

PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DE SERVEIS PÚBLICS PER A PERSONES EN SITUACIÓ D'EXCLUSIÓ SOCIAL DE SUPORT A LA XARXA D'INSERCIÓ SOCIAL DE MALLORCA DE SERVEI D'ACOLLIDA AMB ALBERG A LA PART FORANA DE MALLORCA.

L'IMAS té necessitat de dotar-se d'un servei d'alberg a la Part Forana de Mallorca, per a atendre les persones en risc o en situació d'exclusió social que no tinguin sostre a la part Forana de Mallorca. Aquest servei consta d'un servei d'acollida en alberg que inclou ALBERG . Per aquest motiu, la licitació surt en dos lots, un per al servei d'acollida en alberg i l'altre per al càtering per a servir el menjar als usuaris del nou servei. Les empreses licitadores podran presentar-se als dos lots o a un d'ells.

LOT NÚM 1. SERVEI D'ALBERG A LA PART FORANA DE MALLORCA DE SUPORT A LA XARXA D'INSERCIÓ SOCIAL DE MALLORCA.

1. DEFINICIÓ DEL SERVEIS A CONTRACTAR

El servei que es necessita contractar és un servei d'Alberg que faci de porta d'entrada a la Xarxa d'Inserció Social a la Part Forana de Mallorca i estigui totalment articulat amb la resta de serveis de la Xarxa, tant d'allotjament com de programes de valoració i acompanyament.

2.PERSONES BENEFICIÀRIES DEL SERVEI

Les persones beneficiàries del servei seran persones en situació o en risc d'exclusió social, majors d'edat i d'ambdós sexes que no tinguin sostre.

3.UBICACIÓ DEL SERVEI

El Servei s'ha de localitzar a la Part Forana de Mallorca, preferiblement a un municipi de més de 20.000 habitants i millor si és capçalera de comarca o té alguna relació de pol d'atracció sobre pobles més petits dels voltants.

4. DOTACIÓ D'INFRAESTRUCTURA I MATERIALS NECESSARIS

El Servei ha de comptar amb la infraestructura necessària per a poder donar cabuda a 25 persones. Per tant ha de disposar de:

1. Dormitoris suficients per a donar cabuda a aquestes persones i poder separar entre homes i dones (atès que només el 15% de les places de la xarxa d'inserció social són ocupades per dones, per la qual cosa, les places de dona han de representar com a mínim un 10 % i un màxim d'un 20% del Servei).
2. Banys separats per ambdós sexes.
3. Sala d'estar.
4. Menjador per a les persones usuàries.
5. Cuina per a poder fer la intenció del menjador.
6. Consigna.

5. ÀMBIT D'ACTUACIÓ

La que podem denominar Part Forana de Mallorca.

6. CAPACITAT DEL SERVEI

La capacitat del servei serà, com a mínim, de 25 persones (atès que només el 15% de les places de la xarxa d'inserció social són ocupades per dones, per la qual cosa, les places de dona han de representar com a mínim un 10 % i un màxim d'un 20% del Servei).

7.OBJECTIU GENERAL DEL SERVEI

L'objectiu central d'aquest servei és acollir a a les persones en situació d'exclusió social, en especial a les persones sense sostre, provinents preferentment de la Part Forana.

Aquest Servei haurà de treballar estretament amb la resta de serveis de la Xarxa, tindrà per objectiu ser la porta d'entrada a la Xarxa, en aquest cas a la Part Forana de Mallorca. Per lo que també hauria d'establir lligams de col·laboració amb aquests serveis i, sobretot, amb l'Equip de Valoració.

8. DEFINICIÓ DEL CONTINGUT I FUNCIONAMENT DEL SERVEI

El funcionament del servei es regeix pel Reglament de règim intern. Aquest reglament s'haurà de realitzar per part de l'empresa adjudicatària amb el vist i plau del Director encarregat del seguiment del contracte per part de l'IMAS i s'haurà d'aplicar dins del primer trimestre d'aplicació del servei.

El servei ha de funcionar amb els plans individuals d'Intervenció (PII) que ha de gaudir cada usuari. Els PII hauran de ser realitzats pel personal del Servei a partir de les valoracions tècniques fetes pels professionals de l'Equip de Valoració de la Xarxa i els del Servei.

Oferiran les següents **prestacions**:

- a) Consigna
- b) Rober
- c) Llit
- d) Dutexes i Higiene personal
- e) Bugaderia
- f) Menjador
- g) Alimentació

El Servei consistirà en un servei de ALBERG i un servei d'allotjament o alberg. Dins del primer s'haurà de cobrir les necessitats bàsiques, atendre les necessitats socials de les persones usuàries i realitzar activitats per als usuaris del ALBERG ; els usuaris del ALBERG seran tots els usuaris de l'alberg i hi pot haver la possibilitat de poder atendre a persones que no són de l'alberg però essent sempre prioritàries les persones usuàries de l'Alberg. L'Alberg atindrà el màxim de 25 persones i serà bàsicament d'allotjament. El dinar no anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària sinó de l'IMAS.

L'horari serà complert, és a dir 24 hores tots els dies de l'any. Es podrà fer un horari pel ALBERG i un per a l'Alberg. Els usuaris de l'Alberg, però, podran gaudir del servei les 24 hores.

L'empresa adjudicatària ha de garantir la permanència de persones encarregades durant l'horari de prestació del servei.

