

PLEC DE CLÀUSULES TÈCNIQUES SERVEI ÀPATS EN COMPANYIA 2022
CLÀUSULA 1. OBJECTE

En el marc del que estableix la llei 12/2007 de Serveis Socials de Catalunya, els serveis socials bàsics consisteixen en un conjunt d'accions professionals que tenen l'objectiu d'atendre les necessitats socials més immediates, generals i bàsiques de les persones, famílies i grups. Aquestes actuacions contribueixen a la prevenció de les problemàtiques socials i a la reinserció i integració de les persones en situació de risc de pobresa o d'exclusió social.

En el present contracte s'incorporen les mesures de contractació pública sostenible següents:

1- Contractació responsable de persones en situació d'atur amb dificultats especials d'inserció laboral. (Clàusula 11 del present Plec de Prescripcions tècniques, en endavant PPT).

2- Aplicació de criteris ambientals i de sostenibilitat en el servei de neteja i recollida selectiva de residus d'edificis. Decret d'Alcaldia Pla d'Objectius de contractació Pública Sostenible 2020-2021. Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació. (Clàusula 5 del present PPT).

3- Aplicació de criteris de sostenibilitat en aliments d'agricultura ecològica i de comerç just. Decret d'Alcaldia Pla d'Objectius de contractació Pública Sostenible 2020-2021. Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació. (Clàusula 8 del present PPT).

4- Aplicació de la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris ambientals en els contractes que tinguin per objecte la gestió d'equipaments de titularitat municipal, aprovada per Decret d'Alcaldia S1/D/2021-634. (Clàusula 11 del present PPT).

El present contracte té per objecte la prestació del Servei Àpats en Companyia com una de les modalitats d'Àpats Socials a la ciutat de Barcelona. L'execució d'aquesta prestació ha de servir per intervenir amb aquelles persones en situació de risc social.

La gestió es divideix per lots. A continuació, es detallen els punts de prestació actuals, així com l'oferta de places i dies d'obertura:

LOT 1

<i>Districte</i>	<i>Punt de prestació</i>	<i>Adreça</i>	<i>places</i>	<i>Dies d'obertura del menjador</i>	<i>Dies cobertura d'àpats</i>
Ciutat Vella	CGG Pati Llimona	Correu Vell, 5	50	365 dies /any	365 dies
	CGG Comerç	Rec, 23-25	64		
	CGG Josep Trueta	Reina Amàlia 31-33	87		
	CGG Josep Tarradellas	Pl. Caramelles, 3	60		
Sants- Montjuïc	Murillo	Murillo, 16	42		
	CGG La Capa	Alts Forns, 82-86	25		

LOT 2

<i>Districte</i>	<i>Punt de prestació</i>	<i>Adreça</i>	<i>places</i>	<i>Dies d'obertura del menjador</i>	<i>Dies cobertura d'àpats</i>
Eixample	Església Evangèlica (*)	Passatge Gaiolà 8-12	25	228 dies/ any	365 dies/ any
	CGG Sant Antoni	Compte Borrell, 44-46	35		
	CGG Esquerra Eixample	Rosselló, 78-80	30	365 dies /any	365 dies /any



Les Corts	Can Novell	Fígols, 23-25	35	365 dies /any	365 dies /any
	Maternitat (**)	Lloc a determinar	30	228 dies /any	365 dies /any
Sarrià – St. Gervasi	CGG Can Castelló	Castelló 1-7	24	250 dies/ any	365 dies/ any
Gràcia	CC La Sedeta	Sicília, 321	25	250 dies/ any	365 dies/ any
	Artesà-Tradicionari	Travessera Sant Antoni, 6	39		
	CC El Coll	Aldea, 15-17	30	365 dies /any	365 dies /any
	Can Mariner (**)	Ptge. Can Mariner, 17	25	250 dies/ any	365 dies /any

(*) Per obres de remodelació a l'equipament municipal CGG Sagrada Família, el servei es prestarà temporalment al local que cedeix l'església Evangèlica al Passatge Gaiolà 8-12. La despesa per l'ús del local i subministraments que haurà de gestionar l'adjudicatari s'especifica a la clàusula 4.3 del present PPT i està contemplada a l'estudi de costos de la licitació.

