



Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ DEL CENTRE GERONTOLÒGIC MUNICIPAL CAN SERRA DE SANT ESTEVE SESROVIRE





1. DESCRIPCIÓ DEL CENTRE I SERVEIS A PRESTAR

1.1. Descripció del centre

El Centre Gerontològic Can Serra és de titularitat municipal i gestionat per la societat mercantil unipersonal limitada SERVEIS MUNICIPALS DE SANT ESTEVE SESROVIRE SLU.

El Centre Gerontològic Municipal CAN SERRA, és un servei d'acolliment amb la filosofia d'atenció centrada en la persona (ACP), on l'usuari és el centre en l'eix d'atenció. Les instal·lacions es troben ubicades al c/ de la Masia de Can Serra s/n 08635 - Sant Esteve de Sesrovires (Barcelona).

Disposa d'un total de 102 places de Residència i 40 places de Centre de Dia.

SERVEI DE RESIDÈNCIA ASSISTIDA (102 places)		
Tipologia de les places	Definició de les places	Número de places
Places concertades	Places de col·laboració amb la Generalitat de Catalunya, regulades pel conveni interadministratiu de novembre de 2020, amb vigència des de l'1 de gener de 2021.	80
Places no concertades Empresa	Places no concertades a lliure disposició de l'empresa que gestiona el servei.	16
Places no concertades Ajuntament	Places no concertades a disposició dels Serveis Socials de l'Ajuntament de Sant Esteve Sesrovires.	6





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

SERVEI D'ACOLLIDA DIÛRN (40 places)		
Tipologia de les places	Definició de les places	Número de places
Places concertades	Places de col·laboració amb la Generalitat de Catalunya, regulades pel conveni interadministratiu de novembre de 2020, amb vigència des de l'1 de gener de 2021.	30
Places no concertades Empresa	Places no concertades a lliure disposició de l'empresa que gestiona el servei.	10

1.2. Descripció de plantes

Planta A o planta +1: Menjador i habitacions

Planta B o planta baixa: Centre de dia, 2 menjadors, despatxos, farmàcia i habitacions

Planta C o planta -1: Cuina, vestuari pel personal de cuina i habitacions

Planta D o planta -2: Bugaderia, magatzem i habitacions

1.3. Descripció dels serveis a prestar

El present plec inclou la prestació del servei integral de restauració del centre descrit en l'apartat 1.1.

LOT 1	Servei integral de restauració amb sistema de línia calenta per Can Serra
--------------	---

2. Servei integral de restauració amb sistema de línia calenta per Can Serra





2.1. Objecte del servei

El present plec correspon a la gestió i prestació dels servei integral de restauració amb sistema de línia calenta amb producció a les instal·lacions de Can Serra.

La pensió alimentària dels pacients constarà de 4 àpats (esmorzar, dinar, berenar i sopar), a més, el servei de restauració haurà de lliurar extres al personal gerocultor del centre, menús als usuaris derivats del Departament de Serveis Socials del Municipi, menús per a les famílies de les persones usuàries (menú dinar i sopar) i cobrir altres necessitats (hidratació, ressopó...).

2.2. Característiques del servei

L'adjudicatari garantirà el servei de cuina i alimentació del centre durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec.

La voluntat del centre es oferir un servei de cuina i alimentació que garanteixi una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.

Aquesta gestió inclourà:

- Gestió i compra de queviures i matèries primeres, amb una correcta definició de productes i qualitats.
- Recepció, emmagatzematge i conservació de queviures i matèries primeres. L'estoc ha de cobrir, com a mínim, el consum d'una setmana.
- Confecció de menús i de dietes d'acord amb la Direcció del centre.
- Coordinació de la manipulació, elaboració i cuinat de les matèries primeres i l'elaboració de menús d'acord a la normativa vigent.





