



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER AL CONTRACTE DE SERVEI DE MENJADOR A TRAVÉS DE CÀTERING DELS CENTRES OCUPACIONALS CAN SERRA DEL PATRONAT MUNICIPAL DE SERVEIS D'ATENCIÓ A LES PERSONES DE MARTORELL

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte de serveis té com a objecte la prestació del servei de menjador a través de càtering dels Serveis Ocupacionals Can Serra gestionats pel Patronat Municipal de Serveis d'Atenció a les Persones de Martorell.

2. OBJECTIUS, FUNCIONS I CARACTERÍSTIQUES DE LA PRESTACIÓ DE SERVEI

Elaborar i proporcionar els àpats dels Serveis Ocupacionals Can Serra, que desenvolupa els Serveis de Teràpia Ocupacional i el Servei Ocupacional d'Inserció, adreçat a persones adultes amb discapacitat intel·lectual i del desenvolupament.

Els àpats, a més de la funció alimentària, tenen en aquests centres una funció educativa orientada a la millora de l'autonomia i dels hàbits de la persona.

El servei està pensat per proveir una alimentació saludable i amb una qualitat adaptada a les necessitats de les persones adultes amb discapacitat intel·lectual i del desenvolupament.

3.- CONDICIONS I ORGANITZACIÓ DELS SERVEIS A PRESTAR

3.1.- Tipus de menjar

L'empresa prestadora del servei haurà de garantir dieta estàndard o normal, dieta hipocalòrica o d'aprimament, i altre tipologia de dieta que pugui ser necessària per donar resposta a situacions de salut, o culturals: al·lèrgies, intoleràncies, malalties, dificultats de masticació o deglució, etc.

Així doncs, es podrà prestar el servei de dietes variades com estàndard o normal, hipocalòrica, hipercalòrica, baixa en sodi, diabètica, hiperproteica, sense gluten, sense lactosa, sense al·lèrgens concrets, vegetariana, vegana, amb adaptacions religioses o culturals, tova, triturada, etc.

3.2.- Nombre i característiques dels àpats

El nombre d'àpats serà, com a regla general, sempre el mateix. No obstant, aquest nombre pot incrementar o disminuir, sempre i quan s'avisí l'empresa prestadora de servei abans de les 16:00h del dia anterior a la prestació del servei.

El nombre d'àpats estimat serà de 45 diàriament.





3.3.- Composició dels menús:

3.3.1. Un menú de dieta estàndard o normal ha de constar de:

- Primer plat: S'ha d'alternar amb diferents amanides, arrossos, verdures, patates, llegums, sopes, cremes, pastes (macarrons, fideus...), entre d'altres.
- Segon plat: S'ha d'alternar amb carns com la vedella, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pollastre, llom (de fàcil masticació), truites de diferents menes, i peix sense espines. S'ha de garantir peix fresc, com a mínim, un cop a la setmana.
- Postres: Preferentment la fruita del temps i els làctics.
- Pa del dia blanc i integral.
- Aigua mineral embotellada.
- Oli, vinagre, sal, sucre i edulcorants.

3.3.2. En la composició dels menús de dieta baixa en calories han d'estar presents els bullits, les carns i el peix a la planxa. En aquesta dieta es poden incloure plats del menú de la dieta estàndard o normal, sempre i quan, es tracti d'àpats baixos en calories.

3.3.3. La composició dels àpats ha de ser adient a l'estació de l'any.

3.3.4. La quantitat del àpats ha de ser òptima i proporcional a persones adultes.

3.3.5. S'haurà de proporcionar al centre un menú extra astringent, per tal de donar resposta a situacions d'indisposició sobrevinguda d'alguna persona.

3.4.- Àpats extres en ocasions especials:

L'últim dia de cada període trimestral, i en altres vigílies com Nadal, o diades de Sant Jordi o Sant Joan, entre d'altres, l'àpat haurà de ser especial i ha d'incloure uns entrants, un segon plat amb més guarnició, unes postres diferents a les habituals i begudes especials.

El nombre d'àpats per aquests dies s'avisarà amb tres dies d'antelació a la prestació del servei.

3.5.- Àpats en sortides del centre:

Puntualment, el centre realitza sortides fora de l'equipament habitual durant el període de prestació de servei.

En aquestes ocasions, l'empresa contractista haurà d'oferir un menú que s'haurà de servir el mateix dia de la sortida i ha de constar de: entrepà de barra, fet del dia, amb formatge i/o embotit, truites, tonyina, etc., fruita, i aigua embotellada.

