

**PLECS DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PARTICULARS QUE HAN DE REGIR EL CONTRACTE DEL SERVEI DE MENJADOR PER A L'ALBERG DE LA PART FORANA DE MALLORCA PER A PERSONES EN SITUACIÓ D'EXCLUSIÓ SOCIAL I DE SUPORT A LA XARXA D'INSERCIÓ SOCIAL DE MALLORCA.**

Mitjançant resolució de la presidenta de l'Institut Mallorquí d'Afers Socials de data 23 de febrer de 2017 es va declarar desert el lot 2-servei de menjador del procediment de contractació del servei d'alberg i menjador per a persones en risc o en situació d'exclusió social a la part forana de Mallorca.

Aquest Plec de prescripcions tècniques ha de regir el contracte del servei de menjador per a l'alberg, que es tramitarà mitjançant el procediment negociat de conformitat amb l'article 170.c) del Reial Decret Legislatiu 3/2011, de 14 de novembre, pel qual s'aprova el text refós de la Llei de contractes del sector públic (TRLCSP). Per donar compliment a l'establert a aquest article cal esmentar que no s'han modificat substancialment les condicions inicials del contracte declarat desert.

**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 o usuàries del centre tenir garantida la seva alimentació diària. En concret el servei de càtering ha de proporcionar el següent;

<b>centres / serveis de cuina i alimentació</b>	<b>Berenar</b>	<b>Dinar</b>	<b>Sopar</b>
<b>Alberg part forana</b>	SI	SI	SI

**2. CENTRES DESTINATARIS DELS SERVEIS.**

Els centres destinataris del servei de càtering és el següent;

<b>Centre</b>
<b>Centre Alberg Part Forana</b>

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 del 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,

<b>Dinar</b>	<b>Sopar</b>
12 ☐ 100 a 12:30 h.	S' entregarà juntament amb el dinar

#### **Programació mensual.**

Les empreses licitadores presentaran un model de programació mensual dels distints 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
<b>Berenar.</b>  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 bífidus 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	<p><u>Primer plat:</u> diversitat entre patates, arròs, llegums, pastes italianes, verdures, ensalades i sopes o purés.</p> <p><u>Segon plat:</u> carn de vedella, pollastre, porc o peix. Els plats es serviran sempre acompanyats de verdures o ensalada.</p> <p><u>Postres:</u> Preferentment fruita natural o en defecte conservada. També gelat, flam, iogurt.</p> <p>Pa / panet .</p>	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 o usuàries		
Sopar	Alberg part forana		<p>1 únic plat: carn de vedella, pollastre, porc o peix, acompanyats de verdures o ensalada.</p> <p>Pa/panet</p> <p>1 fruita</p>	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 o usuàries		

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 informarà 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 està 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 Autònica	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 :

<b>Total Preu contracte</b>				
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 €	<b>62.762,22 €</b>
01 gen. al 31 des. 2018	12	82.314,80€	8.231,48 €	<b>90.546,28 €</b>
01 gen. al 22 abril 2019	3 mesos i 22 dies	25.258,24 €	2.525,82€	<b>27.784,06 €</b>
<b>Total Preu contracte</b>		164.629,60 €	16462,96 €	<b>181.092,56 €</b>

<b>Total Preu contracte - Pròrrogues</b>				
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	<b>62.762,22 €</b>
01 gen. al 31 des. 2020	12 mesos	82.314,80 €	8.231,48 €	<b>90.546,28 €</b>
01 gen. al 22 abril . 2021	3 mesos i 22 dies	25.258,24 €	2.525,82 €	<b>27.784,06 €</b>



<b>Total Preu contracte</b>	164.629,60 €	16.462,96,€	<b>181.092,56 €</b>
-----------------------------	--------------	-------------	---------------------

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'ofertent que ha realitzat la millor oferta econòmica.
- “Bi” es el % de baixa de cada ofertent.

### 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**

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 setze mil quatre-cents seixanta-dos euros amb noranta-sis cèntims IVA exclòs (16.462,96-€)

Palma 3 de març de 2017

El Cap de la Secció d'Inserció Social

Vist i plau

Sebastià Cerdà Campomar

La directora Insular d'Inclusió Social  
Teresa Vallespir Acosta