

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CÀTERING PEL
SERVEI TALLER OCUPACIONAL (STO), PEL SERVEI ORIENTACIÓ I INSERCIÓ (SOI) I PEL
CENTRE ESPECIAL DE TREBALL (CET) DE LA MANCOMUNITAT TEGAR DEL GARRAF**

ÍNDEX

Clàusula 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE.....	2
Clàusula 2.- DEFINICIÓ DEL SERVEI.....	2
Clàusula 3.- CONDICIONS DE PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	3
Clàusula 4.- DEL PERSONAL.....	4
Clàusula 5.- INSTAL·LACIONS I MATERIALS.....	5
Clàusula 6.- ALTRES ASPECTES RELACIONATS AMB EL SERVEI.....	5
Clàusula 7.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE.....	6
Clàusula 8.- DURADA DEL CONTRACTE.....	7
Clàusula 9.- REFERÈNCIES TÈCNIQUES.....	7
Clàusula 10.- RESPONSABILITATS.....	8
Annex 1. Taula orientativa de gramatges.....	9
Annex 2. Inventari. Relació del material i maquinària de la cuina de la Mancomunitat TEGAR del Garraf.....	10



Clàusula 1.- OBJECTE DEL CONTRACTE

El servei objecte de contractació té com a finalitat la realització del servei de cuina, modalitat càterring pel Servei Taller Ocupacional (STO), pel Servei d'Orientació i Inserció (SOI) i pel Centre Especial de Treball (CET) de la Mancomunitat TEGAR del Garraf, Avinguda del Riu Foix, 60, 08800 Vilanova i la Geltrú.

Clàusula 2.- DEFINICIÓ DEL SERVEI

El servei s'efectuarà de dilluns a divendres, segons el calendari laboral de la Mancomunitat TEGAR del Garraf.

Càlcul de dies: 1.704 hores treballades a l'any entre 8 hores diàries treballades, corresponen a 213 dies laborables aprox. cada any.

El volum de menús diari pot variar en funció d'un any a l'altre, en funció del nombre d'usuaris/es del centre.

La primera setmana hàbil de gener de cada any, la Pedagoga del STO, Alba Díaz Mata, responsable del contracte, facilitarà a l'empresa adjudicatària el número de menús previstos per aquell any i els dies de servei anuals (calendari anual).

Aproximadament, es preveu un volum de 125 menús diaris i un promig de 213 dies laborables anuals, fan un total de 26.625 menús anuals.

S'hauran de servir dos tipus de menús:

- Normal
- Règim

També s'inclouran menús especials:

- Al·lèrgies
- Intoleràncies
- Triturats

Els menús hauran d'estar avalats per tècnic/a especialista en dietètica o similar.

Els àpats hauran de tenir, com a mínim:

- Primer plat
- Segon plat
- Postres
- Pa
- Aigua

Pels menús base setmanals es presentarà:

- Primers plats: una vegada llegum, una vegada verdura (crua, cuita o en forma de puré), una vegada pasta, 1 vegada arròs, una vegada patates, especificant el tipus de preparació, d'ingredients i de salses de tots els plats.
- Segons plats: una vegada peix, una vegada ou i la resta de dies diferents tipus de carns, especificant el tipus de carn i peix i la seva preparació. Pel que fa al peix, es presentarà preferiblement en format de filet, per poder separar-ne les espines. Tots els menús hauran d'incloure verdures i hortalisses, ja sigui com a primer plat, com a acompanyament del primer plat o del segon, o com a guarnició.
- Postres: quatre de les cinc postres de la setmana, hauran de ser a base de fruita (preferiblement fresca), reservant un dia per a postres làctics o postres dolços, donant preferència al iogurt. La fruita fresca es procurarà que no sigui sempre en forma de peça, sinó que de tant en tant es faci una preparació amb fruita fresca. En el menú s'especificarà, sempre que sigui possible, el tipus de postres/fruita i la preparació.

L'aigua haurà de complir les degudes condicions de potabilitat, salubritat i gust.

L'adjudicatari haurà d'estar tècnicament capacitat per preparar i servir els diferents tipus d'àpats, incloent-hi dietes especials, en els casos en què se li requereixi. Aquesta capacitat inclou la disponibilitat d'infraestructura adequada, personal qualificat i els coneixements necessaris per assegurar el compliment de les normatives sanitàries i de seguretat alimentària.

L'adjudicatari, sempre que se'ls avisi amb l'antelació que s'acordi a l'inici del contracte, es compromet a servir els pícnic necessaris, respectant els diferents menús, els dies, els usuaris/es del centre, i part d'aquests, realitzin una sortida.

L'empresa adjudicatària lliurarà per escrit, a la Pedagoga del STO, Alba Díaz Mata, responsable del contracte, amb 15 dies d'antelació, el pla de menús del mes següent. Un cop revisats, el centre lliurarà els menús a les famílies.

