



**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA
CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT,
DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT
SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE
LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL
CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL
PENEDÈS**

EXPEDIENT CSSV 10-23

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

ÍNDEX

1.	OBJECTE DEL CONTRACTE	4
2.	ABAST DEL CONTRACTE	4
3.	CARACTERISTIQUES DEL CENTRE	4
4.	SERVEI A PRESTAR	4
4.1.	TIPUS DE RESTAURACIÓ	5
4.2.	PRODUCTES	5
4.2.1.	QUALITAT DELS PRODUCTES	5
4.2.2.	PROCEDÈNCIA DELS PRODUCTES	6
4.3.	PREVISIONS DE CONSUM	6
4.4.	FUNCIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	7
5.	DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS.....	11
5.1.	SERVEIS A USUARIS.....	11
5.1.1.	REQUISITS D'EMPLATAT, PRESENTACIÓ I DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS	11
5.1.2.	TIPUS DE DIETES.....	12
5.1.3.	ESCUDELLAT ÀPATS DE RESIDÈNCIA.....	16
5.1.4.	FONTS AIGUA	17
5.2.	CAFETERIA I MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)	18
5.2.1.	CAFETERIA.....	18
5.2.2.	SERVEI MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING).....	20
6.	RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	21
6.1.	SISTEMA INFORMÀTIC.....	21
6.2.	PERSONAL	22
6.3.	EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I UTILLATGE.....	26
6.4.	MANTENIMENT	27
6.4.1.	MANTENIMENT PREVENTIU I CORRECTIU.....	28
6.4.2.	MANTENIMENT NORMATIU	28
6.4.3.	MANTENIMENT PERIÒDIC CERTIFICAT	29
6.5.	REPOSICIÓ I RENOVACIÓ DE VAIXELLA, COBERTERIA I CRISTALLERIA .	29
6.6.	NETEJA I DESINFECCIÓ	29
6.7.	DESINSECTACIÓ, DESINFECCIÓ I DESRATITZACIÓ	30

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

6.8. CONTROL HIGIÈNIC – SANITARI.....	30
6.9. RECICLATGE DE RESIDUS.....	31
6.10. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS I PLANS D'EMERGÈNCIA.....	31
7. APORTACIONS DEL CENTRE.....	31
8. INSPECCIÓ I CONTROL.....	32
9. FACTURACIÓ MENSUAL.....	33
9.1. FACTURACIÓ DELS SERVEIS REALITZATS	33
9.2. CÀNON DE CAFETERIA I MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CSSV	34
10. REQUISITS D'INFORMACIÓ MENSUAL	34
11. SANCIONS I PENALITZACIONS.....	35
12. RESPONSABLE DEL CONTRACTE	37
ANNEXES	38

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL Penedès

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

El present Plec de Prescripcions Tècniques té com a objectiu la contractació, mitjançant procediment obert harmonitzat, del servei integral de restauració, incloent el servei de cuina, explotació de la cafeteria i de les màquines expenedores (vending) del Centre Ricard Fortuny de Vilafranca del Penedès, (en endavant, el Centre) gestionat pel Consorci Sociosanitari de Vilafranca del Penedès (en endavant, CSSV).

2. ABAST DEL CONTRACTE

La prestació del servei inclou:

- La gestió i prestació dels serveis integrals de cuina mitjançant línia freda amb cuina central externa.
- L'explotació de la cafeteria per a ús del públic en general i per al personal treballador del CSSV.
- L'explotació de les màquines expenedores (vending) de begudes i altres productes alimentaris.
- El subministrament d'aigua tractada per osmosi i refrigerada.

3. CARACTERISTIQUES DEL CENTRE

L'activitat del CSSV es desenvolupa al Centre Ricard Fortuny, situat a l'avinguda Garraf núm. 3 de Vilafranca del Penedès (08720). L'edifici té una capacitat de 298 places d'internament, repartides en quatre plantes. L'activitat que s'hi desenvolupa és:

- Hospitalització Sociosanitària: repartida en 5 unitats, entre la primera i la tercera planta.
- Residència Assistida: repartida en 3 unitats, entre la tercera i la quarta planta.
- Atenció Diürna: Centre de Dia de 30 places i Hospital de Dia de 25 places, situats a la planta baixa de l'edifici.

4. SERVEI A PRESTAR

Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica que acrediti el model de gestió i funcionament que es desenvoluparà (amb una extensió màxim de 10 pàgines en format Arial 10, interlineat 1,0 o superior). Hauran de descriure les fases del procés d'elaboració i distribució dels aliments, i els sistemes que es proposen.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

4.1. TIPUS DE RESTAURACIÓ

Tal com s'ha descrit en l'apartat 3 *Característiques del Centre* les unitats d'internament es divideixen en les unitats sociosanitàries, on els usuaris estan ingressat un temps limitat (entre 30 i 90 dies), i les unitats d'internament de residència assistida, amb estades de llarga durada.

El sistema de cuina serà en línia freda, les dietes es rebran en el Centre en safates multi porció des de la central productora de l'empresa adjudicatària. En les instal·lacions del Centre es procedirà a la recepció, control, emmagatzematge i posterior emplatat en fred, regeneració i acabaments especials.

Serà obligació contractual essencial que l'empresa adjudicatària no faci servir les instal·lacions de la cuina del Centre per a prestar serveis a altres entitats.

4.2. PRODUCTES

És intenció del CSSV oferir un servei de cuina i alimentació, als seus usuaris/es i personal treballador del centre, de qualitat. És per aquest motiu que es pretén definir les característiques mínimes que les empreses licitadores hauran de complir.

4.2.1. QUALITAT DELS 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.
- Cereals, Farines i derivats:
 - Pastes de blat, arròs i llegums seques: categoria extra o primera
- Carns i derivats càrnics
 - Categories extra, 1^a i 2^a
 - Pernil cuit i embotits: de 1^a qualitat
- Peixos i derivats
 - Compliran amb la Reglamentació Tècnica-Sanitaria dels establiments i Productes de la pesca i l'Aqüicultura amb destí de consum humà
 - Un cop descongelats, compliran les condicions de les classes Extra i A
 - S'haurà d'introduir varietats de peixos autòctons i sense espines per facilitar la ingesta per part dels usuaris d'edat
- Ous i derivats
 - S'haurà d'introduir ous de les classes 0 o 1, amb codi d'identificació i data de consum preferent
- Lllets i derivats
 - Hauran de ser de qualitat tipus primeres marques

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Fruïtes i verdures
 - La fruita fresca serà de temporada
 - La fruita en conserva serà de categoria extra
- Greixos comestibles
 - Ús exclusiu d'oli d'oliva.
 - Per cuinar i fregir serà necessari utilitzar oli d'oliva

4.2.2. PROCEDÈNCIA DELS PRODUCTES

Tanmateix, amb la intenció de minimitzar l'impacte mediambiental dels seus serveis, les empreses licitadores hauran de presentar en les seves propostes accions per complir les següents directrius:

- Adquirir productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat Km 0, minimitzant l'impacte del transport d'aquestes mercaderies i, conseqüentment, reduint la seva petjada de carboni.
- Adquirir productes provinents de la producció agrària ecològica, de comerç just o de la producció integrada i de qualitat diferenciada, incorporant en l'alimentació més productes vegetals.
- Adquirir productes a granel o amb envàs reutilitzable; reduir els residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús), recollir, reciclar i utilitzar els residus; i utilitzar productes de neteja ecològics.

Serà condició especial d'execució que com a mínim el 10% del pressupost d'adquisició dels productes provenguin del comerç just.

Que el 10% com a mínim de fruites, verdures i hortalisses que formin part de la prestació del servei siguin de temporada, de producció Km 0, d'agrària ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada.

4.3. PREVISIONS DE CONSUM

En funció de les diferents línies de servei que presta el centre, les places corresponents i les estades produïdes en el darrer any, que s'han estimat pel càlcul del preu base de licitació, són les següents:

Servei	Places	Pensions
Internament Sociosanitari	187	61.430
Internament Residència	111	38.489
Pensions estimades en internament	298	99.919
Centre de Dia	30	5.976

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

TOTAL PENSIONS ESTIMADES	328	105.895
---------------------------------	------------	----------------

Els consums que consten en el present plec són orientatius, i per tant, que s'assoleixin o no el nombre de pensions previstes anirà a risc i ventura del contractista.

La previsió de menús pel personal treballador del CSSV és de 5.143 anuals, dels quals actualment el 75% són menú sencer i un 25% mig menú. La facturació total prevista és de 23.829,26€ (sense Iva).

La composició d'un i l'altre estan descrits a l'apartat 4.2 Cafeteria, menjador laboral i màquines expenedores (vending) d'aquest plec.

Els preus màxims del menú sencer i del mig menú pel personal treballador els abona una part el CSSV i l'altra part el treballador, segons conveni laboral aplicable, i seran els establerts en el quadre següent:

Servei	Centre	Treballador	Total
Menú	1,60 €	3,90 €	5,50 €
Mig menú	1,56 €	2,34 €	3,90 €

**Preus sense IVA.*

Els consums indicats són orientatius, i per tant, si s'assoleixin o no el nombre de pensions previstes anirà a risc i ventura del contractista.