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

- Preparació del menjar centralitzat a la cuina per escudellar a la residència i en safates individuals pels professionals i pels familiars dels residents.
- Diàriament, rentat de la vaixela, dels carros de cuina, de les safates, dels estris i de l'aparellatge utilitzats en l'elaboració dels àpats.
- Diàriament, neteja de la cuina, dels seu equipament i de les instal·lacions annexes.
- Trasllet diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus, per a la posterior recollida selectiva.
- Garantia de compliment de les normes d'higiene alimentària i les condicions organolèptiques i nutritives dels aliments

2.2. Funcions de l'empresa adjudicatària

Les funcions de l'empresa adjudicatària inclouen:

- Elaboració de menús d'acord amb la Direcció del centre. Aquesta planificació es farà en cicles mínims de 4 setmanes amb variacions estacionals primavera - estiu i tardor - hivern o més.
- Confecció de la planificació de menús i les derivacions dietètiques d'acord les directrius establertes per la Direcció del Centre o qui aquesta designi , i presentació amb 30 dies d'antelació dels menús per a la seva aprovació.
- Els següents dies festius s'oferirà menú especial:

DATA / FESTIVITAT	TIPUS DE MENÚ
01 gener ANY NOU	Menú complert dinar
05 de gener	Berenar especial
06 gener DIA DE REIS	Menú complert dinar
DIJOURS GRAS	Menú complert dinar
DIVENDRES DE PASQUA	Menú sense carn
DILLUNS DE PASQUA	Postres dinar
FESTA MAJOR ESTIU	Dinar especial i berenar especial
23 d'abril SANT JORDI	Menú complert dinar
24 de juny SANT JOAN	Berenar especial
01 novembre TOTS SANTS	Postres dinar





24 desembre NIT DE NADAL	Menú complert sopar
25 desembre NADAL	Menú complert dinar
26 desembre SANT ESTEVE	Menú complert dinar
31 desembre CAP D'ANY	Menú complert sopar

- Festa d'Aniversaris: mensualment es celebrarà els aniversaris dels usuaris amb un pastís a

l'hora de berenar per residència i per les postres per centre de dia.

- Realització de la compra i gestió de queviures i matèries primeres d'acord amb el Manual de

Qualitat Alimentària que s'haurà d'adjuntar amb la documentació tècnica. No es podrà modificar

cap producte sense la aprovació de la Direcció del centre.

- Previsió d'un estoc de matèria prima de primera necessitat que cobreixi el consum d'una

setmana, en previsió de qualsevol contingència.

- Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb

definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció.

■ Preparació del menjar centralitzat a la cuina per escudellar a la residència i en safates individuals pels professionals i pels familiars dels residents. S'haurà de prestar especial dedicació en la presentació dels aliments.

- Distribució amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, i

adaptació als horaris que determini el centre en cada moment, tant pel que fa a la distribució

com a la recollida dels diferents serveis.

- Diàriament, rentat de la vaixela, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats

en la preparació i transport dels àpats.

- Diàriament, neteja de la cuina, del seu equipament i de les instal·lacions annexes.

- Trasllet diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus.

quartet de
deixalles ha d'estar en perfecte estat de neteja.

- Garantir que el Servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

relació

amb l'acreditació de cuines col·lectives, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.

- L'obligació al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat social i de seguretat i salut en el treball.
- Compromís d'elaborar una enquesta de qualitat trimestral dirigida als usuaris del servei.
- No cessió ni subcontractació a cap altra entitat de la prestació, ni total ni parcial, del servei principal objecte de contractació que li ha estat adjudicat

3.Productes

Es intenció del CSSFM oferir un servei de Cuina i Alimentació als seus usuaris i treballadors de qualitat.

Es per aquest motiu que es pretén definir les característiques mínimes que les empreses licitadores hauran de complir.