(**)Tots els costos directes i indirectes que es poden repercutir als espais-menjador Maternitat (Les Corts) i Can Mariner (Gràcia) s'han contemplat en el pressupost del contracte. Tanmateix, no es pot concretar la data d'obertura o posada en marxa ni el % d'ocupació que pugui haver en el moment de la seva obertura, ja que es parteix de que les 30 places de Maternitat i les 25 de Can Mariner podrien estar encara vacants a l'inici del contracte i s'anirien omplint a partir de les prescripcions de serveis socials bàsics. Informem que aquestes circumstàncies poden repercutir en el total de volum de negoci per a l'adjudicatari, ja que únicament podrà facturar els àpats efectivament servits.

LOT 3

Districte	Punt de prestació	Adreça	places	Dies d'obertura del menjador	Dies cobertura d'àpats
Horta-Guinardó	CGG Baix Guinardó	Marina , 380	25	250 dies/ any	365 dies/ any
Nou Barris	CGG Turó de la Peira	Doctor Pi i Molist, 39	60	365 dies /any	365 dies /any
Sant Andreu	CGG Navas	Capella, 14	50	365 dies /any	365 dies /any
	CGG Mossèn Clapés	Gran Sant Andreu, 467	35	250 dies/ any	365 dies /any
	CGG Bon Pastor	Mollerussa, 3	45		
	CGG La Palmera (***)	Olesa, 41	30	365 dies /any	365 dies /any
	Trinitat Vella (***)	Carretera Ribes, 85	30		
Sant Martí	CGG Taulat-Can Saladrigas	Llull, 214-216	50	365 dies /any	365 dies /any
	CGG Joan Cassanelles	Concili de Trento, 35	50		
	CGG Joan Maragall	Bermejo, 1-5	45		
	CGG Verneda-Alta	Binèfar, 16-20	40		
	CGG Ca l'Isidret	Josep Pla, 174	35		

(***)Tots els costos directes i indirectes que es poden repercutir als espais-menjador La Palmera i Trinitat Vella (Sant Andreu) s'han contemplat en el pressupost del contracte. Tanmateix, al ser uns espais-menjador de nova creació, no es pot concretar el % d'ocupació que pugui haver en el moment de l'obertura, ja que es parteix de que les 30 places de cadascun d'ells podrien estar encara vacants a l'inici del contracte i s'anirien omplint a partir de les prescripcions de serveis socials bàsics. Informem que aquestes circumstàncies poden repercutir en el total de volum de negoci per a l'adjudicatari, ja que només podrà facturar els àpats servits.

Durant el temps de vigència del contracte, els punts de prestació es poden veure alterats, ja sigui per causa de força major, per adequació dels espais, o bé per la conversió de línia calenta a línia freda.

En el cas que per causa de força major s'hagués d'interrompre el servei en un espai-menjador, les persones usuàries del mateix serien reubicades en altres places vacants del lot amb el vistiplau de la persona o, en el cas que fos possible, es traslladaria el servei a un espai alternatiu.



CLÀUSULA 2. DEFINICIÓ, PRINCIPIS I OBJECTIUS

2.1. Definició

El Servei Àpats en Companyia de l'Institut Municipal de Serveis Socials de Barcelona (en endavant IMSS) és un servei que té com a finalitat proporcionar benestar nutricional, físic i social a persones en situació de vulnerabilitat, que els serveis socials bàsics hagin prescrit.

El servei es realitza en espais-menjador ubicats preferentment en Casals de Gent Gran i/o Centres Cívics i consisteix en la preparació i lliurament d'àpats equilibrats i saludables en adequades condicions de qualitat i higiene. Així com oferir un espai relacional i acollidor amb la finalitat de millorar l'autonomia de la persona.

2.2. Principis bàsics del servei

El Servei Àpats en Companyia es fonamenta en els següents principis:

- El respecte, la igualtat i la dignitat en el tracte a les persones.
- La confidencialitat de totes les dades referents a la persones ateses.
- La participació de les persones usuàries que seran plenament informades del servei i que, sempre que sigui possible, seran consultades i se'ls facilitarà la participació en les decisions sobre el servei que els afectin directament.
- La personalització del servei, tot ajustant-lo a les necessitats i preferències de la persona, tenint en compte la prescripció mèdica envers la dieta.
- El Reconeixement de l'entorn cuidador, en cas d'existir, com a persones clau en l'atenció de la persona.