Condicions d'accés: per accedir al Servei es farà de la següent manera: Si hi ha places buides, qualsevol demanda realitzada directament al Servei, si es valora pels tècnics del Servei la seva idoneïtat, tindrà entrada al Servei. Si no hi hagués places buides s'haurà de confeccionar una llista d'espera que serà portada conjuntament per l'equip tècnic del Servei i l'Equip de Valoració i se li haurà de cercar una alternativa a l'usuari demandant. Qualsevol demanda de derivació per part d'un professional haurà de passar prèviament per l'Equip de Valoració de la Xarxa d'inserció Social de l'IMAS.

Moviments dins la Xarxa: Qualsevol moviment dels usuaris del Servei (les entrades ja s'han especificat al punt anterior) s'han de treballar conjuntament entre l'Equip tècnic del servei i l'EV. Per exemple, una expulsió ha de ser raonada i motivada i ha de ser acordada de forma conjunta entre l'equip del centre i l'Equip de Valoració i s'haurà d'aplicar el protocol de situacions no previsible de la Xarxa d'Inserció Social (aquest protocol restarà a la disposició de les empreses que es presentin al concurs prèvia demanda a la Secció d'Inserció Social). Quan una persona hagi de sortir del Servei i no és per haver resolt la seva situació per la qual va entrar, se li haurà de donar una alternativa dins de la Xarxa d'inserció Social de l'IMAS.

El **temps d'estada** al Servei el determina l'equip del Servei de forma conformada per l'equip de Valoració i ve determinat en funció del diagnòstic i el Pla Individual d'Intervenció (PII) realitzat a l'usuari.

Circuit de casos: Quan la demanda de servei sigui directa els usuaris han de ser acollits i se'ls hi ha de concertar cita amb el/la Treballador/a Social de l'EV per tal de realitzar el diagnòstic i les propostes per al PII. Si el servei està ocupat completament s'establirà una llista d'espera gestionada conjuntament amb l'EV.

El personal encarregat del servei haurà d'aplicar el PII amb coordinació amb l'EV de la Xarxa d'Inserció amb un doble objectiu: a) fer tasques d'inserció social amb les persones en risc d'exclusió; b) preparar la derivació i efectuar-la a algun altre servei de la Xarxa amb les persones en situació d'exclusió social.

9. RECURSOS HUMANS PER DESENVOLUPAR EL SERVEI

L'empresa adjudicatària haurà de comptar amb personal suficient per a donar cobertura correcta al servei.

Haurà de comptar amb un director tècnic amb dedicació exclusiva, i jornada completa.

Una persona de coordinació del servei i que farà de connexió amb el director pel seguiment del contracte per part de l'IMAS i per a poder portar a terme el PII, sobretot els que tinguin per objectiu la inserció; la qualificació d'aquest personal haurà de ser a nivell de grau (o en el seu defecte a nivell de diplomatura o llicenciatura) i de qualsevol branca relacionada amb els serveis socials, és a dir, treball social, psicologia, sociologia, antropologia, educació social i pedagogia.

Hi ha d'haver 1 educador o monitor per l'alberg amb disponibilitat de 24 hores.

10. APORTACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària els següents elements:

- El personal contractat
- Les infraestructures necessàries amb el seu manteniment, neteja, etc.
- Els consums d'aigua, electricitat, telefon, gas o d'altres que es necessitin per al bon funcionament del Servei
- Els subministraments per als usuaris: menjar (el que no estigui dintre de l'aportació de l'IMAS), estris de neteja, roba, etc.
- La neteja i cura del mobiliari, de la roba de llit o de llar, inclosa bugaderia, etc.
- Assegurances del servei

Aniran a càrrec de l'IMAS el berenar, dinar i el sopar dels usuaris de l'Alberg.

11. PROJECTE TÈCNIC

El projecte tècnic que es presenti haurà d'incloure necessàriament propostes sobre els següents punts:

- a. Dotació de personal i funcions
- b. Experiència de l'entitat i/o el personal en relació a persones en situació d'exclusió social i sense sostre
- c. Projecte de centre i metodologia de treball amb els usuaris del Servei
- d. Programació del Centre: objectius i funcionament. Adscripció de professionals (si és el cas) o personal i funcions per Programes. Metodologia.
- e. Dades sobre la tipologia de la infraestructura i dels estris a emprar

S'ha de recordar que el projecte ha d'acomplir amb els requisits mínims que s'expliciten al llarg d'aquest plec de prescripcions tècniques. Si hi hagués algun element que contradigui el que aquí s'exposa, s'haurà de justificar clarament en la proposta que es presenti i ser especificat al projecte tècnic presentat.

12. IMATGE, DENOMINACIÓ, TITULARITAT I DIFUSIÓ DEL SERVEI

L'Institut Mallorquí d'Afers Socials (IMAS) del Consell de Mallorca és el titular del Servei.

La denominació general que s'utilitzarà serà Xarxa d'Inserció Social de l'Institut Mallorquí d'Afers Socials del Consell de Mallorca / Servei d'acollida amb ALBERG de (.....).

Seguidament hi haurà l'anagrama oficial de l'Institut Mallorquí d'Afers Socials del Consell de Mallorca i seguidament, emmarcat dins un apartat que digui "Gestionat per:", la denominació i/o l'anagrama del contractista.

Tots els documents que utilitzi l'empresa s'hauran d'ajustar a aquesta denominació. La retolació dels bens mobles i immobles de l'empresa que afectin al present contracte hauran de seguir aquest mateix esquema.