3.1.Qualitat productes

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

- Hortalisses i verdures: fresques amb un aspecte adequat, net, sense cops i exemptes de zones podrides o florides. Les verdures congelades seran de categoria extra o primera.
- Cereals, Farines i derivats:
 - o Pa (blanc, integral o de motlle)
 - o Biscotes: paquets de 2 unitats amb sal i sense sal
 - o Pastes de blat, arròs i llegums seques: categoria extra o primera
- Carns i derivats càrnics
 - o Presentades en peces (carta d'especejament oficial) o filetejades o trossejades identificant la peça anatòmica d'origen

Codi Validació: C2FTKL3MKXPSZ6MX5AM9F4ZSW
Verificació: <https://residenciainserra.eadministracio.cat/>
Document signat electrònicament des de la plataforma esPublico Gestiona | Pàgina 7 de 22





- o Categories extra, 1ª i 2ª
- o Pernil cuït i embotits: de 1ª qualitat
- Peixos i derivats
 - o Compliran amb la Reglamentació Tècnica-Sanitària dels establiments i Productes de la pesca i l'Aqüicultura amb destí de consum humà
 - o Un cop descongelats, compliran les condicions de les classes Extra i A
 - o El peix serà sense espines per facilitar la ingesta per part dels usuaris d'edat
- Ous i derivats
 - o Ou líquid pasteuritzat pels preparats culinaris que incloguin ou
- Llets i derivats
 - o Llet de vaca semidesnatada i desnatada, esterilitzada UHT, en tetra-brik
 - o Per algunes dietes es demanarà la introducció d'aliments lactis funcionals o específics
 - tipus: llet sense lactosa, iogurts sense lactosa, etc.
 - o Formatges fosos en barra amb baix contingut en Matèria Grassa (<25% MG)
 - o Els iogurts sense tractament tèrmic de 125g/unitat, naturals i amb sabors, sencers i
 - desnatats, seran de qualitat tipus primeres marques
 - o Els postres lactis com arròs amb llet, flam, quallada, copa de xocolata, crema catalana i
 - natilles, seran de qualitat tipus primeres marques
- Fruïtes i verdures
 - o La fruita fresca serà de temporada
 - o La fruita en conserva serà de categoria extra
- Greixos comestibles
 - o En cru ús exclusiu d'oli d'oliva refinat de 0,4 a 1º com a màxim d'acidesa
 - o Per cuinar i fregir serà necessari utilitzar oli d'oliva o bé oli de gira-sol alt oleic.

4. Descripció dels serveis

Aquest servei compren:

- Pensió alimentària completa, formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar i hidratacions





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

- Prestacions extres

4.1. Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats

4.1.1. Servei dels àpats

Els serveis dels àpats i els extres es lliuraran en un carro amb tots els aliments i vaixel·la necessaris per a que els equips assistencials de les unitats puguin servir els àpats, en format multiporció.

- El centre fixarà l'ordre de distribució a les unitats assistencials.
- L'empresa adjudicatària atindrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta per el CSCFM en cada moment.

4.1.2. Composició dels àpats

La composició de cada àpat serà:

Esmorzar.

- Llet amb cafè o cacau o variant de làctics (iogurt, llets especials...) i suc.
- Pa o torrades o brioixeria, melmelada i mantega, o entrepà amb dos tipus d'embotit diferent cada dia.
- Els diumenges i festivitats es combinarà croissants o ensaïmades, sota la supervisió de la Direcció.

Dinar.

- Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...
- Segon plat: càrnics, peixos, proteïnes vegetals o derivats tots amb guarnició.
- Postres: cada dia fruita de temporada i un pastisset els diumenges.
- Pa (blanc, integral o de motlle)

Berenar.





• Llet i cafè o iogurt o suc de fruites amb galetes o brioixeria. Un dia a la setmana s'oferirà fruita. Als usuaris de centre de dia, un dia a la setmana s'oferirà croissants o ensaïmades

Sopar.

- Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...
- Segon plat: càrnics, peixos, ous, proteïnes vegetals o derivats tots amb guarnició.
- Postres: làctic i dos cops per setmana un làctic especial.
- Pa (blanc, integral o de motlle)

Ressopó.

- Iogurt o gelatines o compotes o fruita o suc de fruites torrades o galetes

Hidratació.

- Aigua o infusions o gelatines

La pensió alimentària no inclourà el subministrament d'aigua mineral.

4.1.3. Requeriments del circuit d'àpats

El personal de l'empresa adjudicatària lliurarà a cada una de les unitats un carro amb els aliments i vaixel·la necessària per donar el servei. El repartiment als residents anirà a càrrec del personal de Can Serra.

