

PLECS DE CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DEL SERVEI DE REPARTIMENT D'ÀPATS A DOMICILI PER A PERSONES MAJORS DE 65 ANYS I PERSONES DEPENDENTS DE GIRONA, DEL SERVEI DE MENJADOR PER A LA GENT GRAN DE GIRONA I DEL SERVEI DE CÀTERING PER A JOVES EN SITUACIÓ DE SENSELLARISME

Descripció del servei	Servei de repartiment d'àpats i càtering per diferents serveis municipals
Pressupost base de licitació	259.029,38 € Iva Inclòs
Tipificació del contracte	Serveis
Codi CPV	55322000-3 Serveis d'elaboració de menjars 55521100-9 Serveis de lliurament de menjars a domicili
Àrea/Servei promotor	Servei d'Atenció a la Gent Gran i Dependències

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de repartiment d'àpats a domicili per a persones 65 o més i persones dependents de Girona, el servei de menjador per a la gent gran a la ciutat de Girona i el servei de càtering per a joves en situació de sensellarisme.

En concret les prestacions i a serveis a realitzar consisteixen en:

- Servei de repartiment d'àpats a domicili per a les persones grans i persones dependents.
- Servei de menjadors per a la gent gran
- Servei de càtering per joves en situació de sense llarisme

Les prestacions que configuren l'objecte del contracte són les següents:

a) *Servei de repartiment d'àpats a domicili per a les persones grans i persones dependents:*

Adreçat a les persones de **65 anys o més**, residents a Girona, amb dependència temporal o permanent i manca de suport familiar i social que tenen dificultats per seguir una alimentació correcta.

També podran ser beneficiàries del servei les persones menors de 65 anys residents a Girona, reconegudes com a dependents, o amb dependència transitòria derivada d'un accident o malaltia i manca de suport familiar i social, prèvia valoració tècnica del cas.

La prestació del servei es realitzarà a:

La llar de les persones a les que els Serveis Bàsics d'Atenció Social i el Servei d'Atenció a la Gent Gran i les Dependències d'aquest Ajuntament hagin assignat la prestació dels serveis.

Les persones beneficiàries del servei d'àpats a domicili seran determinats per l'Ajuntament, d'acord amb la proposta tècnica presentada per els/les treballadors/es socials dels Serveis

Bàsics d'Atenció Social i del Servei d'Atenció a la Gent Gran i les Dependències del mateix Ajuntament, d'acord amb la disponibilitat pressupostària municipal.

Les funcions i tasques a desenvolupar es relacionen en el plec de prescripcions tècniques i en els seus annexes.

b) Serveis de menjador per a la gent gran:

Aquest servei està adreçat a les persones residents a Girona, que es trobin i compleixin amb els següents supòsits:

- Persones de 65 anys o més.
- Persones entre 60 i 65 anys que siguin perceptores de pensions incompatibles amb el treball.
- Persones amb edat compresa entre els 55 i els 60 anys, amb el mateix tipus de pensió que els anteriors, sempre que sigui a proposta de un/a treballador/a social municipal.
- Persones majors de 60 anys, sense ingressos per no tenir dret a pensió i no estar capacitats per treballar, sempre que la seva situació sigui valorada per un/a treballador/a social municipal.

La prestació del servei es realitzarà a:

L'Ajuntament de Girona té dos menjadors socials adreçats a les persones grans de la ciutat, un ubicat al barri de Santa Eugènia, amb una capacitat per a 30 persones diàriament, i un altre situat al Barri Vell-Mercadal, amb una capacitat per a 25 persones.

El servei de menjador es prestarà els dies laborables, de dilluns a divendres, excepte festius. El mes d'agost els menjadors estaran tancats, així com dues setmanes per Nadal. Quan hi hagi un dia o dos dies laborables que es trobin entre dos festius també es tancaran els menjadors.

Les funcions i tasques a desenvolupar es relacionen en el plec de prescripcions tècniques i en els seus annexes.

c) Servei de càtering per a joves en situació de sensellarisme

Servei adreçat a joves en situació de sensellarisme. A la ciutat de Girona, com a d'altres indrets de Catalunya, ha aparegut des fa uns anys un fenomen emergent: la presència de joves migrats no acompanyats en situació d'extrema vulnerabilitat i marginalitat. La majoria d'aquests joves van arribar al nostre país quan eren menors d'edat i molts van estar sota la protecció de la Direcció General d'Atenció a la Infància, com a mínim, fins que van adquirir la majoria d'edat. Alguns van arribar al país quan ja tenien 18 anys o més i no es van poder acollir al sistema de protecció a la infància.

Aquests joves, que es troben en situació d'extrema vulnerabilitat i viuen al carrer o en infra-habitatges on no poden cuinar, són atesos en un equipament municipal on se'ls facilita un àpat diari per consumir al mateix servei o per emportar. La prestació consisteix en l'elaboració d'àpats i lliurament a l'Espai de Trobada dels Joves per al seu consum.

