

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REGULADORES DE LA PRESTACIÓ DE SERVEIS DE CUINA I MENJADOR AMB PERSONAL INCLÒS EN LA MODALITAT DE “ CÀTERING CUINA IN SITU”, PER A TRES ALBERGS GESTIONATS PER L’ACJ PELS ANYS 2026 I 2027.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L’objecte de la present contractació és oferir la prestació de serveis integrals de cuina i menjador amb personal inclòs, a tres albergs gestionats per l’Agència Catalana de la Joventut (en endavant ACJ) pels anys 2026 i 2027 i d’acord a la modalitat de “càtering cuina in situ” amb personal inclòs.

Aquesta contractació té la finalitat de poder oferir el servei d’alimentació a les persones usuàries dels albergs, amb la màxima qualitat i seguretat alimentària. Així mateix, cal tenir present que amb l’elaboració dels menús alimentaris, l’ACJ garanteix la prevenció de riscos en l’àmbit de l’alimentació (al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, dieta mediterrània i saludable) i també garanteix poder oferir servei d’alimentació a tots aquells usuaris/es que per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals requereixin un menú especial de règim o derivat.

1.1. Lots del contracte

Lots: Aquest expedient es divideix en els lots següents:

- **Lot núm. 1: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “cuina in situ” per l’alberg L’ Espluga de Francolí Xanascat.**
- **Lot núm. 2: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “cuina in situ” per l’alberg L’Escala Xanascat.**
- **Lot núm. 3: Servei de cuina i menjador en la modalitat de “cuina in situ” per l’alberg El Masnou Xanascat.**

Els licitadors es poden presentar a un o varis lots.

2. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

2.1 Aspectes generals.

Per a tots els lots:

Els serveis d'esmorzars aniran a càrrec de l'ACJ, que serà responsable d'oferir els serveis corresponents a l'àpat d'esmorzar amb els seus propis mitjans (tan humans com materials).

Per tant, el personal propi de l'ACJ de cada alberg es farà càrrec d'oferir el servei d'esmorzar tipus "bufet" assistit a les línies d'autoservei, de forma integral incloent la recollida i neteja del parament, i dels espais implicats en aquest servei.

El subministrament, i emmagatzematge dels productes alimentaris destinats al servei d'esmorzar per compte de l'ACJ, es realitzarà de forma diferenciada a la resta de serveis d'alimentació objecte d'aquest contracte, i per tant s'establiran equipaments i espais diferenciats a tal efecte.

Tots els serveis de dinar i sopar i els altres serveis complementaris que es liciten, aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Per aquesta modalitat de servei "càtering cuina in situ" amb personal inclòs, caldrà que l'empresa adjudicatària mantingui o incorpori a l'equip humà dedicat al centre, la categoria laboral d'un **cap de cuina com a responsable del servei**, degudament acreditat d'acord contracte, conveni laboral i salari pertinents. Aquest treballador incorporat amb la categoria laboral de Cap de cuina, haurà de disposar o bé d'una titulació oficial en estudis de cuina (formació grau mig o superior), o bé d'una experiència mínima en aquesta categoria laboral de 4 anys com a mínim.

Els principis generals en els que s'ha de basar l'execució del servei són: salut, qualitat del servei i dels productes, seguretat alimentària, potenciar el consum de productes locals i el compliment de la legislació vigent.

El servei d'alimentació dels albergs gestionats per l'ACJ desenvolupa un important paper social, tant en l'àmbit econòmic com per les circumstàncies concurrents en els seus principals usuaris: Infants, famílies, escoles, i altres subjectes per als quals és fonamental una adequada alimentació. En aquest sentit, l'ACJ s'acull a les recomanacions del Departament de Salut sobre la importància de la qualitat dels productes agroalimentaris en la restauració col·lectiva, les quals es troben contingudes en múltiples instruments i iniciatives (PINSAP, PAAS, PReME, AMED etc).

La finalitat del servei a contractar es assegurar l'alimentació de les persones usuàries dels albergs, segons els criteris de qualitat, necessitats dietètiques y seguretat nutricional i higiènica establerts per la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària, haurà de realitzar les activitats que es descriuen a continuació:

- Selecció i compra dels aliments i matèries primeres i la determinació de productes i quantitats adequades per la prestació del servei.
- Recepció, emmagatzematge i custòdia dels aliments i matèries primeres.
- La elaboració de menús i oferta gastronòmica habituals seguint les directrius que es marquin des de l'ACJ així com les derivacions dels mateixos que siguin necessàries per atendre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.
- La manipulació, cuinat o regenerat dels productes alimentaris necessaris per la confecció dels menús, que hauran d'estar validats per un llicenciat en dietètica i nutrició humana.
- El transport, el servei i la distribució dels àpats en les instal·lacions dels albergs i en els horaris establerts.
- La recollida, neteja i desinfecció dels utensilis y parament de cuina i menjador utilitzats, quedant en condicions adequades pel següent us.
- La neteja i desinfecció general dels elements i instal·lacions utilitzades en tot el procés del servei de restauració (cuina, cambres frigorífiques, línies de self, utilatge de distribució, menjador, uniformes del personal etc.)
- La recollida, embossat i trasllat als punts indicats per a cada alberg, dels residus generats, segons la normativa vigent. Serà obligació de l'adjudicatari el trasllat diari dels residus, prèvia selecció pel seu reciclatge, fins als contenidors per a tal efecte. S'haurà de realitzar d'acord a les normes establertes per l'ACJ o per les Autoritats, tan a l'emplaçament on han de ser traslladats com al horari i sistema d'evacuació.
- El manteniment dels elements e instal·lacions utilitzades per prestar el servei segons l'especificat en aquest plec.
- La contractació i formació del personal que realitzi aquest servei, vetllant perquè la prestació quedi assegurada en tot moment.
- Verificar al final de cada servei, que la instal·lació de gas queda tancada mitjançant les pertinents claus de pas. Comprovar periòdicament els nivells de gas de la cuina en

instal·lacions amb dipòsit o bombona, per tal d'avisar amb temps al responsable pertinent de l'alberg per reposar aquest subministrament.

- La custòdia de claus de les portes d'accés als espais de cuina i menjador, per tal d'obrir i tancar l'accés als espais d'acord amb les necessitats del servei (horaris de menjador, recepció mercaderies, etc) i criteris de la direcció de l'alberg.

2.2 Espais, instal·lacions i superfícies.

Per a tots els lots:

Per tal que les empreses licitadores puguin conèixer les instal·lacions existents de cada lot i alberg, i disposar així de la informació necessària per poder presentar una oferta adient, s'estableix durant el període de presentació d'ofertes la possibilitat d'efectuar una visita per part de les empreses licitadores a dites instal·lacions. Els dies i hores de les visites s'indicaran a l'anunci de licitació.

Els espais, instal·lacions, i superfícies de cada lot i alberg vinculades al servei es detallen en els següents annexos d'aquest plec:

- Annex Espais Lot 1 alberg L'Espluga Xanascà
- Annex Espais Lot 2 alberg L'Escala Xanascà
- Annex Espais Lot 3 alberg El Masnou Xanascà

L'alberg L'espluga de Francolí Xanascà, està situat a Les Masies, s/n, 43440 L'Espluga de Francolí, Tarragona.

L'alberg L'Escala Xanascà, està situat Carrer de J. Puig i Cadafalch, 36, 17130 L'Escala, Girona.

L'alberg El Masnou Xanascà, està situat a Av. Srs. Cusí i Fortunet, 52 - El Masnou 08320, Barcelona.

2.3 Comandes, capacitat d'emmagatzematge d'aliments i periodicitat en els subministraments.

Per a tots els lots:

L'ACJ posarà a disposició de l'adjudicatari els espais, equipaments i infraestructures existents als albergs, per tal l'empresa prestatària pugui organitzar degudament la recepció i emmagatzematge dels subministraments necessaris per als serveis a desenvolupar en la modalitat de càtering "cuina in situ".

La direcció de l'alberg comunicarà a l'adjudicatari la previsió mensual i setmanal dels serveis a realitzar, així com les **necessitats diàries del servei, establint com a termini màxim per fer la comanda les 20:00 hores del dia anterior al inici de la producció.**

En cas de necessitat, l'alberg podrà sol·licitar que cert nombre d'àpats siguin en forma de pícnic.

D'acord amb la previsió i necessitats del servei i tenint en compte els espais, equipaments i infraestructures existents, l'empresa adjudicatària haurà d'organitzar-se com cregui oportú per tal de realitzar sota el seu risc i ventura, totes aquelles tasques relacionades amb els subministraments (selecció, compra, transport, recepció i emmagatzematge de matèries primeres).

2.4 Requisits que han de complir les empreses licitadores.

Per a tots els lots:

Les empreses adjudicatàries han de complir la normativa higiènic-sanitària en quant a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. A tal efecte i en el SOBRE A de les seves ofertes, les empreses licitadores han de presentar els documents vigents d'inscripció i autorització de la seva indústria al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC) i/o Registre General Sanitari (RGS), degudament validada per la Direcció General de Salut Pública vigent.

En concret i depenent de cada Lot, hauran de presentar com a mínim les següents claus corresponent al servei a realitzar:

- Per al LOT 1 ,LOT 2 i LOT3 hauran de presentar la **Clau: 26 Menjars Preparats.**

En cas de no presentar-se aquesta documentació en el SOBRE A l'empresa declarada millor oferta serà requerida per presentar-la abans d'esdevenir adjudicatari (l'ha de tenir a data de presentació d'oferta) i en cas de no presentar-la llavors l'empresa licitadora restarà exclosa del procediment.

2.5 Especificacions tècniques del servei de càterring transportat.

Per a tots els lots:

En el cas d'interrupció del servei en modalitat cuina "in situ" per causa de força major (obres, manca de subministrament energètic, etc.), l'adjudicatari haurà de continuar prestant el servei mitjançant un càterring transportat (o bé en "línia freda", o bé en

“transportat en calent”) al mateix preu ofert i amb les mateixes condicions de qualitat descrites. L’empresa adjudicatària haurà de facilitar a l’ACJ els registres sanitaris, permisos, i capacitats necessàries per tal de prestar (en cas de necessitat) aquest tipus de servei.

Les empreses adjudicatàries han de complir la normativa higiènic-sanitària en quant a l’elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Especificacions tècniques del servei de càterring transportat en calent:

Els menjars seran transportats en envasos hermètics i isotèrmics degudament homologats fins al menjador de l’alberg i complint amb la normativa vigent en matèria de transport de productes alimentaris.

Els menús seran traslladats a les instal·lacions dels albergs, essent transportats en recipients isotèrmics degudament homologats per al transport d’aliments així com per un mitjà de transport adequat per a aquesta activitat, havent d’ocupar-se l’adjudicatària de la correcta neteja dels recipients i material en general que s’utilitzi per al transport d’aliments.

La quantitat de menjar a proporcionar per a cada menú ha de ser l’estipulada, encara que tots els menús sol·licitats es presentin en un o varis recipients. D’altra banda, el nombre de recipients en els quals es transporten els menús, han de ser els suficients per mantenir els aliments en perfecte estat de: qualitat, temperatura correcta i presència del menú subministrat.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l’adjudicatari haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d’aliments que consisteix en l’obtenció de mostres dels diferents menús elaborats, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d’altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. Per tal de poder realitzar aquest control, l’empresa adjudicatària haurà de subministrar gratuïtament a l’ACJ un menú complet per cada àpat.

En el cas del lliurament de menús específics destinats a persones al·lèrgiques o intolerants a algun aliment o de règim, aquests hauran d’estar identificats i diferenciats clarament de la resta de menús.

Especificacions tècniques del servei de càterring transportat en línia freda:

En relació amb els productes i plats acabats de V gamma, l’empresa adjudicatària subministrarà aquests articles envasats al buit, amb atmosfera modificada refrigerats o congelats, i que hauran estat sotmesos a processos de cocció i/o pasteurització per tal d’obtenir una vida útil adient per a la prestació del servei.

Així mateix, l'adjudicatari haurà d'indicar de cada plat: els ingredients que hi intervenen, la caducitat, la valoració nutricional, el sistema d'envasat i les recomanacions de conservació, així com si son aptes per col·lectius amb al·lèrgies i intoleràncies als aliments (al gluten, a la lactosa, al ou, a la llet, al peix, etc.)