2.3. Objectius

L'Estratègia d'inclusió i de reducció de les desigualtats de Barcelona 2017-2030 proposa una garantia de cobertura de les necessitats bàsiques, entre d'altres, en matèria d'alimentació. Com un dels objectius per al 2030, es vol fer més accessible i assequible una alimentació adequada i saludable, en un marc d'impuls de la política alimentària de la ciutat.

Considerar com element particular i característic del servei d'alimentació, els aliments amb si mateixos, la producció i processament d'aquests aliments com a rellevants tant a nivell social, ambiental i de salut en sintonia amb la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació de l'Ajuntament de Barcelona.

Els objectius bàsics del servei són:

- Optimitzar els continguts nutricionals dels productes i prevenir situacions de risc de malnutrició i les seves conseqüències sobre la salut.
- Potenciar la introducció d'aliments ecològics, saludables i sostenibles
- Prevenir el risc d'aïllament de les persones grans en situació de fragilitat.
- Complementar els plans de treball encaminats a afavorir la recuperació i el manteniment de l'autonomia personal i social de la persona gran.



CLÀUSULA 3 . PERSONES DESTINATÀRIES

- El servei Àpats en Companyia està destinat a persones que viuen a la ciutat de Barcelona majors de 60 anys, o excepcionalment de més de 55 anys amb certificat de reconeixement de grau de discapacitat igual o superior al 33%, en situació de risc i necessitat social que conservin la capacitat d'alimentar-se de forma autònoma.
- La prescripció del servei vindrà donada per la valoració que facin els professionals municipals dels Centres de Serveis Socials de l'IMSS (en endavant professionals referents), amb l'aprovació de les direccions dels Serveis Socials, segons els següents criteris:
 - Persones grans que requereixen suport per cobrir les necessitats bàsiques d'una alimentació equilibrada.
 - Persones grans soles en risc d'aïllament social que requereixin un espai relacional acollidor a on treballin aspectes de socialització, autonomia i hàbits alimentaris.
 - Persones grans que viuen en habitatges sense condicions per conservar i/o cuinar els aliments.
 - Persones grans que tot i viure en habitatges en bones condicions, requereixen un seguiment dels hàbits de salut fora del seu domicili.

CLÀUSULA 4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

4.1. Característiques generals

El Servei Àpats en Companyia es presta amb la finalitat de garantir una nutrició adequada a les necessitats i patologies de les persones grans, tot tenint en compte la seva situació, la prescripció mèdica de la dieta que requereix i la valoració que realitzen els professionals referents.

Per a la realització del servei, l'adjudicatari haurà d'ajustar-se a les següents condicions de prestació:

- Utilitzar com a tècnica de producció i distribució d'aliments la LÍNIA FREDA
- En els espais-menjador que es relacionen en el punt 4.3 d'aquest PPT, es subministrarà LÍNIA CALENTA amb la possibilitat de reconvertir-se a línia freda si l'IMSS ho valora.
- Acomplir la normativa vigent sobre l'objecte d'aquest contracte.
- Garantir les bones pràctiques ambientals en l'execució del servei.
- Disposar d'un pla d'autocontrol basat en els principis d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) i aplicar els principis de flexibilitat i proporcionalitat d'acord amb la normativa sanitària vigent.
- Utilitzar recipients amb **tanca hermètica** per al transport del menjar.
- Disposar d'un menú alternatiu per oferir una solució davant de situacions imprevistes.
- Disposar a cada espai-menjador d'un estoc de productes per a la realització del servei (alimentaris, parament cuina i taula, neteja...) per prevenir incidències en les entregues dels proveïdors.

4.2. Unitats de distribució dels àpats

L'adjudicatari disposarà de les unitats de distribució dels àpats per a la correcta prestació del servei, d'acord amb les següents especificacions:

- Es realitzarà en vehicles que reuniran les característiques apropiades per garantir que tant els menús de línia freda com els de línia calenta arribin en òptimes condicions de temperatura, presentació i característiques organolèptiques.