La prestació del servei es realitzarà a l'Espai de Trobada dels Joves del C. Caldes de Montbui, núm. 111.

2. DIVISIÓ EN LOTS

Per les característiques dels àpats a repartir i de la població beneficiària de cada una de les prestacions del servei i les especificacions tècniques de cada una de les prestacions, el present contracte es divideix en lots:

LOT 1. Servei de menjador per a la gent gran i servei de repartiment d'àpats a domicili per a la gent gran i per persones amb dependència

Aquest lot inclou dos prestacions:

- Servei de menjadors per a la gent gran.
- Servei de repartiment d'àpats a domicili per a la gent gran i persones amb dependència.

Aquestes dues prestacions s'agrupen en el mateix lot perquè cal assegurar el mateix nivell de qualitat i atenció entre les persones ateses en els seus domicilis i les persones usuàries dels menjadors. Els usuaris han de rebre el mateix tipus d'aliments, tan si es poden desplaçar als menjadors com si no poden fer-ho o independentment del menjador al que assisteixin. Per tant, la prestació del servei per part de diversos contractistes en dificultaria l'execució tècnica en el sentit que posaria en risc l'obtenció d'un resultat realment homogeni en el servei ofert.

LOT 2. Servei de càtering per a joves en situació de sensellarisme

Aquest lot inclou la prestació de repartiment d'àpats per a joves i es diferencia com a un altre lot atès que el tipus d'aliments i la composició dels àpats han de tenir en compte les necessitats de la població jove, que són diferents a les de la gent gran.

3. DURADA DEL CONTRACTE I TERMINI D'EXECUCIÓ DEL SERVEI

L'article 29 de la LCSP regula el termini de vigència dels contractes i d'execució de la prestació, el primer es refereix al període de temps en el que estarà vigent el vincle contractual, mentre que el segon al·ludeix al termini fixat en el contracte que delimita el moment en el que ha d'efectuar-se el servei.

Pel que fa a la durada del contracte s'estableix per un termini d'un (1) any.

Pel que fa als efectes d'inici del contracte en funció de cadascun dels LOTS:

Pel que fa el LOT 1, la data d'inici del contracte serà el dia 7 de novembre del 2025, o en el cas que la formalització del contracte es produeixi amb posterioritat aquesta data, serà a partir de l'endemà de la formalització del contracte. No obstant, podrà ser objecte de pròrroga abans de la finalització del contracte per tres anualitats successives (1+1+1) fins a un màxim de quatre (4) anys en total.

Pel que fa el LOT 2, la data d'inici del contracte serà el dia 2 de gener del 2026, o en el cas que la formalització del contracte es produeixi amb posterioritat aquesta data, serà a partir de l'endemà de la formalització del contracte. No obstant, podrà ser objecte de pròrroga abans de la finalització del contracte per tres anualitats successives (1+1+1) fins a un màxim de quatre (4) anys en total.

4. IDENTIFICACIÓ UNITATS DE L'AJUNTAMENT

Les unitats identificables a l'inici del contracte són les següents:

- Servei d'Atenció a la Gent Gran i Dependències. Regidoria de Ciutat que cuida (lot 1)
- Servei d'atenció a joves en situació de sensellarisme de la unitat de Sensellarisme de l'Àrea de Servei a les Persones (lot 2)

5. PERSONAL

L'adjudicatari destinarà al contracte el personal necessari per a la prestació dels serveis objecte del contracte i a cobrir els llocs de treball necessaris en cas d'absències per malaltia, sancions de l'empresa o baixes del personal, o per altres causes anàlogues.

També es designarà un/a representant a través del qual es canalitzaran totes les relacions d'aquest contracte, el qual realitzarà, periòdicament, vistes a tots els serveis de menjador per a solucionar qualsevol dubte o problema que sorgeixi.

Les empreses que liciten al LOT 1 tenen obligació de subrogar el personal que actualment està treballant a cada servei.

En el LOT 1, destinarà, a més dels professionals necessaris per l'elaboració i lliurament dels àpats, els següents professionals per la correcta execució del contracte, tots ells degudament comptabilitats a l'estudi econòmic:

- Professionals per atendre el servei de menjador de gent gran:

MENJADORS GG	Perfil professional	Dedicació d'hores
Servei menjador Barri Vell	2 ajudants de cuina	15:00 h/setmanals 15:00 h/ setmanals
Servei de menjador Santa Eugènia	2 ajudants de cuina	15:00 h/setmanals 15:00 h/setmanals

En el LOT 2 destinaran el personal necessari per l'elaboració i lliurament dels àpats.