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de l'alberg, totes les fitxes tècniques dels productes de V Gama corresponents al servei. El producte ha de complir la normativa d'etiquetatge vigent i incloure com a mínim la informació següent:

- Nom i adreça del proveïdor/fabricant/envasador, i el seu número de Registre Sanitari
- Nom o denominació del producte.
- Llista d'ingredients i proporció en que es troben.
- Número de lot (traçabilitat).
- Data d'envasat o congelació (si escau).
- Data de caducitat o de consum preferent.
- Quantitat neta. Segons els casos expressada en l, cl, kg, g.
- Condicions especials de conservació i/o utilització.
- Al·lèrgens i substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries: els ingredients que pertanyen al grup d'aliments identificats com al·lèrgens potencials i substàncies que poden produir intoleràncies alimentaries han de figurar a l'etiquetatge, excepte els exclosos de figurar d'acord amb la normativa vigent.
- Valoració nutricional.

2.6 Lliurament dels àpats a les persones usuàries.

Per a tots els lots:

Les empreses adjudicatàries oferiran els àpats tipus bufet servit en les línies d'autoservei del menjador dels albergs. Els diferent àpats s'exposaran a les línies de l'autoservei de forma òptima i atractiva en gastrònoms o material adient, i seran servits pel personal de menjador oferint les racions en plats ceràmics.

Els coberts i culleretes de postres seran d'acer inoxidable. En cas de necessitat es permetrà l'ús de coberts i plats de material bio-compostable.

En cap cas les empreses adjudicatàries podran utilitzar coberts de plàstic d'un sol ús alimentari.

Es potenciaran aspectes com:

- Combinació correcta de colors i textures per aconseguir una presentació atractiva i desitjable.
- Oferir varietat en postres, amanides i opcions a triar tant de primers com de segons plats, presentats en el respectius equips de fred positiu o negatiu necessaris.
- Vetllar per l'ordre, la neteja i la bona imatge personal. L'empresa adjudicatària facilitarà als seus treballadors uniformes de cuina complets de roba i calçat (pantalons, jaqueta, barret, davantals i sabates), amb el logotip pertinent a l'empresa prestatària del servei.
- Utilitzar correctament l'equipament a favor de la qualitat i la seguretat.
- Disposar el moble dispensador de cobreria de la línia de self amb tot el material necessari, aconseguint un punt de subministrament optimitzat. Es mantindrà sempre un estoc disponible de cada element de cobreria, corresponent a la capacitat màxima de l'alberg.
- Mantenir un ritme de reposició dels aliments exposats, adequat a les necessitats.
- Promoure i mantenir una actitud positiva vers a l'usuari, que garanteixi una bona atenció i satisfacció amb el servei rebut.

Durant el lliurament dels diferents àpats, les línies d'autoservei estaran ateses sense interrupció per un nombre mínim de treballadors, depenent de les necessitats i de la previsió d'usuaris del servei.

Els calendaris anuals d'obertura i tancament dels albergs es facilitaran a l'adjudicatari abans d'iniciar l'execució del contracte o abans del 31 de desembre de cada any.

Personal mínim a les línies d'autoservei

Amb la fi de garantir l'eficiència del servei en el lliurament dels àpats i la correcta atenció als usuaris, l'empresa adjudicatària mantindrà en els serveis de dinar i sopar el següent personal mínim a les línies d'autoservei:

- Fins a 40 comensals >>> 1 persona mínim a la línia d'autoservei.

- De 41 fins a 91 comensals >>> 2 persones mínim a la línia d'autoservei.
- A partir de 91 comensals >>> 3 persones mínim a la línia d'autoservei.

Per tal de regular l'eficiència i els recursos humans destinats a realitzar el servei de cuina i menjador, i garantir assolir totes les tasques implicades en el servei de càtering en la modalitat de "cuina in situ" (tasques de gestió, d'aprovisionament, de producció d'àpats, de lliurament i servei, de neteja, d'higiene alimentària, etc) s'estableixen d'acord als següents trams, les hores i personal mínim a dedicar per part de l'adjudicatari (depenent del nombre d'usuaris de cada servei):

SERVEIS DE 1 A 20 USUARIS:

En aquest cas, les direccions dels albergs limitaran el temps d'accés al menjador per tal d'optimitzar les hores de personal dedicades al servei.

SERVEIS DE 21 A 40 USUARIS:

Serveis de Dinar o Sopar:

Hores mínimes destinades 8 hores.

Personal mínim implicat: 1 treballador.

- 5 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina.
Figura de Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant les tasques implicades en l'elaboració i tanmateix fins a la finalització del lliurament dels àpats d'acord amb els horaris establerts.
- 3 hores per al lliurament d'àpats i la recollida/neteja espais.

SERVEIS DE 41 A 60 USUARIS:

Serveis de Dinar o Sopar:

Hores mínimes destinades 12 hores.

Personal mínim implicat: 2 treballadors

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Figura de Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant les tasques implicades en l'elaboració i tanmateix fins a la finalització del lliurament dels àpats d'acord amb els horaris establerts.
- 3 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE 61 A 90 USUARIS :

Serveis de Dinar o Sopar:

Hores mínimes destinades 14 hores.

Personal mínim implicat: 2 treballadors

- 8 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Figura de Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant les tasques implicades en l'elaboració i tanmateix fins a la finalització del lliurament dels àpats d'acord amb els horaris establerts.
- 6 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE 91 A 120 USUARIS :

Serveis de Dinar o Sopar:

Hores mínimes destinades 20 hores.

Personal mínim implicat: 3 treballadors

- 12 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Figura de Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant les tasques implicades en l'elaboració i tanmateix fins a la finalització del lliurament dels àpats d'acord amb els horaris establerts.
- 8 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE 121 A 160 USUARIS :

Serveis de Dinar o Sopar:

Hores mínimes destinades 26 hores.

Personal implicat: 4 treballadors

- 16 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Figura de Cap Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant les tasques implicades en l'elaboració i tanmateix fins a la finalització del lliurament dels àpats d'acord amb els horaris establerts.
- 10 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

SERVEIS DE MÉS DE 160 USUARIS i fins a 200:

Serveis de Dinar o Sopar:

Personal mínim implicat: 5 treballadors.

Hores mínimes destinades 32:

- 16 hores per tasques de gestió a cuina, elaboració àpats i neteja de cuina. Figura de Cap Cap de cuina o cuiner present en cada servei de dinar o sopar durant les tasques implicades en l'elaboració i tanmateix fins a la finalització del lliurament dels àpats d'acord amb els horaris establerts.
- 16 hores per al lliurament d'àpats, suport, recollida i neteja espais.

2.7 Horaris del menjador.

Per a tots els lots:

D'acord amb els horaris establerts d'accés al menjador per a cada lot, la retirada dels àpats exposats als bufets, s'efectuarà 30 minuts després de l'horari límit previst per accedir al menjador. 30 minuts més tard d'aquest límit es podrà procedir amb el tancament al públic i amb les tasques de neteja i desinfecció d'aquests espais.

Els horaris podran ser modificats en funció dels grups allotjats i de les necessitats específiques de l'alberg.

RAMADAN.

En la celebració i temporalitat del **"Ramadan"**, l'empresa adjudicatària organitzarà els horaris i el servei per poder oferir una oferta gastronòmica adient als **grups d'usuaris de comunitat musulmana**. Cal tenir en compte que els horaris d'aquest dejuni durant el Ramadan depenen dels horaris de la

sortida i posta de sol, doncs marquen l'inici i final de cada dia de dejuni, i per tant l'empresa adjudicatària adaptarà l'oferta gastronòmica i els horaris d'obertura i tancament del menjador a aquest condicionant.

Per motius acadèmics o laborals es guardarà, complint amb les bones practiques d'higiene alimentària, dinar o sopar als usuaris (amb avís previ).

PICNIC.

L'empresa adjudicatària haurà de lliurar els àpats encomanats en forma de **"PICNIC" durant el matí** (prèviament a les 09:30 h), **o a l'hora convinguda amb el personal de recepció de l'alberg d'acord amb les necessitats dels usuaris.**

PICNIC I ESMORZAR "MATINER"

Cal tenir en compte que en motiu de poder adaptar horaris a les necessitats de certs usuaris de l'alberg (horaris de transport públic, sortides o visites programades, etc) caldrà que l'empresa adjudicatària organitzi els horaris del seu personal i el servei, per poder oferir **serveis de pícnic i esmorzars "matiners"** a les hores convingudes i pactades amb la direcció de l'alberg. En el cas que sigui necessari preparar el dia anterior aquesta tipologia d'àpat, es guardarà complint amb les bones practiques d'higiene alimentària, per tal de ser lliurat a primera hora del dia següent.

Segons cadascun dels lots:

- **Lot 1 Alberg l'Espluga Francolí Xanascat**

La capacitat màxima d'ocupació de l'alberg l'Espluga Francolí Xanascat és de 200 places.

Els accessos al menjador de l'alberg estaran oberts de dilluns a diumenge amb els següents horaris mínims:

_Dinar: de les 13:00 hores a les 14.30 hores.

Sopar: de les 20:00 hores a les 21.30 hores

Els horaris podran ser modificats i ampliats en funció dels grups allotjats i de les necessitats específiques de l'alberg.

- **Lot 2 Alberg L'Escala Xanascat**

La capacitat màxima d'ocupació de l'alberg L'Escala Xanascat és de 196 places.

Els accessos al menjador de l'alberg estaran oberts de dilluns a diumenge amb els següents horaris mínims:

Dinar: de les 13:00 hores a les 14.30 hores.

Sopar: de les 20:00 hores a les 21.30 hores

Els horaris podran ser modificats i ampliats en funció dels grups allotjats i de les necessitats específiques de l'alberg.

- **Lot 3 Alberg El Masnou Xanascot**

La capacitat màxima d'ocupació de l'alberg El Masnou Xanascot és de 76 places.

Els accessos al menjador de l'alberg estaran oberts de dilluns a diumenge amb els següents horaris mínims:

Dinar: de les 13:00 hores a les 14.30 hores.

Sopar: de les 20:00 hores a les 21.30 hores

Els horaris podran ser modificats i ampliats en funció dels grups allotjats i de les necessitats específiques de l'alberg.

2.8 Serveis i àpats previstos.

Per a tots els lots:

Els nombre de serveis d'àpats a prestar per les empreses adjudicatàries de cada Lot, estarà en funció de la demanda dels usuaris i de les necessitats dels programes desenvolupats a cada alberg. Tenint en compte l'històric d'àpats d'anys anteriors, a tall informatiu es facilita de forma aproximada i orientativa **l'Annex Serveis anuals previstos de cada lot.**

Els tipus de serveis a prestar per l'empresa adjudicatària poden ser:

• **Dinar o Sopar (amb bufet amanida) o Pícnic.**

• **Menú especial.**

• **Complement ½ matí o Berenar.**

• Àpat tipus Pausa-Café.

Contraprestació econòmica per satisfer el cost dels àpats de personal de l'Agència catalana de la Joventut:

Com a contraprestació econòmica per satisfer els àpats que el personal de l'ACJ realitzi a l'alberg durant la seva pausa de descans, s'estableixen els següents tipus d'àpats i preus unitaris:

OPCIÓ D'ÀPATS PERSONAL DE L'ACJ	PREU SENSE IVA
Amanida bufet i pa	0,39 €
Primer plat	0,87 €
Segon plat	1,55 €
Postres	0,37 €

La direcció de l'alberg comunicarà amb la suficient anticipació a l'empresa adjudicatària el nombre i tipus d'àpats de personal de l'ACJ previstos del dia. Per a cada lot s'estableix un **import màxim anual** en concepte de contraprestació econòmica per satisfer àpats de personal de **3.000 € sense IVA**.

Els preus unitaris d'aquets àpats que l'ACJ abonarà a l'empresa adjudicatària com a contraprestació, seran els mateixos que determini l'acord sindical previst per als treballadors dels albergs de l'ACJ, i per tant estan sotmesos a possible modificació o regulació.