La difusió del Servei serà a càrrec de la Àrea d'Inclusió social de l'IMAS. Tota publicitat o difusió que es faci referent a activitats i actuacions del mateix, ha de comptar amb el vist i plau de l'esmentada Àrea i/o del Gabinet de Premsa de l'IMAS.

13. SISTEMA DE REGISTRE I ELABORACIÓ I LLIURAMENT D'ESTADÍSTIQUES I MEMÒRIES.

L'Institut del Consell de Mallorca aportarà a l'empresa adjudicatària el programa informàtic per a que pugui acomplir amb el que s'especifica en aquest punt.

L'entitat gestora del servei posarà a disposició de l'Institut del Consell de Mallorca totes les dades que facin referència a l'organització, funcionament del servei i nivell d'atenció.

Aquestes dades es donaran al tècnic responsable que dictamini l'Àrea d'Inclusió social de l'IMAS del Consell de Mallorca, a les reunions de seguiment tècnic.

Si no fos el cas, és a dir, que no s'aportés per part de l'IMAS el programa informàtic de sistema de registre o hi hagués algun impediment tècnic per a realitzar les tasques d'introducció de dades es passarà a les següents normes:

Mensualment es donarà compte, a l'àrea d'Inclusió social de l'IMAS del Consell de Mallorca, de les estadístiques necessàries. Trimestralment també es passarà per escrit les estadístiques sobre els usuaris dels serveis i de les tasques d'intervenció.

Anualment, l'entitat gestora haurà de fer una memòria del servei que recollirà els aspectes i continguts prèviament consensuats entre les dues entitats i que lliurarà abans de dia 31 de març de l'any següent al del contingut de la memòria.

14. COORDINACIÓ EXTERNA DEL SERVEI.

D'acord amb les actuacions que ha de realitzar aquest servei, l'adjudicatari es compromet a coordinar-les amb aquelles entitats que siguin necessàries pel bon funcionament del servei.

A nivell institucional la coordinació és responsabilitat del l'IMAS del Consell de Mallorca. L'empresa adjudicatària podrà i haurà de coordinar-se amb altres entitats pel funcionament quotidià del servei; en aquests casos si que no és necessària la participació de l'IMAS. Ara bé, tal com s'ha dit, tots els casos atesos al servei hauran de disposar d'un PII i aquest s'haurà de pactar sempre amb l'Equip de Valoració de la Xarxa d'Inserció. Per tant, l'articulació amb serveis per al treball amb les persones usuàries i emmarcat dins del PII s'haurà de treballar conjuntament amb els serveis de la Xarxa i, específicament, amb l'EV.

15. DIRECCIÓ TÈCNICA

La direcció tècnica del Servei, d'acord amb el Plec de condicions establert, en correspondrà a un/a tècnic/a de l'IMAS, designat per la Presidenta de l'Institut, qui en farà el seguiment, l'avaluació i la inspecció del mateix.

Amb aquesta finalitat, l'entitat adjudicatària mantindrà reunions amb el responsable de l'Institut. Les reunions es realitzaran amb periodicitat, mínima, trimestral.

Amb l'acord entre el responsable de l'Institut i l'empresa es podran modificar els aspectes d'organització i funcionament del Servei que permetin la millor atenció als beneficiaris.

16. DURADA DEL SERVEI

El Servei amb els seus respectius lots, tindrà una durada de dos anys a comptar des de dia 23 d'abril de 2017 fins el dia 22 d'abril de 2019. El contracte es podrà renovar per un màxim de dos anys més en períodes que s'hauran de definir i que com a màxim seran d'any en any.

17. PREU DEL SERVEI

El pressupost màxim del contracte de les anualitats més les possibles pròrrogues és el següent:

LOT 1 SERVEI D'ALBERG

Total Preu contracte				
Període ordinari	Núm. mesos	Preu unitari IVA exclòs	IVA	Total
23 abr al 31 des. 2017	8	97.278,50 €	9.727,85 €	107.006,35 €
01 gen. al 31 des. 2018	12	140.342,50 €	14.034,25 €	154.376,75 €
01 gen. al 22 abril 2019	4	43.064,00 €	4.306,40€	47.370,40 €
Total Preu contracte		280.685,00 €	28.068,50 €	308.753,50 €

Total Preu contracte - Pròrrogues				
Període extraordinari	Núm. mesos	Preu unitari IVA exclòs	IVA	Total
23 abril al 31 des. 2019	8	97.278,50€	9.727,85€	107.006,35 €
01 gen. al 31 des. 2020	12	140.342,50 €	14.034,25 €	154.376,75 €
01 gen. al 22 abril 2021	4	43.064,00 €	4.306,40 €	47.370,40 €
Total Preu contracte		280.685,00€	28.068,50 €	308.753,50 €

18. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ DEL CONCURS

Els criteris que s'han d'aplicar a efectes de determinar quina és l'oferta econòmicament més avantatjosa i adjudicar el contracte són els següents:

1. Organització i execució del servei objecte del contracte. Aspectes tècnics	50 punts
2. Oferta econòmica	30 punts
3. Millores sobre l'objecte de l'adjudicació	20 punts

Aquests criteris s'avaluaran mitjançant l'anàlisi de la documentació de caràcter tècnic i de l'oferta econòmica que han de presentar els licitadors. A aquest efecte, s'han de tenir en compte les consideracions següents:

1. Organització i execució del servei objecte del contracte. Aspectes tècnics

A la millor proposició tècnica se li atorgarà una puntuació màxima de **50 punts**. A la resta de propostes se li aplicarà la següent fórmula:

$$Pt(i) = Ci \cdot Pm$$

$$C(i) = 1 - K \cdot (Tm - Ti)$$

Sent:

Pm = Puntuació màxima

K = Constant de valor 4

M = Valor màxim de l'escala tècnica d'avaluació

Tm = Coeficient d'assoliment relatiu de la millor proposta tècnica envers el valor màxim de l'escala tècnica d'avaluació, en tant per u ($Tm = PTm/M$).