Un cop finalitzat l'àpat, el personal de CAN SERRA diposita la vaixel·la bruta (escurant deixalles) en caixa/es tapada/es i separant els coberts de la resta de vaixel·la. El personal de l'empresa adjudicatària ho traslladarà al rentavaixel·les per a la seva neteja.

Horaris

Els horaris del servei seran:





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

PENSIONS	HORARIS
Esmorzars	8:00 a 10:00
Hidratació	11.00 a 11.30
Dinars	13:00 a 14:00
Hidratació	14:30 a 15:00
Berenars	16:30 a 17:00
Sopars	19:00 a 20:00
Ressopó	A partir de les 22:00

Es podran anular serveis per motius d'alta fins dues hores abans dels dinars i sopars.
L'empresa

adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquin telefònicament.

Es podran fer canvis d'horari si la Direcció ho considera oportú.

4.1.4. Dietètica i Nutrició

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

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

- Es presentarà el gramatge de cada menú/plat.
- Aportació energètica.
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos).
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.
- Els plats estaran ben preparats, cuinats, condimentats i tenint en consideració processos de regeneració, donat que no només compleixen una finalitat alimentaria, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva. La direcció del centre es reserva el dret





retirar aquell àpat en mal estat de cocció o textura inadequada de la dieta, que haurà de ser bescanviat per un altre equivalent o similar per part de l'empresa adjudicatària.

- S'haurà de tenir en compte les intoleràncies i al·lèrgies. L'empresa adjudicatària haurà de poder oferir dietes específiques per celíacs, intolerants a lactosa, etc...

4.1.5. Prestacions extres.

El centre contempla la possibilitat de demanar a l'empresa adjudicatària altres productes, fora del menú habitual (extres). L'empresa adjudicatària presentarà en la seva oferta una relació valorada dels productes habituals en aquest tipus de servei.

S'establiran uns horaris per a que el personal de les unitats assistencials comuniquin les peticions i modificacions de dietes dels residents.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un programa informàtic per la gestió de la producció derivada de la petició de dietes.

Els tipus de dietes que hauran d'estar previstes en els menús atendran a les diverses patologies i intoleràncies alimentaries i textures.

En cas necessari, infermeria sol·licitarà a l'empresa adjudicatària l'atenció personalitzada de residents que no s'adaptin als menús estàndard.

La informació dels menús es trobarà disponible en el dossier a l'abast del personal residents i famílies situat a cadascuna de les plantes i a la recepció.

5. Estimació de consums

Les pensions anuals estimades es basen en l'històric dels darrers 2 anys.

Els consums són orientatius.

PENSIONS	UNITATS/ANY
Esmorzars	35.640
Dinars	36.455
Berenars	36.455





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

Sopars	32.632
--------	--------

Puntualment, i a banda del servei objecte d'aquest plec, el Serveis Municipals de Sant Esteve Sesrovires podrà sol·licitar serveis puntuals com càterings per reunions o celebracions, o àpats per treballadors.

CATERINGS	UNITATS/ANY
Càterings	4

6. Recursos Humans

6.1.Plantilla

La plantilla del personal encarregat del servei d'alimentació haurà d'estar integrada pel nombre suficient de persones treballadores que l'empresa adjudicatària consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes. S'ha de garantir, com a mínim, la presència horària assenyalada en el plec.

Els recursos humans actualment adscrits a la prestació del servei són els inclosos a l'ANNEX 3 del PCAP.

La subrogació laboral s'aplicarà, en el seu cas, si així resulta de la normativa legal convencional de caràcter laboral. Els plecs, en aquest sentit, únicament informen de les condicions del personal que ve prestant el servei.

L'adjudicatari designarà, entre la plantilla assignada al servei, una persona autoritzada per a resoldre els problemes quotidians que puguin presentar-se i per a fer d'enllaç immediat amb el Centre. Aquesta persona es reunirà mensualment amb la Direcció Can Serra o sempre que sigui necessari per avaluar el desenvolupament del servei i vetllar pel seu bon funcionament.





L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal propi i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei, la no cobertura del servei donarà peu a una penalització; restant obligada a la substitució de les baixes per malaltia, vacances, vaga,...