- L'adjudicatari haurà de presentar les següents dades dels vehicles de transport adscrits al servei: marca i model, matrícula, tipus de motor, classificació segons distintiu de la DGT. No es podran adscriure al servei aquells vehicles als quals apliqui la normativa de la DGT i que no disposin del Distintiu de la DGT.
- L'adjudicatari farà el càlcul de les emissions de CO2 associades al transport dels àpats preparats des de les seves instal·lacions (cuina) a l'espai-menjador, tot utilitzant la versió vigent de la Calculadora de gasos d'efecte hivernacle de l'Oficina Catalana del Canvi Climàtic, omplint les dades de "Transport carretera", amb el mètode "distància recorreguda" (<https://canvclimatic.gencat.cat/ca>)
- Disposar del nombre necessari de vehicles per garantir el repartiment d'àpats diaris en temps i lloc previst.
- Els vehicles hauran de disposar de la identificació corporativa, segons les exigències d'imatge que estableixi l'IMSS.
- El personal d'empresa que realitzi el repartiment als diferents espais-menjador haurà de dipositar els envasos d'àpats en el frigorífic així com revisar periòdicament la temperatura i el correcte funcionament del mateix.
- En el cas que es produeixin incidències respecte al menú i/o aliment que han de rebre les persones usuàries, l'adjudicatari reposarà de forma urgent el producte amb la finalitat que es pugui consumir l'àpat en condicions òptimes.

4.3. Característiques específiques del Servei

El Servei Àpats en Companyia consisteix en la preparació i lliurament d'àpats equilibrats i saludables en 24 espais-menjador habilitats per l'IMSS.

Aquest servei també ofereix un espai de dinamització amb la finalitat d'ampliar la xarxa relacional de les persones usuàries mitjançant la realització d'activitats lúdiques tot respectant els interessos propis de cadascú.

L'adjudicatària del servei garantirà que a l'acabament de l'àpat tant la cuina com l'espai on s'ha efectuat l'àpat quedin en condicions d'higiene i neteja adequades per tal que puguin ser utilitzats per altres activitats que es facin a l'equipament.

Dels 24 espais-menjadors actualment en actiu, 20 tenen com a sistema de producció línia freda i 4 línia calenta.

Els 4 menjadors actuals en línia calenta són els següents:

Districte Ciutat Vella	CGG Pati Llimona
Districte Sarrià-Sant Gervasi	CGG Can Castelló
Districte Gràcia	CC La Sedeta CC Artesà-Tradicionari

Val a dir que l'estudi de costos d'aquests quatre espais s'ha fet en base a les despeses que genera la línia freda.

L'espai-menjador que temporalment es traslladarà a l'Església Evangèlica funcionarà com a línia calenta fins al retorn al CGG Sagrada Família que tornarà a la modalitat de línia freda.



Espai-menjador Sagrada Família

Per motiu d'obres de remodelació del CGG Sagrada Família, el servei es traslladarà temporalment al local de l'Església Evangèlica situada al passatge Gaiolà, 8-12. El cost de cessió de l'espai i subministraments per compensar a l'entitat per ubicar l'espai-menjador serà fins a un màxim de 2.000€/mes (IVA exclòs) per un període màxim de 24 mesos, revisable el temps en funció de la finalització de les obres i la data de retorn a l'equipament municipal CGG Sagrada Família, sens perjudici que el retard de la finalització de les obres obligui a que aquesta sigui superior.

El pagament mensual el realitzarà directament l'adjudicatari a l'entitat en el compte bancari que aquesta li proporioni.

L'abonament mensual d'aquesta despesa per part de l'IMSS a l'adjudicatari serà a mes vençut dins de la facturació mensual i justificant el pagament per part de l'adjudicatari a l'entitat. La quantitat per fer efectiva la despesa de cessió d'us ha estat incorporada a l'estudi de costos del lot 2.

Respecte als béns inventariables, l'espai serà tractat com un menjador nou i serà l'IMSS qui proveirà a l'inici de la gestió del material inventariable necessari per dur a terme el servei, així com l'habilitació de l'espai, que, acabat el contracte, serà propietat de l'IMSS. El futur manteniment, reparació i substitució dels béns inventariables d'aquest espai, acabada la garantia dels aparells, serà responsabilitat de l'adjudicatari que les realitzarà a compte de la partida de reserva del lot 2.

En el moment que s'obri de nou l'espai-menjador Sagrada Família, l'IMSS traslladarà els bens inventariables que s'hagin fet servir al local de l'Església Evangèlica a l'espai-menjador Sagrada Família.

L'obertura de l'espai-menjador Sagrada comportarà el tancament del servei al local de l'Església Evangèlica.

