roba o bé que es protegeixin l'uniforme.

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre de salut. Serà obligació contractual essencial que el personal de cuina utilitzi diàriament roba neta, tant l'uniforme com els complements. Aquesta roba haurà de ser rentada fora del centre, i el cost assumit per l'empresa adjudicatària.

El personal extern a cuina (transportistes, etc.) no podrà accedir a l'espai de cuina on es preparen les dietes.

6.3.EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I UTILLATGE

El Centre posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, mobiliari, instal·lacions de la cuina, la cafeteria i els office de plantes, sense que l'empresa adquireixi cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte, per la qual cosa, a la finalització del contracte, per qualsevol causa, l'empresa adjudicatària haurà d'abandonar els locals i retornar el que hagi rebut en cessió d'ús.

En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària recollint la situació inicial. En l'Annex 5 hi trobem l'equipament actual en els espais de cuina i cafeteria. Serà obligació contractual de l'empresa adjudicatària mantenir-ho en perfectes condicions, i en cas que es faci mal bé o no es pugui seguir utilitzant, adquirir un equipament nou de les mateixes característiques.

L'empresa adjudicatària podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions, i modificar l'equipament, prèvia autorització per escrit del Centre, restant a benefici del Centre, sense dret a cap indemnització en el moment de la finalització del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la responsable de Serveis Generals totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilatge, així com les noves incorporacions que es produeixin.

A l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició del CSSV una sèrie d'equipament que ha quedat obsolet. Aquest queda reflectit a l'Annex 6.

S'establirà una amortització a 10 anys i en el cas de rescissió o finalització del contracte, la nova empresa adjudicatària assumirà el import pendent d'amortitzar (amortització lineal), que abonarà al contractista sortint.

En el cas que tant l'equipament del CSSV com el que porti l'empresa adjudicatària pateixi

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

danys o perjudicis per causes imputables a l'empresa adjudicatària, aquesta haurà de substituir-lo per un de similar o superior característiques en el termini no superior a un mes.

6.4.MANTENIMENT

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'us tant els locals com les instal·lacions i equipaments del servei.

Serà obligació contractual essencial que l'empresa adjudicatària realitzi el manteniment dels elements que corresponen a cuina, cafeteria i màquines expenedores (vending), que siguin propietat del CSSV (com ara el túnel de rentat), per serveis oficials de la casa/marca de l'element a mantenir. S'haurà de presentar l'acreditació de l'empresa que presta el servei de manteniment on consti que és un servei oficial de l'element a mantenir.

Concretament, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar el manteniment preventiu i correctiu del túnel de rentat de què disposa el CSSV, netejant-lo periòdicament, com a mínim anualment.

S'haurà d'assegurar que els productes utilitzats pel rentat no són abrasius, i compleixen amb les característiques i qualitat adient per a ser usats en el túnel de rentat (pH, etc.). No es permet el pre-rentat manual ni l'ús de lleixiu o similar. Cal tenir cura del rentat per a la bona conservació de les safates dels àpats i de la resta de la vaixella utilitzada. L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec dels danys ocasionats en cas de mal ús del túnel de rentat o dels productes detergents.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar una neteja de tots els desaigües de la zona cuina, mitjançant un equipament camió-cisterna, almenys una vegada a l'any, i cada vegada que es produeixi un embús per ús, que afecti a les instal·lacions dels CSSV.

Prèviament, i per escrit, haurà d'informar al Servei General del CSSV de les actuacions de manteniment que pretenguin realitzar al Centre.

6.4.1. MANTENIMENT PREVENTIU I CORRECTIU

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu dels locals de la cuina i cafeteria, i de tot l'equipament, maquinària i utilitat incloent-hi:

- Túnel de rentat.
- Forns.
- Neveres i congeladors
- Locals.
- Portes, paviment i mobiliari. Haurà de mantenir el mobiliari en bon estat.
- Utensilis: estris de cuina, vaixella, coberteria, cristalleria. Haurà de mantenir els

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL Penedès

utensilis en bon estat.

- Instal·lacions tècniques interiors.
- Etc.