En relació a personal s'estableix:

- Serà responsabilitat de l'adjudicatari establir els mecanismes de supervisió necessaris per a garantir la qualitat i puntualitat del servei.
- El personal ha de posseir el carnet de manipulador d'aliments en vigor i complir les normes d'higiene establertes. És obligació del licitador garantir la formació suficient en higiene, innocuïtat dels aliments i seguretat alimentària del seu personal.
- L'adjudicatari ha de comptar amb recursos humans suficients que disposin de la qualificació professional adequada per cobrir amb caràcter immediat i

completament les necessitats de personal del servei en els casos d'absentisme, vacances, baixes, permisos, etc.

- L'adjudicatari es responsabilitzarà de la netedat, decòrum, uniformitat en la manera de vestir, de la cortesia i del tractament amable i educat del personal en relació als usuaris dels serveis.
- L'adjudicatari serà responsable davant l'Ajuntament de les faltes comeses pels seus empleats durant la prestació del servei i estarà obligat a reparar els perjudicis causats, i també tots els danys que pugui produir en qualsevol tipus d'instal·lació una prestació defectuosa del servei, sens perjudici de les sancions que corresponguin a cada cas concret.

6. DESCRIPCIÓ I CONDICIONS DELS SERVEIS A PRESTAR

LOT 1

Servei de repartiment d'àpats a domicili per a la gent gran i per persones amb dependència.

1. Descripció del servei:

El servei d'àpats a domicili actua de forma preventiva i assistencial amb l'objectiu de garantir als usuaris una alimentació suficient, equilibrada, personalitzada i adaptada a prescripció mèdica.

Per tal d'assolir aquest objectiu l'Ajuntament garantirà els processos i mitjans apropiats per a la realització del servei mitjançant:

- La valoració i proposta de la conveniència del servei d'àpats a domicili, com a mesura preventiva i de seguretat davant de possibles situacions de risc de les persones majors de 65 anys o menors amb dependència, serà presentada pels equips de Serveis Bàsics d'Atenció Social i per l'Equip d'Atenció a la Dependència de l'Ajuntament de Girona, i per les Unitats de Treball Social de les Àrees Bàsiques de Salut de Girona, al Servei d'Atenció a la Gent Gran i la Dependència (SAGGID), de l'Ajuntament de Girona, la responsable del qual valorarà la proposta i l'aprovarà, si reuneix els criteris establerts per aquest servei.
- L'aprovació i la comunicació de la inclusió d'alta en el servei municipal d'àpats a domicili, així com la confirmació de les modificacions de serveis que es puguin produir a petició de les persones professionals de referència.
- La comunicació a l'empresa de la petició d'un nou servei o d'una proposta de modificació, així com tota la documentació requerida d'acord amb els procediments i protocols que s'estableixin i que hauran de contenir la informació necessària per la correcta realització del servei.
- Vetllar per que els domicilis dels usuaris del servei estiguin equipats amb el que és necessari per emmagatzemar i rethermalitzar el menjar que s'hi lliuri. Serà

responsabilitat del professional de referència que proposi el servei, fer les comprovacions i/o propostes corresponents a tal efecte.

- El seguiment de protocol de relació amb l'empresa.
- L'articulació de serveis i recursos que cooperin de forma organitzada en la consecució dels objectius d'afavorir la igualtat d'oportunitats en les atencions a l'usuari, promovent conjuntament accions de caràcter compensatori en relació amb les persones que es troben en situacions socioeconòmiques desfavorables.
- L'establiment de sistemes propis de control de qualitat del servei.

2. Característiques dels àpats

- Preparació del menjar en línia freda.
- Elaboració de menús dietèticament i nutritiva validats d'acord amb el perfil dels usuaris a qui va destinat.
- Assegurar una alimentació suficient mitjançant l'oferta d'àpats prevista:
 - Àpat bàsic: 1r. plat, 2n. plat, pa i postres.
 - Àpat complet: 1r. plat, 2n. plat, pa i postres, per dinar, complementat sempre amb una sopa o una crema o un plat de verdura i un lacteri o fruita per sopar.
- Nombre màxim d'àpats diaris previstos pel repartiment d'àpats a domicili: 30 àpats:
 - Àpats complets: 25
 - Àpats bàsics: 5
- Habitualment, se servirà un àpat complet al dia per persona beneficiària i, únicament a proposta de Serveis Socials, se serviran dos àpats bàsics al dia per a la mateixa persona. Com a exemple, es proposa un menú en què ocupen la major part les verdures i hortalisses i els farinacis, mentre que es reserva una petita part per als aliments proteics (carn, peix, ous i llegums). Les postres estan constituïdes per fruita fresca o lacteri i, com a beguda, aigua. Es recomana que el 20% siguin aliments proteics d'origen animal: ous, carn, peix, lacteri; el 20% siguin fruites fresques; el 25% hortalisses i verdures, el 30% cereals i llegums i el 5% olis i sucres.
- Seguint les recomanacions de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, cada menú setmanal corresponent a l'àpat bàsic haurà de contenir:

Aliments de consum DIARI

- Farinaci: pa, pasta, arròs, patata, sémoules
- Fruites fresques
- Hortalisses i verdures
- Oli d'oliva i làctics (llet, iogurt, formatge)

Aliments de consum SETMANAL

- Carn magra: 3-4 racions/setmana
 - Peix: 3-4 racions/setmana
 - Ous: 3-4 racions/setmana
 - Llegums: 2-4 racions/setmana
- Els menús han de ser diversificats per atendre les necessitats específiques de l'usuari, d'acord amb la prescripció mèdica corresponent: normal, triturat, sense sal, diabètic, amb intoleràncies i/o al·lèrgies, i amb respecte a la diversitat cultural i religiosa.

3. L'empresa haurà de garantir

- Assignar el personal qualificat per a la realització del servei d'àpats a domicili: personal de cuina, dietista, xofer, distribuïdor/a del menjar i personal d'administració. L'empresa designarà una persona responsable del seguiment i coordinació del servei que serà la interlocutora amb l'Ajuntament.
- Assegurar la qualitat tècnica de la prestació del servei a les persones usuàries mitjançant l'adequada supervisió i control de la gestió, arbitrants les mesures oportunes per al seguiment de l'execució dels serveis.
- Aplicació de sistemes d'APPCC, disposant dels plans de control de qualitat d'acord amb la legislació sanitària alimentària vigent, així com en compliment de la normativa sectorial i vertical en higiene i restauració col·lectiva, d'acord amb els mínims del plec tècnic o, quan sigui el cas, amb l'indicat a l'oferta. Estar en disposició de presentar a l'Ajuntament la documentació acreditativa que es requereixi relativa al control de qualitat.
- Repartiment domiciliari del menjar en vehicle condicionat per fer el transport d'aliments cuinats amb garantia sanitària.
- Repartiment del menjar 3 dies mínim a la setmana: dilluns, dimecres i divendres.
- Presentació del menjar en barquetes individuals, etiquetades convenientment per tal de poder identificar amb claredat: contingut, data d'envasament i data de caducitat.
- Confirmació del servei en un termini màxim de 72 hores després de la tramesa de sol·licitud des de Serveis Socials. La confirmació es farà mitjançant visita domiciliària o trucada telefònica si és el cas. A l'inici del servei, un/a professional de l'empresa explicarà presencialment en el domicili a la persona usuària el sistema de rethermalització adequat. Així mateix l'empresa deixarà a cada domicili un petit manual d'instruccions per a la correcta manipulació dels aliments, i un telèfon de referència.

- Inici del servei en un termini màxim d'una setmana després de la tramesa de la sol·licitud corresponent. Els casos que siguin passats com urgents seran atesos el primer dia de lliurament d'àpats, posterior a la proposta d'alta.
 - Lliurament mensual a l'Ajuntament de la plantilla de menús, contemplant les diferents dietes previstes. Qualsevol canvi de menú s'haurà d'informar com a mínim amb una setmana d'antelació.
 - La distribució del menjar la realitzarà personal amb perfil professional que el qualifiqui per treballar amb gent gran. La seva funció ha de ser:
 - o Deixar ordenadament el menjar a la nevera.
 - o Recollir el menjar restant de l'anterior lliurament i/o que estigui caducat.
 - o Detectar i traspasar a la responsable del servei d'empresa, qualsevol informació que es pugui considerar d'interès per al seguiment del cas.
 - o L'empresa seguirà el protocol de coordinació establert per tal de fer el seguiment del servei de càtering tant a nivell de cas com de gestió general:
- 1- Reunions periòdiques de les persones responsables del servei per part de l'empresa i per part de l'Ajuntament, per tal de fer-ne el seguiment general i puntualment d'aquells casos que es valori necessaris.
 - 2- Traspàs immediat de les incidències detectades en usuaris i domicilis als/les professionals de referència del cas i a la persona responsable del servei de l'Ajuntament. S'utilitzarà el telèfon per l'actuació immediata i el correu electrònic per que quedi constància de la gestió.

Si la incidència detectada és l'absència, manca de resposta o situació de risc imminent de la persona, el fet haurà de ser comunicat de manera immediata per part de l'empresa adjudicatària a l'Ajuntament. El traspàs de la incidència es farà telefònicament i per correu electrònic.

