

Societat	Núm. Exp. anualitat	Núm. Doc.
FSOCIAL	0035/7 FAS 77/2016	5. PPT

**ASSUMPTE: PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques**

**CONTRACTACIÓ DELS SERVEIS DE CUINA I MENJADOR DE LA RESIDÈNCIA D'AVIS  
"Casa del Poble" DEL PERELLO**

**INDEX**

- 1. Objecte i vigència del contracte**
- 2. Definició del servei**
- 3. Condicions del servei**
  - 3.1. Programació dels menús, composició, dietes específiques**
  - 3.2. Distribució dels àpats**
  - 3.3. Recursos Humans i organització del treball**
  - 3.4. Dret d'inspecció**
  - 3.5. Aportacions**
- 4. Obligacions del contractista**
- 5. Facultats de l'entitat contractant**
- 6. Condicions econòmiques**
- 7. Durada del contracte**
- 8. Finalització del contracte i traspàs**
- 9. Documentació a presentar**
- 10. Baixes normals o desproporcionades**
- 11. Incidències**
- 12. Deure de confidencialitat**
- 13. Seguretat**
- 14. Assegurances**

## **1. OBJECTE I VIGÈNCIA DEL CONTRACTE**

L'objecte del contracte és la realització del servei de restauració a la Residència d'Avis "Casa del Poble" del Perelló, ubicada a Av. Catalunya, 2 del Perelló

El servei es donarà sempre seguint el nombre de places ocupades amb un màxim de:

Nombre de places de residència: 76

Nombre de places de centre de dia: 25

El servei comprèn per els usuaris de la residència en: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratació i suplement alimentari quan calgui i en els usuaris del Centre de dia en: dinar, berenar i hidratació. Els àpats i les celebracions o actes especials es relacionen a l'Annex 2 d'aquest plec de prescripcions tècniques d'acord amb el programa d'activitats del centre.

Els àpats especials, les celebracions i els actes especials que es concertaran al llarg de l'any i segons el programa d'activitats del centre, van inclosos en el preu.

L'oferta econòmica que faci l'empresa licitadora haurà d'estar expressada detallant el preu total per pensió completa/usuari, així com els preus parcials de l'esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratació i suplement alimentari.

El contracte de servei s'executarà des de l'endemà de la formalització del contracte administratiu per un termini de dos anys, si bé aquest contracte podrà ser prorrogat per un màxim de dos més d'acord el previst al plec de clàusules administratives.

En cas de rescissió del contracte, l'empresa queda obligada a continuar la prestació del servei, amb les mateixes condicions i els mateixos pactes, mentre no s'hagi fet la nova adjudicació, en el ben entès que l'obligació de continuïtat no podrà excedir d'un període de carència de sis mesos, comptats des de la data de rescissió.

## **2. DEFINICIÓ DEL SERVEI**

2.1 El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació correctes, preparació, condimentació i la seva distribució entre els residents. Així mateix, inclou l'escrupolosa neteja diària dels locals utilitzats, així



com els magatzems i les cambres frigorífiques i el contingut d'aquests àmbits, les instal·lacions, maquinària, electrodomèstics, carros i altres elements a més de tots els estris utilitzats en la prestació del servei. Setmanalment es farà neteja a fons dels elements citats. A continuació es detallen els espais i metres quadrats de cada un d'ells on es realitzarà la neteja.

ZONA DE NETEJA:

<u>Relació d'espais</u>	<u>Superfície Útil</u>
Despatx cuina	3,54
Cuina	64,8
Cambra freda	6,4
Congelador	3,26
Càmera	8,38
Rebost	3,9
Accés cuina	4,64
TOTAL M2	94,92

També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus, i cartrons generats.

2.2.- La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a les cuines de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.

2.3.- A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, a la planxa i bullit a les de rostit, fregit i precuinats.

2.4.- La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista. Per als plats que ho requereixin i sobretot per als triturats, s'utilitzarà un texturitzador a fi de presentar-los en les millors condicions per afavorir el seu consum. També es prepararan els serveis individuals que siguin prescrits, amb el mateix criteri.



2.5.- Per a garantir les millors condicions de consum del àpat, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels triturats.

El control de la temperatura dels plats que realitzarà el contractista, ho farà en el moment de la sortida de cuina i ho farà constar en un registre del menjar calent i fred.

2.6.- El contractista aplicarà i acreditarà davant la direcció del centre, sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i l'àmbit de treball, aplicant els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, mitjançant analítiques i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent sobre aquesta matèria. Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet. Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i el seu registre.

El contractista garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents sobre l'emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars, així com les acreditacions legals i sanitàries dels seus proveïdors i de tots els productes servits, documentació que estarà degudament arxivada i a l'abast de les consultes que procedeixin.

El contractista complirà amb tots els requeriments que demani les Inspeccions de Benestar, de Treball i de Sanitat.

2.7.- El contractista disposarà dels serveis de dietista i/o nutricionista per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

2.8.- El personal de cuina en el dinar i el sopar emplatarà el menjar perquè el personal de la residència ho distribueixi.

2.9.- Diàriament s'exposaran al públic els menús corresponents a la jornada en el taulell d'anuncis ubicat a la planta 0, on hi haurà el menú diari i també hi hauran els menús de temporada per setmanes i mesos, els qual seran validats i signats pel Responsable Higienicosanitari del centre prèviament i per la dietista que els ha realitzat, així com l'avís de celebracions importants (per exemple: els àpats de Nadal , festa Major, diada de Sant Jordi,...)

### 3. CONDICIONS DEL SERVEI



### 3.1.- Programació dels menús, composició, dietes específiques.

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

FUNDACIÓ PER L'ATENCIÓ SOCIAL a través de la direcció de la Residència d'avis "Casa del Poble" o de la persona que designi a aquest efecte, valorarà la quantitat i la presència del menú subministrat, quedant a criteri d'aquest/a la no acceptació del menú i el no abonament de la quantia corresponent al contractista, quan d'això es desprengui una quantitat insuficient, una presència inadequada o la no concordança amb el menú establert sense previ avís.