Aquesta facturació s'haurà de realitzar un cop finalitzada l'anualitat del servei.

4.4.FUNCIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària garantirà el servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec.

Queda inclòs en el servei:

- Planificació de menús, d'acord amb la responsable de Serveis Generals, que es faran en cicles mínims de 3 setmanes al CSSV, amb variacions estacionals primavera – estiu i tardor – hivern.
- Menús i begudes especials per a les festivitats senyalades: usuaris (dinar o sopar, segons el dia que es tracti), personal treballador del centre i visitants el dinar a cafeteria.
 - Dinar d'Any Nou.
 - Dinar Dia de Reis (amb Tortell).
 - Dinar Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons).
 - Dinar Divendres Sant (sense carn).
 - Dinar Dilluns de Pasqua (amb "Mona de Pasqua").
 - Dinar per Sant Jordi.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Coca per Sant Joan.
- Dinar Festa major 30 i 31 d'agost.
- Sopar 24 Desembre.
- Dinar dia de Nadal.
- Dinar Sant Esteve.
- Sopar de Cap d'Any.
- Cava: El cava que se sol·liciti per part del centre, en aquests dies especials, quedarà inclòs i l'haurà d'aportar l'empresa adjudicatària del tipus brut i del territori (de proximitat). Orientativament, s'estima un consum anual màxim de 80 ampolles.
- Diumenges i festius: Esmorzars diferents a les unitats de Residència (Unitat 5, Unitat 7 i Unitat 8), com ara xocolata desfeta amb alguna cosa per sucar: xurros, coca, pa pessic, berlines, etc.
- Berenars especials mensuals. Es preveu servir un berenar especial els darrers divendres de cada mes. Aquests berenars especials només es serviran a la Residència (que compren les unitats 5, 7 i 8) i al Centre de Dia. En l'Annex 1 hi trobem la planificació anual dels berenars especials.
- Berenars addicionals especials a mitja tarda. A més a més, es preveu també, servir a la Residència (Unitats 5, 7 i 8) i al Centre de Dia, berenars addicionals especials, a mitja tarda, en les festivitats senyalades a continuació:
 - Reis: xocolata desfeta amb melindros.
 - Sant Josep: crema catalana.
 - Sant Joan: coca.
 - Festa major: coca.
 - Per la castanyada, els dies 31 d'octubre o 1 de novembre (moniatos, panellets i castanyes).
 - Nadal: torrons.
- Pica-pica (Mig dia, 12h aprox.). L'empresa adjudicatària proveirà d'un pica-pica, a la Residència (Unitat 5, 7 i 8) i el Centre de Dia, en les festivitats senyalades a continuació:
 - Carnestoltes. El pica-pica del Carnestoltes inclourà cava.
 - Sant Jordi.
 - Sant Joan.
 - Festa Major (30 i 31 d'agost).
 - Castanyada. El pica-pica de la Castanyada inclourà cava i moscatell.
 - Dia 24 de desembre.
- Pastis d'aniversari. L'empresa adjudicatària proveirà d'un pastisset individual d'aniversari pels usuaris de Residència (Unitat 5, 7 i 8) que compleixin anys. El CSSV enviarà el llistat d'usuaris que fan anys amb un mes d'antelació. El pastisset individual d'aniversari estarà adaptat a les característiques de l'usuari.
- Sessió de Cinema. La Unitat 5 i el Centre de Dia faran una sessió de cinema un divendres al mes. L'empresa adjudicatària proveirà refrescs i snacks, que prèviament haurà escollit el CSSV.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Tastets. L'empresa adjudicatària proveirà de productes de temporada per realitzar tastets als usuaris de Residència (Unitat 5, 7 i 8) i el Centre de Dia. Es preveuen 4 tastets a l'any coincidint amb cada estació (fruita, castanyes i bunyols, botifarra o similars).
- Missa. L'empresa adjudicatària proveirà d'una gerra de vi negre, al matí, l'últim dissabte de cada mes, al Centre de Dia.
- Confecció de menús i de dietes d'acord amb la responsable de Serveis Generals i presentació amb un mes d'antelació dels menús per la seva aprovació. A més a més, els menús que es serveixin a la cafeteria hauran d'especificar els ingredients al·lergènics que puguin contenir.
- 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 responsable de Serveis Generals.
- Presentar juntament amb l'oferta, el detall de la seva logística: compres, emmagatzematge i detall de la gestió d'estocs, de manera que es garanteixi en tot moment el servei contractat. Serà obligació contractual essencial que el servei contractat es garanteixi en tot moment.
- Valoració i actualització diària de dietes per part de la dietista.
- Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb la definició de la matèria prima utilitzada, els gramatges de cada component i el valor nutricional del plat. Per la Residència Assistida, aquesta informació s'haurà d'incorporar al Planning mensual dels menús.
- Emplatat en fred dels menjars centralitzat a la cuina del CSSV en safates individuals per a cada usuari. S'haurà de prestar especial atenció a la presentació dels aliments en les safates, en tots els àpats (inclosos esmorzars i berenars). Mitjançant forn, en el centre, caldrà fer l'acabament de tots els plats que requereixin gratinat o acabat especial, tant dels àpats dels usuaris com dels que es serveixen a cafeteria.
- Elaboració de targetes de dietes que caldrà adjuntar a la safata del menú.
- Trasllet i posterior recollida de carros, safates i extres a les unitats d'internament i als serveis autoritzats.
- Distribució amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions i a la temperatura adequada, 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.
- Explotació, a risc i ventura, de tot el servei corresponent a la Cafeteria als locals destinats a aquesta finalitat.
- A cada àpat, rentat de la vaixel·la, 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, inclosos els passadissos, així com la cafeteria i la seva terrassa, inclosos tendals, mobiliari (cadres, taules, microones, etc.). Les taules de la terrassa, hauran de disposar d'estovalles de paper i dispensadors de tovallons. Totes les taules, tant les de

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

l'interior com les de l'exterior, s'hauran de netejar entre comensals, això és cada vegada que marxi una persona i s'assegui el nou comensal. Tanmateix es netejarà l'ascensor d'ús exclusiu del personal abans de repartir cada àpat (4 vegades al dia).

- Diàriament, pel matí i per la tarda, neteja del muntacàrregues.
- Trasllet diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins als contenidors municipals, situats a l'exterior del Centre. El dipòsit de les deixalles s'ha de fer amb cura, vigilant que les bosses quedin ben tancades a l'interior dels contenidors. El quartet de deixalles ha d'estar en perfecte estat de neteja. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar una neteja a fons com mínim un cop a la setmana. Haurà d'estar a la vista, el calendari dels dies de neteja i la signatura conforme s'ha realitzat. Al centre es fa recollida selectiva de les fraccions paper/cartró, envasos, orgànica i rebuig.
- Presentació de la documentació que certifiqui que el Servei de cuina s'ajusta a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, 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. S'ha de tenir en compte el compliment de noves normatives en funció de cuines en línia freda.
- 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.
- Posar a disposició de la responsable de Serveis Generals els protocols i circuits de funcionament intern del servei de cuina.
- Compromís d'elaborar una enquesta de qualitat trimestral dirigida als usuaris del servei. La mostra ideal per tenir dades representatives implica un mínim de participació del 60% dels usuaris. Elaboració d'un informe amb les conclusions i proposta de millora.
- Compromís de crear una Comissió de Seguiment del grau de satisfacció dels usuaris respecte a la qualitat del servei de cuina, a partir de les enquestes de satisfacció que es realitzin en el Centre. Es crearà la Comissió de Seguiment en la primera reunió de cuina i en formarà part l'empresa adjudicatària i la responsable de Serveis Generals del CSSV.
- Obligació d'utilitzar la imatge corporativa del centre a tots els impresos que utilitzi.
- Presentació de les fitxes de seguretat dels productes que vagin a utilitzar en l'àmbit de la higiene, DDD i altres.
- Elaborarà i presentarà al CSSV una proposta anual, al mes d'octubre, on indicarà les principals necessitats i millores que es poden aplicar al CSSV per millorar l'eficàcia del servei.
- L'empresa licitadora elaborarà i presentarà un Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari, i de reducció del mateix, que inclogui tot el centre, i haurà de presentar-lo en l'oferta tècnica (amb una extensió màxim de 5 pàgines en format Arial 10, interlineat 1,0 o superior). En aquest pla s'haurà d'especificar detalladament els objectius estratègics, fites, la metodologia d'implementació i de recollida de dades, l'avaluació del sistema i de resultats, accions a implantar i proposta de millores.

5. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

Serà obligació contractual essencial que per cada àpat, la vaixel·la, coberteria i cristalleria sigui suficient per a tots els usuaris del Centre, tant pel servei de restauració com pel servei de cafeteria.

