



PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DEL «SERVEIS DE CÀTERING PER AL CENTRE DE DIA DEL MUNICIPI DE CAMARLES»

Condicions generals del servei

1. Característiques del servei.

El servei consistirà en garantir el càtering és a dir la elaboració i subministrament d'àpats per als usuaris del Centre de Dia municipal de Camarles, incloent-hi la preparació de menús basats en dietes equilibrades, triturades i especials adaptades a les necessitats de la gent gran dependent, per tal de donar cobertura a les seves necessitats bàsiques, així com el seu transport, lliurament, distribució i la posterior neteja de la vaixela i els estris utilitzats. En qualsevol cas, el servei s'ajustarà a les condicions generals previstes en aquest plec.

- L'empresa haurà de proveir el servei dels mitjans humans i materials necessaris per a dur a terme l'objecte del contracte en les condicions determinades en aquest plec, de manera que quedi garantida al màxim possible la satisfacció dels beneficiaris.
- Equip humà. Serà de compte i càrrec de l'empresa que resulti adjudicatària aportar l'equip de professionals necessari, degudament qualificat i amb un nivell d'experiència suficient, per al correcte desenvolupament de les actuacions amb subjecció a les condicions contractuals establertes. L'Ajuntament no tindrà cap relació laboral amb el personal contractat.
- Correspon exclusivament a l'empresa que resulti adjudicatària la selecció del personal que, reunint els requisits d'experiència i titulació adequats, formarà part de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte, sense perjudici de la verificació per part de l'ajuntament del compliment d'aquells requisits.
- L'empresa que resulti adjudicatària procurarà que existeixi estabilitat en l'equip de treball, i que les variacions en la seva composició siguin puntuals i obeeixin a raons justificades, no alterant el bon funcionament del servei i informant en tot moment a l'ajuntament.
- L'empresa que resulti adjudicatària assumeix l'obligació d'exercir de manera real, efectiva i continua, sobre el personal integrant de l'equip de treball encarregat de l'execució del contracte, el poder de direcció inherent a tot empresari. En particular assumirà la negociació i pagament dels salaris, la concessió de permisos, llicències i vacances, la substitució dels treballadors en casos de baixa o absència, les obligacions legals en matèria de Seguretat Social i prevenció de riscos laborals, l'exercici de la potestat disciplinària, així com, quants drets i obligacions es derivin de la relació contractual entre treballador i empresari.
- L'empresa que resulti adjudicatària vetllarà especialment per que els treballadors adscrits a l'execució del contracte desenvolupin la seva activitat sense extralimitar-se en les funcions realitzades respecte de l'activitat delimitada en els plecs com objecte del contracte.
- Instal·lacions. L'empresa adjudicatària disposarà, sempre que sigui possible, de les instal·lacions municipals necessàries per desenvolupar les actuacions i vetllarà pel seu bon ús durant el desenvolupament d'aquests. Malgrat això, l'empresa que resulti adjudicatària estarà obligada a executar el contracte en les seves pròpies dependències o instal·lacions.



- Destinatari. Les persones d'edat avançada.

Camarles només disposa d'un Centre de dia.

La necessitat d'aquest servei rau en la possibilitat de que les persones d'edat avançada que es beneficien d'aquests serveis puguin gaudir de menús variats, equilibrats, saludables, proporcionats i amb totes les especialitats (dietètic, triturat, fàcil masticació, etc.)

Aquest servei també està directament relacionat amb les famílies de les persones d'edat avançada, ja que, aquestes acudeixen als centres de dia per diferents motius, de cura, temps, econòmics, etc.

2. Prestació del servei

La prestació del servei consisteix en:

a) Menús (Servei de càterin):

L'adquisició dels aliments i matèries primeres, la seva conservació i emmagatzematge, l'elaboració i la confecció dels menús (dinars) i el trasllat al Centre de dia.

L'empresa adjudicatària utilitzarà la modalitat d'elaboració dels menús pel sistema de càterin.

L'empresa haurà d'utilitzar la seva cuina pròpia per elaborar el menjar i el seu posterior transport fins al Centre de dia per tal de ser servit en condicions de ser consumit.