**3.1.1.-** Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per un/a dietista i respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada i contemplaran, quant a quantitats i composició, les edats i característiques dels comensals. Els menús són per a persones grans i, en aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre i les següents dietes: Dieta per al·lèrgies i/o intoleràncies, Dieta per diabètics, Dieta per hipertensos, Dieta astringent, Dieta rica en fibra, Dieta triturada, Dieta tova, Dieta fàcil masticació, Dieta hipo/hiper calòrica, dieta baixa en vitamina K,.... La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes per l'àrea d'atenció mèdica del centre, concretament amb el Responsable Higienicosanitari.

**3.1.2.-** Els menús caldrà que tinguin en compte la variabilitat segons estació, a fi de prevenir o combatre l'"efecte cansament" per reiteració de sabors i productes, i referida, per exemple, a hivern i estiu, a fi d'intensificar per temporada determinat tipus de plats (calents i/o freds) i aliments. El calendari de menús per estacions haurà d'estar especificat per setmanes i mesos. A la programació setmanal de cada plat, tant a les dietes específiques com a la basal, haurà de constar els gramatges, les kilocalories i els al·lèrgens.

**3.1.3.-** L'empresa contractista proposarà a la direcció del Centre, amb una antelació mínima de 30 dies, els menús programats, dividit per setmanes i amb una rotació mínima de cinc setmanes. La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vist-i-plau del dietista de l'empresa juntament amb el responsable Higienicosanitari del Centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar.




**3.1.4.-** La direcció de la residència es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats dels usuaris i les èpoques de l'any, amb la supervisió del Responsable Higienic sanitari del centre.

**3.1.5.-** Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant-ne prèviament al centre, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vistiplau del dietista i del Responsable Higienic sanitari del centre o persona delegada.

**3.1.6.-** En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització de reparacions o d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'empresa contractista haurà de continuar prestant el servei mitjançant càtering al mateix preu ofertat.

**3.1.7.-** El valor calòric a calcular serà el total del dia, és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratació i suplement alimentari. El valor calòric ha de ser d'un promig de 2000 Kg/cal, per persona i dia, i no pot estar mai per sota de les 1.700 Kg/cal, per persona i dia. Aquest valor podrà ser modificat en aquells casos que per prescripció facultativa es requereixi.



**3.1.8.-** En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, hipercalòrica, baixa o sense greix, hiperproteica, o qualsevol altra que sigui necessària, així com dietes adaptades per usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentaries ja sigui en presentació normal, tallat, semi triturat, triturat, texturitzant, etc... Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament pel servei d'atenció mèdica del centre. Quan a criteri de l'àrea d'atenció mèdica del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat i es comunicarà per escrit i signat per ambdues parts. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades per la nutricionista/dietista de l'empresa, amb l'elaboració de cada plat, tenint en compte els grams per persona. La programació i fitxa s'aplicarà igualment a les dietes triturades o d'altres tipus.

**3.1.9.-** El contractista realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar al contractista, i a càrrec d'aquest,



les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

**3.1.10.-** L'empresa contractista es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per a les persones que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida. També es proporcionaran gelatines o productes espessidors pels líquids administrats a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica.

**3.1.11.-** En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per als residents que ho requereixin un complement alimentari per la nit o quan sigui necessari: got de llet, suc de fruita, iogurt, etc. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. En cas que per prescripció facultativa així es vegi convenient, es distribuiran àpats en freqüència diferent a la general, (pe. diabètics).

**3.1.12.-** Pels residents que degut al seu deteriorament cognitiu i funcional presentin problemes de masticació i/o deglució que no poden alimentar-se de manera tradicional, s'haurà de facilitar, prèvia prescripció facultativa, una nutrició adaptada amb dietes de textura modificada hiperprotèica en pols amb ingredients naturals liofilitzats de diferents sabors.

**3.1.13.-** Els models de menús a presentar hauran d'incloure, a més de les distintes dietes abans esmentades, menús especials per a les festes assenyalades, incorporant els plats, postres, vins i cava tradicionals de la diada (calendari en full annex 2.1). L'empresa es comprometrà a millorar els menús de tots els diumenges i festius no inclosos com a festivitats extres i a elaborar els àpats especials programats com aperitius, berenars, etc... així com altres àpats de celebracions i activitats especials establerts a l'annex 2.2.

En cas que es faci una sortida o excursió que impliqui l'elaboració d'un àpat fora del centre, el personal de cuina l'elaborarà a tal efecte.

**3.1.14.-** En cada menú establert segons la dieta pautaada, l'empresa oferirà com alternativa o complement un vol de brou per tal que els usuaris puguin escollir.

**3.1.15.-** L'aigua per beure que subministrarà l'empresa contractista serà embotellada o procedent de font d'osmosis, es considera necessari 1,5 litres/dia per pensió completa i 1 litres/dia per la mitja pensió.



### **3.2.- Distribució dels àpats**

Pel que fa a la presentació i distribució dels àpats, el personal de cuina en el dinar i el sopar emplatarà el menjar, d'acord amb les instruccions i els horaris establerts per la direcció del centre perquè el personal de la residència ho distribueixi als usuaris. Un cop acabat el servei el personal de residència ho retirarà i posarà als carros perquè el personal de cuina s'ho emporti.

Els àpats pels usuaris enllitats o que sigui necessari pel seu estat físic o psíquic segons prescripció facultativa es serviran en recipients isotèrmics o en el seu cas, emplatats individualment des de la cuina per tal de mantenir les condicions de temperatura adequades. Caldrà assegurar que els aliments es reben a les temperatures que requereixen les normes sanitàries i el benestar dels residents.

### **3.3.- Recursos humans i organització del treball**

**3.3.1.-** La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de treballadors/es que l'empresa contractista consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes en aquest plec, amb un mínim de 2 treballadors presencials en el centre.

S'ha de cobrir de dilluns a diumenge de les 08:00 a 21:30h tots els dies de l'any cal respectar sempre un mínim de dos treballadors presencials.

En tot cas, la Direcció del Centre determinarà la franja horària del servei dels àpats.