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva proposta tècnica l'organigrama indicant categories, càrrecs i funcions de cada una de les persones assignades als serveis, tant de les de presència diària com esporàdica. Can Serra podrà verificar, a través dels mitjans que consideri més adients, que l'empresa adjudicatària ha adscrit al contracte tot el personal compromès.

Les modificacions que es produeixin en matèria de recursos humans adscrits al servei (canvis de centre, de categoria, baixes o incorporacions de noves persones, etc...) seran comunicades amb una antelació mínima de 24 hores, i per escrit, als responsables de CAN SERRA. Així mateix, també informarà de forma permanent dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés a l'edifici de Can Serra.

6.2. Compliment de la normativa vigent

L'empresa contractista donarà compliment al conveni aplicable en el sector en totes les seves disposicions. També complirà la legislació vigent en matèria d'igualtat entre els homes i dones treballadores quant a sou i resta de drets.

Pel que fa al personal que designi per a l'execució del contracte, l'empresa contractista resta obligada al compliment de les disposicions vigents en matèria de laboral, seguretat social i fiscal, sanitària i de seguretat i salut en el treball, i en particular:

Quant les prestacions a desenvolupar estiguin subjectes al conveni col·lectiu vindrà obligada a complir amb les disposicions del conveni col·lectiu corresponent.

Quant a les mesures de seguretat i higiene en el treball, l'empresa adoptarà les mesures que siguin obligades i necessàries en ordre a la major prevenció dels riscos que puguin afectar a la vida, integritat i salut dels/les treballadors/es.

Caldrà complir les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals establerts





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

la normativa vigent i ha d'acreditar el compliment de les següents obligacions:

- L'avaluació de riscos i planificació de l'activitat preventiva corresponent a l'activitat contractada.
- La formació i informació en matèria preventiva als treballadors/res que emprarà en l'execució del contracte.
- El justificant del lliurament d'equips de protecció individual que són necessaris

6.3. Servei dietètica

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un servei de dietètica per a confeccionar els menús.

Podrà requerir-se la presència de personal especialitzat per atendre consultes destinades a adaptar els menús a les necessitats i gustos dels residents. Aquestes sol·licituds s'hauran d'atendre en menys de 24 hores.

6.4. Formació

Els recursos humans seran degudament organitzats i especialitzats segons l'àrea funcional en què es trobin assignats. Els/les cuiners/res tindran titulació acreditada i en tots els casos. Les persones treballadores disposaran de la formació preceptiva i actualitzada per a la manipulació d'aliments dins el seu sistema de prerequisits com a part de la gestió en seguretat alimentària

En el moment de l'inici del contracte tot el personal que no hagi rebut la formació pertinent, ha de rebre la formació bàsica en manipulació d'aliments i seguretat alimentària, en al·lèrgies i intoleràncies alimentàries així en com prevenció de riscos laborals, en un termini no superior a 30 dies a partir de la data d'inici del contracte.

6.5. Uniformes

L'empresa adjudicatària uniformarà degudament i al seu càrrec al personal que presteix el servei en el centre objecte del plec. El personal anirà vestit amb roba de feina i adequada en funció dels riscos associats al seu lloc de treball i en un lloc visible aniran identificats





amb el seu nom i el de l'empresa.

Els uniformes seran d'ús exclusiu pel desenvolupament del servei. L'aspecte general de les persones treballadores i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre gerontològic.

7. Recursos Tècnics

7.1. Equipament, maquinària i utillatge

Can Serra posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, el mobiliari, les instal·lacions, la maquinària i l'utilatge, sense que l'empresa adquireixi cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte, per la qual cosa, a la finalització del contracte per qualsevol causa, l'empresa adjudicatària haurà d'abandonar els locals i retornar en correcte estat de funcionament el que hagi rebut en cessió d'ús.

En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària recollint la situació inicial. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la possible reposició per garantir el inventari inicial.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció del centre totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilatge, així com les noves incorporacions que es produeixin.