3. MENÚS I COMPOSICIÓ DELS ÀPATS.

Per a tots els lots:

L'alimentació de les persones usuàries ha de complir els següents requisits:

- Ser completa, equilibrada i segura.
- Tenir una presentació atractiva.
- Ser variada adaptant-se a les necessitats de les persones usuàries.
- Estar convenientment condimentada.
- El patró alimentari es basarà en la **Dieta mediterrània**, consistent en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència

dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquests darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva (o oli Girasol alt oleic). Les cocccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com ara la llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques /magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Aquesta dieta es considera una de les més saludables del món, segons els estudis científics.

- Els menús oferts comptaran amb composicions de plats basats en **Receptes Tradicionals**, indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Son receptes que es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del patrimoni Culinari Català".

- L'adjudicatari adequarà la seva organització per possibilitar l'elecció entre dos primers i dos segons plats en el cas de dinars o sopars dirigits a grups d'adults i/o famílies.

- S'oferirà una variació correcta i suficient de productes en els bufets d'esmorzars o bufets d'amanides.

3.1 Manual de menús.

Per a tots els lots:

Com a tasca prèvia a l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària prepararà i posarà a disposició tant als seus treballadors com a la direcció de l'alberg, còpies impreses del **MANUAL DE MENÚS** en que es basarà la seva oferta gastronòmica d'acord als tipus de serveis d'àpats previstos en cada Lot.

Totes les planificacions de menú presentats i informes nutricionals estaran degudament signats per un/a dietista-nutricionista col·legiat/da.

Les planificacions de menús i informació que ha de constar en el MANUAL DE MENÚS és la següent:

a) Llistat o índex de tots els plats:

L'empresa adjudicatària haurà d'incloure en el Manual de Menús, un **llistat o índex de tots els plats o composicions que formaran part de l'oferta gastronòmica del servei a prestar.**

En aquest sentit, aquest llistat constarà com a mínim **de 265 plats o receptes** (80 primers plats, 110 segons plats entre carns , peixos i proteïna vegetal, 35 postres entre làctics, fruites, pastissos i gelats, i 40 composicions complementaries com a salses, entrepans o altres).

b) Llistat complet de tots els articles alimentaris de compra:

Tanmateix, **l'empresa adjudicatària facilitarà tant als seus treballadors com a la direcció de l'alberg, un llistat complet de tots els articles alimentaris de compra i proveïdors que estiguin donats d'alta en la prestació del servei.** Aquest llistat complet d'articles alimentaris serà amb el que el cap de cuina o persona responsable del servei a prestar, realitzarà les comandes de queviures. Aquest llistat de productes alimentaris, haurà d'estar ordenat per famílies de producte (begudes, pastes, llegums, verdures i fruites fresques, conserves, congelats, carns i peixos, làctics i derivats, olis i greixos, precuinats, ous, queviures de magatzem sec, pans i fleca, etc..), i **incloure com a mínim 460 referències d'articles alimentaris de compra.**

c) Planificacions de menús i informes que han de constar en el MANUAL DE MENÚS:

• **Planificació de Menús Adult Dinar / Sopar** (amb doble opció a escollir en primers i segons plats, equilibrada i sense repeticions de receptes) per les temporades:

-Primavera /estiu amb una rotació de 4 setmanes (doble opció a escollir en primers i segons plats)

-Tardor / hivern amb una rotació de 4 setmanes (doble opció a escollir en primers i segons plats)

S'indicarà de forma diària i per cada àpat (dinar i Sopar) els primers plats, segons plats, guarnicions i postres variats sempre acompanyat de l'opció a bufet d'amanides.

• Planificació de Menús Escolars Dinar / Sopar (amb una opció en primers i segons plats primers i segons plats, equilibrada i sense repeticions de receptes) per les temporades:

-Primavera /estiu amb una rotació de 1 setmana (amb una opció en primers i segons plats)

-Tardor / hivern amb una rotació de 1 setmana. (amb una opció en primers i segons plats)

S'indicarà de forma diària i per cada àpat (dinar i Sopar) els primers plats, segons plats, guarnicions i postres variats sempre acompanyat de l'opció a bufet d'amanides.

• Planificació Complement ½ matí i berenar.

Quadrant quinzenal amb les propostes diàries pels àpats de Complement ½ matí i berenar.

• Planificació de menús per a àpats especials. Planificació de menús amb una proposta per a 6 opcions de servei de dinar o sopar especial, en motiu d'esdeveniment, celebració o festivitat.

• Informes nutricionals. Les diferents propostes de planificació de menús hauran d'anar acompanyades d'una **valoració nutricional per a cada plat o composició (escandall / fitxa tècnica del plat amb tots els ingredients o articles de compra mesurats per a una ració i recepta)**, elaborat per una persona professional titulada en dietètica i nutrició humana, i haurà d'aportar la informació necessària pel **compliment del Reglament (UE) núm.1169/2011** en quant a declaració d'al·lèrgens. Aquesta informació estarà permanentment supervisada, validada i actualitzada en motiu dels possibles canvis en la informació de les fitxes tècniques dels productes alimentaris o de les receptes dels plats.

La direcció de l'alberg es reserva el dret de sol·licitar aquells canvis o modificacions en el manual de menús que cregui oportuns, fruit del seguiment de la satisfacció dels usuaris, de la qualitat dels productes i del servei.

3.2 Composició dels àpats.

Per a tots els lots:

- **Dinar o sopar:**

Els serveis s'oferiran tipus bufet servit, a les línies d'autoservei. **S'oferirà diàriament** en els serveis de dinar i sopar, opcions de plats elaborats amb ingredients i productes frescos **coincidint en el seu millor moment de collita i màxima frescor.**

Composició dels àpats dinar o sopar :

- Primers plats freds i/o calents.
- Segons plats Carn i/o peix, i/o proteïna vegetal.
- Guarnició.
- Bufet d'amanida.
- Pa
- Aigua (de la xarxa)
- Postres variats a base de fruita fresca, làctics, pastissos, gelats, cremes, etc.

En el cas que els usuaris del servei siguin residents, grups d'adults o famílies, l'oferta gastronòmica del dinar o sopar haurà de ser l'adequada per aquets col·lectius , i s'oferirà l'opció d'escollir entre 2 primers plats i 2 segons plats i postres variats, independentment del bufet d'amanides.

En el cas que els usuaris del servei siguin participants dels programes educatius organitzats per l'ACJ, l'oferta gastronòmica del dinar o sopar, haurà de ser l'adequada per aquets col·lectius i serà d'un sol menú (sense opció a escollir) tipus escolar. En aquest cas l'empresa adjudicatària oferirà sense cost vi i gasosa, cafès i pastes als mestres i monitors d'aquets programes.

La direcció de cada alberg determinarà la necessitat d'oferir el doble menú a escollir o el menú tipus escolar, depenent de les necessitats i la tipologia d'usuaris.

En les diferents composicions dels àpats, l'empresa adjudicatària respectarà els següents gramatges mínims d'aliment en cru i segons els diferents grups d'edat.

No obstant, en les diferents composicions dels àpats per a la franja d'usuaris entre 16-18 anys que realitzin activitat física, l'empresa adjudicatària calcularà un increments dels gramatges corresponents d'un més 20%.

Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat Recomanacions per a les escoles

És important respectar la sensació de gana expressada per l'infant.

Les quantitats que es proposen són orientatives i cal ajustar-les tenint en compte les particularitats dels infants.

		Quantitat expressada en grams i en cru			
		3-6 anys	7-12 anys	13-15 anys	16-18 anys
Hortalisses	Plat principal	100-120	120-150	150-200	200-250
	Guarnició	50-60	60-100	100-120	120-150
Fruïtes	Fruïta fresca	90-120	120-150	150-200	175-250
Llegums, tubercles i cereals	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Patates (plat principal)	150-200	200-250	250-300	250-300
	Patates (guarnició)	80-90	90-100	100-150	150-200
	Arròs, pasta (plat principal)	50-60	60-80	80-90	90-100
	Arròs, pasta (sopa)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Arròs, pasta (guarnició)	20-25	25-30	30-35	35-50
	Llegums (plat principal)	30-50	50-60	60-80	80-100
Llegums, peix, ous i carn	Llegums (guarnició)	15-20	20-30	30-40	40-50
	Peix (filet)	50-60	70-90	100-130	100-130
	Ous	1 unitat petita	1-2 unitats	2 unitats	2 unitats
	Tall de carn (sense os)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Pollastre, conill, costelles de porc o xai... (pes brut)	50-65	75-100	115-140	115-140
	Carn picada (mandonguilles, hamburguesa, bolonyesa...)	40-50	60-80	90-110	90-110
	Llogurt natural (sense sucres afegits)	50-100 g	100 g	100-150 g	100-150 g
	Formatge (per gratinar, per pasta, etc.)	10	15	20	20

NOTA: Les propostes de gramatges d'aliments proteics es basen en un valor intermedi entre els requeriments proteics d'infants i adolescents i les quantitats que s'acostumen a servir en l'entorn del menjador escolar.

Salut/Agència de
Salut Pública de Catalunya



En cas de necessitat, cada alberg podrà sol·licitar que l'àpat de dinar o de sopar sigui en forma de **pícnic**, amb l'avís a l'empresa adjudicatària d'acord amb els terminis establerts en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

En el cas que els usuaris del servei siguin participants dels programes educatius organitzats per l'ACJ, l'oferta gastronòmica del Pícnic s'adequarà a la següent:

Composició del pícnic escolar:

- Dos unitats d'entrepans diferents (mínim aprox. 140 gr de pa, i 80 gr embotit, formatge o proteïna vegetal) cadascun embolicats en material compostable.
- Peça de fruita.

- Paquet de galetes, o fruits secs, o snack.
- Ampolla d'aigua de 33 cl mínim.
- Suc individual.
- Tovalló de paper.

En el cas que els usuaris del servei siguin usuaris adults o famílies, l'oferta gastronòmica del Pícnic s'adequarà a la següent:

Composició del pícnic per adults i famílies:

- OPCIÓ A :Dos unitats d'entrepans diferents (mínim aprox. 140 gr de pa, i 80 gr embotit , formatge o proteïna vegetal) cadascun embolicats en material compostable.
 - Peça de fruita.
 - Paquet de galetes, o fruits secs, o snack.
 - Ampolla d'aigua de 33 cl mínim.
 - Suc individual.
 - Tovalló de paper.
-
- OPCIÓ B : Una unitat d'entrepà (mínim aprox. 140 gr de pa, i 80 gr embotit , formatge o proteïna vegetal), més una ració d'amanida composta o pasta freda, o altres elaboracions adients per al transport, embolicats en materials compostables.
 - Peça de fruita.
 - Paquet de galetes, o fruits secs, o snack.
 - Ampolla d'aigua de 33 cl mínim.
 - Suc individual.
 - Tovalló de paper.

En el cas de pícnic per a usuaris adults o famílies, caldrà poder incloure a l'oferta d'entrepans, altres composicions més elaborades com poden ser amanides compostes, pastes fredes, o altres composicions adients per al lliurament de l'àpat en forma de pícnic per emportar.

Les bosses que continguin els aliments hauran de ser biodegradables.

El servei d'àpat en format Pícnic haurà de ser en la mesura del possible, lliure de residus no reutilitzables i plàstics, on els diferents embolcalls i bosses siguin fetes de materials degradables o bio-compostables.

Els entrepans i l'oferta dels Pícnics s'adequaran en gramatge i composició al tipus d'usuari (escolars o adult).

En el cas de pícnic per a usuaris vegans, vegetarians o celíacs, l'empresa adjudicatària tindrà previstes opcions aptes a les necessitats d'aquets usuaris. En aquest sentit es disposarà de suficients opcions de productes, per poder oferir una variació de pícnic per a 4 dies.

La direcció de cada alberg determinarà la necessitat d'oferir l'àpat en format pícnic bé com a composició tipus escolar o bé com a composició tipus adult i familiar depenent de la tipologia d'usuaris.

- **Complement ½ matí o berenar:**

Composició: BEGUDA + MENJAR SÒLID

- BEGUDA: Suc individual o batut de 200 cc mínim,
- MENJAR SÒLID (opcions):
 - Galetes (60 gr mínim)
 - Gelatines
 - Peça de fleca individual 100 gr mínim
 - Entrepà petit (barreta de 140 gr i, mínim, 80 gr de proteïna o formatge)

- Iogurts
- Làctics
- Fruita
- Pa amb xocolata o amb formatget

- **Bufet d'amanides:**

Composició: El bufet d'amanides s'oferirà en els àpats de dinar i sopar. S'estableix una exposició mínima de 6 productes (enciam, tomàquet, olives, hortalisses, envinagrats, conserves vegetals etc..), amb una rotació pertinent.