Haurà de confeccionar un Pla de Manteniment Preventiu (on inclourà la neteja de filtres, etc.) de totes les instal·lacions que utilitzi, indicant el calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que es duren a terme, i presentar-lo a la responsable de Serveis Generals per a la seva aprovació. Aquest calendari serà d'obligat compliment. El CSSV exigirà empreses homologades per a les diferents actuacions.

Inicialment portarà a terme una anàlisi de punts crítics i una proposta d'indicadors i freqüència de seguiment.

Mensualment, l'empresa adjudicatària haurà de fer informe que inclourà, com a mínim:

- Recull d'actuacions de manteniment portades a terme, segons el pla de manteniment preventiu.
- Seguiment d'indicadors de punts crítics.

Es realitzaran reunions periòdiques a petició de la responsable de Serveis Generals i/o de l'empresa adjudicatària.

El cost del manteniment i conservació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària i tindrà un termini màxim d'un mes, per solucionar les incidències de manteniment correctiu que puguin sorgir.

6.4.2. MANTENIMENT NORMATIU

L'empresa adjudicatària haurà de responsabilitzar-se del manteniment normatiu de les instal·lacions i de l'equipament de la cuina i de la cafeteria:

- Revisions periòdiques obligatòries
- Cambres frigorífiques
- Aparells a pressió
- Etc.

6.4.3. MANTENIMENT PERIÒDIC CERTIFICAT

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec també del manteniment periòdic certificat de les instal·lacions i dels equipaments de la cuina i cafeteria:

- Desguassos
- Conductes extracció
- Etc.

A més, estarà obligada a presentar a la responsable de Serveis Generals tota la

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

documentació acreditativa del compliment de les actuacions de manteniment.

L'empresa adjudicatària no està autoritzada a utilitzar el personal de manteniment del Centre.

6.5. REPOSICIÓ I RENOVACIÓ DE VAIXELLA, COBERTERIA I CRISTALLERIA

A l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició del CSSV una sèrie de vaixel·la, cobrateria i cristalleria que ha quedat obsolet. Aquest queda reflectit a l'Annex 6.

Quan la vaixel·la, cobrateria, cristalleria i altres estris i utensilis estiguin deteriorats, per exemple esquerdats o escantonats, l'empresa adjudicatària haurà de renovar-los. El cost de la compra d'aquests elements nous anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. La reposició de tots aquests utensilis que siguin insuficients per a tots els serveis correspondrà a l'empresa adjudicatària. S'ha de garantir la disponibilitat dels mateixos.

Si excepcionalment calen elements de taula extres, seran assumits pel CSSV.

Els models i la qualitat seran, com a mínim, els mateixos que s'utilitzen actualment. Si es volen utilitzar variants de més qualitat o disseny, caldrà consensuar-ho primer amb la responsable de Serveis Generals.

6.6. NETEJA I DESINFECCIÓ

La empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utilitatge de la cuina, cafeteria i terrassa, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc.). Haurà de desenvolupar el Pla de Neteja i Higiene, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc. A partir d'aquest Pla, s'elaborarà el Planning d'actuacions que es presentarà a la responsable de Serveis Generals, amb la qual es farà un seguiment del seu compliment.

6.7. DESINSECTACIÓ, DESINFECCIÓ I DESRATITZACIÓ

Anirà a càrrec de CSSV la contractació de l'empresa especialitzada en desratització, desinsectació i desinfecció periòdica de les zones del Centre on es presten els serveis objecte del present plec. Les accions que s'hagin d'emprendre derivades d'aquest procés periòdic de desinsectació, desinfecció i desratització serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, que haurà de comunicar els protocols d'actuació al seu propi personal i a la responsable de Serveis Generals. El personal de l'empresa adjudicatària haurà de vetllar directament pel seu compliment.

Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà de comunicar a la responsable de Serveis Generals el "*Full de tractament i de control integral de Plagues DDD*".

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

6.8.CONTROL HIGIÈNIC – SANITARI

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa legal vigent. Així mateix haurà de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents.

Realitzarà mensualment anàlisis bacteriològic d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori acreditat.