El contractista haurà de designar, entre la plantilla assignada a complir el servei, una persona encarregada de coordinar el servei, de resoldre les incidències quotidianes que puguin presentar-se i que a la vegada farà d'enllaç immediat entre l'empresa adjudicatària i el Centre.

**3.3.2.** El contractista es compromet a subrogar el personal que actualment fa el servei. L'antiguitat i tipus de contracte es detallen en l'Annex 3.

**3.3.3.** El contractista queda obligat a complir l'horari que el director del Centre determini per a la prestació del servei. Així mateix, es compromet a garantir pel seu compte i en tot



moment la prestació del servei objecte del contracte, preveient les situacions que puguin originar-se per vagues legals, absències per malaltia, reforços per celebracions o actes, vacances i permisos del seu personal o altres contingències. Ha de disposar d'un pla de cobertura de contingències de personal.

**3.3.4.** El contractista es compromet a cobrir des del primer dia i la totalitat de la jornada al personal en els següents supòsits:

- Baixes
- Permisos autoritzats i inassistències
- Vacances
- Prejubilacions / jubilacions

**3.3.5.** El contractista ha d'uniformar i identificar adequadament al personal.

**3.3.6.** El personal destinat al servei disposarà de la formació necessària i, en tot cas, la que sigui establerta a la norma legal, així com els reciclatges corresponents.

**3.3.7.** El contractista ha de disposar i aplicar un programa anual de formació contínua i d'actualització d'acord amb l'àmbit de desenvolupament de les tasques.

**3.3.8.** Pel que fa al personal que disegni per a l'execució del contracte, l'empresari resta obligat al compliment de les disposicions vigents en matèria de laboral, seguretat social i fiscal, sanitària i de seguretat i salut en el treball, i en particular:

Quant les prestacions a desenvolupar estiguin subjectes a ordenança laboral o conveni col·lectiu vindrà obligada a complir amb les disposicions de l'ordenança laboral i conveni col·lectiu corresponent.

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

Caldrà complir les obligacions en matèria de prevenció de riscos laborals establerts per la normativa vigent i ha d'acreditar el compliment de les següents obligacions:

- a. L'avaluació de riscos i planificació de l'activitat preventiva corresponent a l'activitat contractada.



- b. La formació i informació en matèria preventiva als treballadors/res que emprarà en l'execució del contracte.
- c. Document acreditatiu de la vigilància de la salut dels treballadors (certificats d'aptitud).
- d. El justificant del lliurament d'equips de protecció individual que són necessaris.
- e. Compliment de la coordinació d'activitats empresarials d'acord amb la Llei 31/95 i el RD 171/04 article 24.

**3.3.9.** L'empresa contractista estarà obligada a aplicar, en realitzar la prestació, mesures destinades a promoure la igualtat d'oportunitats entre dones i homes en el mercat de treball, de conformitat amb el previst en la Llei orgànica 3/2007, de 22 de març per a la igualtat efectiva de dones i homes i llei 17/2015 de 21 de juliol, d'igualtat efectiva d'homes i dones.

**3.3.10.** L'empresa contractista serà la responsable del personal que subrogui o contracti per a la prestació del servei.

#### **3.4.- Òrgan de Control**

La residència crearà una Comissió de Control del Càtering. Aquesta comissió serà formada pel director assistencial, el responsable de serveis generals i el responsable Higienicosanitari.

Els membres de la comissió establiran de comú acord sessions de treball per al seguiment i control de l'execució del contracte, amb la periodicitat que estimin convenient, i amb un mínim d'una vegada cada 3 mesos.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

1. Elaborar les directrius per al funcionament del càtering.
2. Definir l'organització dels espais per a la prestació del servei.
3. Fer un seguiment de l'ús que l'empresa pugui fer del material propietat del centre, si s'escau, i decidir-ne les condicions d'ús.



4. Efectuar visites esporàdiques al menjador per fer-ne un seguiment més directe del funcionament.
5. Proposar millores en el servei i resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del centre.
6. Quan ho consideri convenient, elevar propostes a la direcció de l'Àrea Social.


La direcció tècnica i el servei d'atenció mèdica de la residència es reserven la facultat d'inspecció del servei contractat en qualsevol moment i en tots els aspectes, incloent-hi la higiene individual del personal de cuina, podent procedir a amonestacions, a l'encarregat de l'empresa contractista, quan s'estimi que això procedeix.

L'empresa informará a la direcció del centre de qualsevol incidència amb el personal i/o usuaris del Centre.


El contractista establirà un sistema de supervisió i control del servei amb una periodicitat setmanal.

### 3.5.- Aportacions

#### 3.5.1.- Per part de la Residència "Casa del Poble"

- 
- Les dependències destinades a cuina, magatzems d'aliments, totalment equipades, segons inventari inicial proporcionat pel Centre i annexat als presents plecs (Annex 4), que no podran ser malmesos per la prestació del servei, realitzant el seu manteniment preventiu i correctiu tant de les dependències com del equipament lliurat al contractista.
  - L'adjudicatària actual traspasarà l'utilatge a la nova adjudicatària, entenent que disposa dels estris suficients per prestar el servei segons l'inventari inicial. Si la nova adjudicatària considera que l'utilatge no és suficient, aquesta dotació inicial anirà a càrrec seu.
  - L'aigua, el gas i l'energia elèctrica necessàries per a realitzar el servei.

#### 3.5.2.- Per part de l'empresa contractista:

- L'adquisició de tots els aliments i primeres matèries i productes necessaris per a la confecció de les diferents dietes.
  - El material i productes de neteja necessaris.
  - L'uniforme dels seus treballadors.
  - La formació del seu personal.
  - L'alimentació del seu personal.
- 

- El material necessari (estris, maquinària i elements) per l'elaboració i distribució dels menjars.
- La reparació o reposició sistemàtica de les instal·lacions, maquinària, electrodomèstics i material instrumental inventariat, propietat (que ja consta) en el centre que resulti malmès, deteriorat o espatllat per l'ús del personal de l'empresa contractista. Cas que no es produeixi la reparació o reposició sistemàtica d'aquest material aquests imports es descomptaran en les factures.
- Presentació al Centre dels sistemes d'anàlisi de punts crítics i d'autocontrols sanitaris.