Clàusula 3.- CONDICIONS DE PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari haurà de tenir preparats i elaborats els diversos àpats a les 12:30h del migdia, amb una tolerància de més o menys 10 minuts.

Els contenidors que s'utilitzin per traslladar el menjar, així com totes les característiques del trasllat, hauran de complir les especificacions normatives establertes per aquest tipus de servei.

El servei inclourà també les següents tasques a realitzar pel personal auxiliar de l'empresa adjudicatària:

- Preparació dels guarniments i presentació dels plats.
- Neteja i emmagatzematge de plats i vaixel·la.
- Neteja dels espais destinats a la preparació, manipulació i conservació del menjar.
- Recollida de la brossa.
- Neteja de taules, cadires i altre mobiliari del menjador.
- Omplir els registres propis de la seva feina.
- Fer les comandes del nombre de menús i dels productes necessaris per l'acompanyament dels plats i postres.
- Atendre als proveïdors del menjador i fer la recepció de les mercaderies.

- Organitzar el material de cuina i els aliments.

L'adjudicatari es compromet a atendre els seus proveïdors amb el seu propi personal per tal de garantir el bon funcionament del servei.

Des de l'inici del servei, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla de neteja, penjat en un lloc visible i acordant amb la Mancomunitat TEGAR del Garraf la conciliació d'aquest pla amb l'empresa que realitza el servei del centre. Aquest pla haurà d'incloure com a mínim l'actuació a fer, la persona responsable, la periodicitat i els productes de neteja a utilitzar.

L'adjudicatari haurà de retirar els envasos buits dels productes i garantir-ne una gestió correcta per al seu reciclatge, bé per retorn al productor, bé per lliurament a una instal·lació de la xarxa de punts verds (deixalleries) o bé per qualsevol altre sistema de gestió de residus autoritzat.

Clàusula 4.- DEL PERSONAL

L'adjudicatari s'obliga a destinar el personal auxiliar de cuina necessari per cada menjador on ha de desenvolupar la seva activitat, d'acord amb les característiques tècniques contingudes en aquest plec. Aquestes persones es coordinaran amb el responsable designat per la direcció del centre.

En cap cas aquest personal estarà vinculat per cap relació laboral amb la Mancomunitat TEGAR del Garraf, per tant, aquesta resta exempta de qualsevol responsabilitat que es pugui derivar de les accions o omissions del personal contractat i/o adscrit a l'empresa adjudicatària.

A l'inici de l'execució del contracte, el contractista vindrà obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Així mateix, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament a la Mancomunitat TEGAR del Garraf i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a dret.

En cas que alguna d'aquestes persones no mantingui el comportament i aptituds mínimes que la Mancomunitat TEGAR del Garraf considera necessàries, s'informarà per escrit a l'empresa, que haurà de presentar a la consideració de la Mancomunitat el possible substitut en un termini màxim de 5 dies.

L'empresa adjudicatària, es compromet a garantir en tot moment la prestació dels serveis objecte del contracte, preveient les situacions que puguin originar-se degut a absències per vacances o malaltia del seu personal o per presumptes vagues il·legals.

Tot el personal anirà uniformat a càrrec de l'empresa i ha de presentar un aspecte correcte d'higiene personal.

El personal que faciliti l'empresa adjudicatària serà el precís i necessari pel bon funcionament del servei, amb la qualificació professional que és imprescindible per prestar aquest servei, és a dir, en possessió del carnet de manipuladors d'aliments i títols oficials de cuina i altres que dictaminin la normativa vigent. L'empresa es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

Clàusula 5.- INSTAL·LACIONS I MATERIALS

L'adjudicatari es compromet a realitzar els serveis, objecte d'aquest contracte, subministrant a tal efecte tots aquells productes alimentaris que siguin necessaris per l'elaboració dels menjars.

La matèria primera a utilitzar haurà de ser en tot moment l'adequada, en quant a les condicions de salubritat i higiene, amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

Entre els productes utilitzats, es valorarà aquells que siguin de comerç just i/o ecològics.

L'empresa adjudicatària s'obliga a l'adequada neteja de tots els estris, utensilis i eines que puguin ser necessaris per l'execució del servei, així com de les instal·lacions que utilitza.

Tot el material i maquinària inventaris de cuina i menjador és propietat de la Mancomunitat TEGAR del Garraf i aquesta en podrà disposar sempre que vulgui. Annex 2 del present Plec.

L'empresa es farà càrrec de totes les despeses dels productes i estris de neteja, així com dels recanvis o reposicions del paper i sabó.

L'empresa adjudicatària elaborarà un pla de manteniment d'aquelles màquines o eines que siguin propietat de la Mancomunitat.