En tant en quan duri l'execució del contracte cada dia, entre les 8-9 hores del matí, informarà a l'empresa adjudicatària dels menús necessaris per aquell dia.

L'empresa adjudicatària, a més tindrà el menjar disponible i de forma que es conservi a la temperatura que el marc legal estableix, en un període màxim de 15 minuts abans del dinar, segons l'horari acordat amb l'Ajuntament.

Totes les tasques, funcions, recursos humans i materials que siguin necessaris per desenvolupar l'activitat satisfactòriament aniran a càrrec de l'empresa contractista i hauran de ser posats a disposició per a la correcta execució del contracte.

3. Característiques del servei

Característiques dels menús

La confecció dels menús es realitzarà d'acord amb els criteris nutricionals del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i amb la variació suficient perquè no es repeteixin, almenys, durant una setmana. Els menús s'adaptaran a l'època de l'any que afecta aquest contracte. Els menús seran adequats i suficients a l'edat i a les necessitats dietètiques de les persones d'edat avançada, tant pel que fa a l'aspecte nutricional com a les seves qualitats de gust i de presentació, de manera que la percepció es correspongui al nivell de qualitat, varietat i equilibri.

Qualsevol variació haurà de ser aprovada prèviament per l'Ajuntament i haurà de ser justificada i comunicada amb suficient antelació per part de l'empresa.



En qualsevol cas, els menús s'hauran d'ajustar als detalls i components mínims que s'indiquen a continuació:

- un primer plat: amanida, pastes, arròs, llegums, sopes, cremes, verdura, patata, etc.
- un segon plat: carn de vedella, bou, conill, corder, aus, peix, ous, croquetes, etc.
- guarnicions variades per al segon plat.
- Postres: flam, iogurts, compotes, cremes, etc.
- Pa.

S'hauran de preparar menús especials per a casos específics derivats de prescripcions mèdiques (diabètics, celíacs, entre d'altres), sempre a requeriment dels curadors, familiars i, si s'escau, amb els informes mèdics pertinents. També hauran d'incloure menús triturats o de fàcil masticació.

L'Ajuntament podrà requerir que un percentatge dels menús a servir no inclogui cap tipus de carn, sol·licitant a l'empresa la presentació de menús amb la inclusió d'aquesta modificació.

D'igual forma es podrà sol·licitar també un percentatge dels menús a servir que obeeixin a una dieta exclusivament vegetariana. L'Ajuntament requerirà a l'empresa la presentació d'aquest menú per a tots els dies de prestació del servei, sent la proposta d'exclusiva elaboració de l'empresa.

4 . Beneficiaris del servei

Seràn beneficiaris del servei les persones d'edat avançada.

L'Ajuntament presentarà un llistat dels beneficiaris a l'empresa adjudicatària.

Aquests llistats establiran un nombre màxim previst de beneficiaris que en cap cas podrà ser superior durant l'execució del contracte.

El nombre màxim de beneficiaris previstos i de hores de servei prestades en els diferents períodes de desenvolupament del contracte és orientatiu, per la qual cosa, el contractista haurà d'adaptar el servei a les necessitats reals que es manifestin durant el període del contracte i, per tant, haurà d'acceptar tots els usuaris que efectivament tinguin dret al servei, amb independència que el nombre total d'usuaris sigui inferior a la previsió inicial, prestant les hores de servei que siguin necessàries malgrat aquestes siguin inferiors a la totalitat establerta en el contracte. Per tant, l'Ajuntament en cap cas garanteix, pel seu caràcter d'estimació, la realització del total d'hores previstes ni l'atenció al total d'usuaris previstos en aquest plec.

El preu efectiu resta subordinat a la satisfacció de les necessitats realment produïdes en correspondència amb els serveis efectivament realitzats.

El contractista no podrà atendre a cap altre usuari que no li hagi estat derivat i li hagi sigut comunicat prèviament per l'Ajuntament, d'igual forma no podrà prestar més hores de servei que aquelles que li comunicui l'Ajuntament, no assumint cap responsabilitat l'Ajuntament sobre aquest fet si es produís i acceptant els contractista les conseqüències que se'n poguessin derivar.