- **Menús Especials:**

Els albergs són un entorn sovint utilitzat per entitats i institucions per organitzar-hi actes, reunions de treball, formació, celebracions, activitats escolars, etc i tanmateix els albergs també es poden posar a disposició per atendre emergències o situacions especials de col·lectius vulnerables (com en cas de pandèmia per Covid). En aquest sentit cal poder oferir un servei de menús especials que requerirà adaptar el servei i l'oferta gastronòmica a la situació, esdeveniment, celebració o casuística especial, i on l'empresa prestatària haurà de fer-se càrrec de tots els recursos pertinents per garantir en tot moment la viabilitat del servei de manutenció que ofereix l'alberg.

L'empresa adjudicatària aportarà propostes de menús especials i en tot cas, quant sigui necessari adaptar el servei i l'oferta gastronòmica a una situació d'emergència o d'especial atenció per atendre col·lectius vulnerables, la composició del menú i tipus de servei especial es pactarà amb la direcció de l'alberg.

A tall d'exemple, es proposen els següents **Menús Especials** que formaran part de les ofertes, a part d'altres solucions o propostes gastronòmiques que caldrà adaptar segons les necessitats dels albergs:

CAP D'ANY:

- Aperitius (Patés, embotits, croquetes, amanida amb nous formatge)
- Cues de rap amb llagostins o calamars farcits.
- Torrons i raïm de la sort.
- Cava i vi

NADAL:

- Aperitiu (Coques de recapte, espàrrecs, croquetes, Llonganissa de Vic, amanida amb llagostins)
- Escudella i carn d'olla completa.
- Tronc de Nadal .
- Cava i vi

MENUS ESPECIAL CELEBRACIÓ DOS OPCIONS A ESCOLLIR :

PRIMERS (opcions):

- Canelons amb Beixamel.
- Espinacs a la Catalana amb cigrons.
- Entremesos variats i formatges.
- Albergínies farcides.
- Fideuada

- Paella
- Meló amb pernil.
- Pasta
- Verdures
- Cremes
- Llegum

SEGONS (opcions):

- Pollastre a la Catalana amb prunes, orellanes i pinyons.
- Rodó de Vedella amb bolets.
- Bacallà amb Samfaina .
- Fricandó de vedella.
- Galtes al forn.
- Peix amb suquet.

POSTRES (opcions):

- Pastís.
- Profiteroles amb Xocolata.
- Coca de crema.
- Mel i Mató.
- Macedònia / fruita fresca
- Gelats o làctics.

- Cava i vi

Menús de Pausa- Cafè:

Em motiu de reunions de treball o altres actes , caldrà poder oferir a certs usuaris un servei de pausa-cafè que inclogui un petit bufet assortit dels següents articles alimentaris:

MENUS PAUSA-CAFE :

- Cafè , Llet i infusions.
- Aigua Mineral , suc de fruites i refrescs.
- Assortiment mini-entrepans i Sandwich.
- Assortiment de pastes i galetes.

Els horaris d'aquest servei estaran en funció de les necessitats dels usuaris, i s'acordarà l'oferta gastronòmica amb la direcció de l'alberg.

3.3 Qualitat dels productes i articles alimentaris.

Per a tots el lots:

Totes les matèries primes i els productes servits per l'empresa que resulti adjudicatària en cada Lot estaran subjectes a la normativa legal vigent.

Les empreses proveïdores de matèries primes i els productes han d'estar acreditats i subjectes a la normativa vigent, responsabilitzant-se l'empresa adjudicatària de les possibles alteracions dels productes en tot moment. L'emmagatzemament de les matèries primes, la seva conservació, manipulació, elaboració del menjar, envasament, etiquetatge, explicitació de les dates d'elaboració i caducitat, transport i distribució d'elaboració i caducitat, transport i distribució s'efectuarà complint la normativa vigent aplicable per menjar elaborat transportat.

No està permesa la introducció d'aliments amb un alt contingut d'àcids grassos saturats i àcids grassos trans. En aquest sentit s'atendrà especialment a les recomanacions de les lleis de referència en seguretat alimentària i nutrició.

Els productes envasats hauran de complir amb la normativa vigent corresponent; i en especial, el disposat en el Reial Decret 1334/1999 de 31 de juliol, pel que s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris envasats.

L'empresa complirà i amb tota la normativa vigent corresponent en matèria d'higiene alimentària; i en especial, amb les normes generals destinades als operadors de les empreses alimentàries en matèria d'higiene del productes recollides en el Reglament CE núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. També complirà les normes específiques aplicables a la seva activitat, recollides al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene, elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

Els articles que es disposaran a l'abast de l'usuari que no passin per processos d'elaboració interns, com poden ser aigües i begudes, iogurts, etc , l'ACJ exigeix que siguin etiquetats en català (o català i castellà).

Als efectes oportuns d'aquest plec de prescripcions tècniques s'entendrà per:

Dieta mediterrània: Patró alimentari basat en una combinació de productes agroalimentaris de gran varietat i de proximitat, amb una destacada presència dels d'origen vegetal, i rica en fibra, vitamines i hidrats de carboni complexos, aquets darrers en forma de cereals, preferiblement integrals i llegums. Els greixos que principalment s'utilitzen són els d'origen vegetal on el rei per excel·lència és l'oli d'oliva. Les coccions són lleugeres utilitzant preferiblement planxes, papillotes, forns i saltejats, i disminuint la utilització de greixos d'origen animal, com ara la llard de porc. L'aportació d'aliments d'origen animal cobreix les necessitats bàsiques amb carns blanques /magres, ous i peix blanc/blau, disminuint el consum de carns vermelles i greixoses. Aquesta dieta es considera una de les més saludables del món, segons els estudis científics.

Recepta Tradicional: indicació sobre la preparació de plats de cuina que conté ingredients propis de les comarques de Catalunya i de temporada, amb els quals els habitants d'aquelles s'hi senten identificats per causes de cultura i d'història. Son receptes que es troben recollides en els principals receptaris reconeguts de Catalunya, en particular en el "Corpus del patrimoni Culinari Català".

Producte fresc: producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament. Pot ser acreditat mitjançant declaració responsable del subministrador en la qual aquest manifesti que el producte no ha experimentat cap dels anteriors tractaments.

Producte de qualitat diferenciada: producte agroalimentari d'especial qualitat, acreditada mitjançant una certificació de **DOP** (Denominació d'Origen Protegida), **DO** vins i caves o d'**IGP** (Identificació Geogràfica Protegida), per complir les condicions derivades del Reglament (UE) núm. 1151/2012, sobre règims de qualitat de productes agrícoles i alimentaris (DOUE núm. L343, de 14/12/2012), o bé acreditada a través d'un altre mitjà que certifiqui fefaentment el compliment d'aquelles condicions.

Producte de producció agrària ecològica (PAE) producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm. 834/2007 del Consell, de 28 de juny de 2007, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics (DOUE núm. L189, de 20 de juliol de 2007). Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (**CCPAE**) o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat, i també pot ser acreditat amb la presentació de proves suficients que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de venda de proximitat: producte agroalimentari, procedent de la terra o de la ramaderia i/o resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que es realitza a favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària, per part dels productors o agrupacions de productors agraris. La **venda de proximitat** inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària). Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

Producte de temporada: fruita o verdura que compren uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim.

3.4 Menús derivats i específics per atendre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Per a tots el lots:

L'ACJ disposa d'un "Protocol de Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries". La directriu principal del Protocol és la Prevenció, i disposar d'una eina que ajudi a establir les mesures preventives

i de seguretat bàsiques per reduir al màxim el risc que els usuaris dels Albergos puguin entrar en contacte en els àpats amb al·lèrgens als quals son al·lèrgics o intolerants.

D'acord a les estadístiques que es disposen, el 10% sobre el total d'àpats servits en un any, es corresponen a derivacions de menú per motius mèdics (d'al·lèrgia, intolerància alimentària, malaltia o trastorn) o per motius ètics, religiosos o morals.

Hi ha un percentatge de casos (No Tipificats) que responen al creuament de varis al·lèrgens implicats, o bé responen a malalties, trastorns o discapacitats i necessiten d'un tractament específic que requerirà la intervenció d'un facultatiu llicenciat en dietètica i nutrició humana, amb la fi que sigui factible dissenyar i validar un menú personalitzat, apte i segur per aquest col·lectiu d'usuaris.

En aquest sentit, el ventall i casuística de les necessitats alimentàries a tractar pot ser molt variat i requerirà d'experiència en la interpretació d'informes mèdics per poder atendre dietes com per exemple:

- Dieta sense fructosa i sorbitol.
- Dieta per metabolopaties.
- Dieta fenilcetonúria.
- Dieta colesterolèmia.
- Dieta diabetis I i II.
- Dieta cetogènica / diversitat funcional.
- Dieta al·lèrgies / intoleràncies alimentàries.
- Altres casuístiques o malalties.

L'empresa adjudicatària disposarà d'un departament amb personal qualificat i titulat per tal de poder oferir assessorament, solució i seguiment durant la vigència del contracte, als diferents casos de necessitats alimentàries especials i a les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries que li siguin encomanades d'acord a la forma i terminis establerts al "Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries de l'ACJ", document que es facilitarà a l'empresa adjudicària a l'inici del contracte.

Els diversos serveis a prestar per l'empresa adjudicatària per atendre les necessitats dietètiques i nutricionals dels usuaris del servei d'alimentació de l'alberg, **estaran sempre coberts per un equip humà de professionals amb la titulació universitària corresponent** per exercir les funcions necessàries orientades a realitzar actuacions en la alimentació de persones o col·lectivitats, i adequades a les necessitats fisiològiques o patològiques, i d'acord amb els principis de seguretat alimentària, promoció de la salut, prevenció i tractament dietètic - nutricional quant sigui necessari.

Les competències d'aquest equip humà de **professionals titulats en Nutrició Humana i Dietètica** es corresponen al següent:

- Conèixer la composició i valor nutricional dels diferents aliments i productes subministrats per prestar el servei, així com les modificacions d'aquets que es produeixin.
- Realitzar tasques de seguiment dels canvis de productes alimentaris, i avaluar l'impacte d'aquets nous productes en qüestions dietètiques, nutricionals o de qualitat.
- Actualitzar la nova informació dietètica i nutricional que generi un canvi de producte alimentari, i reflectir-lo en el document "Planificació de menús", amb la fi de complir en tot moment amb el reglament 1169/2011.
- Conèixer els nutrients, la seva funció en l'organisme, les necessitats i recomanacions segons grups de població.
- Conèixer la relació entre l'alimentació i la nutrició en estat de salut i en situacions patològiques.
- Avaluar i calcular les necessitats nutricionals dels diferents col·lectius (nens, adults, malalts, esportistes, etc.) amb la finalitat d'elaborar, controlar y cooperar en la planificació de menús i dietes adaptades a les seves característiques.
- Conèixer l'estructura dels serveis d'alimentació de col·lectivitats i unitats d'alimentació i nutrició hospitalària.
- Ser capaç de participar en activitats de promoció de la salut i prevenció de trastorns i malalties relacionades amb la nutrició i els estils de vida, apropant l'educació alimentària – nutricional als usuaris de l'alberg.

Servei d'atenció específic per atendre casos d'alimentació especial d'acord al protocol d'al·lèrgies i intoleràncies de l'ACJ.

L'empresa adjudicatària queda obligada a facilitar un canal de comunicació adient, per tal que el personal designat de l'alberg pugui comunicar i encomanar de manera fefaent, els diferents casos d'usuaris amb necessitats alimentaries especials i al·lèrgies / intoleràncies alimentaries.

Per aquets casos, el dietista assignat per l'empresa adjudicatària avaluarà la informació dels usuaris facilitada per l'alberg d'acord als documents establerts en el "Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies alimentaries de l'ACJ", i procedirà a realitzar les tasques oportunes per donar solució al menú derivat específic de cada cas sol·licitat.