Si la incidència que es detecta afecta la persona, domicili o entorn de l'usuari/a, no comporta risc imminent, però pot afectar l'estat de la persona o la realització del servei, la informació de la incidència es traspasarà per correu electrònic en el termini màxim de les 24 hores posteriors a la seva detecció.
- o Al finalitzar el contracte l'empresa es compromet a fer el traspàs del servei i de les fitxes dels usuaris a la nova empresa adjudicatària en el termini màxim de 15 dies o, en tot cas, abans de l'inici de l'execució del següent contracte.
 - o L'adjudicatari es compromet a complir les obligacions i compromisos establerts a l'annex del PCAP de clàusules contractuals de l'encàrrec de tractament de dades personals, que se signarà amb la formalització del contracte. Particularment, el compliment de les clàusules d'aquest document que derivin directament de la normativa nacional i europea de

protecció de dades és una condició especial d'execució configurada com a obligació essencial del contracte.

4. Relació amb les persones usuàries del servei

- L'entitat adjudicatària haurà de concretar a domicili o si és el cas per telèfon, el servei d'àpats a domicili de les persones proposades des dels Serveis Bàsics d'Atenció Social, del Servei d'Atenció a la Gent Gran i la Dependència i de les Àrees Bàsiques de Salut i de prestar el servei aprovat i confirmat des de l'Ajuntament de Girona. A tots els efectes dites persones seran considerades usuàries del servei municipal.
- El personal prestador del servei a domicili, en el seu uniforme, portarà en lloc visible el distintiu de l'empresa.
- L'empresa adjudicatària, i el personal al seu càrrec, haurà d'afavorir una bona relació amb els/les usuaris/es com a base de prestació del servei i eludir qualsevol conflicte personal amb les persones usuàries i les seves famílies.
- L'empresa haurà d'informar a través dels canals establerts de les incidències que tinguin lloc durant la prestació, tant per causa de l'usuari/a com de l'empresa.
- Les persones usuàries hauran de ser informades de les característiques del servei, així com de les funcions del professional de referència pel que fa al seguiment i evolució del cas, a consultes relatives a modificacions de la seva situació personal, o a incidències en la prestació del servei.
- En el cas de que un/a professional de l'empresa detecti canvis en la situació personal i/o familiar de l'usuari/a, que suposin modificacions del servei previst inicialment, l'empresa ho comunicarà a l'Ajuntament en el termini màxim de 24 hores mitjançant la redacció d'una incidència enviada per correu electrònic. L'Ajuntament després de la valoració comunicarà, en el seu cas, les noves condicions del servei per correu electrònic i formalment, mitjançant una notificació.
- Per activar un servei suspès temporalment, la família sol·licitarà al Servei d'Atenció a la Gent Gran i la Dependència o directament a l'empresa el seu reinici, que ho comunicarà posteriorment al SAGGID. El servei es reiniciarà amb les mateixes condicions que es va suspendre. En el cas que es requereixi una modificació les persones professionals de referència en faran la valoració i la nova proposta. L'accés al servei de menjador és lliure, sempre que les persones usuàries compleixin els criteris indicats i facin la comanda en el termini previst.

Servei de menjadors per a la gent gran de la ciutat de Girona

1. Descripció del servei

Aquest servei està adreçat a les persones residents a Girona, que es trobin i compleixin amb els següents supòsits:

- Persones de 65 anys o més.
- Persones entre 60 i 65 anys que siguin perceptores de pensions incompatibles amb el treball.
- Persones amb edat compresa entre els 55 i els 60 anys, amb el mateix tipus de pensió que els anteriors, sempre que sigui a proposta de un/a treballador/a social municipal.
- Persones majors de 60 anys, sense ingressos per no tenir dret a pensió i no estar capacitats per treballar, sempre que la seva situació sigui valorada per un/a treballador/a social municipal.

La prestació del servei es realitzarà a:

L'Ajuntament de Girona té dos menjadors socials adreçats a les persones grans de la ciutat, un ubicat al barri de Santa Eugènia, amb una capacitat per a 30 persones diàriament, i un altre situat al Barri Vell-Mercadal, amb una capacitat per a 25 persones.

El servei de menjador es prestarà els dies laborables, de dilluns a divendres, excepte festius. El mes d'agost els menjadors estaran tancats, així com dues setmanes per Nadal. Quan hi hagi un dia o dos dies laborables que es trobin entre dos festius també es tancaran els menjadors

Els menjadors s'obriran a les 13:15 h per a acollir les persones usuàries i es començaran a servir els àpats a les 13:30 h.

Son objectius del projecte:

- Assegurar una alimentació adequada a les persones grans.
- Possibilitar un espai de relació que eviti l'aïllament social.
- Cobrir les necessitats bàsiques d'alimentació a aquelles persones amb situacions econòmiques més precàries.
- Ajudar a mantenir l'autonomia personal i social de la persona gran.