5.1. SERVEIS A USUARIS

El servei per als usuaris compren:

- La pensió alimentària completa per als usuaris de la residència i sociosanitari estarà formada per: esmorzar, dinar i sopar. Els berenars i ressopons es sol·licitaran sota demanda.
- La pensió per als usuaris del Centre de Dia estarà formada per l'esmorzar i dinar, els berenars també es sol·licitaran sota demanda.
- Bossa de prestacions extres alimentàries.
- Bossa de berenars i ressopons.
- Culleretes i canyetes de més d'un ús.

La pensió alimentària completa només es servirà en les àrees d'internament sociosanitari i de residència.

5.1.1. REQUISITS D'EMPLATAT, PRESENTACIÓ I DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS

- S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates.
- L'emplatat dels esmorzars, dinars i sopars estarà centralitzat a la cuina del Centre en safates individuals per a cada usuari, amb targeta d'identificació. L'empresa licitadora presentarà el detall del sistema d'identificació de dieta, aquest sistema ha de ser àgil i funcional.
- La distribució a les plantes es realitzarà:
 - Serveis d'esmorzar, en carros amb safates individuals.
 - Serveis de dinar i sopar, amb carros regeneradors.
- Per cada àpat, la safata haurà d'incorporar el servei complet: got, coberts, tovalló, etc.
- Els coberts aniran sempre embolcallats, en un material biodegradable no plàstic, i s'afegiran a cada servei dos jocs de més per imprevistos. Cada joc de coberts es compondrà de forquilla, ganivet, cullera de sopa, cullera de postres i canyeta de més d'un ús, si s'escau. En tot cas s'adaptarà al menú del dia.
- Els gots no hauran de ser de vidre, ni d'un sol ús. Diàriament, l'empresa adjudicatària proporcionarà els gots necessaris, fora dels que es serveixen en els àpats, per donar

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

resposta a les necessitats hídriques. Seran gots de plàstic dur, tritán o similar reutilitzables, que es baixaran cada dia a rentar; el rentat es farà a la cuina

- Els tovallons hauran de ser suficients, és a dir, hi haurà tovallons en totes les safates, de dos capes i la mida mínima serà de 40X40 cm. A petició de les unitats, en cas de necessitat, s'haurà de pujar paquets de tovallons.
- Les canyetes reutilitzables, és a dir que siguin de més d'un ús (acer/alumini o similar) amb corba, hauran d'estar disponibles en quantitat suficient a cadascuna de les unitats.
- El transport a plantes es farà amb carros regeneradors degudament tancats. Les avaries a conseqüència del mal ús i maltractament dels carros seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- El Centre fixarà l'ordre de distribució a les unitats assistencials.
- L'empresa adjudicatària disposarà dels recursos necessaris pel bon funcionament del servei i també per cobrir qualsevol eventualitat produïda per averia del sistema informàtic o altre circumstància.
- L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades.
- La gestió de les peticions de dietes, comandes de berenars, ressopons i extres es faran mitjançant un sistema informatitzat, que aportarà l'empresa adjudicatària, compatible amb el sistema assistencial del Centre.
- Els extres es subministraran d'acord amb el procediment establert per la responsable de Serveis Generals, sota comanda específica informatitzada de cada unitat. Es transportaran en carros col·lectius a les unitats d'infermeria.

5.1.2. TIPUS DE DIETES

El tipus de dietes que haurà d'oferir l'empresa adjudicatària són:

- La dieta basal.
- Les dietes terapèutiques: Basal, Fàcil masticació, Trinxada, Turmix, Diabètica 1800Kcal, Diabètica 1500Kcal, Astringent, Protecció gàstrica, Mixta, Hipercalòrica

Totes aquests amb les variants de:

- Sal o sense sal
- Sense gluten
- Sense lactosa

Es compondran de:

- Esmorzar:

Líquids: llet amb cafè o amb cacau, o variant de làctics (iogurt, llets especials...), o infusions, o suc de baix contingut amb sucres o gelatines.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Sòlids: pa o pa amb tomàquet o torrades o galetes o pastisseria. El pa s'acompanyarà amb melmelada i mantega, o embotits, o codony, o formatges. S'oferirà a més a més, fruita variada i de temporada a granel per als usuaris que en vulguin, segons s'indica a continuació:

- Cada unitat de residència (5, 7 i 8): 15 peces de fruita
- Cada unitat de sociosanitari (1,2,3,4 i 6): 10 peces de fruita
- Centre de dia: 5 peces de fruita

- Dinar:

Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...

Segon plat: cànrics, peixos sense espines, ous, o derivats, tots amb guarnició.

Pa i varietat de postres entre ells fruita del temps.

- Berenar:

Líquids: iogurt o flam o suc de fruites de baix contingut en sucres o llet i cafè o infusions o llets especials o gelatines.

Sòlids: torrades o galetes.

Serà un servei sota demanda.

- Sopar:

Primer plat: arrossos, sopes, cremes, llegums, verdures, amanides...

Segon plat: cànrics, peixos sense espines, ous, o derivats tots amb guarnició.

Pa i varietat de postres entre ells fruita del temps.

- Ressopó usuaris

Sucs de baix contingut en sucres o iogurts o llet o infusions o gelatines.

Serà un servei sota demanda, tal com s'ha assenyalat anteriorment, que es servirà exclusivament als diabètics i per indicació clínica.

Els serveis han d'incloure els condiments (oli d'oliva, sal, vinagre) dels plats que així ho requereixin (verdures, amanides...). Cal que els iogurts, infusions, llet vagin acompanyats de sucres i sacarines en unidosi i facilitin els tovallons així com les culleretes (de més d'un ús).

Menú d'elecció

S'establiran els procediments necessaris per tal de què els usuaris i residents del Centre, que les seves condicions els hi permetin, puguin triar menú.

Les cartes per a l'elecció de menús es disposaran a la safata de dinar i/o del sopar. Els usuaris triaran el menú d'un dia per l'altre i podran escollir, en el dinar i el sopar, entre les opcions següents:

- Un primer plat, a escollir entre tres o més.
- Un segon plat, a escollir entre dos o més, amb guarnició.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Varietat de postres, entre ells fruita del temps.

Tant per als usuaris de la residència com del sociosanitari, s'implementaran texturitzats (menús de textura adaptable) gradualment, en funció de les necessitats dels seus usuaris.

Serà imprescindible una bona presentació del triturat en la dieta túrmix.

En certes dietes especials es poden establir altres suplementos.

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal.

Quan es sol·liciti es serviran dietes hídriques.

Quan es sol·liciti es serviran dietes, dins d'un horari raonable, per els ingressos d'usuaris que es produeixin quan ja s'ha servit el servei.

En cas que algun usuari/a requereixi una pauta dietètica especial, el/la dietista assignat/da al Centre haurà d'estudiar-la i confeccionar-la a fi de servir-la a l'usuari/a corresponent. Caldrà tenir en compte les necessitats del malalt pal·liatiu, que pot precisar de aliments especials, com puguin ser gelats, iogurts, líquids, gelatines...

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

L'aportació calòrica i nutricional, en funció de la dieta, serà la següent:

- Dietes normals o basals de 2.500 a 3.000 Kcal.
- Dietes especials de 500 a 3.000 Kcal.

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 i condimentats, donat que no només compleixen una finalitat alimentària, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva. El CSSV es reserva el dret de retirar aquell àpat en mal estat de cocció textura inadequada de la dieta,

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

que haurà de ser bescanviat per un altre equivalent o similar per part de l'empresa adjudicatària.

Tant el servei de restauració de plantes com de cafeteria haurà de tenir en compte les dietes per celíacs, intolerants a la lactosa, etc., tenint més de dos plats a escollir al servei dels usuaris.

Horaris de serveis

Seran els següents:

- Esmorzar: 08:30h
- Dinar: 12:45h – 13:30h
- Berenar: 16:00h
- Sopar: 18:45h – 19:30h

Es podran fer canvis d'horaris si la Direcció ho considera oportú, i l'ordre de distribució a les diferents unitats el marcarà la responsable de Serveis Generals.

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 o informàticament.

Control de qualitat usuaris

El servei de dietètica de l'adjudicatària passarà per les habitacions per recollir les queixes o suggeriments dels usuaris i/o famílies, i aportarà les explicacions i les propostes de millora necessàries per escrit, en un termini màxim de 15 dies des de la formulació d'aquestes, realitzarà visites de cortesia als usuaris.

Prestacions extres alimentàries

El Centre contempla la possibilitat de sol·licitar a l'empresa adjudicatària, el subministrament d'altres productes fora del menú habitual (extres alimentaris).

Com a criteri d'adjudicació, en l'oferta econòmica (OE) l'empresa adjudicatària podrà millorar els preus que el CSSV indica com a preus màxim de licitació (sense IVA) per als productes més habituals en aquest tipus de servei.

Prestacions berenars i ressopons

El Centre sol·licitarà, sota demanda per part de el personal de supervisió/assistencial, els berenars i ressopons que es necessitin diàriament per als usuaris de la residència, sociosanitaris i Centre de Dia. Aquesta petició es farà diàriament.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDE'S

Com a criteri d'adjudicació, en l'oferta econòmica (OE) l'empresa adjudicatària podrà millorar els preus que el CSSV indica com a preus màxim de licitació (sense IVA) per als productes més habituals en aquest tipus de servei.