L'empresa adjudicatària s'obliga a reposar tots i cada un d'aquells elements que puguin ser espatllats per negligent ús dels mateixos i, en tot cas, per deixadesa.

Prèviament a la presentació de l'oferta, els licitadors podran sol·licitar la realització d'una visita a la cuina de les instal·lacions de la Mancomunitat TEGAR del Garraf, ubicada a l'Avinguda del Riu Foix, 60 de Vilanova i la Geltrú (08800) Barcelona, amb la finalitat de conèixer les condicions tècniques i operatives dels espais i equipaments on s'haurà de prestar el servei objecte del contracte.

La visita s'haurà de sol·licitar mitjançant correu electrònic a l'adreça adiaz@tegar.cat dins el termini establert al calendari del procés de licitació. Només es permetrà una visita per licitador, i aquesta es durà a terme en els dies previstos en el calendari oficial de la licitació. La visita és voluntària i no condiciona la presentació de l'oferta. Durant la visita, els licitadors hauran de respectar les normes de confidencialitat que es puguin establir, especialment en relació amb la informació tècnica o organitzativa que es pugui compartir durant la visita.

Clàusula 6.- ALTRES ASPECTES RELACIONATS AMB EL SERVEI

L'adjudicatari es compromet a realitzar els serveis objecte d'aquest contracte, subministrant diàriament els menjars elaborats i manipulats d'acord amb les condicions d'higiene, salubritat i qualitat que estableixen les disposicions tècniques sanitàries vigents, per a ser consumits en el menjador del centre.

La Mancomunitat TEGAR del Garraf cedirà l'ús dels espais destinats a office i menjador del centre degudament condicionats amb la maquinària i estris per poder prestar correctament el servei, a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària podrà portar aliments cuinats des de les instal·lacions pròpies, en aquest cas el transport es realitzarà amb les condicions següents:

- El menjar serà transportat en recipients isotèrmics per a la perfecta conservació de la qualitat alimentària i el manteniment de la temperatura adequada.
- El transport s'efectuarà en furgó isotèrmic o refrigerat complint les condicions reglamentàries legals en cada moment vigents.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'acompliment de la normativa legal vigent pel que fa al registre de les temperatures de tot el procés d'elaboració, durant el transport i en el moment de servir l'aliment.

L'empresa adjudicatària ha de facilitar les tasques d'inspecció i avaluació de la prestació del servei per part de les administracions competents.

L'adjudicatària estarà obligada a acceptar qualsevol tipus de control de qualitat de les provisions alimentàries, gramatges; tant sigui de l'instrumental com de qualsevol altre tipus a sol·licitud de la direcció del servei, en tant que les circumstàncies del servei així ho requereixin.

La Pedagoga del STO, Alba Díaz Mata, responsable del contracte, recollirà i registrarà les incidències que es produeixin en el servei i les comunicarà a la persona designada per l'empresa.

L'empresa adjudicatària presentarà un pla de menús amb les fitxes tècniques de cada plat; recepta de composició i preparació.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar resposta i cercar solucions a les incidències comunicades en el menor termini possible.

Clàusula 7.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de mantenir les relacions amb la Mancomunitat TEGAR del Garraf per tot el que afecta a aquest contracte.

Es constituirà una comissió tècnica de seguiment del contracte, formada per la Pedagoga del STO, Sra. Alba Díaz Mata, responsable del contracte, i el responsable de l'empresa adjudicatària. Aquesta comissió es reunirà, com a mínim dos cops l'any.

Les funcions de les comissions de seguiment són:

- Vetllar perquè la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i el compliment de les clàusules del present plec.
- Acordar i dictar les mesures a prendre per tal de reorientar el servei en funció dels objectius comuns.
- Contrastar les conclusions de les avaluacions, fer-ne la valoració pertinent i acordar els processos a realitzar per la millora constant de la qualitat.
- La Mancomunitat, sense previ avís a l'empresa adjudicatària podrà verificar les fitxes tècniques presentades i fer la comprovació del gramatge.

Clàusula 8.- DURADA DEL CONTRACTE

La durada del contracte s'estableix per un període inicial de 2 anys amb 1 possible pròrroga d'1 any, sent el termini màxim del contracte, **3 anys**.

Clàusula 9.- REFERÈNCIES TÈCNIQUES

Els licitadors presentaran una memòria tècnica que permeti valorar l'organització tècnica i de personal per executar, amb la deguda eficàcia, la prestació objecte del contracte i de quina manera assumirà les seves obligacions.

La memòria haurà d'incloure tota aquella documentació que permeti valorar l'oferta, també com assenyala la clàusula 14 del PCAP.