Per a casos d'usuaris amb necessitats alimentaries especials (no tipificats), malalties trastorns o discapacitats, etc., el dietista de l'empresa adjudicatària es posarà en contacte amb l'usuari (o en el cas de menors amb els pares o tutors), amb la fi d'ampliar la informació facilitada per adaptar i consensuar el menú derivat a les necessitats particulars. Tanmateix si ho creu oportú, traslladarà al personal de cuina indicacions rellevants a tenir en compte per elaborar correctament els àpats d'aquesta derivació de menú.

El dietista assignat per l'empresa adjudicatària dissenyarà i validarà els diferents menús oferts, en funció de les necessitats dels usuaris i dels articles alimentaris subministrats.

L'empresa adjudicatària portarà un arxiu dels diferents casos de derivació de menú, que inclogui tota la informació generada de cada cas, des de la sol·licitud generada per l'alberg fins a la derivació de menú específica lliurada per mitjans fefaents al seu personal responsable del servei de cuina (correus electrònics, fitxes i documents rellevants, certificats mèdics, menú derivat etc). Totes les planificacions de menú (basals i derivats) i informes nutricionals estaran degudament signats per un/a dietista-nutricionista col·legiat/da.

Tota la informació estipulada al paràgraf anterior podrà tramitar-se, a decisió de l'ACJ, mitjançant la Plataforma de Control Normatiu utilitzada per l'ACJ de cara a centralitzar les sol·licituds de menús especials així com el procés de tractament dels mateixos i la documentació associada. En aquest cas, l'empresa serà donada d'alta com a "Agent" a la

Plataforma i haurà de realitzar els tràmits que correspongui per a donar compliment als requisits de la mateixa.

L'empresa adjudicatària facilitarà un **telèfon i correu electrònic de contacte** del seu equip de dietistes, que haurà d' estarà operatiu en **horari laborable de dilluns a divendres com a mínim**.

L'empresa adjudicatària haurà de poder facilitar a l'alberg i als tècnics designats per l'ACJ, contacte directe amb el seu equip humà de professionals titulats en Nutrició Humana i Dietètica, a fi de **poder sol·licitar, revisar, coordinar o consultar qualsevol informació, documentació o menú (basal o derivat) objecte de la prestació del servei**.

Caldrà que l'empresa adjudicatària tingui previstos menús de règim per aquells/es usuaris/es que així ho requereixin per raó de discapacitat, prescripció facultativa o motius religiosos o morals.

Per fer front de forma immediata a les necessitats de derivació de menú en cas de malaltia celíaca, caldrà disposar a les instal·lacions de l'alberg d'un estoc variat i permanent de productes alimentaris especials sense gluten:

- Pasta alimentària: 4 variants
- Pa: 3 variants
- Fleca: 4 variants
- Galetes: 4 variants
- Cereals: 2 variants
- Embotits: 3 variants

Tanmateix, també es disposarà d'un estoc permanent de productes aptes per realitzar de forma immediata dietes HALAL.

L'adjudicatari s'obliga a elaborar els menús o dietes especials que li siguin indicats. En el cas del lliurament de menús específics destinats a persones al·lèrgiques o intolerants a algun aliment o de règim, aquests hauran d'estar identificats i diferenciats clarament de la resta de menús.

Tanmateix, l'empresa adjudicatària oferirà solucions d'àpats triturats per a nadons o nens petits sempre que l'usuari ho sol·liciti.

En cas que des dels albergs sigui necessari fer peticions de menús derivats fora dels terminis establerts (**urgència**), o es donés un **pic de casos simultanis**, l'empresa adjudicatària haurà de disposar dels recursos necessaris per tal d'atendre les peticions o tasques sobrevingudes, i facilitar una resposta urgent i en la major brevetat possible.

L'empresa adjudicatària queda obligada a posar els mitjans i formar al personal en tot el necessari, per tal de desenvolupar amb totes les garanties de seguretat les diferents tasques involucrades en donar servei a usuaris amb necessitats alimentaries especials, al·lèrgies i intoleràncies alimentaries.

3.5 certificació AMED.

Per a tots el lots:

AMED correspon a les sigles que identifiquen els establiments promotors de l'Alimentació mediterrània. El Departament de Salut ha iniciat una estratègia anomenada PAAS (Pla integral de promoció de l'activitat física i l'alimentació saludable). Aquest projecte té com a objectiu mantenir i fomentar el consum d'aliments i preparacions saludables pròpies de l'àrea mediterrània en l'àmbit de la restauració col·lectiva.

L'Agència Catalana de la Joventut exigirà a l'empresa adjudicatària de cada Lot, que sol·liciti i obtingui l'acreditació (AMED) en alimentació mediterrània per l'alberg, així com a mantenir-la durant tota la vigència del contracte.

A tal efecte, l'adjudicatari s'obliga a iniciar els tràmits i complir amb els requeriments oportuns, per tal d'obtenir l'acreditació AMED en un termini no superior als tres mesos a contar des de la signatura de contracte.

3.6 Seguretat alimentària.

Per a tots el lots:

L'empresa adjudicatària de cada Lot, complirà amb tota la normativa legal vigent sobre higiene i seguretat alimentària; i en especial, complirà les normes generals destinades als operadors de les empreses alimentàries en matèria d'higiene dels productes, recollides en el reglament CE núm. 852/2004 DEL Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris. També complirà les normes específiques aplicables a la seva activitat, recollides al Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene, elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.

S'exigeix a l'empresa adjudicatària de cada Lot, el desenvolupament, aplicació i manteniment d'un procediment permanent d'autocontrol sanitari, adaptat i personalitzat a la casuística del servei a prestar i a les instal·lacions de cada alberg. Aquest procediment es basarà en els principis del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i inclourà el plans de prerequisits d'higiene, traçabilitat de punts de control crítics i registres que siguin necessaris per complir la legislació vigent en matèria de seguretat alimentària. Es lliurarà una còpia a la direcció de cada alberg dels plans i registres que implanti l'adjudicatari el primer dia de l'execució de la prestació.

Per tal de garantir el control sanitari dels aliments, l'empresa adjudicatària haurà de dur a terme el control de recollida i conservació de mostres d'aliments que consisteix en l'obtenció de mostres dels diferents menús elaborats, per poder-ne realitzar anàlisis bacteriològiques i d'altres tipus, en aquelles circumstàncies en què es consideri necessari. Les mostres es guardaran un mínim d'una setmana en condicions de congelació.

Per tal de realitzar aquest control l'empresa adjudicatària haurà guardar a les instal·lacions de l'alberg segons la normativa vigent, una ració complerta de cada plat ofert.

L'empresa adjudicatària serà la responsable davant qualsevol inspecció o requeriment del Departament de Salut del servei d'alimentació (amb excepció dels esmorzars) i, per tant, haurà de donar resposta a qualsevol incompliment o No Conformitat expressada per Salut.

A aquest efecte, designarà un responsable que serà present durant les inspeccions de Salut i donarà resposta tant a les qüestions que es plantegin com a les No Conformitats que es puguin detectar en el decurs de les inspeccions o visites.

L'empresa adjudicatària de cada Lot es compromet a facilitar a la direcció de cada alberg, tota aquella informació que faci referència a analítiques, controls sanitaris, inspeccions o auditories internes, informació nutricional de plats i articles, planificacions de menús basals o derivats en motiu d'al·lèrgies / intoleràncies alimentaries, etc.

Serveis d'esmorzar per compte de l'ACJ:

En el cas dels servis d'esmorzars per compte de l'ACJ, aquesta desenvoluparà, aplicarà i mantindrà un procediment permanent d'autocontrol sanitari (APPCC), adaptat a la casuística d'aquest servi i d'acord a les instal·lacions de cada alberg.

El subministrament, emmagatzematge i manipulació dels productes alimentaris destinats al servei d'esmorzar per compte de l'ACJ, es realitzarà de forma diferenciada a la resta de serveis d'alimentació objecte d'aquest contracte, i per tant s'acordarà amb l'empresa adjudicatària l'ús equipaments i espais diferenciats a tal efecte, així com els horaris pertinents del personal per no interferir en els serveis objecte del contracte.

L'ACJ disposa d'un servei d'assessoria dietètica i nutricional per atendre les necessitats derivades dels serveis d'alimentació de gestió pròpia. En el cas dels àpats d'esmorzar, l'equip de dietistes extern de l'ACJ oferirà els serveis pertinents en matèria de dietètica i nutrició, per atendre d'acord amb el "Protocol d'al·lèrgies i intoleràncies alimentaries de l'ACJ", els casos d'usuaris amb necessitats alimentaries especials d'aquets serveis d'esmorzar.

4. OBLIGACIONS DE LES PARTS

4.1 obligacions de l'ACJ.

Per a tots el lots:

L'alberg proporcionarà a l'empresa adjudicatària de cada Lot, les instal·lacions, l'equipament de cuina, els estris i el parament de menjador en l'estat actual (segons acta d'inventari). Qualsevol altra inversió d'equipament anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'ACJ subministrarà les **estovalles i towallons** de paper d'un sol us, amb el logotip imprès que estimi oportú.

L'ACJ subministrarà els **sobres individuals de sucre** de paper d'un sol us, amb el logotip imprès que estimi oportú.

L'ACJ disposa les facultats següents:

- Inspeccionar el servei i les instal·lacions on es presta mitjançant auditories realitzades pel responsable del contracte i/o tècnics que designi l'ACJ així com auditar qualsevol aspecte recollit en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.
- En el supòsit que l'empresa adjudicatària de cada Lot, incorri en actes o omissions que puguin interrompre el funcionament normal del servei, exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per tal de restablir el bon ordre en l'execució del que estigui pactat, sense perjudici de la possible resolució del contracte s'hi s'incorre en alguna causa de resolució del mateix.
- En el supòsit que els serveis inclosos en aquest contracte fossin causa de qualsevol perjudici per la salut de les persones consumidores, l'ACJ podrà exercir les accions legals oportunes, que poguessin arribar fins la resolució d'aquest contracte.
- En cas de resolució del contracte per causes imputables al contractista, l'ACJ podrà obligar-lo a continuar la prestació del servei contractat en els mateixos termes pactats, en tant no s'hagi realitzat l'oportuna nova adjudicació i l'inici del servei del nou contractista. Aquesta obligació no podrà excedir d'un termini màxim de sis mesos des de la data de la resolució del contracte, durant el qual s'haurà de seguir realitzant el servei en les mateixes condicions que venia realitzant fins a la data de la finalització.

4.2 Obligacions de les empreses adjudicatàries.

Per a tots el lots:

- a) Executar el servei sota el seu risc i ventura i estarà obligada a indemnitzar tots els danys i perjudicis que es causin a tercers com a conseqüència d'aquesta execució.
- b) Complir amb totes les disposicions vigents (generals i sectorials) relacionades amb el servei a prestar i durant tot el període d'execució del contracte; entre d'altres, en matèria laboral i de seguretat i higiene del treball, prevenció de riscos laborals i qualsevol altre de caràcter específic o general, establert per la legislació vigent.
- c) Designar una persona, amb capacitat suficient per ostentar la representació del contractista, organitzar l'execució del servei i coordinar-se amb la direcció de l'Alberg (o altre personal designat per l'ACJ) per al bon desenvolupament del servei.
- d) Prestar el servei en el temps, lloc, terminis i condicions que es determina en els següents plecs.
- e) En el supòsit de vaga o d'altres conflictes laborals, comprometre's a oferir les solucions que garanteixin la correcta prestació del servei.
- f) Fer-se càrrec de totes les obligacions tributàries i amb la Seguretat Social que correspongui.
- g) Respondre del material i/o mobiliari no propi que resulti malmès, fer-se càrrec de les reparacions i satisfer les indemnitzacions pels danys i perjudicis que es produeixin a terceres persones com a conseqüència de l'execució del contracte.
- h) Fer-se responsable de les tasques realitzades pels seus treballadors i col·laboradors.
- i) Fer-se responsable de la qualitat tècnica de les prestacions, dels serveis realitzats i de les conseqüències que es puguin produir per l'Agència Catalana de la Joventut o per a tercers, de les omissions, errors, mètodes inadequats i conclusions incorrectes en l'execució del contracte, amb total indemnitat per a l'Agència Catalana de la Joventut.

j) Fer-se càrrec del vestuari i l'equipament necessaris per a la prestació del servei, així com el rentat i la reposició. Aquest equipament s'entregarà al inici del contracte, i es renovarà anualment. Tot el personal que presti el servei (tant personal fix com eventual) anirà degudament uniformat i identificat com a treballador de l'empresa adjudicatària, amb la uniformitat establerta i equips EPIS pertinents.

k) L'empresa adjudicatària es compromet a reunir tots els permisos i llicències que siguin necessaris per al desenvolupament de l'objecte del present plec de prescripcions tècniques.

l) En el cas d'interrupció del servei per causa de força major (obres, manca de subministrament energètic, etc.), l'empresa haurà de continuar prestant el servei mitjançant càtering al mateix preu ofert i amb les mateixes condicions de qualitat descrites.

m) Designar una persona, amb capacitat suficient, per ostentar la representació del contractista, organitzar l'execució del servei i coordinar-se amb la direcció de l'Alberg. La persona designada per l'adjudicatari davant l'ACJ, haurà de tenir la dedicació necessària durant la implantació del servei, i una vegada implementat haurà de vetllar pel seu bon funcionament, realitzant visites setmanals a l'alberg. En cas d'haver incidències haurà de tenir dedicació exclusiva fins a la seva resolució. Aquesta persona o persones en qui es delegui romandrà localitzable i respondrà de forma àgil i urgent via telèfon o correu electrònic. La persona designada s'organitzarà per tal d'estar present en les inspeccions de salut, realitzades a les instal·lacions objecte del servei prestat en el contracte.