#### **4. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA**

L'empresa contractista resta obligada durant la vigència del contracte a:

**4.1.** Prestar el servei en les millors condicions possibles i amb la necessària continuïtat, amb els principis de bona fe i diligència, garantir una atenció integral de qualitat, amb confort i seguretat i ajustar-se estrictament a les condicions i a les disposicions legals que li són aplicables.

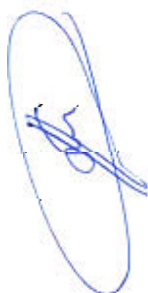
**4.2.** Organitzar i gestionar el servei objecte del contracte, de conformitat amb les indicacions i les directrius de la direcció de la Residència. I facilitar en tot moment el seguiment del servei per part del Departament de Treball, Afers Socials i Famílies.

**4.3.** Garantir els serveis de manteniment establerts en cas de vaga, situacions anàlogues o incidències amb el personal.

**4.4.** Aplicar la normativa en matèria de protecció del medi ambient i tractament de residus, en l'execució d'aquest contracte.

**4.5.** Aplicar amb rigor el projecte i les propostes de millora del servei presentades i que han motivat l'adjudicació.

**4.6.** Dur a terme el manteniment preventiu i correctiu de la maquinària i equipaments aportats per la Residència "Casa del Poble" per la realització del servei, i entregat els mateixos amb les mateixes condicions en que varen ser aportats.



4.7. Reposar l'utillatge, descrit en el punt 3.5.1 per desgast a conseqüència del seu ús, per pèrdua o ruptura.

## **5. FACULTATS DE L'ENTITAT CONTRACTANT**

Durant la vigència del contracte la Residència "Casa del Poble" té la facultat de:

**5.1.** Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa al seu compliment.

**5.2.** Modificar per raons d'interès públic les característiques del servei contractat, com també suspendre'n l'execució, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.

**5.3.** Resoldre, per raons d'interès públic, el servei contractat dins els límits de la legislació de contractes del sector públic.

**5.4.** Exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per a restablir el bon ordre en l'execució d'allò pactat, en el supòsit que l'empresa incorri en actes i omissions que puguin interrompre el normal funcionament del servei o el compliment dels programes de treball, sens perjudici d'allò establert en la legislació de contractes del sector públic.

**5.5.** Exercir la inspecció del servei: controlar i avaluar de forma permanent el servei.

**5.6.** Dictar les ordres i les instruccions necessàries per al compliment del contracte.

**5.7.** Sol·licitar a l'empresa contractista tota la documentació necessària per comprovar la bona marxa i el funcionament del servei.

**5.8.** Comunicar al contractista qualsevol deficiència que observi en la prestació del servei de cuina perquè sigui solventada o reparada.



## 6. CONDICIONS ECONÒMIQUES

**6.1.-** El nombre màxim de pensions completes és de 76 persones diàries tots els dies de l'any més 25 persones de centre de dia (dinar, berenar i hidratació). L'empresa contractista tindrà dret a l'abonament del preu dels serveis efectivament realitzats i formalment rebuts.

L'oferta econòmica a presentar per l'adjudicatari contindrà el preus unitaris per als diferents serveis contemplats a l'apartat 3, així com qualsevol altre aspecte econòmic que sigui rellevant per a la valoració econòmica de l'oferta. El preu màxim per pensió i dia serà de 8 euros dia per la residència sense IVA i el preu del CD serà del 62,5 % del preu donat per la residència.

El preu anual surt de:

- 76 places per 365 dies per 8 euros/dia = 221.920,00 euros.
- 25 places per 365 dies per 8 euros/dia per 62,5% =45.625,00 euros.

El total anual sense IVA es de 267.545 € i de 323.729,45 € amb IVA.

El valor estimat del contracte, calculat de conformitat amb l'article 88 del TRLCSP, és de 1.070.180,00 euros, (IVA no inclòs) pels quatre anys i de 1.294.917,8 euros amb IVA.

**6.2.-** Finalitzada la mensualitat, el contractista haurà de presentar les factures en el lloc designat, que inclouran la prestació ordinària per l'import acreditat de la mensualitat corresponent. Les factures seran abonades previ informe del Responsable del Contracte, i aprovada per la persona/òrgan competent, en els terminis legalment previstos.

**6.3.-** Un cop finalitzat el treball objecte de facturació, el contractista disposa de 15 dies naturals a comptar d'aquesta data per presentar la factura en els registres corresponents:

- FUNDACIÓ PER L'ATENCIÓ SOCIAL NIF G-43.947.548: el registre d'aquestes entitats està ubicat al centre sanitari de l'HOSPITAL UNIVERSITARI SANT JOAN DE REUS. OFICINES DE GINSA, AIE. DEPARTAMENT DE COMPTABILITAT. AVINGUDA DEL DOCTOR JOSEP LAPORTE, 2. 43204 REUS.

Rebuda la factura, el Responsable del Contracte disposa del termini màxim de 30 dies naturals a comptar a partir del dia següent a la data de realització de l'objecte de facturació per verificar la seva conformitat amb el disposat en el contracte.

6.4.- El pagament es realitzarà en el termini de 30 dies naturals a comptar de la data en què hagi tingut lloc la verificació. Si no verificués l'objecte de facturació en el termini



màxim de 30 dies naturals a comptar a partir del següent a la data de la seva realització, el termini per efectuar el pagament començarà a comptar un cop finalitzats els 30 dies de la seva realització.

6.5.- Si el contractista s'endarrereix en la presentació de la factura més enllà dels 15 dies, el termini per pagar es mantindrà, amb el ben entès que aquest termini de pagament dependrà del moment de presentació de la factura en el registre corresponent, segons les indicacions donades en aquesta clàusula.

Els terminis s'entendran interromputs quan es reclami al contractista la subsanació d'alguna deficiència en el compliment de les seves obligacions contractuals o se li requereixi modificar la factura i/o acreditació del compliment de les seves obligacions, reprenent-se de nou un cop subsanades aquestes deficiències.