5.1.3. ESCUDELLAT ÀPATS DE RESIDÈNCIA

Per a una millor atenció personalitzada l'empresa adjudicatària realitzarà l'escudellat del dinar a les Unitats 5, 7/8 i al Centre de Dia. Això comportarà que els usuaris no hagin d'escollir amb un dia d'antelació el que voldran dinar sinó que podran escollir-ho en el mateix moment de l'àpat.

El personal de l'empresa adjudicatària portarà tot el material (plats, coberts, gots, tovallons, etc.) necessari per a l'escudellat a les Unitats i al Centre de Dia. Cal destacar que, tot i que es realitzi l'escudellat això no implica que no es pugin els carros de les safates/carros de refrigeració.

L'escudellat es realitzarà al menjador de la Unitat 5, i de la 7 o 8 i al del Centre de Dia. Els usuaris de les Unitats 7 i 8 s'ajuntaran, i només es realitzarà l'escudellat en una d'elles. El CSSV posarà a disposició de l'empresa adjudicatària una taula al menjador per poder facilitar l'escudellat. En el cas de les dietes túrmix, no es realitzarà l'escudellat.

El personal de l'empresa adjudicatària pujarà el menjar a la Unitat 5, a la Unitat 7/8 i al Centre de Dia. Només es realitzarà 1 torn de dinar, a les 13.00h a la Unitat 5, i 1 torn per dinar a la Unitat 7/8 a les 13.30h. Al centre de dia, es fa a les 13.00h. Una persona de l'empresa adjudicatària organitzarà i romandrà present durant l'escudellat, excepte per al Centre de Dia, que no es necessitarà una persona de l'empresa adjudicatària per escudellar el dinar.

El procediment que es seguirà per a l'escudellat serà el següent:

- Escudellat del primer plat.
- Un cop els usuaris hagin finalitzat el primer plat es realitzarà l'escudellat del segon plat.
- Un cop els usuaris hagin finalitzat el segon plat, es serviran els postres i cafès, té, infusions, etc. que escullin els usuaris.
- Un cop finalitzat l'escudellat, l'empresa adjudicatària retirarà les escombraries que s'hagin generat, així com els carros de repartir aliments i els carros de les safates/carros de refrigeració.

L'empresa adjudicatària subministrarà els "camins", és a dir, les estovalles estretes que van de punta a punta de la taula per cada dinar de cada Unitat. Els camins hauran de ser de paper i no suposaran cap cost addicional pel CSSV.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

5.1.4. FONTS AIGUA

L'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar fonts d'aigua per a cobrir el servei de cafeteria (excepte vènding), consum del personal treballador del CSSV. Les fonts han de ser d'aigua osmotitzada i ubicades en diferents llocs del centre, accessibles a treballadors i personal extern (cafeteria), en modalitat de rènting, disponibles durant la durada del present contracte i les seves pròrrogues (60 mesos màxim). Les fonts hauran de poder subministrar aigua a temperatura ambient i freda o calenta, a concretar en el moment de l'inici del contracte. Han d'incorporar un sistema higiènic que permeti omplir aigua sense contacte amb la cànula d'ompliment.

No obstant, en el cas de pacients aïllats, el servei de cuina haurà de subministrar ampelles d'aigua mineral de 0,5 litres en els àpats principals (esmorzar, dinar i sopar) sense que suposi un increment del preu de la pensió completa.

Orientativament, el CSSV ha identificat la necessitat de 14 fonts:

- 1 font de mínim 30l/h de producció a cafeteria. Subministrament d'aigua a granel, durant l'àpat de migdia (dinar). El personal de cafeteria serà l'encarregat de servir l'aigua, mitjançant gerres, a les taules dels diferents espais de cafeteria.
- 9 fonts de mínim 6 l/h de capacitat de refredament, distribuïdes en les 8 unitats assistencials (una font en cada office) i 1 al Centre de dia.
- 2 fonts de mínim 6 l/h de capacitat de refredament, a la planta baixa (zona d'administració, fisioteràpia i despatxos de direcció).
- 2 fonts de mínim 6 l/h de capacitat de refredament a la planta soterrani (zona manteniment, bugaderia, farmàcia/auditori).

A més, s'inclourà el següent subministrament a càrrec de l'empresa adjudicatària:

Per la cafeteria

- gerres de vidre
- gots de vidre

Per a les unitats assistencials

- gerres de material dur tipus tritán, per l'ús en les offices
- gots de material dur tipus tritán, per les unitats assistencials

A l'inici del contracte, l'empresa adjudicatària lliurarà un màxim de 300 ampelles d'acer inoxidable per a subministrar al personal treballador del CSSV que hauran de ser personalitzades amb el logo del CSSV. L'empresa adjudicatària haurà de col·locar cartellera de sensibilització de l'acció (beneficis ambientals), especialment a la zona de cafeteria. Aquest cost queda inclòs i va a càrrec de l'adjudicatari (no la reposició). Caldrà contemplar la reposició del material en cas de trencament.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

El CSSV, amb aquesta actuació, vol actuar per a la reducció de residus, promovent el consum d'aigua de xarxa. L'aigua a la sortida de les fonts, haurà de ser lliure de substàncies i olors, i lliure d'impureses. El rendiment de les fonts haurà de ser de mínim 50% aprofitament.

L'empresa adjudicatària, ha d'incloure, juntament amb la seva oferta, una proposta detallada d'aquest punt, incloent el detall de la instal·lació i el servei, les especificacions tècniques de les fonts així com del material complementari, el pla de manteniment integral inclòs (preventiu i correctiu per part del servei tècnic, inclosos els recanvis necessaris), els controls de qualitat inclosos previs a la posada en marxa i posteriors periòdics per assegurar la qualitat de l'aigua subministrada, la documentació legal aplicable, així com la formació inicial que s'impartirà al personal del centre per tal de garantir un bon ús dels equips (unes 10 persones aproximadament). També haurà d'adjuntar detall de la proposta de cartelleria i comunicació. L'empresa adjudicatària, haurà de facilitar informació relativa a l'impacte d'aquesta opció, mitjançant un canal online (app, web, etc.) que el CSSV pugui consultar directament.

En el cas que l'empresa adjudicatària externalitzi aquest servei amb una empresa especialitzada, aquesta haurà de demostrar el seu compromís amb la sostenibilitat, acreditant el recolzament de projectes ambientals sense ànim de lucre, durant almenys un any.

Un cop finalitzat el termini de 60 mesos, el CSSV valorarà si es queda sense cap cost les fonts o inicia un nou contracte de renting per aquest servei.

Les empreses han d'incloure, juntament amb la seva oferta, una proposta detallada de com es realitzarà la gestió del regulat en aquest apartat, tant si subcontracten aquest servei com si ho assumeixen internament.

5.2. CAFETERIA I MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)

A l'empresa adjudicatària se li concedirà l'explotació de la cafeteria oberta al públic i per al personal treballador, a més de l'explotació del servei de les màquines expenedores (vending).

5.2.1. CAFETERIA

L'espai destinat a la cafeteria consta de 140m², s'accedeix des del vestíbul principal del Centre. També disposa d'una terrassa exterior de 40m² aprox. amb accés directe des de la mateixa cafeteria i des del jardí del Centre. La cafeteria consta de dues zones diferenciades: una per al públic i una altra per al personal treballador del centre.

L'horari mínim d'obertura de cafeteria és de 08:30h a 19:00h de dilluns a diumenge.

La cafeteria funcionarà amb sistema de self-service assistit i la composició base del servei serà el següent:

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIO SANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Un primer plat, a escollir entre tres, un dels quals serà sempre una amanida. Es podrà escollir diàriament, entre dos tipus d'amanida, una que serà bàsica (enciam, tomàquet, etc.) i l'altre especial (formatge, fruita, fruits secs, etc.).
- Un segon plat, a escollir entre tres, amb dos tipus de guarnició diferents a escollir.
- Varietat de postres, entre ells sempre fruita del temps i iogurt natural.

Es donarà prioritat en el menú a l'opció de planxa o cuinat sense greixos, i haurà d'haver l'opció de pa sense gluten per qui ho sol·liciti.

El menú inclourà l'aigua tractada, no envasada, inclosa al menú de migdia únicament. L'aigua es servirà en gerres, per part del personal de cafeteria de l'empresa adjudicatària.

L'oferta de mig menú consistirà en:

- Un plat a escollir.
- Les postres, el pa i la beguda.

Amb el mateix preu del menú (sencer o mig) es podrà substituir les postres pel cafè o tallat.

Les propostes que es presentin afavoriran els bons hàbits alimentaris: plats baixos en greix, verdures, fruites fresques, productes ecològics, naturals, etc. També la varietat dels menús diaris.

Els menús hauran d'estar exposats diàriament al menjador i, a més, el llistat de preus de tots els productes que s'ofereixin en aquest servei.