Les visites a l'alberg per part de la persona designada s'efectuaran com a mínim de forma quinzenal, i s'aixecarà acta dels temes tractats amb la pertinent signatura d'ambdues parts.

n) L'empresa adjudicatària haurà d'incloure i utilitzar de forma habitual en el manual de menús i en la prestació del servei, els productes agroalimentaris de temporada, proximitat i producció ecològica que ofereixi en la seva oferta, així com qualsevol de les millores i compromisos valorats inclosos en la seva oferta. L'empresa adjudicatària oferirà diàriament

en els serveis de dinar i sopar, opcions de plats elaborats amb ingredients i productes frescos coincidint en el seu millor moment de collita i màxima frescor.

Trimestralment l'empresa adjudicatària reportarà a l'ACJ, un llistat dels seus proveïdors (adscrius als consells reguladors pertinents de Segells de qualitat diferenciada) i d'articles subministrats, que facin referència als compromisos puntuats en els criteris de valoració de l'oferta.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària fer difusió en les línies d'autoservei mitjançant panells informatius adjacents, d'aquells productes agroalimentaris de qualitat diferenciada inclosos en la seva oferta, a fi que els usuaris del servei d'alimentació en tinguin coneixement.

ny) Els plats i menús inclouran receptes tradicionals de les comarques de Catalunya, seran dissenyats d'acord amb la dieta mediterrània i utilitzaran com a ingredient oli d'oliva o de gira-sol alt oleic.

o) L'empresa adjudicatària s'obliga a iniciar els tràmits i complir amb els requeriments oportuns, per tal d'obtenir l'acreditació AMED en un termini no superior als tres mesos a contar des de la signatura de contracte.

p) L'empresa adjudicatària s'obliga a mantenir la informació necessària pel compliment del Reglament (UE) núm.1169/2011 (inclosa en el Manual de Menús) de forma permanentment actualitzada, supervisada, i validada per un/a professional titulat en dietètica i nutrició humana, en motiu dels possibles canvis en les receptes dels plats o en la informació de les fitxes tècniques dels productes alimentaris que es subministren per realitzar la prestació del servei.

q) L'empresa adjudicatària s'obliga a desenvolupar, aplicar i mantenir un procediment permanent d'autocontrol sanitari, adaptat i personalitzat a la casuística del servei a prestar i a les instal·lacions. Aquest procediment es basarà en els principis del sistema APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) i inclourà el plans de prerequisits d'higiene, traçabilitat de punts de control crítics i registres que siguin necessaris per complir la legislació vigent en matèria de seguretat alimentària.

r) L'empresa adjudicatària s'obliga a desenvolupar, aplicar i mantenir mesures destinades a reduir riscos de propagació de la COVID-19 o altre situació de pandèmia.

s) L'empresa adjudicatària s'obliga a fer-se càrrec i assumir qualsevol multa o sanció administrativa derivada de l'execució del servei (Inspecció de Sanitat, normativa municipal de gestió de residus etc), serà repercutida a favor de l'ACJ pel mateix import de la multa o sanció.

t) L'empresa adjudicatària haurà de impartir tots els cursos de formació inclosos a la seva oferta, en un termini inferior als sis mesos a tot el personal implicat en el servei (personal subrogat i noves contractacions). Tanmateix un cop realitzada la formació, caldrà que s'aporti a la direcció de l'alberg un certificat expedit per l'empresa formadora amb la relació de treballadors i treballadores.

5. FLUIDS I ENERGIA.

Per a tots els lots:

a)l'ACJ proporcionarà a l'empresa adjudicatària de cada Lot l'aigua, el gas i l'energia elèctrica necessària per atendre les necessitats derivades del servei, i es farà càrrec de les despeses d'aquets subministraments.

b)L'empresa adjudicatària de cada Lot, s'haurà de dotar amb una nova línia telefònica mòbil d'ús propi per les trucades exteriors i operativa des de l'inici de la prestació.

6. MANTENIMENT I INVERSIÓ

6.1 Manteniment.

Per a tots els lots:

Els espais, instal·lacions, i superfícies de cada lot i alberg vinculades al servei es detallen en els següents annexos d'aquest plec:

- Annex Espais Lot 1 alberg L'Espluga Francolí Xanascà
- Annex Espais Lot 2 alberg L'Escala Xanascà
- Annex Espais Lot 3 alberg El Masnou Xanascà

Les tasques d'acord als plans de neteja i desinfecció desenvolupats i implantats per l'empresa adjudicatària, es realitzaran per a tots els espais i instal·lacions definides i acotades (perímetre vermell) en els respectius annexos d'espais d'aquest plec i per a cada lot.

La direcció de cada l'alberg i l'empresa adjudicatària comprovaran i aixecaran acta sobre l'estat actual i el correcte funcionament de les instal·lacions i equipaments de cuina i menjador abans d'iniciar la prestació del servei. La direcció de cada l'alberg lliurarà a l'empresa l'adjudicatària un **inventari actualitzat de la maquinària, estris de cuina i parament de menjador** que es disposa en el moment d'iniciar el servei, que un cop consensuat signaran ambdues parts.

Al finalitzar el contracte la direcció de cada l'alberg i l'empresa adjudicatària revisaran l'estat de conservació de les instal·lacions i equipaments de cuina i menjador així com l'inventari d'estrils de cuina i de menjador de cada instal·lació, que l'ACJ va posar a disposició en el moment d'iniciar el servei.

Tant els productes de neteja i desinfecció, la reposició d'estrils de cuina i parament de menjador, com el manteniment (preventiu / correctiu) de la maquinària, mobiliari, i instal·lacions que l'ACJ posi a disposició, anirà a compte de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària mantindrà de forma permanent aquell estoc de peces de vaixel·la (plats plans, fondos i de postre), gots, tasses, bols cereals, coberts i safates, que determina la capacitat màxima d'usuaris de cada alberg.

Des de l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària reposarà i mantindrà a les instal·lacions de l'alberg un estoc permanent de peces i articles individuals per a cada ús, així com d'estrils de cuina necessaris per al servei (cassons, cassoles, paelles, pinces, espàtules, safates gastronorm, etc)

S'estableixen les següents quantitats d'estoc permanent de peces de vaixel·la per a cada Lot:

ESTOC PERMANENT D'ARTICLES DE PARAMENT MENJADOR LOT 1 ALBERG L'ESPLUGA DE FRANCOLÍ XANASCAT	DIAMETRE/CM ESPECIFICACIONS	UNITATS
FORQUILLA		200
CULLERA SOPERA		200
CULLERA POSTRE		200
GANIVET		200
GOT		200
GERRES AIGUA 1L		30
PLAT PLA	25	400
PLAT SOPA	24	200
PLAT POSTRE	20	300
BOL SOPA	13	200
SAFATA	53X37	200
BOL ESMORZAR	12	200
TASSA CAFÉ AMB LLET	8,5	200

ESTOC PERMANENT D'ARTICLES DE PARAMENT MENJADOR LOT 2 ALBERG L'ESCALA XANASCAT	DIAMETRE/CM ESPECIFICACIONS	UNITATS
FORQUILLA		250
CULLERA SOPERA		250
CULLERA POSTRE		250
GANIVET		250
GOT		250
GERRES AIGUA 1L		30
PLAT PLA	25	400
PLAT SOPA	24	250
PLAT POSTRE	20	300
BOL SOPA	13	250
SAFATA	53X37	250
BOL ESMORZAR	12	250
TASSA CAFÉ AMB LLET	8,5	250

ESTOC PERMANENT D'ARTICLES DE PARAMENT MENJADOR LOT 3 ALBERG EL MASNOU XANASCAT	DIAMETRE/CM ESPECIFICACIONS	UNITATS
FORQUILLA		150
CULLERA SOPERA		150
CULLERA POSTRE		150
GANIVET		150
GOT		150
GERRES AIGUA 1L		20
PLAT PLA	25	300
PLAT SOPA	24	150
PLAT POSTRE	20	150
BOL SOPA	13	150
SAFATA	53X37	150
BOL ESMORZAR	12	150
TASSA CAFÉ AMB LLET	8,5	150

La reposició de la vaixel·la, es realitzarà mantenint els mateixos models o referències dels articles que disposi l'alberg i també seran de qualitat similar.

- Serà obligació de l'adjudicatari realitzar el manteniment correctiu per corregir el deteriorament, anomalies o desperfectes, ocasionats en les instal·lacions objecte d'aquest contracte, degut al us habitual del mateix, per tal de recuperar la funcionalitat o

operativitat. Suposa la rectificació o correcció dels desperfectes observats en les instal·lacions que privin o dificultin el seu funcionament normal.

- Eines, maquinària i materials: Correran a càrrec de l'empresa adjudicatària les eines, maquinària i materials que siguin necessaris per realitzar el manteniment correctiu i preventiu.
- La direcció de l'alberg, lliurarà les fitxes d'equipament o instal·lació de la maquinària existent a l'alberg. Les accions preventives definides en aquesta fitxa, seran d'obligat compliment per l'empresa adjudicatària.
- L'empresa adjudicatària haurà de realitzar anualment, 1 neteja certificada (vàlida per a les inspeccions sanitàries i companyies asseguradores en cas d'incendi) de tot el conducte interior de la campana extractora.
- L'empresa adjudicatària haurà de comunicar a la direcció d l'alberg les operacions de manteniment i cal·libració dels aparells que així ho precisin, i anualment emetre un certificat tècnic que garanteixi el bon funcionament de la maquinària i de les instal·lacions.
- Les empreses licitadores hauran de presentar la planificació de les accions preventives sobre els aparells i instal·lacions objecte d'aquest contracte . L'empresa adjudicatària podrà ampliar les operacions mínimes obligatòries.
- Al finalitzar el contracte l'adjudicatari es compromet a deixar en correcte estat de funcionament la maquinària i l'equipament.
- En el cas que una màquina o instal·lació objecte del contracte ja amortitzada, tingues una reparació amb un cost elevat en relació al preu d'adquisició donada la seva antiguitat o obsolescència, l'ACJ estudiarà fer-se càrrec i planificarà, si s'escau, la seva substitució.

6.2 Inversió.

Per a tots els lots:

- Per tal de diferenciar l'espai d'emmagatzematge dels productes alimentaris destinats al servei de dinar i sopar (a prestar per l'empresa adjudicatària) dels d'esmorzar (a prestar per l'ACJ) i no incórrer en possibles incompliments sanitaris, l'empresa adjudicatària es compromet a **cedir en dipòsit, mentre duri el contracte, per a cada lot** els següents equipaments:
 - **Un armari de refrigeració inox. de dos portes.** Les dimensions aproximades mínimes serien (amplada x fondo x alt) 1385 x 700 x 2060 mm. Rang de temperatura -2°C/+8°C.