Equipament obligatori a aportar per l'empresa adjudicatària

L'empresa haurà d'aportar, instal·lar i mantenir:

- Abatidor de temperatura professional
- Robot Coupe o equivalent professional homologat
- Utillatge complementari necessari per garantir la qualitat del servei

7.2. Manteniment





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

L'objectiu del manteniment és evitar i prevenir que les instal·lacions, equips i estris afavoreixin l'aparició de perills que comportin que els aliments i/o productes deixin de ser innocus. I assegurar-se que la maquinària en general, el mobiliari, etc. treballin i estiguin dins dels paràmetres considerats òptims.

També es pretén assegurar que aquests funcionin correctament i prevenir els deterioraments prematurs i les avaries que puguin afectar al normal funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del manteniment preventiu, normatiu i correctiu que sigui necessari per mantenir-los en bon estat de conservació, neteja i funcionament. En cas d'haver de substituir elements, aquests hauran de ser del mateix disseny i característiques que els originals.

Anualment l'empresa adjudicatària farà entrega als responsables de Can Serra dels certificats de les operacions de manteniment normatives realitzades. Aquests podran ser requerits sempre que ho creguin oportú els responsables de Can Serra.

El Departament de Manteniment de Can serra assumirà la supervisió del funcionament i conservació dels locals, instal·lacions i maquinària.

7.3. Neteja i desinfecció

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de:

la neteja diària, i tots els costos associats (fungibles, producte químic, etc.) i amb la freqüència establerta dels locals, sistemes d'evacuació de fums, equipaments i utilitatges de la cuina i altres espais dels centres que utilitza per desenvolupar l'objecte del contracte, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc.).

En el cas que la neteja i la desinfecció no sigui satisfactòria, Can serra es reserva el dret de fer-se càrrec d'aquests treballs i deduir el seu cost de la facturació mensual.

Codi Validació: C77KL3MKXP5Z6MX52M9FQ3W
Verificació: <https://residenciainserra.es/validacio>
Document signat electrònicament des de la plataforma es Publico Gestiona | Pàgina 17 de 22





7.4. Control higiènic-sanitari

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

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment, i n'assumirà el cost, anàlisis bacteriològics d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisi de superfícies, estris i ambientals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat. Els resultats s'hauran de fer arribar als responsables de Can Serra. I en cas d'incidències, s'hauran d'aplicar immediatament mesures correctores per resoldre-les.

L'empresa adjudicatària disposarà d'un termini efectiu d'un mes, a comptar des de la data d'inici del servei per presentar davant de Can Serra el document de l'APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics). La finalitat és que es puguin concretar molt més tots els procediments i processos, després d'una comprovació real i in situ durant el primer mes de vigència del contracte.

El centre, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat

d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri propi del centre.

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

7.5. Subministraments energètics

Can Serra facilitarà els subministraments energètics necessaris pel desenvolupament del servei.

7.6. Reciclatge de Residus





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

L'empresa adjudicatària estarà obligada a realitzar el reciclatge de residus d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un procediment especial per aquells residus provinents d'usuaris aïllats i tractar aquests residus com a residus del GII, segons classificació de l'Agència Catalana de Residus o aquells que s'estableixin en cas d'excepcionalitat.

7.7. Qualitat del servei i indicadors claus

Responsables de Can Serra seran els encarregats del control i coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb els quals es tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament del servei.

En un termini inferior a 2 mesos després de l'inici de contracte, l'adjudicatari haurà de fer entrega d'un Pla de Qualitat adaptat i específic pel servei que desenvolupa a Can Serra.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquests li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o productes elaborats que no es considerin aptes pel consum.

L'empresa adjudicatària informarà puntualment als representats de Can Serra de qualsevol incidència que es produeixi durant el desenvolupament de la seva activitat. També haurà de permetre l'accés als representants de Can Serra a les instal·lacions, no podent impedir-ho sota cap concepte.