La venda de productes a la cafeteria del Centre haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, i no es podrà vendre tabac ni begudes alcohòliques per sobre de la graduació permesa.

Tant el servei de 'Cafeteria de Públic' com de "Cafeteria de Personal treballador" serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al client o personal ja sigui en efectiu o en sistema de pagament amb targeta (datàfon).

Indicar que durant l'horari dels àpats el personal treballador pot utilitzar l'espai de cafeteria (zona treballadors) i microones, sense obligatorietat de consumició.

L'empresa adjudicatària haurà de fer la neteja diària de l'espai, tant a l'interior com a la terrassa, accessos, vidres, tendals, terra, mobiliari, etc.

L'adjudicatària haurà de presentar en l'oferta econòmica (OE), per cadascun dels productes del llistat nº1 de l'Annex 3 d'aquest plec, el descompte per als treballadors del CSSV.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

De conformitat amb els acords i convenis establerts amb el personal, una part del preu del menú (sencer i mig) per al personal treballador anirà a càrrec del propi Centre a qui li facturarà directament l'empresa adjudicatària, aquests import són:

- pel menú sencer 1,60€
- pel mig menú 1,56€

Aquest descompte ofertat per als treballadors del centre també s'aplicaran a aquells que malgrat no ser treballadors del CSSV, utilitzen les instal·lacions del Centre de forma continuada per impartir activitats destinades als usuaris (voluntaris de Creu Roja, personal subcontractat, personal en pràctiques...) sempre que presentin la targeta identificativa del Centre.

L'empresa adjudicatària haurà d'implementar el sistema necessari que permeti l'abonament dels àpats del personal treballador a la cafeteria.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment el detall de vendes, tant a professionals com a usuaris al CSSV.

5.2.2. SERVEI MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)

L'espai on es troben ubicades les màquines expenedores (vending) està situat a la sala d'espera dels familiars a la planta baixa, al costat de la recepció del Centre, i les màquines mínimes que el licitador haurà de instal·lar són:

- 1 màquina de begudes calentes
- 2 màquina d'aigua d'1,5 l.
- 1 màquina d'snaks

Haurà d'haver l'opció de productes sense gluten.

L'empresa adjudicatària haurà d'explotar al seu càrrec aquest servei de begudes, tant fredes com calentes, a més de productes sòlids, i senyalitzarà clarament en cada màquina (en català i castellà) el següent:

- El tipus de servei o producte que es presta o dispensa.
- El nom de l'empresa explotadora del servei.
- El telèfon d'atenció als usuaris i adreça de l'empresa adjudicatària per poder fer arribar suggeriments o reclamacions.
- El preu de venda al públic i als treballadors del CSSV.
- Les instruccions de funcionament.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

També s'haurà d'assegurar de la recollida selectiva de residus, segregant en recipients diferents, com a mínim, els envasos i rebuig, sense cap mena de cost pel centre.

El pagament per part dels treballadors del centre serà mitjançant clau, amb descompte sobre els preus de venda al públic.

L'adjudicatària haurà de presentar en l'oferta econòmica (OE), per cadascun dels productes del l'listat nº2 de l'Annex 3 d'aquest plec, el descompte per als treballadors del CSSV.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment al responsable del contracte el detall de vendes, tant a professionals com a usuaris al CSSV.

6. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

6.1. SISTEMA INFORMÀTIC

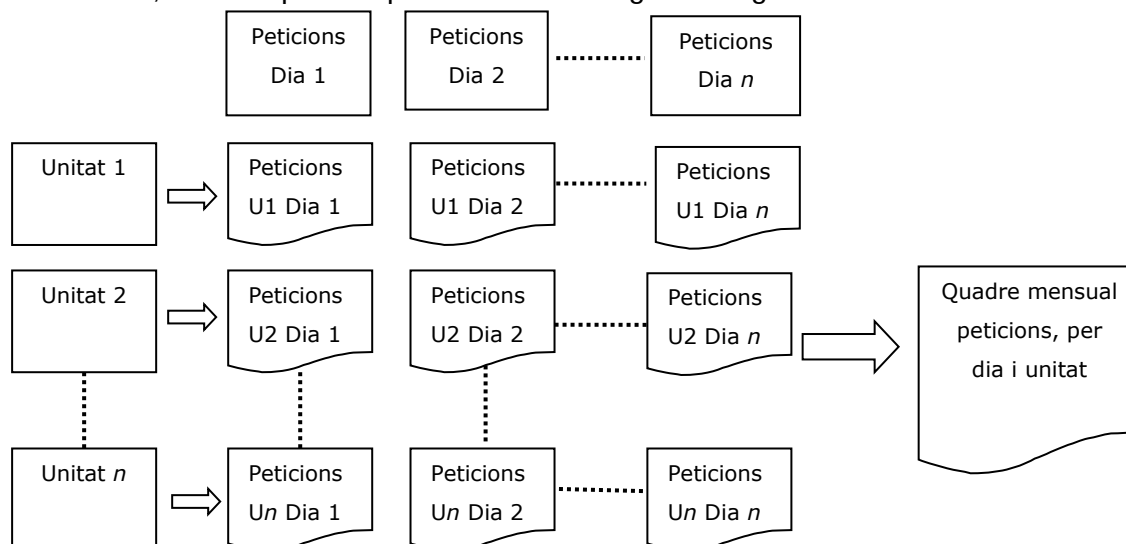
El sistema de gestió integral de la cuina és actualment el DELSYS. El sistema informàtic de gestió integral de la cuina anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària, sense cap mena de cost pel Centre i restarà en propietat del Centre a la finalització del present contracte sense dret a indemnització a favor del contractista per aquest concepte. Aquest sistema ha d'estar implementat en el termini màxim d'un mes des de l'inici del servei.

Serà condició especial d'execució que el programa informàtic estigui correctament connectat amb el programa de gestió de pacients, actualment "QBED", del Centre. El sistema informàtic haurà de disposar d'un sistema informatitzat de petició de dietes i gestió del servei de restauració complert que, connectat amb el programa de gestió de pacients QBED, permeti, entre altres prestacions:

- Peticions de les dietes diàries, des de les unitats d'internament, diferenciant, els esmorzars, dinars i sopars. El full de peticions ha de poder ser llistat, abans de l'enviament, per unitat i dia, per comprovar la seva correcció.
- Petició per separat dels berenars, ressopons i extres alimentaris diaris i per unitat. El full de peticions ha de poder ser llistat, abans de l'enviament, per unitat, dia i concepte, per comprovar la seva correcció.
- Possibilitat d'incorporar observacions en el moment de la petició.
- Lectura automatitzada de dietes.
- Comunicació d'incidències.
- Resums diaris i ordre de treball per cuina. Aquestes informacions serviran de suport documental per adjuntar a la facturació.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

El sistema informàtic implantat ha de permetre obtenir, a final de cada mes, un quadre resum de totes les peticions realitzades tant de les dietes com dels berenars, ressopons i extres alimentaris, tal com queda representat en el diagrama següent:



Els controls de funcionament, temperatura, temps de regeneració i altres dels carros regeneradors es controlarà des de cuina a través del sistema informàtic. El personal assignat a cuina serà el responsable del correcte funcionament i en cas d'averia dels carros, d'avisar al seu departament de manteniment i d'actuar per tal que no hi hagi cap usuari sense dieta dintre de l'horari establert d'àpats.

Les unitats de Residència (Unitat 5, Unitat 7 i Unitat 8) i el Centre de Dia estan obligats a proporcionar informació relativa als menús amb els gramatges corresponents als usuaris, per tant, es valorarà com a millora el subministrament i vinculació de monitors o pantalles que proporcionin aquesta informació de manera automàtica i connectada amb el programa informàtic de l'empresa adjudicatària. En el supòsit que l'empresa adjudicatària no presenti com a millora (criteri de valoració d'acord al quadre de característiques) aquest subministrament, haurà de presentar en suport Excel la informació relativa als menús amb els gramatges corresponents.

6.2. PERSONAL

Organització del personal per part de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària disposarà al Centre de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec.

Presentarà un detall del personal necessari per el funcionament de línia freda. Aquest detall inclourà el número de persones, les categories laborals, horaris, número de presències per torn,

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

etc.

Serà obligació contractual essencial que el personal adscrit al servei disposi del carnet de manipulador d'aliments.

Obligacions de caràcter laboral de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar tot el personal detallat en l'Annex 5 del present plec tècnic que actualment presta el servei a través de l'actual adjudicatari. Aquesta subrogació es farà en la mateixa data d'inici del contracte.

S'haurà de fer càrrec de la gestió integral del personal de cuina i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.

Mensualment, haurà d'informar al centre de:

- Canvis en la organització de la plantilla, llocs de treball, torns...
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.
- RLC i RNT (antics TC1 i TC 2) corresponent als treballadors destinats al servei de Restauració del Centre.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.

Tal com queda explicat a l'apartat 10 del present plec respecte als *Requisits d'Informació mensual*.

Estarà obligada a donar compliment a la normativa laboral de Seguretat Social i de prevenció de riscos laborals vigent, sent pel seu exclusiu compte i càrrec el cost del compliment d'aquestes obligacions així com les sancions i responsabilitats que, en el seu cas, s'exigeixin.