Haurà d'efectuar els controls periòdics dels manipuladors així com qualsevol altre control exigit per la legislació vigent.

Estarà obligada a presentar davant de la responsable de Serveis Generals tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

El CSSV, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri del propi Centre:

- Menús de risc
- Superfícies de treball
- Estris
- Manipuladors

El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

6.9.RECICLATGE DE RESIDUS

L'empresa adjudicatària estarà obligada a realitzar el reciclatge de residus d'acord amb la normativa establerta al municipi on es presti el servei de restauració. Serà obligació contractual essencial que l'empresa adjudicatària faci la selecció orgànica, es disposa d'un contenidor de reciclatge orgànic a l'exterior del Centre, a l'Avinguda Garraf número 3.

6.10.PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS I PLANS D'EMERGÈNCIA

La empresa adjudicatària assumeix complir totes les disposicions legals vigents en matèria de prevenció de riscos laborals i del Decret 30/2015, de 3 de març, pel qual s'aprova el catàleg d'activitats i centres obligats a adoptar mesures d'autoprotecció, en les relacions i activitats amb el Centre.

Respecte al pla d'emergència i d'autoprotecció del CSSV, l'empresa adjudicatària s'haurà d'acollir al PAU del CSSV i d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent,

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

per garantir la pròpia seguretat i la dels altres persones que puguin romandre en el Centre, com per preservar la integritat dels béns i patrimoni del Centre. Hauran de formar-se de forma teòrica i pràctica en temàtica d'extinció d'incendis i evacuació en el centre Edifici Ricard Fortuny, en les sessions que organitzi l'entitat CSSV i participarà activament en els simulacres d'incendi, evacuació i/o confinament.

El responsable de cuina ha de ser recurs preventiu i, com a mínim, un/a treballador/a adscrit al servei també. Garantint en tot moment, que una de les persones treballadores existents en el centre, sigui recurs preventiu. L'empresa adjudicatària tindrà un tècnic de Prevenció de Riscos Laborals adscrit al servei que realitzarà les revisions periòdiques corresponents així com la supervisió de la implementació de les mesures correctores, preventives que apliqui.

Els incompliments de les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals seran considerats com infraccions greus.

7. APORTACIONS DEL CENTRE

El Centre permetrà a l'empresa adjudicatària la utilització dels espais de cuina, cafeteria i zona de màquines expenedores (vending), exclusivament pel desenvolupament del servei objecte d'aquest contracte.

Se li facilitarà a l'empresa adjudicatària el subministrament corresponent d'aigua en general, gas i electricitat, tant per la cuina del Centre com per la cafeteria i màquines expenedores (vending), sempre amb criteris d'estalvi que ha de complir l'empresa adjudicatària.

El cost dels consums energètics (aigua, gas i electricitat) dels espais de cuina, cafeteria i màquines expenedores, anirà a càrrec del CSSV.

8. INSPECCIÓ I CONTROL

El Centre designarà la persona i/o persones que assumiran la responsabilitat de seguiment i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques.
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls.
- Sol·licitarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització dels règims, etc.).

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDEÈS

- Controlarà el compliment de les normatives higiènic-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc.; del personal i de la matèria primera) i d'altres establertes legalment.
- El compliment en general del contracte de la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o de aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per el consum.

Haurà d'informar puntualment al representant del Centre de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

Estarà obligada en tot moment a permetre, a la responsable de Serveis Generals, el seu accés a les instal·lacions dels serveis.

El Centre podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, l'empresa adjudicatària estarà obligada a facilitar la realització d'aquesta tasca i a assumir-ne el seu cost fins a un màxim d'una auditoria anual.

La supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària corren a càrrec de l'empresa adjudicatària, així com les tasques derivades per l'acompliment de la normativa vigent.

Així mateix, estarà sotmesa a la supervisió del Comitè de Seguretat i Salut del Centre pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

9. FACTURACIÓ MENSUAL

9.1.FACTURACIÓ DELS SERVEIS REALITZATS

La facturació mensual es farà en funció dels serveis/àpats efectivament realitzats, per mesos vençuts.