5. Condicions econòmiques. Sistema de retribució del contractista, preu i gestió de cobrament.

L'adjudicatari es retribueix únicament amb el preu que li satisfarà l'administració i no podrà percebre cap tipus d'ingrés per part dels beneficiaris. El pressupost del contracte i el seu valor estimat es fixa a l'informe de necessitats i idoneïtat del contracte, i serà millorable a la baixa pels licitadors en la seva oferta, també és merament estimatiu i correspon a la totalitat de les actuacions previstes.



El preu del contracte està formulat en funció de les despeses del preu dels menús per persona d'edat avançada i dia durant el període previst.

No es contempla revisió de preus en aquest contracte atesa la durada i concreció de l'objecte.

El pagament del preu es realitzarà, dintre dels terminis legalment establerts, un cop presentades les factures corresponents i s'hagin aprovat aquestes per l'òrgan competent, pel cost real del/s servei/s prestat/s durant cada període. La totalitat de les actuacions facturades no podrà superar el cost total final del servei/s objecte d'aquest contracte. Amb aquesta finalitat, el contractista haurà d'adjuntar un detall dels serveis realitzats indicant les possibles incidències esdevingudes.

Pel que fa als menús servits, el contractista presentarà factura pel número de menús servits reals, que en cap cas seran superiors al nombre de beneficiaris màxim previstos, però si podrà ser inferior en funció de les baixes que es puguin produir i de l'assistència real. L'ajuntament comunicarà la variació a la baixa que es pugui produir en el número de menús com a mínim amb un dia d'antelació al contractista.

6. Despesa a satisfer per l'administració

El pagament del preu es realitzarà, dintre dels terminis legalment establerts, un cop presentades les factures corresponents i s'hagin aprovat aquestes per l'òrgan competent, pel cost real del/s servei/s prestat/s durant cada període. La totalitat de les actuacions facturades no podrà superar el cost total final del servei/s objecte d'aquest contracte. Amb aquesta finalitat, el contractista haurà d'adjuntar un detall dels serveis realitzats indicant les possibles incidències esdevingudes.

7. Control i seguiment

L'Ajuntament es reserva el dret a realitzar els controls, comprovacions i inspeccions que consideri necessaris per al bon i efectiu funcionament de les actuacions previstes, i en tot allò referent a la prestació de l'objecte d'aquest contracte.

Així mateix, si ho considera oportú, podrà proporcionar i requerir posteriorment emplenada a l'empresa adjudicatària aquella documentació que li sigui necessària per fer un control i seguiment adequats de l'objecte del contracte, de l'alumnat o altres que pugui considerar.

8. Control de qualitat dels aliments

La matèria primera a utilitzar haurà d'ésser en tot moment l'adequada, pel que fa a les condicions de salubritat i higiene, d'acord amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes. L'empresa haurà d'acomplir la normativa higienicosanitària, pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments i haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els menjadors receptors.



El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'Ajuntament la supervisió de la qualitat dels aliments, i també el control de la resta d'aspectes referenciats en aquest punt, en relació amb la normativa higienicosanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació, desinfecció i qualitat higiènica. L'ajuntament podrà sol·licitar que es realitzin analítiques en dies concrets. Aquests controls es portaran a terme mitjançant empreses especialitzades, i per compte de l'empresa adjudicatària, qui haurà de facilitar a l'Ajuntament, els resultats de les proves que periòdicament es vagin realitzant, tant al personal com als aliments.

9. Personal

El personal necessari per a la prestació integral del servei, inclòs el personal de gestió i administració que correspongui i el de neteja, serà contractat i dependrà exclusivament de l'empresa. L'Ajuntament, no assumeix cap tipus de responsabilitat pel personal propi de l'empresa.

El personal que participi en l'elaboració i/o manipulació dels menús ha de disposar del carnet vigent de manipuladors d'aliments i/o del qualsevol altre document necessari per a la prestació d'aquesta tasca.

L'empresa haurà de designar una persona que serà la responsable, en tot moment, de respondre davant de l'Ajuntament de qualsevol incidència i que actuï com a interlocutor en la prestació d'aquest contracte.

Camarles, a data de la signatura electrònica.

La responsable del contracte