Tot el personal del servei rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el Pla de Formació. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Garantirà, mitjançant revisió mèdica anual obligatòria del seu personal, els indicadors de salut perceptius per el lloc de treball a desenvolupar.

Presentarà en la seva oferta tècnica el currículum vitae on hi consti l'experiència i la formació de tots els treballadors que prestaran el servei, així com el Pla de Formació periòdica que s'impartirà durant l'abast d'aquest servei.

Garantirà l'estabilitat de la plantilla, en quant a nivell professional, aptituds i actituds. Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per la responsable de Serveis Generals, per la qual cosa es precisarà del currículum vitae de la persona proposada, aquesta aprovació caldrà que es documenti legalment.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Estarà obligada a substituir, a petició raonada de la responsable de Serveis Generals, a qualsevol treballador seu que presti els seus serveis en el Centre, sempre que aquesta acrediti que s'han rebut respecte a aquell treballador un concret un mínim de tres queixes per escrit en un termini no superior a dos mesos. Les queixes hauran de ser raonades i hauran de provenir d'usuaris o personal treballador del CSSV.

Haurà d'assegurar el compliment sempre i al 100%, dels serveis inclosos en aquesta licitació.

Tot el personal de l'empresa adjudicatària amb responsabilitat haurà de tenir coneixement del present plec. S'entén per personal amb responsabilitat el responsable de cuina, el/s diplomat/s i tècnic/s en dietètica, el tècnic en qualitat i altre personal que pugui tenir responsabilitat.

El perjudici que el personal del Servei de Restauració pugui ocasionar en els locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altre propietat del CSSV, inclosos els espais de l'estructura i circuit del servei, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa adjudicatària, si així ho considera la Direcció del CSSV, que podrà deduir la compensació procedent mitjançant la garantia definitiva que presenti l'empresa adjudicatària.

Responsables de cuina

L'adjudicatària nomenarà un responsable de cuina, amb formació suficient, i amb permanència i dedicació diària al Centre. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions inclosos en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb el Centre.

Aquest professional respondrà, en nom de l'empresa adjudicatària, del correcte desenvolupament del servei.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a responsable del servei en el Centre sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la responsable de Serveis Generals.

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de les incidències que es puguin produir en el Centre i estarà localitzable mitjançant algun sistema mòbil, 24 hores, 365 dies a l'any.

Diplomats i tècnics en dietètica

L'empresa adjudicatària nomenarà un/a dietista amb formació acadèmica reglada, que estarà disponible durant totes les hores de funcionament del servei, per tal d'assegurar el compliment del Protocol dietètic.

Definim com a dietista el/la professional responsable per la nostra institució del compliment del Protocol Dietètic i, entre altres, les seves funcions seran:

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Supervisar el contingut de les fitxes dietètiques en el moment de l'emplatat.
- Formar part, des de les seves competències, dels equips assistencials de les diferents unitats i serveis del Centre.
- Confeccionar conjuntament amb Infermeria i Metge responsable o Nutricionista del Centre, la dieta més adequada per cada usuari ingressat.
- Intervenir periòdicament en les reunions de seguiment del servei.
- Donar resposta a les incidències del servei que es produeixin.
- Assegurar que els aliments arriben en perfectes condicions en quant a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat, a les unitats i serveis del Centre.
- Passar per les habitacions per recollir les queixes o suggeriments dels usuaris i/o famílies, i aportarà les explicacions i les propostes de millora necessàries per escrit, en un termini màxim de 15 dies des de la formulació d'aquestes, realitzarà visites de cortesia als usuaris.

Aquest professional respondrà, en nom de l'empresa adjudicatària, del correcte desenvolupament del servei.

Les funcions més administratives i de control de la funció dietètica les realitzarà la pròpia dietista o el personal que l'empresa adjudicatària designi (el recompte de les sol·licituds de dietes, l'emplenament de les fitxes dietètiques per l'emplatat, la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació, observacions per a cada una de les Unitats d'internament i altres serveis...).

L'adjudicatària col·laborarà amb el Centre, mitjançant el/la dietista, en la informació a l'usuari en relació a la seva dieta.

Tanmateix serà el professional de referència per atendre les queixes dels usuaris i/o els seus referents. De forma presencial, proposaran l'acció immediata i/o el pla de millora per resoldre el problema. Tant la queixa com l'acció i/o pla de millora que s'implanti per resoldre el problema es presentarà per escrit a la responsable de Serveis Generals.

Tècnic en qualitat

L'empresa adjudicatària disposarà d'un tècnic en qualitat que vetllarà per garantir els protocols d'higiene, qualitat i punts crítics de cuina i cafeteria i, alhora, proposarà plans de millora continua entorn el funcionament operatiu de la cuina i del contingut de les dietes.

Per tal de facilitar els nivells òptims de qualitat del Centre amb una visió transversal de l'organització, s'instauraran reunions periòdiques amb el responsable de qualitat del CSSV.

S'implementarà el quadre de comandament amb dels indicadors de qualitat segons estàndards homologats i adequats al sistema de qualitat implementat en el CSSV.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Uniformitat

L'empresa adjudicatària uniformarà al seu càrrec tot el personal que presti servei en els locals del Centre destinats al servei de Restauració.

Aniran vestits amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible. A més, l'empresa adjudicatària proporcionarà roba d'abric (Armilles o Jaquetes) per l'àrea refrigerada de cuina (cambres, emplatat, magatzem, etc.).

Estarà expressament prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre de l'uniforme, que no siguin els homologats, o utilització de roba de carrer.

El personal administratiu o no propi de cuina anirà regularment amb bata, i es posarà gorra quan circuli per les zones de cuina o magatzems.

L'uniforme serà d'ús exclusiu dintre el recinte del Centre. Aquelles persones que hagin de desplaçar-se fora del recinte serà obligatori que es canviïn de roba o bé que es protegeixin l'uniforme.

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre de salut. Serà obligació contractual essencial que el personal de cuina utilitzi diàriament roba neta, tant l'uniforme com els complements. Aquesta roba haurà de ser rentada fora del centre, i el cost assumit per l'empresa adjudicatària.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina s'hauran de protegir degudament amb bata, gorra i polaines, inclosos els transportistes i proveïdors.

El personal extern a cuina (transportistes, etc.) no podrà accedir a l'espai de cuina on es preparen les dietes.

6.3.EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I UTILLATGE

El Centre posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, mobiliari, instal·lacions de la cuina, la cafeteria i els office de plantes, 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 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. En l'Annex 2-A hi trobem l'equipament actual en els espais de cuina i cafeteria. Serà obligació contractual de l'empresa adjudicatària mantenir-ho en perfectes condicions, i en cas que es faci mal bé o no es pugui seguir utilitzant, adquirir un equipament nou de les mateixes característiques.

L'empresa adjudicatària podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions, i modificar l'equipament, prèvia autorització per escrit del Centre, restant a benefici del Centre, sense

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

dret a cap indemnització en el moment de la finalització del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la responsable de Serveis Generals totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilitatge, així com les noves incorporacions que es produeixin.

L'equipament que porti l'empresa adjudicatària al centre, d'acord amb l'Annex 2-B d'aquest plec, haurà de ser nou. Un cop finalitzat el contracte del servei objecte d'aquesta licitació, aquest equipament passarà a ser de propietat del CSSV sense cap cost addicional, en cas que el CSSV n'estigui interessat, en cas de no estar-ho l'empresa adjudicatària haurà de retirar-lo i gestionar-lo adientment.

En el cas que tant l'equipament del CSSV com el que porti l'adjudicatària pateixi danys o perjudicis per causes imputables a l'empresa adjudicatària, aquesta haurà de substituir-lo per un de similar o superior característiques en el termini no superior a un mes.

6.4. MANTENIMENT

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'us tant els locals com les instal·lacions i equipaments del servei.

Serà obligació contractual essencial que l'empresa adjudicatària realitzi el manteniment dels elements que corresponen a cuina, cafeteria i màquines expenedores (vending), que siguin propietat del CSSV (com ara el túnel de rentat), per serveis oficials de la casa/marca de l'element a mantenir. S'haurà de presentar l'acreditació de l'empresa que presta el servei de manteniment on consti que és un servei oficial de l'element a mantenir.

Concretament, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar el manteniment preventiu i correctiu del túnel de rentat de què disposa el CSSV, netejant-lo periòdicament, com a mínim anualment.

Haurà de realitzar el manteniment del descalcificador del CSSV i utilitzar-lo cada vegada que es fa un rentat.

S'haurà d'assegurar que els productes utilitzats pel rentat no són abrasius, i compleixen amb les característiques i qualitat adient per a ser usats en el túnel de rentat (pH, etc.). No es permet el pre-rentat manual ni l'ús de lleixiu o similar. Cal tenir cura del rentat per a la bona conservació de les safates dels àpats i de la resta de la vaixela utilitzada. L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec dels danys ocasionats en cas de mal ús del túnel de rentat o dels productes detergents.