El nombre d'àpats per aquests dies s'avisarà amb tres dies d'antelació a la prestació del servei.

3.6.- Horari i període de prestació del servei.





Els àpats arribaran amb “sistema de fred” al centre com a màxim el mateix dia, abans de les 10:30h del matí.

Els àpats s'han de servir de dilluns a divendres no festius, durant el període de gener a juliol i de setembre a desembre. En tot cas, la concreció del calendari amb els dies festius i períodes de vacances s'ha de lliurar al contractista a l'inici del contracte i un mes abans de l'1 de gener de cadascuna de les anualitats del contracte.

4. DRETS I OBLIGACIONS DE L'EMPRESA PRESTADORA DEL SERVEI

- . Disposar d'una organització tècnica, econòmica i de personal adequada per executar, amb la deguda qualitat i eficàcia, la prestació objecte del contracte.
- . Garantir el funcionament i la continuïtat del servei, de conformitat amb les condicions establertes en el present plec i el de clàusules administratives particulars.
- . Garantir els mecanismes necessaris per fer efectiva la coordinació prevista en el contracte.
- . Comunicar per escrit al responsable municipal del servei qualsevol incidència que pugui perjudicar o entorpir el funcionament del servei.
- . Fer-se càrrec dels lliuraments diaris al centre i de la recollida dels estris o útils corresponents.
- . Complir els preceptes que li siguin d'aplicació de la Llei 15/1983, de 14 de juliol, de la higiene i el control alimentaris, del Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall, i del Reial Decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments, així com de les normes que els substitueixin, i, en general, les disposicions vigents en matèria d'higiene alimentària.
- . Proporcionar als centres, sense càrrec, el material per a l'escalfament dels aliments i pel seu manteniment.
- . Presentar un llistat mensual de la programació de menús, abans de començar cada mes.
- . Sotmetre els àpats a la supervisió tècnica d'una persona especialista en dietètica i/o nutrició.
- . Comunicar per escrit al Patronat, en el termini de deu dies naturals a comptar des de l'inici de la prestació del servei, un interlocutor, que s'ha de fer responsable del seguiment i supervisió diària de la prestació del servei, i ha d'atendre i resoldre les queixes i reclamacions formulades per la direcció de cada centre o pel treballador del Patronat responsable del servei. Aquesta persona a més s'ha de reunir un cop al trimestre amb la persona responsable del centre per al seguiment i avaluació del servei.
- . Disposar de personal suplent amb la formació i l'experiència suficients per poder substituir les persones que prestin els serveis objecte del contracte en supòsits de vacances, absències i/o malalties.
- . Prioritzat el català com a llengua vehicular de les accions incloses en el contracte, així com de la relació amb els usuaris del servei.
- . Observar les pràctiques adequades contra el malbaratament alimentari i complir amb allò previst a la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el desaprofitament alimentari.





5. POTESTATS I OBLIGACIONS DEL PATRONAT MUNICIPAL DE SERVEIS D'ATENCIÓ A LES PERSONES DE MARTORELL.

- . Condicionar l'espai del menjador amb el mobiliari i infraestructura adequada per al bon funcionament de les activitats. Tot aquest material és propietat del Patronat.
- . Consignar anualment en el corresponent pressupost ordinari la quantitat necessària per cobrir les obligacions econòmiques que es deriven d'aquest contracte.
- . Ordenar les modificacions en la prestació del servei que aconselli l'interès públic. Igualment, podrà ordenar la modificació dels indicadors de gestió establerts.
- . Controlar de forma permanent la prestació del servei, per la qual cosa podrà inspeccionar, en tot moment, les tasques que s'estiguin desenvolupant.
- . Dictar les ordres i les instruccions per al correcte compliment del contracte, i per mantenir o restablir la qualitat deguda en la prestació, així com per imposar les correccions pertinents.
- . Sol·licitar a l'empresa prestadora del servei els informes i la documentació que s'estimin pertinents.
- . Qualsevol altra que estableixi la legislació vigent.

6. PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

El preu màxim de la contractació es fixa en la quantitat de QUATRE EUROS (4,00€) per àpat o menjar, més l'Impost sobre el Valor Afegit (IVA) suportat per aquesta Administració, al tipus del 10%.

Els licitadors han d'igualar o disminuir en la seva oferta l'esmentada quantitat.

7. TERMINI DE DURADA DEL CONTRACTE

La durada d'aquest contracte serà d'un (1) any a comptar des del dia 1 del mes natural següent al de la formalització del contracte.