## **7. DURADA DEL CONTRACTE**

- a) Vigència total: dos anys
- b) Pròrrogues: es contempla la possibilitat d'una prorroga de DOS anys.
- c) Inici del servei: una vegada arribat el termini de formalització del contracte, en fase d'execució les parts signaran acta d'inici per ajustar el servei amb el procés de facturació.

## **8. FINALITZACIÓ DE CONTRACTE I TRASPÀS**

Quan finalitzi la vigència del present contracte, i en cas que no s'efectuï l'adjudicació del servei a la mateixa empresa que havia estat contractista, aquesta i la nova contractista realitzaran el traspàs d'informació de funcionament i organització en el dies fixats pel contractant previs a l'inici de la nova prestació.

## **9. DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR**

Els licitadors, sens perjudici de la documentació que es demana al Plec de Clàusules Administratives, hauran de presentar el projecte del servei en suport paper. El projecte haurà de contenir els punts en l'ordre que es relaciona a continuació i que fan referència als criteris d'adjudicació:

- a. **SOBRE B (DOCUMENTACIÓ PONDERABLE A TRAVÉS DE JUDICIS DE VALOR)**



## CRITERIS SUBJECTIUS: 40 PUNTS

### 1) ORGANITZACIÓ DEL TREBALL I RECURSOS HUMANS (15 punts)

#### 1.1 Plantilla de personal que s'adscriurà per l'execució del contracte (8 punts):

- Equip de personal (4 punts):
  - 2,25 treballadors per torn → 1 punt
  - 2,50 treballadors per torn → 2 punts
  - 2,75 treballadors per torn → 3 punts
  - 3,00 treballadors per torn → 4 punts
- Qualificació del personal adscrit a l'execució del contracte (4 punts): almenys un dels treballadors de presència diària ha d'estar en possessió de la titulació de cuiner.
  - 1,25 cuiner per dia → 1 punt
  - 1,50 cuiner per dia → 2 punt
  - 1,75 cuiner per dia → 3 punts
  - 1 cuiner per torn → 4 punts

#### 1.2 Pla de cobertura de contingències extraordinàries (inundacions, incendis, etc) (3 punts):

- Equip de personal d'emergència (1 punt): per sobre del personal habitual.
- Mitjans materials (1 punt): s'entendrà les alternatives per preparar el menjar fora de la residència.
- Temps de resposta personal d'emergència (1 punt): el mínim per garantir el correcte servei d'àpats als residents.

#### 1.3 Distribució horària i pla de formació (4 punts):

- Proposta de distribució dels diferents torns i horaris (1,5 punt): desglossada complint amb l'horari establert de 08:00 a 21:30h
- Planificació de les tasques diàries del personal de cuina (1,5 punts).
- Programa anual de la formació específica del personal implicat en el servei directe al centre (1 punt): desglossat per trimestres.





## 2) METODOLOGIA DE TREBALL (10 punts):

### 2.1 Matèries primeres (4 punts):

- Criteris per a l'aprovisionament i gestió de l'estoc de matèries primeres (2 punts).
- Pla de seguiment de les matèries primeres (2 punts): es valorarà la incorporació del producte de proximitat.

### 2.2 Manteniment d' equipament i estris de cuina (3 punts):

- Pla de manteniment d' equipament i estris de cuina.

### 2.3 Sistema de supervisió i control del servei (3 punts):

- Persones encarregades de la supervisió (1,5 punts).
- Informació que es lliurarà al centre de les supervisions realitzades en informe mensual (1,5 punts)

## 3) PROGRAMA DE MILLORA DE QUALITAT (10 punts):

### 3.1 Programa de millora de qualitat (10 punts):

- Sistema del programa i millora continua específic que aplicaran al centre (2,5 punts).
- Indicadors de qualitat per mesurar el servei d'acord amb els requeriments del centre (2,5 punts).
- Estudis de satisfacció que es realitzaran al centre i gestió de resultats: un per temporada (2,5 punts).
- Certificats de qualitat ISO 9001 o similars (2,5 punts).

## 4) ALTRES MILLORES (5 punts)

- Tallers de cuina per residents: cada trimestre (2 punts)
- Servei d'entrepans i dinar pels treballadors a preu assequible (3 punts)

La presentació de dades en el sobre B, relatives a criteris corresponents al sobre C, comportarà el rebuig de l'oferta

### b. SOBRE C (PROPOSTA ECONÒMICA I DOCUMENTACIÓ QUANTIFICABLE DE FORMA AUTOMÀTICA):

### CRITERIS OBJECTIUS: 60 PUNTS

- 1.- Oferta econòmica: 50 punts
- Millor preu dieta: 50 punts

Forma de valorar:

**puntuació licitador y = Baixa de l'oferta que es valora respecte preu de licitació x 50 /  
baixa màxima respecte preu de licitació.**

- 2.- Aportació sense cost de menús: 10 punts

Atorgar la màxima puntuació a aquella oferta que, sense cost per a FUNDACIÓ PER A L'ATENCIÓ SOCIAL, ofereixi a persones grans amb dificultats econòmiques i/o socials, els àpats seran proporcionats de dilluns a divendres – dinar o sopar – en l'horari del menjador del centre fins un màxim de 5 àpats diaris (Programa compartim taula o similar assignats des de serveis socials).

Forma de valorar:

- Per cada àpat diari 2 punts fins un màxim de 10 punts.

Es valoraran en primer lloc els criteris subjectius i avaluables mitjançant l'emissió d'un judici de valor, en la forma i manera que s'expressa més endavant, i a continuació es valoraran els criteris objectius i avaluables a través de fórmula, a través de l'aplicació de la fórmula exposada.

La valoració dels criteris es realitzarà per la Mesa de Contractació. La valoració es basarà en atribuir a les ofertes les puntuacions segons la seva idoneïtat per a la consecució de les necessitats que donen lloc a la celebració d'aquest contracte, d'acord amb l'assenyalat en aquest plec.