Per tal d'assolir aquests objectiu l'Ajuntament garantirà els processos i mitjans apropiats:

- Menjador i office degudament equipats per emmagatzemar, preparar i servir adequadament els àpats.
- Establir, en cas de que sigui necessari, criteris de prioritació per accedir al servei. Es prioritzaran els casos tenint en compte els següents perfils:
 - o Persones que necessiten un control d'alimentació.
 - o Persones grans soles en risc d'aïllament social.
 - o Poc suport familiar/xarxa social (espai de relació social).
 - o Situació econòmica precària.
 - o Persones que necessiten assistir diàriament al menjador

- Comunicació a l'empresa adjudicatària del servei del nombre i tipologia d'àpats que s'hauran de servir. La comunicació serà diària, de dilluns a divendres, entre les 9'30-10h del matí.
- Donar el vist i plau a la plantilla de menús presentada mensualment per l'empresa adjudicatària del servei.
- Exposar, en un lloc visible del menjador, la plantilla de menús setmanals.
- Seguiment del protocol de relació amb l'empresa adjudicatària del servei.
- Establiment de sistemes propis de control de qualitat del servei.
- Designació d'una persona de contacte, responsable del servei, que es coordinarà amb la persona responsable de l'empresa.
- Acollida dels usuaris del servei de menjador.
- Elaboració de la fitxa de usuari del servei.
- Control diari de l'assistència d'usuaris al menjador.
- Cobrament dels àpats als usuaris puntuals i liquidació mensual d'aquests a la persona de referència de l'Ajuntament.

2. Característiques dels àpats

- Preparació dels àpats i repartiment en línia calenta dels aliments que s'han de consumir en els menjadors.
- Elaboració de menús dietèticament i nutritiva validats, d'acord amb el perfil dels usuaris a qui va destinat. Els àpats bàsics del servei del menjador consistiran en un primer plat, un segon plat, uns postres i pa, per consumir en el mateix equipament.
- Nombre màxim d'àpats diaris previstos pels menjadors: 55 àpats:
 - o Menjador de Santa Eugènia, àpat basic: 30
 - o Menjador de Barri Vell, àpat bàsic: 25

Cada menú setmanal haurà de contenir:

- o Carn, com a plat principal o integrant un altre: 3 dies
- o Peix, com a plat principal o integrant un altre: 2 dies
- o Pasta o arròs: 1-2 dies
- o Llegums: 1-2 dies
- o Verdura: cada dia. Tots els àpats han de contenir verdura fresca o cuïta.
- o Fruïta: 3-4 dies
- o Lactis: 1-2 dies

A tall d'exemple l'estructura tipus de l'àpat del dinar pot ser la següent:

- Primer plat: hortalisses, farinacis preferentment integrals, llegums o tubercles
 - Segon plat: aliment proteic (llegums, peix, ous o carn)
 - Guarnició (en funció de la composició del primer i del segon plat): hortalisses o farinacis integrals, llegums o tubercles
 - Postres: fruita fresca crua
 - Pa i aigua
 - Oli d'oliva verge per amanir
- Els menús han de ser diversificats per atendre les necessitats específiques dels usuaris, d'acord amb la prescripció mèdica corresponent: normal, triturat, sense sal, diabètic, amb intoleràncies i/o al·lèrgies, i amb respecte a la diversitat cultural i religiosa.

3. L'empresa haurà de garantir

- Destinar els professionals necessaris per a l'execució de la prestació.
- Haurà de lliurar els aliments entre les 11:30 i les 12 h al Menjador de Santa Eugènia, i entre les 12 i les 12:30 h al menjador del Mercadal per tal que pugui donar temps a canviar algun aliment si no estigués en les condicions de temperatura adequades o calgués portar algun producte que s'hagin oblidat o sigui insuficient, sense perjudicar l'horari d'obertura.
- L'empresa, independentment d'on tingui la seva seu, ha de tenir la cuina a una distància no superior a 10 km del terme municipal de Girona.
- De dilluns a divendres, lliurament del menjar en vehicle condicionat per fer el transport d'aliments cuinats amb garantia sanitària.
- Suport durant 3 hores diàries de dues persones auxiliars en cada menjador per a la preparació del servei, parar i desparar les taules rebuda de les persones usuàries i neteja del parament. Degudament comptabilitzada en l'estudi econòmic.
- Servir els àpats en els menjadors.
- Haurà de proveir el parament necessari, el seu manteniment i el servei de bugaderia.
- Complir els horaris de menjador previstos.
- Assegurar una alimentació suficient mitjançant l'oferta d'àpats prevista, consistent en un primer plat, un segon plat, pa i postres, que es consumiran en els menjadors. Els últims dies de servei abans de tancament per vacances, caldrà acompanyar els àpats habituals amb uns complements especials com aperitius i postres, així com de beguda apropiada.
- Lliurar mensualment a l'Ajuntament la plantilla de menús, contemplant les diferents dietes previstes. Qualsevol canvi de menú s'haurà d'informar com a mínim amb una setmana d'antelació.