El contracte es pot prorrogar quatre vegades per un termini d'un (1) any cada pròrroga, sense que la seva durada total, incloses les pròrrogues, pugui excedir de cinc (5) anys. La pròrroga es pot acordar per l'òrgan de contractació i serà obligatòria per al contractista, sempre que el seu preavís es produeixi almenys amb dos mesos d'antelació a la finalització del termini de duració del contracte.

8. MESURES EN CAS DE VAGA LEGAL

En cas de vaga legal, l'empresa contractista haurà de mantenir informat al departament responsable del servei sobre les incidències i desenvolupament de la vaga.

Una vegada finalitzada aquesta vaga, l'empresa contractista haurà de presentar un informe on s'indiquin els serveis mínims prestats i el nombre d'hores o serveis que s'hagin deixat de prestar. Aquest informe es presentarà en el termini màxim d'una setmana després de la finalització de la vaga. El responsable del servei procedirà a valorar la deducció corresponent. Aquesta valoració es comunicarà per escrit a l'empresa contractista per a la seva deducció en la factura corresponent.





9. SEGUIMENT I AVALUACIÓ DEL SERVEI

L'empresa prestadora del servei presentarà anualment una memòria d'activitat i dels indicadors de qualitat del servei en la reunió de coordinació tècnica. L'empresa prestadora del servei també estarà obligada a facilitar qualsevol altra informació relativa als serveis prestats.

10. RESPONSABILITAT

L'empresa prestadora del servei es farà responsable de que els espais que li siguin assignats per a la seva activitat restin en les mateixes condicions en que es van facilitar.

11. PREUS PÚBLICS/TAXES

Els preus públics o les taxes que l'Ajuntament de Martorell pugui aprovar per la prestació del Servei de Menjador de Centres Ocupacionals Can Serra tindran el caràcter d'ingrés municipal de conformitat amb l'establert a la normativa reguladora de les hisendes locals. En aquest supòsit el Patronat Municipal de Serveis d'Atenció a les Persones de Martorell gestionarà el cobrament d'aquests ingressos.

12. PROTECCIÓ DE DADES PERSONALS

L'empresa prestadora del servei i el seu personal hauran de respectar les prescripcions del Reglament General de Protecció de Dades de la Unió Europea i de la legislació estatal i autonòmica en matèria de protecció de dades de caràcter personal.

Sota cap circumstància, l'empresa prestadora del servei no podrà obtenir més dades (escrites, gravades, filmades o efectuades per a qualsevol altre mitjà audiovisual) de l'usuari/a que les aportades pel Patronat Municipal de Serveis d'Atenció a les Persones de Martorell.

13. DIFUSIÓ DEL SERVEI, DOCUMENTACIÓ I DRETS D'IMATGE

1. La representació externa, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, mitjans de comunicació, etc., correspon al Patronat Municipal de Serveis d'Atenció a les Persones de Martorell. L'incompliment d'aquest punt serà sancionat amb multa de 1.000,00€ amb independència de les responsabilitats d'altra índole que es puguin generar en cas que l'empresa prestadora del servei s'atribueixi funcions que no li són pròpies.

2. En tota la documentació constarà la titularitat municipal del servei. El Patronat Municipal de Serveis d'Atenció a les Persones de Martorell indicarà l'estructura, el contingut i els logotips que hauran de constar als documents i a la imatge externa de l'empresa prestadora del servei. Igualment, s'especificarà que l'empresa prestadora del servei realitza la gestió del servei.

14. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

Són condicions especials d'execució:





. El compliment de les millores ofertes pel contractista.

. La presentació del certificat emès pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), per tal d'acreditar la naturalesa ecològica dels productes a servir en els menús de cada trimestre, quan l'empresa contractista s'hagi compromès a efectuar aquesta millora.

. La presentació del certificat emès pel Registre de Centres Especials de Treball i Empreses d'Inserció (REI) o equivalent, per tal d'acreditar que se serveixen productes provinents d'empreses d'economia social o centres d'inserció en els menús trimestrals, sempre que l'empresa contractista s'hagi compromès a efectuar aquesta millora.

. Observar les pràctiques adequades contra el malbaratament alimentari i el compliment del previst a la Llei 1/2025, d'1 d'abril, de prevenció de les pèrdues i el desaprofitament alimentari.

Les condicions especials del contracte descrites es qualifiquen com a obligacions essencials, per la qual cosa el seu incompliment constituirà causa de resolució del contracte.

Martorell, document signat electrònicament al marge

La coordinadora de la Regidoria de Benestar Social