- **Dos baguls congeladors** (de 500 litres aprox. cada un) per afavorir la capacitat i diferenciació en l'emmagatzematge dels productes alimentaris

Tot aquest equipament cedit serà propietat de l'empresa adjudicatària i podrà recuperar-lo un cop finalitzi el contracte.

7. MEDI AMBIENT I MALBARATAMENT ALIMENTARI

Per a tots els lots:

L'empresa adjudicatària té l'obligació d'assolir els objectius que es fixin mitjançant les polítiques de gestió ambiental de l'ACJ, com son:

- Desenvolupar una gestió eficient dels residus. Evitant-ne la generació mitjançant la reducció d'embalatges i la recollida selectiva dels residus que es generin.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Directiva (UE) 2019/904 de 5 de juny de 2019 relativa a la reducció de l'impacte de determinats productes de plàstics en el medi ambient, i per tant es prohibeix a partir de 2021 la venda de varis productes d'un sol ús.
- Incorporació de nous articles alimentaris d'un sol ús ecològics i bio-compostables, en substitució dels fabricats amb plàstic o derivats.
- Minimitzar la utilització de productes químics. Prioritzar, dins la disponibilitat del mercat, la utilització d'aquells que garanteixin un menor impacte ambiental.
- Fomentar la utilització de materials reutilitzables, ecològics i reciclats
- L'empresa adjudicatària haurà de promoure i vetllar per l'ús racional de l'aigua i l'energia utilitzada en la conservació, producció i posterior servei dels aliments
- Prioritzar la utilització de productes ecològics i de proximitat.
- Estar en disposició pel compliment de la nova Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Implantar un sistema per recollir i analitzar les dades de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i elaborar un Pla estratègic de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.

- Facilitar a l'usuari que es pugui endur, sense cap cost addicional, els aliments que no hagi consumit.
- Utilitzar envasos que siguin aptes per a l'ús alimentari, reutilitzables, compostables o fàcilment reciclables, i admetre que el consumidor dugui el seu propi envàs.
- Per a la fracció orgànica, les bosses d'escombraries seran compostables.

8. EQUIP HUMÀ.

Pera tots els lots:

a) La gestió i contractació del personal per a realitzar aquest servei anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Així mateix, caldrà que garanteixi la substitució immediata, en cas d'incapacitat temporal, vacances, permisos, o qualsevol contingència que afecti al personal de manera que la prestació del servei quedi assegurada en tot moment, comunicant a la direcció de l'alberg els canvis que es produeixin. Les substitucions de personal es realitzaran mantenint les mateixes categories laborals o superiors que les dels treballadors substituïts, i amb personal degudament format per poder assumir les tasques i competències que pertoquin en cada cas.

b) Pel que fa al personal que presta actualment el servei és plantilla de l'ACJ i es destinarà al servei d'esmorzars i tasques de supervisió i control del servei d'alimentació. Per tant, no hi ha personal a subrogar i l'empresa adjudicatària haurà de contractar el personal necessari per a la prestació del servei que, en cap cas, tindrà cap relació contractual amb l'ACJ. Un cop finalitzat el contracte, l'empresa adjudicatària aportarà tota la documentació necessària per a complir amb l'article 120 del Text refós de la Llei de contractes del sector públic. L'ACJ no es farà càrrec, en cap moment, del personal de l'empresa amb la qual ha acabat la relació contractual.

c) El personal que realitzi el servei objecte d'aquesta contractació en cap moment ostentarà una relació laboral ni cap mena de vincle laboral amb l'Agència Catalana de la Joventut.

d) En tot cas, l'empresa adjudicatària estarà obligada a fer-se càrrec i complir sota la seva exclusiva responsabilitat les disposicions vigents en matèria de relacions laborals, seguretat

social, prevenció de riscos laborals, i seguretat i salut laboral, així com qualsevol altra de caràcter particular o general, que li siguin aplicables i realitzarà les activitats pròpies i inherents a la coordinació d'activitats empresarials necessàries per a l'execució del contracte.

e) El personal contractat per l'empresa adjudicatària per a la realització d'aquest servei haurà de reunir la formació i capacitat necessàries per al desenvolupament de l'objecte del contracte. L'adjudicatari es compromet a aportar a l'ACJ els certificats que acreditin la formació obligatòria o experiència acreditada pertinents. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària presentarà a l'inici del contracte el pla previst de capacitació i formació del personal. Es valorarà el compromís d'incloure en el plans de formació del personal, certs cursos i temaris d'especial interès per tal d'assolir la millor qualitat i seguretat possible tant en els productes cuinats com en el servei.

f) L'empresa adjudicatària garantirà una correcta planificació del servei descrit en aquest plec en funció de les necessitats, mitjançant l'adequació dels mitjans humans, distribució de torns i horaris, perfils dels treballadors i pla de formació del personal. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà d'implantar un **sistema de control horari propi**.

g) L'empresa adjudicatària presentarà quant ho requereixi la direcció de l'alberg, una còpia amb la relació nominal de treballadors/es.

En el futur pot existir una progressiva adequació de la plantilla amb l'objecte d'ajustar-la a les necessitats derivades de l'organització prevista per a l'execució del servei. (incloses les cobertures per absentisme, vacances, torns festius i dies de lleure). Aquesta adequació estarà, no obstant això, subjecta a l'expressa i prèvia autorització de l'ACJ en els casos següents:

- Per a qualsevol augment de la plantilla fixa.
- Per a qualsevol substitució de caràcter definitiu, en aquesta plantilla fixa.
- Per a qualsevol canvi de categories laborals o qualsevol altra disposició que suposi un increment de la massa salarial global, susceptible de subrogació.

En cas d'infringir aquestes normes, l'empresa adjudicatària seria considerada com a única responsable de les conseqüències que d'aquest fet es puguin derivar.

h) L'empresa adjudicatària resta obligada a vetllar pel compliment de la Llei 26/2015, de 28 de juliol, de modificació del sistema de protecció a la infància i l'adolescència. A tal efecte, abans de l'inici de l'execució del contracte, presentarà, a la persona designada com a responsable del contracte, una declaració responsable en la que manifesti que disposa de les certificacions legalment establertes per acreditar que les persones que s'adscriuran a l'execució del contracte no han estat condemnades per sentència ferma per algun delictes contra la llibertat i indemnitat sexual. Aquesta declaració haurà de ser novament presentada per l'adjudicatari, a l'esmentat responsable del contracte, sempre que s'incorporin noves persones en l'execució del contracte que es trobin en la referida situació.

9. SEGUIMENT DEL CONTRACTE.

Per a tots els lots:

L'ACJ es reserva el dret d'efectuar totes les comprovacions de qualitat, quantitat, manipulació i compliment de la normativa vigent quan ho consideri necessari.

En el moment de la formalització del contracte, el responsable del contracte esdevindrà el director/a de cada centre/lot.

La direcció del centre recollirà i registrarà les incidències que es produeixin en els serveis i les comunicarà a la persona designada per l'empresa adjudicatària mitjançant un document d'incidències lliurat per la direcció de l'alberg, la qual està obligada a donar resposta i cercar solucions en el termini més breu possible,

Es mantindran reunions com a mínim cada mes i/o a petició d'una de les parts. A tal efecte, caldrà portar un registre de les visites realitzades per part del responsable de l'empresa adjudicatària en motiu del pertinent seguiment a realitzar:

- Vetllar per la correcta prestació del servei: nivell de qualitat i compliment de les clàusules del plec.

- Avaluar el servei de forma presencial (esmorzar, dinar i sopar segons serveis previstos) , fer-ne la valoració i acordar accions a realitzar per la millora constant del servei.
- Resoldre les incidències.

10. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ:

- Realitzar formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc)
- Assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament.
- Que els vehicles que s'utilitzen per realitzar el servei de càtering, disposin de distintiu ambiental de la Direcció General de Trànsit.
- Dur a terme la gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris.

11. INCOMPLIMENTS.

Per a tots els lots:

El contracte s'executarà segons els compromisos adquirits per l'empresa adjudicatària en cada Lot d'acord la seva oferta i les clàusules administratives i tècniques que regeixen el present contracte.

L'Empresa adjudicatària de cada lot serà la responsable de la qualitat tècnica dels treballs que desenvolupi i de les prestacions i serveis realitzats, així com de les conseqüències que se'n derivin per a l'ACJ o per tercers de les omissions, errors, mètodes inadequats o conclusions incorrectes en l'execució del contracte.

L'execució del contracte es desenvoluparà sota la supervisió, inspecció i control de l'ACJ, que podrà dictar les instruccions precises pel compliment del convingut. Qualsevol queixa documentada complimentada pels usuaris del servei (full de reclamacions) podrà donar lloc a una investigació.

Els incompliments en que incorri l'empresa adjudicatària durant la prestació del servei, se'ls hi aplicaran les penalitats corresponents que es detallen a continuació.

Tindran la consideració d'incompliments:

- La no concordança entre les especificacions i/o qualitats del àpat, ingredients, procés d'elaboració, horaris, etc. incloses als punts (i subpunts) 2, 3 d'aquest plec de prescripcions tècniques, vers allò que l'empresa adjudicatària ofereixi o executi realment durant la prestació del servei.

- Per a cada cas s'aplicarà una penalització de 500 €.

- L'incompliment de les obligacions i especificacions en quan al manteniment incloses en l'apartat 6.1 Manteniment del plec de prescripcions tècniques.

- Per a cada cas s'aplicarà una penalització de 500 €.

- L'incompliment de les obligacions de l'empresa adjudicatària en quant al punt 4.2 "Obligacions de l'empresa adjudicatària" del plec de prescripcions tècniques.

- Per a cada cas s'aplicarà una penalització de 500 €.

- L'incompliment de les obligacions de l'empresa adjudicatària en quant al punt 7 "Medi ambient i malbaratament alimentari" del plec de prescripcions tècniques.

- Per a cada cas s'aplicarà una penalització de 500 €.

- Qualsevol episodi documentat que representi un risc per la seguretat i salut dels usuaris.

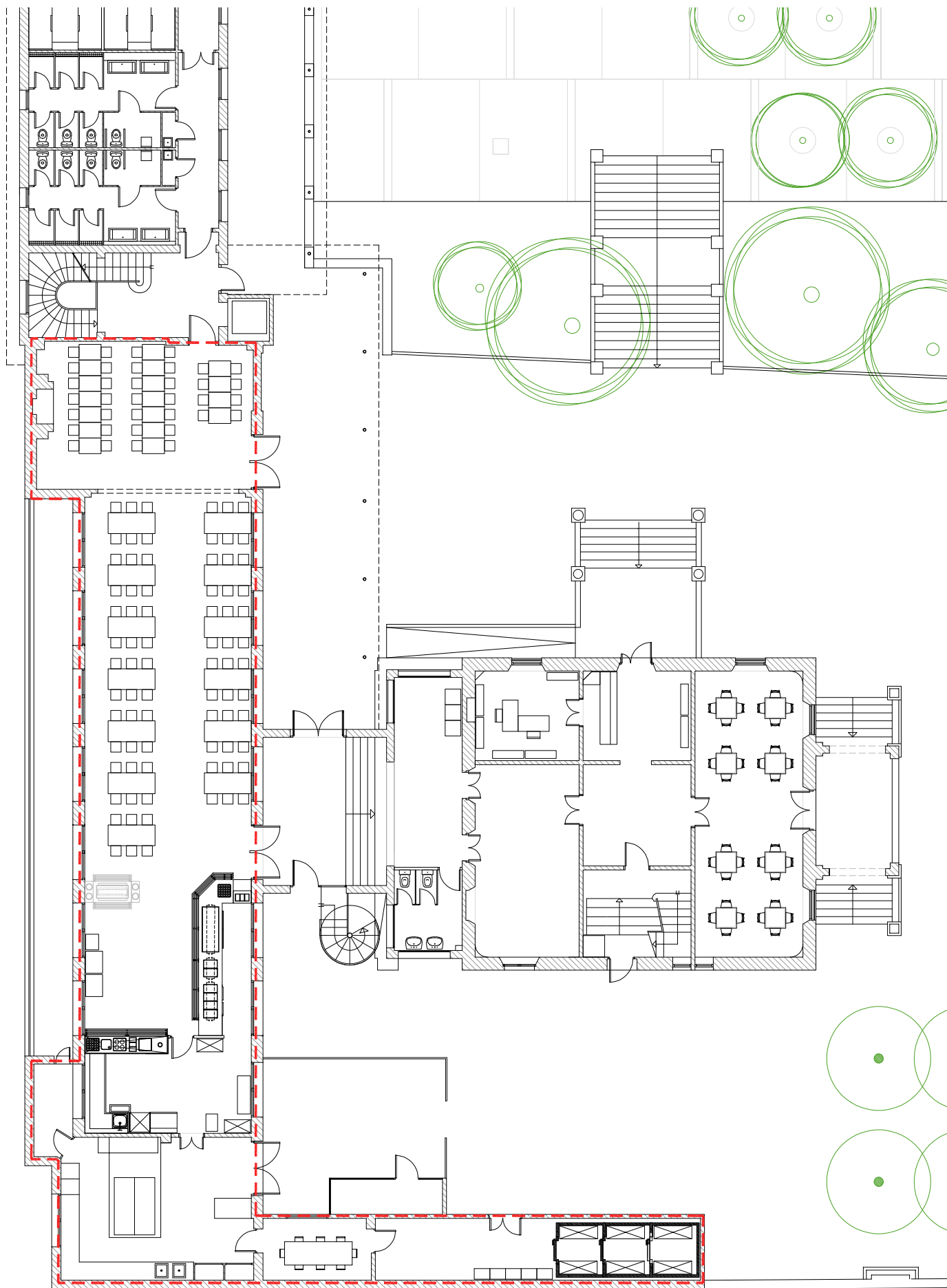
- Per a cada cas s'aplicarà una penalització de 1.500 €.