- Destinar el personal qualificat per a la realització del servei de menjador: personal de cuina, dietista, xofer, distribuïdor/a del menjar, personal d'atenció directa en el menjador i personal d'administració.
- L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable del seguiment i coordinació del servei que serà la interlocutora amb l'Ajuntament.
- Assegurar la qualitat tècnica de la prestació del servei a les persones usuàries mitjançant l'adequada supervisió i control de la gestió, arbitrants les mesures oportunes per al seguiment de l'execució dels serveis.
- Aplicació de sistemes d'APPCC, disposant dels plans de control de qualitat d'acord amb la legislació sanitària alimentària vigent, així com en compliment de la normativa sectorial i vertical en higiene i restauració col·lectiva. Estar en disposició de presentar a l'Ajuntament la documentació acreditativa que es requereixi relativa al control de qualitat.
- L'empresa seguirà el protocol de coordinació establert per tal de fer el seguiment del servei de menjador i d'àpats a domicili: reunions periòdiques de les persones responsables del servei per part de l'empresa i per part de l'Ajuntament, per tal de fer-ne el seguiment general.
- Traspàs immediat de les incidències detectades, a la persona responsable del servei per part de l'Ajuntament. S'utilitzarà el correu electrònic.
- La gestió documental del servei es realitzarà mitjançant els sistemes informàtics previstos a tal efecte.
- Al finalitzar el contracte l'empresa es compromet a fer el traspàs del servei, en un termini màxim de 15 dies, a la nova empresa, o, en tot cas, abans de l'inici de l'execució del següent contracte.

4. Personal necessari per a l'execució de la prestació a cada menjador

L'empresa haurà de disposar del personal necessari per a l'elaboració i trasllat dels àpats que s'han de servir a cada menjador. A més, a més, haurà de disposar de 4 auxiliars de suport del menjador amb les següents funcions:

- Recepció dels àpats: comprovar temperatura, revisar que els menús estiguin complets, repassar quantitats i guardar una mostra de cada plat al congelador del servei durant una setmana.
- Escalfar i emplatar aliments.
- Parar i desparar taules, recollir estovalles i tovallons, rentar els plats, netejar i recollir taules i cadires, netejar l'office i el terrat, deixant l'espai a punt per les activitats de la tarda.
- Emplatar i servir taules

- Supervisar que la maquinària i els utensilis que hi ha a la cuina estiguin nets.
- Fer la neteja i el manteniment dels electrodomèstics periòdicament.
- Traslladar residus fins al lloc indicat per a la seva futura evacuació.
- Comunicar al responsable del servei les incidències o anomalies observades en el desenvolupament de la tasca.

5. Coordinació entre l'Ajuntament i l'empresa adjudicatària del Lot 1

- Coordinació de gestió dels serveis:

L'empresa designarà un/a representant que serà la persona responsable de la coordinació general dels serveis, del seguiment del funcionament i de donar resposta davant qualsevol incidència en relació al desenvolupament del contracte.

La coordinació per avaluar el funcionament global dels serveis, el seguiment del contracte i els procediments, es farà semestralment amb la cap de secció de Serveis Socials Especialitzats. La coordinació es podrà fer abans del termini previst a petició d'una de les dues parts.

- Coordinació tècnica dels serveis

L'empresa destinarà per a les tasques de coordinació tècnica els professionals necessaris per garantir el bon funcionament del servei. Per al seguiment dels serveis, el/la coordinadora tècnica de l'empresa haurà de mantenir reunions de seguiment, amb periodicitat trimestral, amb la cap de secció o amb qui ella delegui. En aquestes reunions també participarà el dinamitzador del menjador.

LOT 2

Servei de càtering per a joves en situació de sensellarisme.

1. Descripció del servei

Servei adreçat a joves en situació de sensellarisme. A la ciutat de Girona, com a d'altres indrets de Catalunya, ha aparegut des fa uns anys un fenomen emergent: la presència de joves migrats no acompanyats en situació d'extrema vulnerabilitat i marginalitat. La majoria d'aquests joves van arribar al nostre país quan eren menors d'edat i molts van estar sota la protecció de la Direcció General d'Atenció a la Infància, com a mínim, fins que van adquirir la majoria d'edat. Alguns van arribar al país quan ja tenien 18 anys o més i no es van poder acollir al sistema de protecció a la infància.

Aquests joves, que es troben en situació d'extrema vulnerabilitat i viuen al carrer o en infra-habitatges on no poden cuinar, són atesos en un equipament municipal on se'ls facilita un àpat diari per consumir al mateix servei o per emportar. La prestació consisteix en l'elaboració d'àpats i lliurament a l'Espai de Trobada dels Joves per al seu consum.

La prestació del servei es realitzarà a l'Espai de Trobada dels Joves del C. Caldes de Montbui, núm. 111.