Les factures es confeccionaran amb data del darrer dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat i es presentaran abans del dia 5 del mes següent.

Els pagaments mensuals es duran a terme mitjançant transferència bancària, en els terminis que marca la LCSP, el dia 5 del mes següent.

Les factures mensuals hauran de detallar els diferents conceptes facturats, d'acord amb les directrius del Centre i d'aquests plecs.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

El preu de cada àpat ve determinat pel percentatge d'aquest en el total de la pensió completa, tal i com es detalla en la taula adjunta:

DISTRIBUCIÓ Pensió completa	%
Esmorzar	15,82%
Dinar	38,96%
Berenar	8,38%
Sopar	36,85%
	100,00%

A l'annex OE, al indicar el preu de la pensió completa, ja queda reflectit el preu individual de cada servei/àpat.

A mode d'informació, el percentatge de la PC en els diferents conceptes a facturar son:

PERCENTATGES PER CONCEPTE	%
Pensió completa	100,00%
Hospital de dia	54,77%

S'establirà una bossa per extres alimentaris amb un import anual de màxim 54.935,59 euros (sense IVA).

Els productes consumits d'aquesta bossa s'hauran de facturar mensualment, per part de l'empresa adjudicatària, en funció del consum i demanda que faci el CSSV. A més, haurà de presentar juntament amb la factura la documentació suport, de tal manera que es pugui validar amb el resum mensual de les peticions diàries que proporcionarà el sistema informàtic implantat, tal com hem descrit a l'apartat *sistema informàtic*.

9.2. CÀNON DE CAFETERIA I MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CSSV

L'empresa adjudicatària està obligada a abonar a l'ens contractant un cànon anual mínim per l'explotació de la cafeteria i de les màquines expenedores (vending), el qual s'estableix en un percentatge de la recaptació bruta obtinguda, deduint l'IVA aplicat. Aquest percentatge es valorarà com a criteri d'adjudicació (quadre de característiques clàusula 21.A.3) i no podrà ser inferior al 1% de les vendes reals de la cafeteria i al 5% de les vendes reals del vending.

Els imports anuals estimats, donat que el servei de cafeteria tindrà un ajust horari, de facturació del serveis són els següents:

Servei	Cafeteria	Màquines expenedores
2024 (estimat)	78.095,51€	20.64,72€

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

***Facturacions sense IVA*

10. REQUISITS D'INFORMACIÓ MENSUAL

Acompanyant la factura mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació en suport ofimàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i extres demanades a través del programa informàtic o per telèfon a altre mitjà autoritzat.
- Informació de caràcter laboral:
 - Relativa als treballadors:
 - Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i cafeteries.
 - Còpia dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents.
- Informació en suport informàtic:
 - Quadre en Excel de tots els imports facturats, amb el nivell de detall necessari per tal de que es pugui contrastar amb el quadre mensual de peticions per dia i unitat, descrit en l'apartat *Sistema Informàtic*.
- Informació en suport ofimàtic de les ventes de cafeteria:
 - Ventes a usuaris interns (personal del CSSV)
 - Ventes a usuaris externs

11. SANCIONS I PENALITZACIONS

L'empresa adjudicatària respondrà de tots els danys i perjudicis causats a l'ens contractant i resta subjecte a les responsabilitats i sancions establertes a continuació:

Faltes lleus:

- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental que no estiguin tipificades com a greus o molt greus.
- No comunicar immediatament les incidències detectades en el decurs de la prestació d'una atenció o servei.
- La negligència en el compliment de les obligacions derivades del present contracte que no causin un detriment important al servei que impliqui la seva classificació com a greu.
- La manca de consideració, respecte i atenció del treballador de l'empresa adjudicatària, envers l'usuari del servei als treballadors de l'ens contractant.
- Retard d'una hora en el servei d'un àpat, sense justificar causa major.
- Que per cada àpat, la vaixela, coberteria i cristalleria no sigui suficient per a tots els usuaris del Centre, tant pel servei de restauració com pel servei de cafeteria.
- L'incompliment lleu de les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Acumulació de més de 5 queixes anuals per part dels usuaris respecte de la qualitat

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

del menjar.