L'adjudicatària haurà de realitzar una neteja de tots els desaigües de la zona cuina, mitjançant un equipament camió-cuba, almenys una vegada a l'any, i cada vegada que es produeixi un

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

embús per ús, que afecti a les instal·lacions dels CSSV.

Prèviament, i per escrit, haurà d'informar al Servei General del CSSV de les actuacions de manteniment que pretenguin realitzar al Centre.

6.4.1. MANTENIMENT PREVENTIU I CORRECTIU

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu dels locals de la cuina i cafeteria, i de tot l'equipament, maquinària i utillatge incloent-hi:

- Túnel de rentat.
- Locals.
- Portes, paviment i mobiliari. Haurà de mantenir el mobiliari en bon estat.
- Utensilis: estris de cuina, vaixel·la, coberteria, cristalleria. Haurà de mantenir els utensilis en bon estat.
- Instal·lacions tècniques interiors.
- Etc.

Haurà de confeccionar un Pla de Manteniment Preventiu (on inclourà la neteja de filtres, etc.) de totes les instal·lacions que utilitzi, indicant el calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que es duren a terme, i presentar-lo a la responsable de Serveis Generals per a la seva aprovació. Aquest calendari serà d'obligat compliment. El CSSV exigirà empreses homologades per a les diferents actuacions.

Inicialment portarà a terme una anàlisi de punts crítics i una proposta d'indicadors i freqüència de seguiment.

Mensualment, l'empresa adjudicatària haurà de fer informe que inclourà, com a mínim:

- Recull d'actuacions de manteniment portades a terme, segons el pla de manteniment preventiu.
- Seguiment d'indicadors de punts crítics.

Es realitzaran reunions periòdiques a petició de la responsable de Serveis Generals i/o de l'empresa adjudicatària.

El cost del manteniment i conservació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària i tindrà un termini màxim d'un mes, per solucionar les incidències de manteniment correctiu que puguin sorgir.

6.4.2. MANTENIMENT NORMATIU

L'empresa adjudicatària haurà de responsabilitzar-se del manteniment normatiu de les

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

instal·lacions i de l'equipament de la cuina i de la cafeteria:

- Revisions periòdiques obligatòries
- Cambres frigorífiques
- Aparells a pressió
- Etc.

6.4.3. MANTENIMENT PERIÒDIC CERTIFICAT

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec també del manteniment periòdic certificat de les instal·lacions i dels equipaments de la cuina i cafeteria:

- Desguassos
- Conductes extracció
- Etc.

A més, estarà obligada a presentar a la responsable de Serveis Generals tota la documentació acreditativa del compliment de les actuacions de manteniment.

L'adjudicatària no està autoritzada a utilitzar el personal de manteniment del Centre.

6.5. REPOSICIÓ I RENOVACIÓ DE VAIXELLA, COBERTERIA I CRISTALLERIA

Quan la vaixel·la, coberteria, cristalleria i altres estris i utensilis estiguin deteriorats, per exemple esquerats o escantonats, l'empresa adjudicatària haurà de renovar-los. El cost de la compra d'aquests elements nous anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Serà obligació contractual essencial que l'empresa adjudicatària renovi tota la vaixel·la durant el primer any de contracte. La reposició de tots aquests utensilis que siguin insuficients per a tots els serveis correspondrà a l'empresa adjudicatària. S'ha de garantir la disponibilitat dels mateixos.

Si excepcionalment calen elements de taula extres, seran assumits pel CSSV.

Els models i la qualitat seran, com a mínim, els mateixos que s'utilitzen actualment. Si es volen utilitzar variants de més qualitat o disseny, caldrà consensuar-ho primer amb la responsable de Serveis Generals.

6.6. NETEJA I DESINFECCIÓ

La empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utilitatge de la cuina, cafeteria i terrassa, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

neteja, personal, etc.). Haurà de desenvolupar el Pla de Neteja i Higiene, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc. A partir d'aquest Pla, s'elaborarà el Planning d'actuacions que es presentarà a la responsable de Serveis Generals, amb la qual es farà un seguiment del seu compliment.

6.7. DESINSECTACIÓ, DESINFECCIÓ I DESRATITZACIÓ

Anirà a càrrec de CSSV la contractació de l'empresa especialitzada en desratització, desinsectació i desinfecció periòdica de les zones del Centre on es prestin els serveis objecte del present plec. Les accions que s'hagin d'emprendre derivades d'aquest procés periòdic de desinsectació, desinfecció i desratització serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, que haurà de comunicar els protocols d'actuació al seu propi personal i a la responsable de Serveis Generals. El personal de l'empresa adjudicatària haurà de vetllar directament pel seu compliment.

Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà de comunicar a la responsable de Serveis Generals el "*Full de tractament i de control integral de Plagues DDD*".

6.8. CONTROL HIGIÈNIC – SANITARI

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

Realitzarà mensualment anàlisis bacteriològic d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori acreditat.

Haurà d'efectuar els controls periòdics dels manipuladors així com qualsevol altre control exigit per la legislació vigent.

Estarà obligada a presentar davant de la responsable de Serveis Generals tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

El CSSV, 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 del propi Centre:

- Menús de risc
- Superfícies de treball
- Estris

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Manipuladors

El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

6.9. RECICLATGE DE RESIDUS

L'empresa adjudicatària estarà obligada a realitzar el reciclatge de residus d'acord amb la normativa establerta al municipi on es presti el servei de restauració. Serà obligació contractual essencial que l'empresa adjudicatària faci la selecció orgànica, es disposa d'un contenidor de reciclatge orgànic a l'exterior del Centre, a l'Avinguda Garraf número 3.

6.10. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS I PLANS D'EMERGÈNCIA

La empresa adjudicatària assumeix complir totes les disposicions legals vigents en matèria de prevenció de riscos laborals i del Decret 30/2015, de 3 de març, pel qual s'aprova el catàleg d'activitats i centres obligats a adoptar mesures d'autoprotecció, en les relacions i activitats amb el Centre.

Respecte al pla d'emergència i d'autoprotecció del CSSV, l'empresa adjudicatària s'haurà d'acollir al PAU del CSSV i d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la dels altres persones que puguin romandre en el Centre, com per preservar la integritat dels béns i patrimoni del Centre. Hauran de formar-se de forma teòrica i pràctica en temàtica d'extinció d'incendis i evacuació en el centre Edifici Ricard Fortuny, en les sessions que organitzi l'entitat CSSV i participarà activament en els simulacres d'incendi, evacuació i/o confinament.

El responsable de cuina ha de ser recurs preventiu i, com a mínim, un/a treballador/a adscrit al servei també. Garantint en tot moment, que una de les persones treballadores existents en el centre, sigui recurs preventiu. L'empresa adjudicatària tindrà un tècnic de Prevenció de Riscos Laborals adscrit al servei que realitzarà les revisions periòdiques corresponents així com la supervisió de la implementació de les mesures correctores, preventives que apliqui.

Els incompliments de les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals seran considerats com infraccions greus.

7. APORTACIONS DEL CENTRE

El Centre permetrà a l'empresa adjudicatària la utilització dels espais de cuina, cafeteria i zona de màquines expenedores (vending), exclusivament pel desenvolupament del servei

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

objecte d'aquest contracte.

Se li facilitarà a l'empresa adjudicatària el subministrament corresponent d'aigua en general, gas i electricitat, tant per la cuina del Centre com per la cafeteria i màquines expenedores (vending), sempre amb criteris d'estalvi que ha de complir l'empresa adjudicatària.

El cost del consum d'electricitat dels espais de cuina i cafeteria, anirà a càrrec del CSSV.

8. INSPECCIÓ I CONTROL

El Centre designarà la persona i/o persones que assumiran la responsabilitat de seguiment i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques.
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls.
- Sol·licitarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització dels règims, etc.).
- Controlarà el compliment de les normatives higiènic-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc.; del personal i de la matèria primera) i d'altres establertes legalment.
- El compliment en general del contracte de la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o de aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per el consum.

Haurà d'informar puntualment al representant del Centre de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

Estarà obligada en tot moment a permetre, a la responsable de Serveis Generals, el seu accés a les instal·lacions dels serveis.

El Centre podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, l'empresa adjudicatària estarà obligada a facilitar la realització d'aquesta tasca.

La supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària corren a càrrec de l'empresa adjudicatària, així com les tasques derivades per l'acompliment de la normativa vigent.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Així mateix, estarà sotmesa a la supervisió del Comitè de Seguretat i Salut del Centre pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

9. FACTURACIÓ MENSUAL

9.1. FACTURACIÓ DELS SERVEIS REALITZATS

La facturació mensual es farà en funció dels serveis efectivament realitzats, per mesos vençuts.

Les factures es confeccionaran amb data del darrer dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat i es presentaran abans del dia 5 del mes següent.

Els pagaments mensuals es duran a terme mitjançant transferència bancària, en els terminis que marca la LCSP, el dia 5 del mes següent.