Entre les tasques a desenvolupar pels responsables de Can Serra hi haurà:

- Realitzar reunions periòdiques
- Realitzar inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat de les matèries primeres i productes elaborats
- Controlar el compliment de les condicions contractuals i prestacions del servei
- Controlar el compliment de les normatives higiènic-sanitàries i d'altres establerts legalment
- Gestionar les reclamacions i queixes





- Realitzar seguiment dels indicadors clau

Can Serra podrà encarregar a una empresa externa la realització dels controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, i l'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

Els indicadors clau són aquells que permeten al contractant mesurar quantitativament i qualitativament els factors crítics per l'èxit del servei i a l'empresa adjudicatària ésser avaluada per la seva eficiència i productivitat en el desenvolupament de les tasques encomanades.

Indicadors clau	Periodicitat
No conformitat, incidències i reclamacions: inclou incidències de producte servit, atenció del personal, estat neteja estris, horaris de lliurament, canvis en la programació, queixes i reclamacions d'usuaris	Mensual
Resultats Auditories del Servei: tant internes com externes	Semestral
Resultats de les analítiques d'aliments i superfícies	Trimestral
Índex de satisfacció percebuda del resultats d'enquestes a tots els usuaris	Semestral

Les empreses licitadores hauran de presentar una proposta d'indicadors de seguiment del servei, que com a mínim haurà de contemplar les variables mostrades a la següent taula:

Els indicadors hauran de guardar estricta relació amb el servei requerit en aquest plec. Aquells indicadors que no guardin relació amb el servei o no aportin valor seran descartats de la puntuació d'aquest criteri.

8. Prevenció Riscos Laborals

L'empresa adjudicatària garantirà a tots els treballadors (propis o subcontractats) tots els mitjans de seguretat necessaris, obligant a complir tota la legislació vigent





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

matèria de salut laboral, en particular la normativa de Prevenció de Riscos Laborals (Llei 31/1995 i normativa de desenvolupament), essent el seu incompliment motiu de resolució del contracte, en virtut del que es contempla en el punt 3 de l'article 24 de la llei esmentada. En compliment específic de l'article 24 de la Llei 31/1995 de "Coordinació d'Activitats Empresarials" caldrà fer seguiment al procediment intern que Can Serra té establert.

Respecte als diferents plans d'emergència dels centres de Can Serra, l'empresa adjudicatària s'haurà d'implicar i participar en la mesura que indiqui el pla corresponent i el manual general d'autoprotecció de Can Serra, per garantir la pròpia seguretat i la de les altres persones que puguin romandre en els centres de Can Serra, així com a preservar la integritat dels béns i patrimoni del centre.

En el cas que a Can Serra se l'imposés alguna sanció per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment de mesures preventives per part del persona de l'empresa adjudicatària, Can Serra repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa.

El Comitè de Seguretat i Salut de Can Serra supervisarà el compliment de la normativa de Prevenció de Riscos Laborals.

S'estableix un termini màxim d'1 mes des de l'inici de la prestació del servei, per que l'empresa adjudicatària desenvolupi el Pla de Prevenció de Riscos Laborals, propi de l'activitat a desenvolupar a Can Serra, on es recollirà l'avaluació de riscos i la planificació de l'acció preventiva, essent el seu incompliment motiu de resolució del contracte.

En les ofertes, les empreses licitadores hauran d'indicar els recursos humans i tècnics que empraran per la realització del Pla de Riscos Laborals, per tal de valorar-lo.

9. Informació de caràcter laboral

L'empresa adjudicatària s'obliga a presentar mensualment els justificants de pagament de les cotitzacions a la Seguretat Social, models TC-1 i TC-2, i trimestralment certificat d'estar al corrent de les obligacions fiscals.





Centre Gerontològic Can Serra
Serveis Municipals de
Sant Esteve Sesrovires, S.L.U.
NIF: B64909260
Codi identificació: 0820805012

En cas que no es facin efectius els sous, cotitzacions del personal i impostos corresponents, Can Serra deduirà o retindrà del pagament mensual aquestes quantitats. En cas de reiteració en l'impagament serà causa de resolució contractual.

10. Finalització del contracte i traspàs

Quan finalitzi la vigència del present contracte, en cas que s'efectués una nova adjudicació del servei, el contractista que finalitzi efectuarà un traspàs a la nova adjudicatària abans de l'inici de la nova prestació, amb l'objectiu de minimitzar l'afectació a l'usuari.