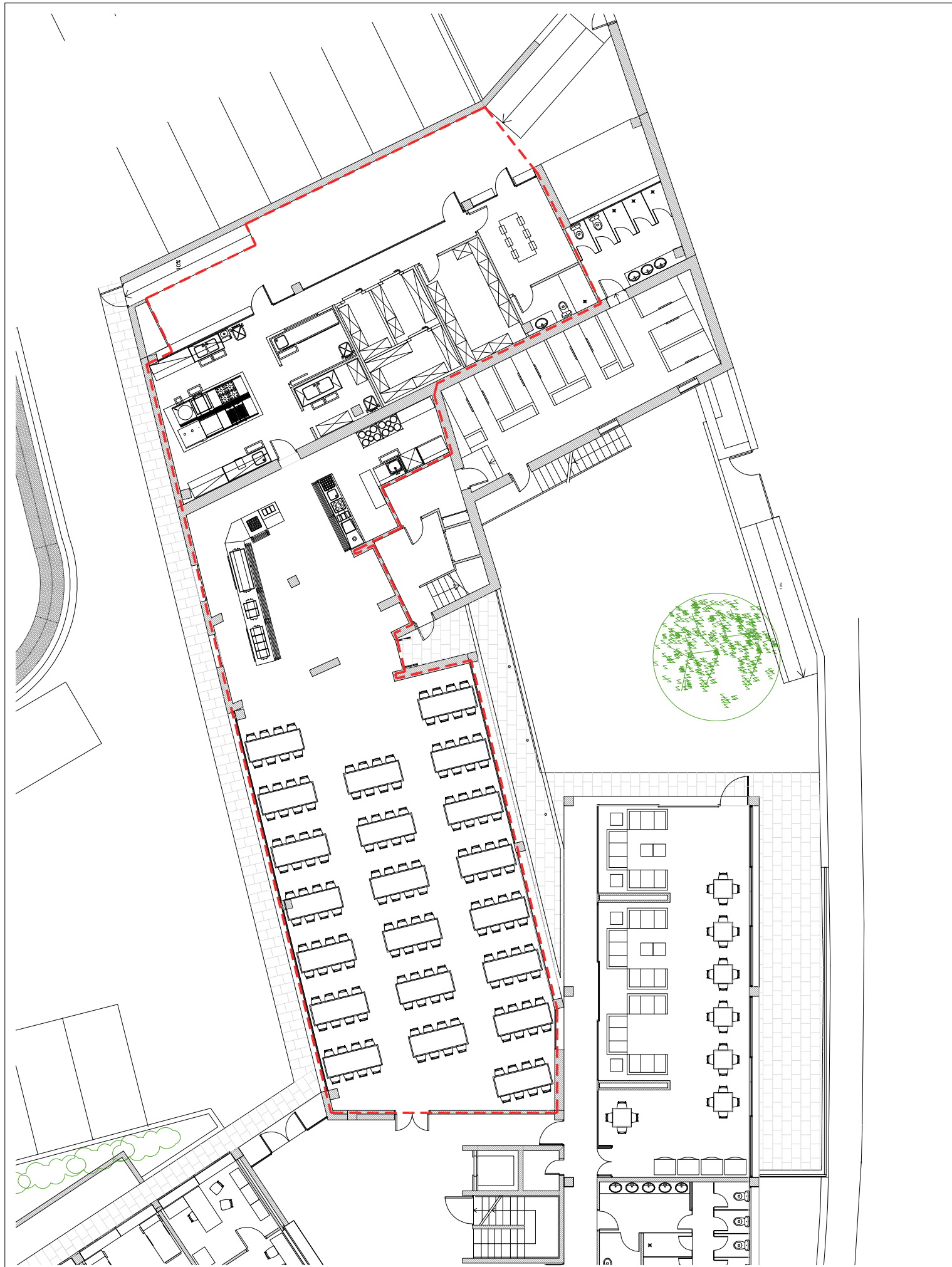
- Qualsevol multa o sanció administrativa derivada de l'execució del servei que serà repercutida per l'import de la multa o sanció.

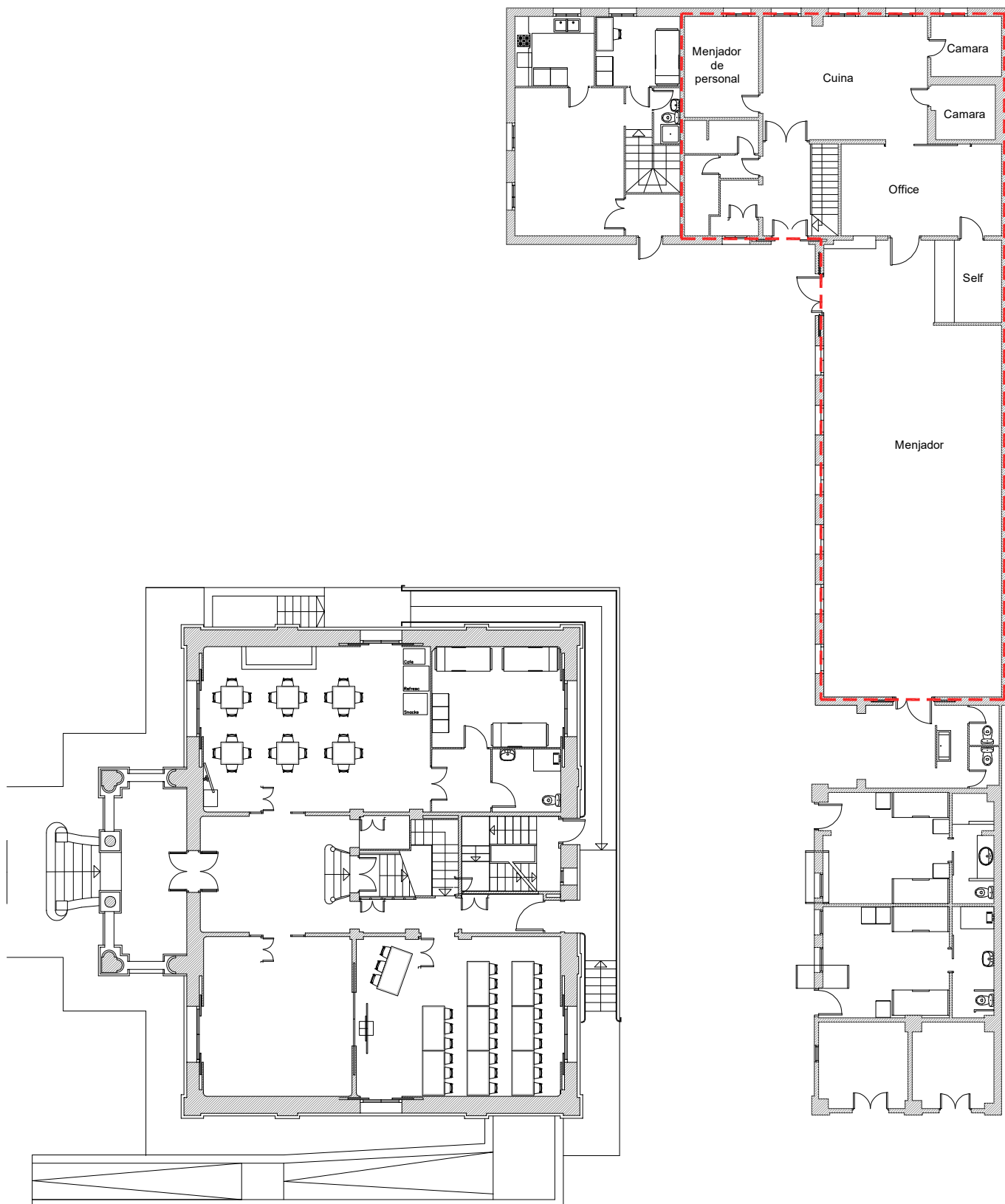
La constatació dels incompliments s'efectuaran mitjançant acta negativa signada per ambdues parts o bé document de no conformitat del responsable designat per l'ACJ.

En cas d'obrir-se una no conformitat, l'ACJ enviarà còpia d'aquesta a l'empresa adjudicatària, donant-li tràmit d'audiència i concedint un termini de 15 dies naturals per que pugui formular al·legacions i presentar els documents i justificacions que estimi oportuns abans de dictar la resolució que correspongui.

L'acumulació d'incompliments podrà donar lloc a la resolució del contracte.







LOT 1 ALBERG L'ESPLUGA XANASCAT: INFORMACIÓ ORIENTATIVA DE SERVEIS ANUALS PREVISTOS

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTALS
<i>Pernoctacions</i>	700	800	1000	1700	2000	2200	3500	1500	0	2000	1000	500	16.900
Dinar/sopar	1.400	1.600	2.000	3.400	4.000	4.200	7.000	2.800	0	4.000	2.000	1.000	33.400
Compl.Mati / Brerenar	60	150	400	400	400	600	600	600	0	400	400	60	4.070
Cafè-descans	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360

LOT 2 ALBERG L'ESCALA XANASCAT: INFORMACIÓ ORIENTATIVA DE SERVEIS ANUALS PREVISTOS

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTALS
<i>Pernoctacions</i>	0	850	2150	3100	3450	3800	4500	4400	2000	2400	1100	250	28.000
Dinar/sopar	0	1.600	3.900	5.500	6.500	7.200	8.100	7.200	3.000	3.800	1.800	400	49.000
Compl.Mati / Brerenar	0	250	600	800	900	1.000	1.200	1.200	600	600	300	70	7.520
Cafè-descans	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360

LOT 3 ALBERG MASNOU XANASCAT: INFORMACIÓ ORIENTATIVA DE SERVEIS ANUALS PREVISTOS

	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setembre	Octubre	Novembre	Desembre	TOTALS
<i>Pernoctacions</i>	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	1750	21.000
Dinar/sopar	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	3.500	42.000
Compl.Mati / Brerenar	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	5.280
Cafè-descans	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360

PERCENTATGES APROXIMATS ENTRE TIPUS D'ÀPATS DINAR / SOPAR SOBRE TOTALS PREVISTOS

L'ESPLUGA LOT1	ADULTS Dinar o Sopar o Picnic	70%			
	ESCOLARS Dinar o Sopar o Picnic	28%			
	ÀPATS ESPECIALS	2%			
L'ESCALA LOT 2	ADULTS Dinar o Sopar o Picnic	70%			
	ESCOLARS Dinar o Sopar o Picnic	29%			
	ÀPATS ESPECIALS	1%			
MASNOU LOT 3	ADULTS Dinar o Sopar o Picnic	90%			
	ESCOLARS Dinar o Sopar o Picnic	9%			
	ÀPATS ESPECIALS	1%			