Haurà de quedar constància expressa i detallada a l'informe de la Mesa dels motius pels quals s'ha atribuït a cada una de les ofertes la puntuació que hagi obtingut respecte a cada un dels criteris d'adjudicació.

Sense perjudici de l'actuació de la Mesa de Contractació, els vocals encarregats de la valoració tècnica seran la direcció assistencial de la residència, la responsable de serveis generals i la Direcció Recursos de GINSA a qui se'ls sol·licitarà informe tècnic, com a

Ponència Tècnica. Les proposicions presentades tenen caràcter ferm i han de mantenir-se 2 mesos un cop adjudicat el contracte.

#### **10. BAIXES ANORMALS O DESPROPORCIONADES**

De conformitat amb l'article 152.2 del TRLCSP, per determinar si una oferta incorre en un supòsit d'anormalitat, es tindrà en compte l'oferta considerada en el seu conjunt i, en cap cas, exclusivament el preu.

Els criteris objectius en funció dels quals podria ser considerada una oferta com a desproporcionada o amb valors desproporcionats derivaran de la relació entre les magnituds obtingudes de les variables següents, que es calcularan en relació als criteris d'adjudicació que no són preu:

1. La mitjana aritmètica de la puntuació obtinguda per les empreses licitadores.
2. Desviació de cada una de les puntuacions obtingudes per les empreses licitadores respecte a la mitjana de les puntuacions.
3. Càlcul de la mitjana aritmètica de les desviacions obtingudes, en valor absolut, és a dir, sense tenir en compte el signe més o menys.

Podrà trobar-se una oferta incursa en valor anormal o desproporcionat, als efectes de l'article 152.3 del TRLCSP, quan la puntuació obtinguda estigui per damunt del valor que resulti de la suma de les variables 1 i 3, i que, al mateix temps, la seva oferta econòmica (preu) estigui també per sota de la mitjana de les ofertes econòmiques presentades per les empreses licitadores en un 10%.

#### **11. INCIDÈNCIES**

L'Entitat contractant queda exonerada de tota responsabilitat per tots els accidents, successos o esdeveniments que poguessin esdevenir tant al personal com al material o a terceres persones, durant la realització del servei a realitzar.

#### **12. DEURE DE CONFIDENCIALITAT**

L'òrgan de contractació garantirà que no es divulgui la informació facilitada pels empresaris que aquests hagin designat com a confidencial.

Pel que fa a aquesta documentació confidencial, té aquest caràcter la facilitada pels empresaris per acreditar la seva solvència econòmica i financera i tècnica o professional, d'acord amb l'article 12 del Reglament general de la Llei de contractes del sector públic, aprovat pel Real decret 1098/2001, de 12 d'octubre.

Pel que a fa a la documentació de caràcter tècnic i econòmic que serveix per valorar les ofertes i les proposicions presentades i qualsevol altra informació lliurada per a la selecció de l'oferta o la proposició econòmicament més avantatjosa, els licitadors hauran de presentar una declaració complementària on indicaran quins documents i quines dades són, al seu parer, constitutius de ser considerats confidencials.

Aquesta circumstància haurà de quedar clarament evidenciada (sobre impresa, al marge o de qualsevol altra manera) en el propi document. No s'admetran declaracions genèriques tipus *"tots els documents o tota la informació té caràcter confidencial"*.

La declaració de confidencialitat no es pot entendre com una opció indiscriminada de les empreses, sent imprescindible que en aquesta declaració s'identifiqui quina documentació i quina informació té el caràcter de confidencial i els motius i les circumstàncies en base a les quals s'ha de reconèixer aquest caràcter. Sense perjudici de l'assenyalat, si no hi ha declaració de confidencialitat o bé aquesta és incompleta, en última instància l'òrgan de contractació podrà decidir, després de fer la valoració corresponent, si difondre determinada informació pot perjudicar els interessos legítims de l'empresa o la competència lleial entre les empreses, o bé pot considerar que no existeixen motius suficients per protegir una determinada informació (valorar en cada cas quin és el dany que es produiria si es facilita una informació determinada i quina es produeix si no es facilita, i segons la valoració feta, prendre la decisió corresponent). En aquest procés de valoració, en cas de dubte, l'òrgan de contractació donarà trasllat a l'empresa de la sol·licitud d'informació presentada per altres empreses interessades en el procediment perquè es pugui pronunciar de forma justificada.

Tindran caràcter confidencial les dades de caràcter personal objecte de la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, excepte que de forma expressa s'autoritzi la comunicació o la cessió. Aquestes dades, segons estableix l'article 3.a d'aquesta Llei, són les que fan referència a qualsevol informació sobre persones físiques identificades o identificables. En canvi, no tindran caràcter confidencial la informació que consti en registres públics i que, a més, sigui d'accés públic.

L'adjudicatari haurà de respectar el caràcter confidencial d'aquella informació a què tingui accés en ocasió de l'execució del contracte, a què se li hagués donat el caràcter referit al contracte, o que per la seva pròpia naturalesa hagi de ser tractada com a tal. En cap cas no podrà ser objecte de reproducció total o parcial per cap mitjà o suport. Per tant, no es podrà fer ni tractament, ni edició informàtica, ni transmissió a tercers fora de l'estricta àmbit d'execució directa del contracte, durant el termini que duri la prestació del mateix i fins i tot un cop extingida la relació contractual.

L'adjudicatari haurà de formar i d'informar al seu personal de les obligacions que en matèria de protecció de dades estiguin obligats a complir en el desenvolupament de les seves tasques per a la prestació del contracte, especialment les derivades del deure de secret, responent l'empresa adjudicatària de les infraccions legals que, per incompliment dels seus empleats, es pogués incórrer.



L'adjudicatari, d'acord amb el que estableix la Llei Orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de Protecció de Dades de Caràcter Personal, i el Reial Decret 1720/2007, de 21 de desembre, pel qual s'aprova el Reglament de desplegament de la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, en compliment d'allò que s'hi assenyalava, accepta que ni l'empresa ni cap dels treballadors contractats per a la realització de l'objecte del contracte assenyalat no podran accedir a dades de caràcter personal amb motiu del servei prestat. En cas que en el desenvolupament de la relació mercantil i/o de prestació de serveis l'empresa o qualsevol dels seus treballadors i/o personal contractat arribés a tenir accés a dades de caràcter personal, assumeix l'obligació al més estricte secret professional respecte als mateixos.