Ti = Coeficient d'assoliment relatiu de cadascuna de les propostes tècniques envers el valor màxim de l'escala tècnica d'avaluació, en tant per u ($Ti = PTi/M$).

- Quan C(i) sigui inferior a zero, la puntuació Pi corresponent serà sempre igual a zero (no s'aplicaran puntuacions negatives).

En tot cas, el licitador haurà d'obtenir puntuació en aquest apartat 1 no inferior a 10 punts sobre 50. El projecte que es presenti haurà de ser adequat i tenir el suficient grau de definició per a l'execució del programa, per poder ser adjudicatari del contracte, sense perjudici de l'existència d'altres causes de rebuig de la seva oferta.

Forma d'avaluació de la proposta tècnica:

L'escala per valorar la proposta tècnica anirà de 0 a 100 punts, a fi i efecte de definir la prelación de les distintes proposicions, amb la distribució següent:

a) Metodologia, proposta de funcionament, adscripció de professionals i funcions a més del paper a realitzar per part del usuari del centre i plantejament del desenvolupament del Servei (implementació i començament del Servei). **Es puntuarà fins a un màxim de 75 punts.**

Metodologia a emprar. Es puntuarà fins a un màxim de **40 punts**.

En concret es valora la idoneïtat dels protocols o procediments que seguirà l'empresa contractista en l'execució del programa en relació a les diferents actuacions que es portaran a terme. En concret serà molt important la definició del treball que es realitzarà al Servei amb especial esment al tema d'interrelació entre els tècnics i els usuaris que realitzaran tasques de suport.

Funcionament i organització del Servei. Es puntuarà fins a un màxim de **20 punts**.

Es valorarà la idoneïtat de funcionament i de l'organització que es proposa en relació a la consecució de l'objecte del Servei.

Anàlisi de la proposta en relació a la implementació i començament del Servei. Es puntuarà fins a un màxim de **15 punts**.

Es valorarà en aquest punt la capacitat de les empreses licitadores en relació a poder aportar el Servei des dels primers moments de l'adjudicació.

b) Professionals que formaran part del Servei. **Es puntuarà fins a un màxim de 15 punts.**

Es valorarà cada un dels currículums es sumarà la xifra total i es dividirà pel nombre de professionals a contractar. La xifra resultant serà la puntuació final.

L'experiència professional es valorarà per anys complerts treballats, fins a un màxim de 10 punts, en centres o serveis acreditats sobre temes relacionats amb les activitats a desenvolupar en la plaça i/o lloc de treball a ocupar.

El barem a seguir serà el següent:

Els serveis prestats en centres o serveis de la mateixa tipologia i contingut	0,20 punts per any.
Els serveis prestats en centres o serveis de contingut similar	0,10 punts per any

Es valorarà, fins a un màxim de 5 punts la realització de cursos de formació en els últims 10 anys, sobre temes relacionats amb les activitats a desenvolupar en la plaça i/o lloc de treball a ocupar, i que s'hagin impartit per centres oficials o homologats. No es tindran en compte els cursos o crèdits necessaris per obtenir una determinada titulació, doctorats, diplomatures, mestratges, etc., quan aquests ja hagin estat computats. El barem a seguir serà el següent:

Tipus cursos	Durada	Puntuació
Cursos, jornades, seminaris amb certificat d'aprofitament i assistència:	Menys de 21 hores	0,10 punts
	De 21 a 30 hores	0,20 punts
	De 31 a 60 hores	0,30 punts
	De 61 a 100 hores	0,40 punts
	+ 100 hores	0,5 punt
	Post grau	1 punt
	Mestratges	1,5 punts
Cursos, jornades, seminaris amb certificat d'assistència:	Menys de 21 hores	0,05 punts
	De 21 a 30 hores	0,10 punts
	De 31 a 60 hores	0,15 punts
	De 61 a 100 hores	0,20 punts
	+ 100 hores	0,25 punts

Tots els justificants dels cursos de formació hauran d'especificar la seva durada en hores. Si el certificat no especifica la durada es valorarà amb la puntuació en 0,1 punts

c) Ubicació del Servei. Es valorarà fins un màxim de **10 punts**.

Tal com s'ha especificat, es valorarà la ubicació del servei a raó de:

Ubicació en un municipi major de 20.000 habitants.	10 punts.
Ubicació en un municipi que sigui capçalera de comarca o que sigui un poble que tingui atracció sobre d'altres.	5 punts.

2. Oferta econòmica

Es puntuarà de 0 a 30. S'atorgarà una puntuació de 30 a la proposta econòmica més barata (la que presenti una reducció major respecte de l'import de licitació).

La puntuació de cadascuna de les restants propostes s'obtindrà amb la següent fórmula:

$$P_i = C_i \cdot P_m$$

$$C_i = 1 - K \cdot (B_m - B_i)$$

Sent:

P_m = Puntuació màxima

K = Constant de valor 3

B_m = Major baixa respecte del pressupost tipus del concurs en tant per cent.