- Acumulació de més de 5 incidències anuals respecte del programa de gestió.
- L'incompliment respecte a la no realització de les enquestes de qualitat trimestrals dirigida als usuaris del servei, d'acord amb la clàusula 4.4 d'aquest plec.

Faltes greus:

- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental que no estiguin tipificades com a molt greus.
- El tractament vexatori a l'usuari o qualsevol altra persona del centre, exceptuant que aquest tractament reunís les característiques per a classificar-lo com a molt greu.
- Retard de més d'una hora en el servei d'un àpat, sense justificar causa major.
- Acumulació de tres faltes lleus en l'interval d'un any.
- L'incompliment greu de les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Acumulació de més de 8 queixes anuals per part dels usuaris respecte de la qualitat del menjar.
- L'incompliment respecte de la procedència dels productes establerts al PPT i al QC.
- Acumulació de més de 8 incidències anuals respecte del programa de gestió.
- L'incompliment de les obligacions respecte al Pla de manteniment preventiu.
- L'incompliment del temps de resolució pel manteniment correctiu (clàusules 6.4.1 d'aquest plec).
- L'incompliment respecte a la neteja dels uniformes del personal adscrit al servei.
- L'incompliment respecte a la neteja de tots els espais dels que faci ús l'empresa adjudicatària segons l'establert en les clàusules 4.4 i 6.6 d'aquest plec.
- L'incompliment respecte de la segregació de residus i de la seva gestió, segons l'establert en la clàusula 6.9 d'aquest plec.
- L'incompliment respecte del contingut del pla de malbaratament alimentari.
- Perdre la certificació ISO segons la clàusula de solvència tècnica específica durant la vigència del contracte.

Faltes molt greus:

- L'incompliment de les obligacions contractuals essencials previstes en els plecs i en el QC.
- L'abandonament del servei sense causa justificada.
- Qualsevol conducta constitutiva de delictes.
- Les ofenses verbals o físiques o el tractament vexatori greu a l'usuari o qualsevol altra persona del centre.
- Incomplir les directrius que es reserva l'ens contractant en l'acompliment del servei o impedir que aquesta pugui desenvolupar les funcions de control.
- Acumulació de tres faltes greus en el transcurs d'un any.
- Intoxicació alimentària d'alguns dels usuaris per negligència en l'elaboració i higiene del servei.
- L'incompliment molt greu de les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL Penedès

- Acumulació de més de 10 queixes anuals per part dels usuaris respecte de la qualitat del menjar.
- Acumulació de més de 10 incidències anuals respecte del programa de gestió.

Sancions:

L'ens contractant podrà aplicar les sancions següents, graduades en atenció al grau de perjudici, perillositat i/o reiteració:

- Per falta lleu: s'aplicarà un 0,5% de la facturació mensual del mes en curs.
- Per falta greu: s'aplicarà un 0,75% de la facturació mensual del mes en curs.
- Per falta molt greu: s'aplicarà un 1% de la facturació mensual del mes en curs.

L'import de les penalitzacions podrà fer-se efectiu mitjançant la seva deducció en la factura que s'hagi d'abonar a l'empresa adjudicatària i en el seu defecte podrà fer-se efectiu mitjançant la garantia definitiva.

El CSSV es reserva el dret de resoldre el contracte per reiteració en les deficiències en l'execució del contracte si s'apliquen més de tres penalitzacions greus o molt greus.

12. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària designarà un responsable que serà la persona de contacte amb el CSSV a qui haurà de facilitar les seves dades.

El responsable del contracte, per part del CSSV, serà la persona responsable de Serveis Generals del CSSV.



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL Penedès

ANNEXES

Annex 1 – Planificació anual berenars especials

Annex 2 – Llistats preus de la Cafeteria

Annex 3 – Llistats preus de les Màquines expenedores (vending)

Annex 4 – Llistat de personal a subrogar

Annex 5 – Equipaments que posa a disposició el CSSV als actual espais cuina i cafeteria

Annex 6 – Equipaments a aportar l'empresa adjudicatària als actual espais cuina i cafeteria