Així mateix, el contractista podrà ser requerit en qualsevol moment perquè acrediti el compliment de les obligacions referides al document de seguretat, en els termes assenyalats a l'article 88 del Reial Decret 1720/2007. Que en cas que es procedeixi al tractament de dades personals, definits en l'article 3.a) de la Llei Orgànica 15/1999, com "qualsevol informació concernent a persones físiques identificades o identificables," que suposi la inclusió d'aquestes dades en un fitxer, considerat per la pròpia norma (article 3.b), com a "conjunt organitzat de dades de caràcter personal, qualsevol que sigui la forma o modalitat de la seva creació, emmagatzematge, organització i accés," podrà ser requerit per acreditar que el fitxer es troba inscrit en el Registre General de Protecció de Dades, d'acord amb el disposat a l'article 26. I si s'escau, que els fitxers se sotmetran, almenys cada dos anys, a una auditoria interna o externa que verifiqui el compliment de la legislació aplicable.

En cas de qualsevol dubte o qüestió, podrà adreçar-se al Registre General de GINSA, AIE o de qualsevol de les societats o entitats sotasignades del contracte (ubicats al centre sanitari de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus, avinguda del Doctor Josep Laporte, 2, 43204 Reus, a les oficines de GINSA).

Aquesta clàusula s'entén sense perjudici de la necessitat de signar els annexos que sigui necessari a efectes de compliment de la legislació aplicable en matèria de protecció de dades.

Així mateix, tenint en compte que per la prestació d'aquests serveis es té accés a dades de caràcter personal relatives a la salut, les empreses adjudicatàries i els seus treballadors donaran compliment al deure de confidencialitat respecte la informació i les dades de caràcter personal de qualsevol tipus a la que tinguin accés per raó del servei, d'acord amb el contracte de tractament de dades corresponent així com a la normativa que resulti d'aplicació.

A aquests efectes, ni l'empresa adjudicatària, ni cap membre del personal que adscriuï a l'execució del contracte, podrà facilitar cap informació a tercers referida a les activitats de les quals tingui coneixement amb motiu de la seva participació en la prestació del servei.

En aquest sentit, les empreses adjudicatàries es comprometen a complir la legislació vigent en matèria de protecció de dades de caràcter personal a tots els efectes, adoptant les mesures de seguretat corresponents al nivell de seguretat legalment establert.

En qualsevol cas, l'adjudicatari queda obligat a què:

- a) La documentació i la informació donada pel contractista, o aquella a la que s'hi pugui accedir, tindrà caràcter de confidencial i no serà utilitzada per altres finalitats diferents a l'estricta execució del contracte. Aquesta condició és extensible al personal que l'adjudicatari subcontracti.
- b) L'adjudicatari, i el personal que intervingui en l'objecte d'aquest plec, es compromet al compliment de la legalitat vigent en relació amb la Llei de Protecció de Dades.
- c) No es podrà transferir informació alguna sobre els treballs, el seu resultat, ni la informació de base facilitada, a persones o entitats no explícitament anomenades en aquest sentit sense el consentiment previ, per escrit, de les entitats contractants. La vulneració d'aquesta clàusula suposarà la immediata rescissió del contracte, sense perjudici de les accions que l'òrgan de contractació estimi convenients realitzar.

### **13. SEGURETAT**

Tanmateix, donades les característiques del servei, l'empresa adjudicatària es compromet a garantir la confidencialitat i la prudència professional necessària de tota la informació a la que pogués tenir accés. En aquest extrem, si s'escau, el contractista es compromet a signar tota la documentació necessària per al compliment de la normativa d'aplicació en matèria de protecció de dades.

### **14. ASSEGURANCES**

El contractista es compromet a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals i/o conseqüències consecutius per accions o omissions a tercers en l'exercici de la seva activitat.

Aquesta pòlissa haurà d'incloure de manera específica, dins de la clàusula de riscos coberts, els derivats de les activitats que durà a terme el contractista en el compliment d'aquesta contractació, i en especial els derivats del risc d'intoxicació.

La cobertura mínima d'aquesta assegurança en concepte de responsabilitat civil serà de 900.000- euros per sinistre i any, sense perjudici de disposar d'una superior.



En tot cas, el contractista haurà de lliurar còpia autèntica (o validar l'original) de la pòlissa de responsabilitat civil subscrita i del rebut de pagament de la mateixa abans de l'inici del servei.

Es fa constar que aquest document ha estat elaborat i revisat pel Sr. Josep Serra Pascual, Director de l'Àrea Social.

Reus, 13 de setembre de 2017



Josep Serra Pascual  
Director de l'Àrea Social



Vist i plau  
Oscar Ros Garrigós  
Apoderat  
FUNDACIÓ PER A L'ATENCIÓ SOCIAL

Declaro que conec i accepto la totalitat de les clàusules que es disposen en aquest document (pàgines 1 a 23), així com els seus annexos.

NOM I COGNOMS DEL SOTASIGNAT DE L'OFERTA  
SIGNATURA I SEGELL

ANNEX 1

COMPOSICIÓ DELS MENJARS :

Esmorzar:

- Llet, llet vegetal, cacau o similar, cafè, cafè amb llet, infusions o substituïts. Es tindran en compte les intoleràncies de les persones ateses en serveis.
- Pa / panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, galetes o cereals, o farinetes i ous . El pa serà torrat o amb/sense tomàquet, per a aquells qui ho desitgin.
- Mantega o margarina vegetal i melmelada; o embotit variat o formatges, o codonyat.
- Fruita o suc de fruita natural.
- Els festius hi haurà la possibilitat, pels residents que ho desitgin, de prendre un brioi, croissant, pa de pessic, o més si són de mida petita, en substitució de l' esmorzar habitual.