B_i = Baixa de cada una de les ofertes respecte del pressupost tipus del concurs en tant per cent.

Quan C_i sigui inferior a zero, la puntuació P_i corresponent serà sempre igual a zero (no s'aplicarà puntuacions negatives).

3. Millores sobre l'objecte de l'adjudicació

En aquest apartat es valoraran elements de millora sobre el servei que es licita que aportin les empreses licitadores, en concret:

a. Projectes i actuacions ocupacionals. Es valorarà fins un màxim de 10 punts

Aquí es valoraran activitats i/o projectes que pretenguin preparar als usuaris del Servei cap a una futura inserció sociolaboral ja que aquest és un element clau en la resolució satisfactòria dels casos treballats a nivell individual.

La manera de puntuar serà atorgar un punt per cada activitat o projecte que es presenti i es consideri vàlid. Per a poder ser puntuada l'activitat o projecte haurà de tenir un mínim de 10 hores lectives i/o pràctiques i arribar a un mínim de 10 persones.

Les empreses licitadores hauran de presentar informació sobre l'activitat o projecte aportant, com a mínim, el nom de l'activitat, els objectius, les tasques que es realitzaran, les dates previstes de realització i el local previst (si és el cas) i al nombre de persones al que anirà dirigit i la calendarització.

b. Actuacions formatives i/o de capacitació de les persones usuàries del servei. Es valorarà fins un màxim de 10 punts.

La manera de puntuar serà atorgar un punt per cada actuació formativa i/o de capacitació que es presenti i es consideri vàlida. Per a poder ser puntuada l'actuació haurà de tenir un mínim de 10 hores lectives i/o pràctiques i arribar a un mínim de 10 persones.

Les empreses licitadores hauran de presentar informació sobre l'actuació formativa aportant, com a mínim, el nom de l'activitat, els objectius, les tasques que es realitzaran, les dates previstes de realització i el local previst (si és el cas) i el nombre de persones al que anirà dirigit i la calendarització.

LOT NÚM. 2 SERVEI DE CÀTERING PER ALS 25 USUARIS DEL SERVEI D'ALBERG A LA PART FORANA DE MALLORCA DE SUPORT A LA XARXA D'INSERCIÓ SOCIAL.**1. DEFINICIÓ I OBJECTIUS.**

Un Servei de Càtering relatiu a la prestació d'un servei de berenars, dinars i sopars elaborats i transportats que permeti als usuaris del centre tenir garantida la seva alimentació diària. En concret el servei de càtering ha de proporcionar el següent;

centres / serveis de cuina i alimentació	Berenar	Dinar	Sopar
AlberG part forana	SI	SI	SI

2. CENTRES DESTINATARIS DELS SERVEIS.

Els centres destinataris del servei de càtering és el següent;

Centre
Centre AlberG Part Forana

1. Aquestes ubicació podrien canviar al llarg de l'aplicació del contracte. Si s'en dona el cas, l'empresa adjudicatària no podrà demanar cap canvi en el contracte. Serà sempre en un municipi de la Part Forana de Mallorca i previsiblement en un municipi de més de 20000 habitants i/o capçalera de comarca.

3. DURADA DEL SERVEI.

La durada del servei és per a 2 anys. En concret el Servei ha de començar dia 23 d'abril de 2017 i acabar el 22 d'abril de 2019.

Aquesta durada del contracte es podrà perllongar mitjançant dues pròrrogues d'una anualitat cadascuna.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ.**4.1.- Característiques generals.**

El servei consistirà en l'aportació per part de l'empresa adjudicatària dels menús i/o els aliments que s'especificaran en aquests plecs.

La preparació dels menjars es farà en tot el seu procés, des de la manipulació dels aliments fins al servei dintre de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà de presentar un programa de formació continuada dels seus manipuladors i els corresponents certificats que ho avalin.

Serà a càrrec de l'adjudicatari la neteja dels estris de distribució dels menús per cadascun dels menjadors.

L'empresa adjudicatària per les festes de Nadal que en concret són: la Nit de Nadal (24 de desembre), el dia de Nadal (25 de desembre), la Nit de Cap d'any (31 de desembre), Dia de Cap d'any (01 de gener) i Dia dels Reis (6 de gener); farà menús especials en relació a aquestes dates, en total 5 menjades especials. L'IMAS amb el contracte tindrà dret fins a un màxim de 10 menús especials (inclosos els especificats) al llarg de l'any sense que això suposi un increment en el preu del menú.

Si per raons de força major, degudament justificades, en resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts.

4.2.- Distribució del servei: lliurament del servei i horaris

a) Lliurament del Servei.

L'empresa adjudicatària lliurarà, a cada una de les dependències especificades, els estris on es guarden els menús al personal del Centre, el qual se'n farà càrrec de la distribució. Els estris seran lliurats en l'apartat del Centre que indiqui la seva direcció. Una vegada adjudicat el contracte, l'empresa adjudicatària haurà d'acordar amb el Director de l'alberg el lloc del centre on són aportats els menús.

L'empresa adjudicatària haurà d'entregar el menjar en les condicions de salubritat i qualitat òptimes emprant els estris necessaris per a dita finalitat com per exemple safates isotèrmiques, gastrònoms i tots els estris necessaris per a mantenir els aliments de manera adequada.