Les factures mensuals hauran de detallar els diferents conceptes facturats, d'acord amb les directrius del Centre i d'aquests plecs.

La facturació mensual de les pensions servides es farà comptant cada element dels àpats consumits i d'acord als preus ofertats per part del licitador, d'acord amb el quadre de característiques clàusula 21.1. *apartat 1 pensiones per usuaris*, i, posteriorment fent la combinació del següents menús:

Pensió completa per residència	Pensió pel Centre de Dia
Esmorzar	Esmorzar
Dinar	Dinar
Sopar	

La facturació de les pensions dels usuaris es farà sumant cada element consumit fent la traducció a les pensions anteriorment indicades i calculades d'acord amb el preu ofertat de cada àpat.

Servei	Preu unitari	Índex
Esmorzar	E	$I_e = E/P_p$
Dinar	D	$I_d = D/P_p$
Berenar	B	$I_b = B/P_p$
Sopar	S	$I_s = S/P_p$
Ressopó	R	$I_r = R/P_p$
Preu Pensió	$E+D+B+S+R=P_p$	$I_e+I_d+I_b+I_s+I_r = 1,00$

Pp: Preu pensió completa

Mensualment es calcularan el nombre de pensions mensuals ponderades (P_{mp}) en base al

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

sumatori de multiplicar el nombre de cada tipus de serveis (esmorzars, dinars, berenars, sopars i ressopons) per cada índex corresponent.

S'establiran les bosses següents:

- Per extres alimentaris. S'establirà una bossa anual de màxim 3.184,08 euros (sense IVA).
- Per berenars i ressopons, amb un import anual màxim de 100.000,00 euros (sense IVA).

Els productes consumits d'aquestes bosses s'hauran de facturar mensualment, per part de l'adjudicatària, en funció del consum i demanda que faci el CSSV, a més, haurà de presentar juntament amb la factura, la documentació suport, de tal manera que es pugui validar amb el resum mensual de les peticions diàries que proporcionarà el sistema informàtic implantat, tal com hem descrit a l'apartat *sistema informàtic*.

9.2. CÀNON DE CAFETERIA I MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CSSV

L'empresa adjudicatària està obligada a abonar a l'ens contractant un cànon anual mínim per l'explotació de la cafeteria i de les màquines expenedores (vending), el qual s'estableix en un percentatge de la recaptació bruta obtinguda, deduint l'IVA aplicat. Aquest percentatge es valorarà com a criteri d'adjudicació (quadre de característiques clàusula 21.A.3) i no podrà ser inferior al 10% de les vendes reals per als dos serveis indicats.

Els imports anuals estimat de facturació del serveis són els següents:

Servei	Cafeteria	Màquines expenedores
2020	53.426,20€	10.390,00€
2021	33.370,30€	9.176,40€
2022 (estimat)	63.621,48€	15.642,72€

10. REQUISITS D'INFORMACIÓ MENSUAL

Acompanyant la factura mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació en suport ofimàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i extres demandades a través del programa informàtic o per telèfon a altre mitjà autoritzat.
- Informació de caràcter laboral:
 - Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb la Seguretat Social.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

- Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social (RLC).
- Relativa als treballadors:
 - a) Còpia de l'imprès RNT de cotització a la Seguretat Social.
 - b) Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i cafeteries.
 - c) Còpia dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents.
- Informació en suport informàtic:
 - Quadre en Excel de tots els imports facturats, amb el nivell de detall necessari per tal de que es pugui contrastar amb el quadre mensual de peticions per dia i unitat, descrit en l'apartat *Sistema Informàtic*.
- Informació en suport ofimàtic de les ventes de cafeteria:
 - Ventes a usuaris interns (personal del CSSV)
 - Ventes a usuaris externs

11. SANCIONS I PENALITZACIONS

L'empresa adjudicatària respondrà de tots els danys i perjudicis causats a l'ens contractant i resta subjecte a les responsabilitats i sancions establertes a continuació:

Faltes lleus:

- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental que no estiguin tipificades com a greus o molt greus.
- No comunicar immediatament les incidències detectades en el decurs de la prestació d'una atenció o servei.
- La negligència en el compliment de les obligacions derivades del present contracte que no causin un detriment important al servei que impliqui la seva classificació com a greu.
- La manca de consideració, respecte i atenció del treballador de l'empresa adjudicatària, envers l'usuari del servei als treballadors de l'ens contractant.
- Retard d'una hora en el servei d'un àpat, sense justificar causa major.
- Que per cada àpat, la vaixella, coberteria i cristalleria no sigui suficient per a tots els usuaris del Centre, tant pel servei de restauració com pel servei de cafeteria.
- L'incompliment lleu de les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Acumulació de més de 5 queixes anuals per part dels usuaris respecte de la qualitat del menjar.
- Acumulació de més de 5 incidències anuals respecte del programa de gestió.
- L'incompliment respecte a la no realització de les enquestes de qualitat trimestrals dirigida als usuaris del servei, d'acord amb la clàusula 4.4 d'aquest plec.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Faltes greus:

- L'incompliment de les obligacions de caràcter formal o documental que no estiguin tipificades com a molt greus.
- El tractament vexatori a l'usuari o qualsevol altra persona del centre, exceptuant que aquest tractament reunís les característiques per a classificar-lo com a molt greu.
- Retard de més d'una hora en el servei d'un àpat.
- Acumulació de tres faltes lleus en l'interval d'un any.
- L'incompliment greu de les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Acumulació de més de 8 queixes anuals per part dels usuaris respecte de la qualitat del menjar.
- L'incompliment respecte de la procedència dels productes establerts al PPT i al QC.
- Acumulació de més de 8 incidències anuals respecte del programa de gestió.
- L'incompliment de les obligacions respecte al Pla de manteniment preventiu.
- L'incompliment del temps de resolució pel manteniment correctiu (clàusules 6.4.1 d'aquest plec).
- L'incompliment respecte a la neteja dels uniformes del personal adscrit al servei.
- L'incompliment respecte a la neteja de tots els espais que dels que faci ús l'empresa adjudicatària Segons l'establert en les clàusules 4.4 i 6.6 d'aquest plec.
- L'incompliment respecte de la segregació de residus i de la seva gestió, segons l'establert en la clàusula 6.9 d'aquest plec.
- L'incompliment respecte del contingut del pla de malbaratament alimentari.
- Perdre la certificació ISO segons la clàusula de solvència tècnica específica durant la vigència del contracte.

Faltes molt greus:

- L'incompliment de les obligacions contractuals essencials previstes en els plecs i en el QC.
- L'abandonament del servei sense causa justificada.
- Qualsevol conducta constitutiva de delictes.
- Les ofenses verbals o físiques o el tractament vexatori greu a l'usuari o qualsevol altra persona del centre.
- Incomplir les directrius que es reserva l'ens contractant en l'acompliment del servei o impedir que aquesta pugui desenvolupar les funcions de control.
- Acumulació de tres faltes greus en el transcurs d'un any.
- Intoxicació alimentària d'alguns dels usuaris per negligència en l'elaboració i higiene del servei.
- L'incompliment molt greu de les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals.
- Acumulació de més de 10 queixes anuals per part dels usuaris respecte de la qualitat del menjar.
- Acumulació de més de 10 incidències anuals respecte del programa de gestió.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

Sancions:

L'ens contractant podrà aplicar les sancions següents, graduades en atenció al grau de perjudici, perillositat i/o reiteració:

- Per falta lleu: s'aplicarà un 0,5% de la facturació mensual del mes en curs.
- Per falta greu: s'aplicarà un 0,75% de la facturació mensual del mes en curs.
- Per falta molt greu: s'aplicarà un 1% de la facturació mensual del mes en curs.

L'import de les penalitzacions podrà fer-se efectiu mitjançant la seva deducció en la factura que s'hagi d'abonar a l'adjudicatària i en el seu defecte podrà fer-se efectiu mitjançant la garantia definitiva.

El CSSV es reserva el dret de resoldre el contracte per reiteració en les deficiències en l'execució del contracte si s'apliquen més de tres penalitzacions greus o molt greus.

12. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària designarà un responsable que serà la persona de contacte amb el CSSV a qui haurà de facilitar les seves dades.

El responsable del contracte, per part del CSSV, serà la persona responsable de Serveis Generals del CSSV.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ INCLOENT SERVEI DE CUINA, EXPLOTACIÓ DE LA CAFETERIA I DE LES MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING) DEL CONSORCI SOCIOSANITARI DE VILAFRANCA DEL PENEDES

ANNEXES

Annex 1 – Planificació anual berenars especials

Annex 2 – Equipament actual espais cuina i cafeteria CSSV:

- A. Equipament que posa a disposició el CSSV
- B. Equipament a portar per l'empresa adjudicatària

Annex 3 – Llistats preus:

- A. Llistat núm. 1 – Cafeteria
- B. Llistat núm. 2 – Màquines expendedores (vending)

Annex 4 – Oferta econòmica (OE):

- A. OE – Criteris econòmics
- B. OE – Criteris tècnics

Annex 5 – Llistat de personal a subrogar

Annex 6 - Desglossament de costos