Dinar:

- Primer plat: cremes de verdures, sopes, brous, gaspatxo, arròs, pasta, verdures, llegums, paelles i/o fideus amb gambes pelades, entremesos.
- Segon plat: carns de pollastre, vedella, porc, gall d'indi, ous, peix sense espines blau i blanc.
- Postres: fruita natural variada segons temporada, iogurts, natilles, flams, crema catalana, gelat, pastissos i altres típics dels festius com bunyols o torrons.
- Pa / panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal.
- Beguda: aigua i/o vi (sense alcohol).
- Els festius es podrà ampliar a un tercer plat o millorar la qualitat dels menús. Tanmateix, en les dates assenyalades s'adequaran la beguda i les postres.

Berenar:

- Llet o cafè amb llet, iogurts, compotes, suc de fruita natural, batuts.
- Galetes, magdalenes, fruita, coca, pa de pessic o productes substituïts.
- Els dies pactats per la celebració dels aniversaris dels residents s'oferirà un pastís d'aniversari, amb begudes variades (llimonada i/o taronjada i cava). El que determini el centre aquell dia.





Sopar:

- Primer plat: brous, verdures, cremes.
- Segon plat: carn o productes elaborats de carn, croquetes, peix sense espines, truites, ous.
- Postres: fruita natural i o làctics.
- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal.
- Beguda: aigua i/o vi (sense alcohol).

Suport alimentari de nit:

- Llet, llet vegetal, infusions, fruita, iogurt, pa torrat, galetes.

Hidratació:

- Llimonada natural expremuda; gelatina o similars; suc de fruita exprimits, tres gots de 250 cc. al dia. Infusions, fruita natural
- Aigua embotellada o provinent de font d'osmosi per resident.

Tanmateix, es tindrà en compte, sempre que sigui necessari allò descrit a les clàusules de prescripcions tècniques 3.1.10 i 3.1.12.



ANNEX 2

2.1.- CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

- Any Nou, 1 de gener (dinar i postres especials, cava)
- Reis, 6 de gener (dinar especial, tortell de reis, cava)
- Aniversari del Centre 10 de gener (dinar i postres especials, cava)
- Festa major gener (diumenge i dilluns de la festa dinar especial i postres especials)
- Jornada de carnestoltes (berenar especial)
- Divendres sant (dinar especial, bunyols ...)
- Dilluns de Pasqua (dinar especial, pastís amb mona de xocolata)
- Sant Josep (dinar especial i crema catalana)
- Sant Jordi (dinar especial, cava)
- Fira Abril 14-15 abril( dinar i postres especials)
- Sant Joan (coca per berenar i cava)
- Diada Nacional de Catalunya, 11 de setembre (dinar especial, pastís i cava)
- Tots Sants, 1 de novembre (dinar especial, castanyes, panellets, moscatell)
- Nit de Nadal, 24 de desembre (sopar de Nadal, cava)
- Nadal, 25 de desembre (dinar de Nadal, torrons, polvorons, cava)
- Sant Esteve, 26 de desembre (dinar especial, torrons, cava)
- Cap d'Any, 31 de desembre (sopar especial, raïm, cava),

2.2.- ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTIVITATS ESPECIALS

- Invitacions per actuacions en el centre (berenars/esmorzars per a grups convidats 10-20 persones màx. fer coca i begudes) – 2 cops/any
- Setmana de festes Majors – aperitiu especial amb voluntaris, treballadors/es i familiars, 120-130 persones aprox.) – 1 cop /any
- Tarda d'aniversaris dels residents coca d'aniversari, begudes variades.

- Celebracions de Nadal amb les escoles i altres entitats o associacions col·laboradores (berenars o esmorzars coca i begudes 20-30 persones màx.) – 2 cops /any
- Sopar d'estiu del personal laboral i voluntaris (sopar pa amb tomàquet, coca i begudes. persones aprox. 50-70) – 1 cop / any.
- Setmana cultural, dinar especial pels usuaris i treballadors del Centre.( 1 cop a l'any)
- Barbacoa a l'exterior pels usuaris del centre (1 cop a l'any).





ANNEX 3

RELACIÓ DEL PERSONAL A SUBROGAR DEL SERVEI DE CUINA I MENJADOR DE LA RESIDENCIA D'AVIS "CASA DEL POBLE" DEL PERELLÓ

Personal d'empresa que cobreix el servei

NOM	NIF	NÚM. SOCIAL	SEG	CATEGORIA	ANTIGUITAT	TIPUS CONTRACTE	JORNADA	B. COTITZ.



ANNEX 4

RELACIÓ DE MAQUINÀRIA:

Àrea de magatzem alimentari:

Bàscula

Prestatges

Contenidors alimentaris

Caixa termos

.....

1) Àrea de cuina:

Cuina gas

Fregidora

Marmita

Forn

Calenta plats

Frigorífic vertical

Rentaplats

Trituradors 2

.....

2) Àrea d' office:

Microones.....

ESTRIS EN ESTOC:

Carros transport i servir:

Carros transport i servir 4

Taules de tallar 6

Rellotge	1
Escumadora inox	1
Armari desinfectador d'ozó	1
Tallador de fiambre	1
Balança	1
Cafeteres	4
Embut	2
Colador xino gran	1
Colador inox menut	1
Colador plàstic	1
Tisores inox	2
Guant silicona	1
Oliera	2
Ganivets cuiner	6
Gerres policarbonat	20
Gerres termos	12
Termòmetre digital	1
Morter	1
Flameres	60
Cullerot cuina	7
Cullera cuina	4
Pinces	6
Pinces llargues	1
Olles	3 diverses mides
Cassoles	5 " "
Casso	3
Paelles	3
Paelles valencianes	3
Espatula silicona	1
Batidora manual	1
Safates inox pl. Gran	14

Safates inox pl. Mit.	14
Safates inox	6
Vols inox grans	7
Obridor inox	1
Cubetes inox forn	11
Lleteres	9

Contenedors policarbonat 13

Parament de la llarg:

Plats sopa	100
Plats Plans	100
Plats postres	100
Plats moca	100
Gots	150
Tasses grans	100
Tasses menudes	100
Culleres soperes	100
Culleres postres	150
Gabinets	100
Forquilles	100