En qualsevol cas, l'adjudicatari es compromet a que els aliments arribin als usuaris en perfectes i òptimes condicions, amb les temperatures, tan de fred com calor, adequades. També es tindrà molta cura amb els aliments crus com ensalades.

b) Horari del Servei de Càtering.

El servei es realitzarà diàriament, de dilluns a diumenge, tots els dies de l'any, d'acord amb el quadre següent,

Dinar	Sopar
12h 00 a 12:30 h.	S'entregarà juntament amb el dinar

Programació mensual.

Les empreses licitadores presentaran un model de programació mensual dels diferents menús on figuraran de forma desglossada els gramatges i la composició nutricional dels menjars.

En la programació s'ha de comptar amb:

Una dieta normal

Una dieta per a musulmans

Per raons excepcionals, l'IMAS podrà sol·licitar dietes especials per motius de salut de l'usuari.

L'empresa adjudicatària proposarà mensualment a la Direcció/Coordinació del centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats pel mes següent, dividit per setmanes. Dita programació haurà de ser aprovada per la direcció/Coordinació del contracte i s'haurà d'ajustar, pel que fa a qualitat, varietat i composició a la presentada al moment de la licitació.

La Direcció del present contracte de Servei es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats.

5. COMPOSICIÓ I CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS.

5.1.- Característiques qualitatives i composició nutricional dels menús.

Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels usuaris. En concret,

Menjar	Centre	Nombre menús	Productes	Observacions
Berenar. El Director del Centre passarà a l'empresa adjudicatària les necessitats amb un període d'antelació de dues setmanes.	Alberg part forana		Cafè soluble en sobre	25 sobres individuals diaris
			Cacau soluble en sobre	25 sobres individuals diaris
			Llet (tipus sencera)	12 litres diaris
			Suc de fruites (han de ser variats)	12 litres diaris
			Aigua	15 litres diaris
			Galetes tipus maria	25 paquets individuals diaris

Principis generals de la dieta	Els menús diaris, hauran d'observar els principis de tota dieta: agradables, equilibrats i varietat.
Composició general dels menús diaris.	Els menús són per a persones en risc d'exclusió social, en general amb malnutrició, i, en aquest sentit la composició tant dels menjars en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre
Composició calòrica dels menús diaris	Valors recomanats per adults entre 2200-2500 kc/d
Composició nutricional dels menús diaris.	Valor recomanat 15%
	Valors recomanats 55-60%
	Valor recomanat 30%
Presentació dels menús	S'ha d'oferir un menjar atractiu, de tal manera que es cuidin els aspectes hotelers.
Elaboració dels menús	S'utilitzaran en el cent per cent de casos matèries primeres d'origen natural, fresques o congelades, evitant productes prefabricats.
Menús especials per a Musulmans, hipocalòrics, hipercalòrics	Una part dels usuaris del centres son de religió musulmana, i que se'ls han d'oferir menús alternatius, sense increment del cost.

Les qualitats de dits productes seran les normals de mercat. Es poden emprar marques blanques.

La qualitat dels productes bàsics utilitzats, s'atendrà a les següents característiques,

Carns	vedella, aviram, be o porcí, tot de primera qualitat.
Peix	fresc de temporada o congelat de primera qualitat.
Fruites i verdures	Preferentment fresca, excepcionalment de conserva de primera qualitat.
Productes Lactis	Amb bífidis actius o similars
Xarcuteria	de qualitat contrastada
Sopes, cremes i salses	seran sempre naturals

5.2. Característiques quantitatives i alimentàries dels menús.

Menjar	Centre	Nombre menús	Productes	Observacions
Dinar	Alberg part forana	Màx. 25 menús diaris	<u>Primer plat:</u> diversitat entre patates, arròs, llegums, pastes italianes, verdures, ensalades i sopes o purés.	Dos cops per setmana s'haurà d'incorporar al menú el consum de carn i peix, preferentment sense espines, fresc o congelat, variat i de categoria primera A o B.
		Màx. 25 usuaris	<u>Segon plat:</u> carn de vedella, pollastre, porc o peix. Els plats es serviran sempre acompanyats de verdures o ensalada. <u>Postres:</u> Preferentment fruita natural o en defecte conservada. També gelat, flam, iogurt. Pa / panet .	
Sopar	Alberg part forana		1 únic plat: carn de vedella, pollastre, porc o peixa, acompanyats de verdures o ensalada.	Dos cops per setmana s'haurà d'incorporar al menú el consum de carn i peix, preferentment sense espines, fresc o congelat, variat i de categoria primera A o B.
		Màx. 25 usuaris	Pa/panet 1 fruita	

Les quantitats de menús i/o berenars que aquí s'especifiquen són **quantitats màximes diàries i de les quals no es pot passar anualment, però sí que poden ser inferiors**. Aquest fet es dona degut a que es tanquen els preus anualment. La quantitat de menús a servir per part de l'empresa serà la mateixa del dia anterior; si hi hagués d'haver canvis, el coordinador del centre informará del canvi a l'empresa el dia anterior.

6. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

1. De l'horari de lliurament: L'adjudicatari resta obligat a efectuar el Servei dins l'horari que estableixin aquests plecs, i en tot cas, l'establida per la Direcció, atenent a les seves necessitats.
2. De les relacions de menús: L'adjudicatari estarà obligat a lliurar al Director del Centre, setmanal o mensualment, la relació de menús a realitzar, i aquestes hauran de ser aprovades o modificades pel director del centre en funció de les necessitats dels usuaris.
3. De les autoritzacions sanitàries: El personal destinat a la prestació del Servei haurà de tenir les autoritzacions sanitàries per a la funció que es realitza i s'haurà de comprometre al compliment de les disposicions reglamentàries que ordenin la seva activitat.
4. De les Obligacions tributàries i de Seguretat Social: L'adjudicatari restarà obligat a satisfer en temps i forma les seves obligacions tributàries, respecte de la Seguretat Social, amb Hisenda o qualsevol altra Entitat, d'acord amb les normes que són d'aplicació en cada cas, ben entès que no existirà cap tipus de vinculació laboral amb l'Institut Mallorquí d'Afers Socials, o amb alguna de les seves dependències.

En relació amb l'anterior, l'empresa adjudicatària esta obligada a presentar els documents següents amb la periodicitat indicada,

Tipus document	Periodicitat
Certificat d'estar al corrent de pagaments amb la Tresoreria General de la Seguritat Social	Mensual o segons el període de validesa que tingui el certificat
Certificat d'estar al corrent de pagaments amb l'Agència Tributària Estatal i Autonòmica	Trimestral o segons el període de validesa que tingui el certificat

5. Del dret d'inspecció: La Direcció del Centre, es reserva el dret d'inspecció permanent sobre el compliment per l'adjudicatari de les obligacions anteriors, així com de sol·licitar a aquest tota la informació o documentació que acrediti que per part del concessionari s'està al corrent de les obligacions, de tot ordre, que generi la seva activitat.
6. De les normes de seguretat i higiene: La realització del servei es durà a terme observant les normes més estrictes d'higiene i seguretat.
7. L'adjudicatari haurà de presentar el comprovant de la inscripció de l'empresa en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments

La inobservança o incompliment de qualsevol de les condicions que es pactin, serà motiu de rescissió o sanció del contracte, excepte l'obligació relativa a presentar els certificats d'estar al corrent de pagaments que serà motiu del no abonament de la facturació del mes en que s'incompleixi dita obligació.

7. HIGIENE I SEGURETAT

7.1.- Sistema APPCC.

L'adjudicatari haurà de donar compliment al Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004 relatiu a l'higiene dels productes alimenticis i al reial Decret 3484/2000 de 29 de desembre, pels que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats i les formes de verificació de la observança de dites normes, a totes les fases posteriors a la producció primària, es a dir, preparació, fabricació, transformació, envasat, emmagatzemant, transport, distribució, manipulació i venda o subministra al consumidor. Tot això, sense perjudici de qualssevol altres obligacions que venguin imposades per altres disposicions de caràcter més específic. Per tant, s'estableix l'obligació que totes les fases posteriors a la producció primària anteriorment citades s'han de realitzar de forma tal que la higiene dels productes alimentaris sigui preservada durant el seu transcurs. A més, s'obliga a l'adjudicatari a identificar qualsevol aspecte de la seva activitat que sigui determinant per a garantir la higiene dels aliments i a vetllar per definir, es posin en pràctica, es compleixin i s'actualitzin sistemes eficaços de control adequats, seguint els principis en què es basa el sistema APPCC –ANÀLISI DE RISC I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC-.

7.2.- Normes relatives als manipuladors d'aliments.

La plantilla del personal del servei haurà de contar amb la formació adequada amb higiene dels aliments prevista en el Reglament 852/2004

7.3.- Control de qualitat alimentària.

Control de qualitat alimentària: L'adjudicatari haurà de contractar o disposar d'un servei de control de qualitat alimentària per tal de realitzar les següents tasques:

- Control de les instal·lacions de forma periòdica sense avís al centre.
- Anàlisis microbiològics del aliments elaborats al centre –un cop al mes, com a mínim.
- Control de les matèries primeres i traçabilitat.
- Estudi de contaminació superficial dels diferents utensilis de cuina i menjador.
- Estudi de contaminació ambiental a la cuina i cambres frigorífiques.

7.4.- Prevenció de riscos laborals

L'adjudicatari haurà d'acomplir amb totes les normatives laborals referents a les normes de prevenció de riscos laborals.

8. DRET D'INSPECCIÓ.

La direcció del contracte del servei es reserva 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, sigui al personal de cuina, sigui a l'encarregat de l'empresa adjudicatària, quan s'estimi que això procedeix.

9. CONDICIONS ECONÒMIQUES.

L'empresa adjudicatària haurà de subscriure una pòlissa de Responsabilitat Civil front a terceres persones, que es faci càrrec dels danys o perjudicis corporals i/o materials causats per acció o omissió a terceres persones en l'exercici de les seves funcions.

10. DIRECCIÓ TÈCNICA

La direcció tècnica del Servei, d'acord amb el Plec de condicions establert, en correspondrà a un/a tècnic/a de l'IMAS, designat per la Presidenta de l'institut, el qual en farà el seguiment, l'avaluació i la inspecció del mateix.

Amb aquesta finalitat, l'entitat adjudicatària mantindrà reunions amb el responsable de l'Institut. Les reunions es realitzaran amb periodicitat, mínima, trimestral.

Amb l'acord entre el responsable de l'Institut i l'empresa es podran modificar els aspectes d'organització i funcionament del Servei que permetin la millor atenció als beneficiaris.