Atesa la situació d'extrema vulnerabilitat que pateixen, des de l'Ajuntament se'ls ofereix un espai de trobada, on reben atenció per part d'un equip d'educadors/es socials i on se'ls facilita un àpat diari per garantir que disposin d'una alimentació suficient i equilibrada.

Els professionals municipals del servei d'atenció als joves en situació de sensellarisme decideixen cada dia a quins joves se'ls ha de facilitar alimentació, a partir de la valoració que fan de la seva situació personal.

El responsable del servei comunicarà diàriament a l'empresa adjudicatària el nombre d'àpats que s'han de lliurar en el Punt d'atenció a joves en situació del carrer, situat al C. Marquès de Caldes de Montbuí 111 de Girona. El punt de lliurament pot variar dins de la ciutat de Girona durant la vigència del contracte, fet que seria informat amb l'antelació suficient a l'empresa adjudicatària.

El nombre mínim d'àpats a lliurar cada dia serà de 5, essent el màxim de 15 àpats diaris

2. Característiques dels àpats

- Preparació del menjar en línia freda.
- Elaboració de menús dietèticament i nutritiva validats d'acord amb el perfil dels usuaris a qui va destinat. Els àpats han de garantir una aportació mínima d'entre 2.500 i 3.000 kcal/dia.
- Cada àpat ha de consistir en un primer, un segon i postres, acompanyat de pa.
- Els menús han de seguir les següents indicacions:
 - o Alt en calories i energia:
 - Hidrats de carboni complexos: arròs, pasta, pa integral, llegums, patata
 - Greixos saludables: fruits secs, oli d'oliva, alvocat
 - Proteïnes de qualitat: carn, peix, ous, lactis, llegums
 - o Rics en proteïnes per evitar pèrdua muscular:
 - Carns blanques (pollastre, gall dindi), peix, ous
 - Llegums combinats amb cereals (lenties amb arròs)
 - Llet i derivats lactis
 - o Font de vitamines i minerals
 - Vitamina C: fruites fresques com taronja, kiwi o mandarines (ajuden a l'absorció del ferro).
 - Ferro: carn vermella, llegums, espinacs.
 - Calci: lactis, ametlles, sardines en conserva.

- Fibra: fruites, verdures i cereals integrals (ajuda a la digestió i prevé el restrenyiment).
- Els aliments s'han de servir en envasos aptes per ser escalfats en microones.

3. L'empresa adjudicatària haurà de garantir

- L'empresa haurà de lliurar els àpats llestos per ser consumits, sense necessitat de preparació prèvia més enllà d'escalfar-los.
- Tant en la preparació com en el trasllat i lliurament dels àpats, l'empresa adoptarà totes les mesures necessàries en matèria de protecció del seu personal i de les persones usuàries del servei, així com totes les mesures higièniques i sanitàries adequades per a traslladar i servir aliments.
- L'empresa haurà de servir els àpats encarregats cada dia amb la puntualitat necessària en el lloc i hora establerts.
- Lliurar diàriament els àpats sol·licitats pel responsable del servei al C. Marquès Caldes de Montbui, 111 de dilluns a divendres a les 13.30 hores. L'espai de lliurament durant la vigència del contracte pot variar, dins de la ciutat de Girona, fet que seria comunicat amb l'antelació suficient a l'empresa adjudicatària.
- Control i registres d'higiene alimentària mitjançant l'observació de riscos de contaminació dels aliments, segons l'envasament i la manipulació d'aquests en base al sistema preventiu APPCC i a les operacions realitzades.
- Vigilància especial en els aliments que continguin al·lèrgens segons legislació vigent.
- Disposar d'una figura coordinadora que mantingui comunicació constant amb el responsable del servei d'atenció als joves per tractar totes aquelles incidències que es puguin donar durant la realització del servei.
- Facilitar un mitjà de comunicació estable (telèfon o correu electrònic) per rebre la comanda diària d'unitats d'àpats a lliurar.

Personal

L'empresa destinarà tot el personal necessari i suficient per a la realització de l'objecte del contracte d'acord a les condicions tècniques establertes, garantint per a les tasques de coordinació el professional amb la titulació més idònia per aquesta finalitat.

Tot el personal que executi la prestació del servei dependrà únicament de l'empresa adjudicatària a tots els efectes. El contractista vindrà obligat a acreditar la seva afiliació a la Seguretat Social.

Durant la vigència del contracte s'ha de garantir la cobertura del servei per motius de baixa laboral per malaltia, vacances, permisos, etc. Les substitucions hauran de comunicar-se prèviament a l'Ajuntament i acreditar la situació laboral acordada. Les remuneracions del personal contractat per a l'execució dels serveis per encàrrec de l'Ajuntament s'hauran d'ajustar al conveni vigent.