La proposta de menús contindrà, com a mínim:

- Un esquema setmanal amb les racions de cada tipus d'aliments amb les seves fitxes tècniques (recepta, composició i preparació).
Per exemple:
Dilluns
Llegum + peix + fruita
- Plats per a cada tipus de ració:
Per exemple:
Llegum: Cigrons amb espinacs / Cigrons amb amanida / Llenties estofades / Puré de llenties.
Complir amb els gramatges de l'Annex 1.
- Indicació de per quines dietes és adequat el plat i quin serà el plat alternatiu per a les diferents dietes: normal, règim, al·lèrgies, intolerància, triturats, ...
- Ingredients, gramatge i composició nutricional per ració de cada plat, amb una cura especial pel que fa als plats que composaran la dieta triturada.
- Un model de programació mensual del menú base on figurarà, de forma desglossada, la composició nutricional amb una cura especial de les dietes triturades.

La manca de presentació de la memòria tècnica en els termes previst a la present clàusula serà causa d'exclusió de l'oferta per impossibilitat de valorar-la.

Clàusula 10.- RESPONSABILITATS

El contractista serà responsable, durant l'execució del contracte, de tots els danys i perjudicis, directes o indirectes, que es puguin ocasionar a qualsevol persona, propietat o servei, públic o privat, com a conseqüència dels actes, omissions o negligències del personal a càrrec seu.

El contractista haurà d'indemnitzar els danys i perjudicis ocasionats a persones o reparar les propietats i els serveis afectats per les referides causes, restablint-los en les seves condicions anteriors o compensant-los adequadament, d'acord amb la legislació vigent.

El contractista no serà responsable dels danys i perjudicis que tinguin la seva causa immediata i directa en una ordre específica de la Mancomunitat TEGAR del Garraf comunicada per escrit.

El contractista s'obliga a contractar, exclusivament al seu càrrec, una pòlissa de responsabilitat civil que cobreixi les possibles incidències en el servei per import mínim de 600.000€, així com per intoxicació alimentària.

Annex 1. Taula orientativa de gramatges

Annex 1. Taula de gramatges

Quantitat expressada en grams i en cru

		A partir de 18 anys
VERDURES HORTALISSES	Plat principal	200-250
	Guarnició	120-150
FRUITA	Fruita fresca	175-250
LLEGUMS, TUBERCLES ICEREALS	Llegums (plat principal)	80-100
	Llegums (guarnició)	40-50
	Patates (plat principal)	250-300
	Patates (guarnició)	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	35-50
	Pa (acompanyament)	50-60
CARN, PEIX, OUS, LLEGUMS	Tall de carn	100-125
	Costelles de porc o xai (pes brut)	120-150
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa)	100-125
	Carn picada (per arròs, pasta)	40-50
	Pollastre (guisat, rostit) (pes brut)	200-250
	Peix (filet)	125-150
	Ous	2 unitats
	Llegums (plat principal)	80-100
	Llegums (guarnició)	40-50
LÀCTICS	Llet	200-250
	iogurt natural (sense sucres afegits)	1-2 unitats
	Formatge (ració)	50-60

**Annex 2. Inventari. Relació del material i maquinària de la cuina de la Mancomunitat
TEGAR del Garraf**

MOBILIARI	UNITATS
CM.MQ.01 ARCA CONGELADOR	2
CM.MQ.02 MICROONES (GRUNKEL)	1
CM.MQ.03 RENTAVAIXELLES CÚPULA SILANOS 7. ROMAGSA Model NE-1300HY-NRG	1
CM.MQ.04 FREGIDORA MOVILFRIT	1
CM.MQ.07 CÀMARA FRIGORÍFICA Nº 1	1
CM.MQ.08 CÀMARA FRIGORÍFICA Nº 2	1
CM.MQ.10 EXTRACTOR CAMPANA INTEGRAL	1
CM.MQ.11 MOBLE ESCALFADOR (BANY MARIA)	2
PICA	2
TAULA DE TREBALL AMB 2 CALAIXOS	1
TAULA DE TREBALL AMB 3 CALAIXOS	1
TAULA DE TREBALL AMB ARMARI	2
ARMARI INOX. 4 PRESTATGES	1
BATEDORA CUINA INDUSTRIAL (TURMIX)	1
CARROS D'ALUMINI DE 3 ESTANTS	13
CARRO PER DEIXAR PLATS BRUTS	1
ESTANTERIES	7
PRESTATGERIA DE 4 ESTANTS	1
PRESTATGERIA DE 5 ESTANTS	1
FRY TOP A GAS Model E9IINAAOMCA	1
ELEMENT NEUTRE Model E9WTN000	1
CUINA GAS TOP 2 FOGONS Model E9GCGD2COM	2
MOBLE BASE OBERTA Model E9BANH0000	2
CARRO DE PLÀSTIC DE 3 ESTANTS	1

Vilanova i la Geltrú, a data de signatura.

LA SECRETÀRIA
Carme López-Feliu i Font

L'INTERVENTOR
César Rodríguez Solà