11 PREU I PRESSUPOST DEL CONTRACTE

El preu dels menús del servei de càtering i de menjador per les anualitats i les possibles pròrrogues són els que es detallen en els següents quadres :

	Total S/IVA	IVA	TOTAL
berenar	1,10€	0,11€	1,21€
dinar	3,96€	0,39€	4,35€
sopar	3,96€	0,39€	4,35€

El pressupost del contracte de les anualitats més les possibles pròrrogues és el següent :

Total Preu contracte				
Període ordinari	Núm. mesos	Preu unitari IVA exclòs	IVA	Total
23 abril al 31 des. 2017	8 mesos i 8 dies	57.056,56 €	5.705,66 €	62.762,22 €
01 gen. al 31 des. 2018	12	82.314,80€	8.231,48 €	90.546,28 €
01 gen. al 22 abril 2019	3 mesos i 22 dies	25.258,24 €	2.525,82€	27.784,06 €
Total Preu contracte		164.629,60 €	16462,96 €	181.092,56 €

Total Preu contracte - Pròrrogues				
Període extraordinari	Núm. mesos	Preu unitari IVA exclòs	IVA	Total
23 abril al 31 des. 2019	8 mesos i 8 dies	57.056,56€	5.705,66	62.762,22 €
01 gen. al 31 des. 2020	12 mesos	82.314,80 €	8.231,48 €	90.546,28 €
01 gen. al 22 abril . 2021	3 mesos i 22 dies	25.258,24 €	2.525,82 €	27.784,06 €
Total Preu contracte		164.629,60 €	16.462,96,€	181.092,56 €

Es mantindrà el mateix preu durant els dos primers anys de contracte.

El servei de càtering s'ha de facturar mensualment en funció del nombre de racions realment servides diàriament.

A aquest efecte, el contractista ha de presentar una factura mensual, degudament desglossada amb la informació dels menús efectivament entregats, que, per abonar-se, haurà de dur el vist-i-plau del responsable del contracte

12 COMPROMISOS I CRITERIS PER A L'ADJUDICACIÓ

13.1.- Criteris per a l'adjudicació del contracte.

L'oferta realitzada per l'empresa es valorarà de la forma següent:

- | | |
|--|-----------|
| 1. Oferta econòmica | 75 punts. |
| 2. Clàusula de mercat de treball | 25 punts. |

13.2.- Oferta econòmica: (75 punts)

L'atribució de punts s'efectuarà en base a la baixa proposta en relació al pressupost de licitació.

La proposta que presenti la màxima baixa se la qualificarà amb la puntuació màxima **(75 punts)**.

La puntuació de cadascuna de les restants propostes s'obtindrà amb la següent fórmula:

Puntuació proposta per valorar = Puntuació màxima **(75 punts)** X fi

fi = 1 - 4 (bmax - bi)

- "fi" es el factor pel qual s'haurà de multiplicar la puntuació màxima que se li assigna a l'oferta econòmica.
- "bmax" es el % de baixa màxima proposta, es a dir, la baixa corresponent a l'oferent que ha realitzat la millor oferta econòmica.
- "Bi" es el % de baixa de cada oferent.

13.3.- Clàusula de mercat de treball. (màx. 25 punts).

Compromís de contractar, durant tota l'execució del contracte, a 1 usuari/ària del Programa Ergon de l'IMAS d'inserció laboral per a persones amb discapacitat per a l'execució del Servei de Càtering, es valorarà amb **25 punts**.

Per tal d'agilitzar i fer més eficaç el punt anterior, l'IMAS posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els seus serveis pel que fa a la gestió de selecció prèvia dels usuaris del programa Ergon.

14 INCOMPLIMENTS I SANCIONS

14 .1.- Incompliment del compromís de mercat de treball i formació

Si s'ofereix aquesta clàusula per part de l'adjudicatari, aquesta serà obligatòria i vinculant . En tot cas, si abans de la fase prèvia a l'execució del servei i per causa imputable a l'adjudicatari, l'empresa no ha fet la reserva de llocs de treball, serà condició resolutòria del contracte.

14.2.- Incompliment del compromís de quantitat i/o qualitat en la presentació.

a) Incompliment de les quantitats i qualitats previstes en els plecs

L'incompliment d'entregar el menjar en les quantitats i/o qualitats previstes en aquests plecs es sancionarà amb un descompte del doble de les racions efectivament no servides en la facturació del dia i del centre en què s'incompleixi.

b) Horari d' entrega i condicions del lliurament.

L'incompliment d'entregar el menjar en les condicions de salubritat i qualitat òptimes i/o dels horaris de lliurament establerts en aquests plecs, en més de quinze minuts implicarà un descompte del 25 % en la facturació del dia i del centre en què s'incompleixi l'horari.

15. POSSIBILITAT DE MODIFICACIÓ EN LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI

LOT 1 i LOT 2

Respecte a la reducció i/o ampliació del servei a prestar. Si, en el transcurs de l'execució del contracte, l'Institut Mallorquí d'Afers Socials amplia la capacitat dels seus serveis, per causa de l'actual situació de crisi que viu la nostra societat, l'import de l'adjudicació es reduirà o augmentarà proporcionalment d'acord amb el servei que es deixa de prestar, fins a un màxim del 10% de l'import de licitació. Així l'import màxim a augmentar serà de quaranta -quatre mil cinc-cents trenta-un euros amb quaranta-sis cèntims IVA exclòs (44.531.46-€)

Palma a 10 de novembre de 2016
El Cap de la Secció d'Inserció Social

Vist i plau

Sebastià Cerdà Campomar

La directora Insular d'Inclusió Social
Teresa Vallespir Acosta