El parament de cuina i de taula aniran a càrrec de l'adjudicatari

4.4. Horari i cobertura del servei

El Servei Àpats en Companyia es prestarà entre les 13 i les 16 hores segons els dies de l'any que resta obert l'equipament on està ubicat l'espai-menjador.

El servei que es presti a l'espai-menjador Església Evangèlica (lot 2) es realitzarà excepcionalment en horari de 12 a 15 hores.

Els espai-menjador que presten el servei 250 dies a l'any estaran oberts de dilluns a divendres durant tot l'any, llevat dels dies festius tal com s'especifica a la clàusula 1 del PPT.

Els espai-menjador que presta el servei 228 dies a l'any estaran oberts de dilluns a divendres, llevat els festius i el mes d'agost tal com s'especifica a la clàusula 1 del PPT

Per tal de garantir el mateix nombre d'àpats a totes les persones usuàries del servei, en aquells espais-menjador que no sigui possible l'obertura els 365 dies/any es complementarà l'àpat amb la modalitat pic-nic pels caps de setmana i festius per aquelles persones que ho desitgin. En aquesta modalitat es servirà el mateix menú habitual que correspongui la resta de dies segons la programació que anirà adequadament envasat on constarà la data d'envasament, data de caducitat, la dieta, els ingredients i el nom de l'àpat. Amb el pícnic s'inclourà obligatòriament l'amanida, fruita i aigua envasada.

Aquelles persones que prefereixin l'àpat presencial al pícnic, podran acudir els caps de setmana i festius als espais-menjador del mateix lot que tinguin cobertura els 365 dies l'any.

En qualsevol cas, les excepcionalitats dels horaris i dies de prestació del servei hauran de ser de mutu acord amb l'IMSS, el Districte o les entitats que cedeixen els espais.

Pel que fa al número d'àpats a subministrar, el nombre de menús a servir es pot veure modificat al llarg de l'any en funció de l'assistència diària real efectiva. El nombre d'àpats no necessàriament ha de coincidir amb el nombre de places de l'espai.



L'estudi de costos s'ha fet tot tenint en compte la plena ocupació. A tall d'informació, però, s'inclou el següent quadre orientatiu en quant al volum de % d'ocupació dels anys anteriors ja que pot incidir en el volum de facturació d'àpats a preu unitari.

	2019	2020 (*)	2021 (*)	2022
% ocupació				
LOT 1	87%	89%	74%	73%
LOT 2	86%	90%	70%	64%
LOT 3	93%	95%	75%	84%

(*) L'any 2020 i fins juny de 2021, a causa de la pandèmia COVID-19, els àpats en companyia es van prestar a domicili. Fins al març del 2022 no s'ha iniciat el servei en la modalitat presencial. El % evolutiu respon a l'ajust de la demanda i la progressiva entrada a la nova normalitat.

L'adjudicatari únicament facturarà a mes tancat els àpats servits a cada espai-menjador. S'haurà de presentar una única factura mensual per cada lot.

4.5. Inventari dels menjadors del Servei Àpats en Companyia

L'adjudicatari es comprometrà a mantenir en bon estat de conservació i funcionament durant tota la vigència del contracte tots els béns inventariables que consten a l'ANNEX 1 d'aquest PPT.

Els espais-menjador del Lot 2: Can Mariner i Maternitat i els espais-menjador del Lot 3: La Palmera i Trinitat Vella, al ser de nova creació, a data d'avui no es pot facilitar el llistat dels béns inventariables. Tal com s'indica a la clàusula 4.7 del present PPT, l'IMSS posarà a disposició de l'adjudicatari les instal·lacions, béns inventariables i elements auxiliars necessaris (taules, cadires) per a la prestació del servei.

A l'inici del contracte, durant el primer mes de vigència, l'adjudicatari comprovarà l'estat de tota la maquinària, parament i utilatge de cada espai-menjador on es realitza el Servei Àpats en Companyia i emetrà l'informe pertinent. D'aquest informe s'expediran tres còpies: la primera per a l'IMSS, la segona restarà a l'espai del servei i la tercera per a l'adjudicatari.

Un mes abans de la finalització del contracte i abans del retorn de la garantia, l'adjudicatari facilitarà a l'IMSS, un inventari de cada espai a on es realitza el servei.

Els Serveis Tècnics municipals faran una inspecció per verificar l'estat de l'espai-menjador, maquinària i infraestructura.

En cas que l'espai-menjador i utilatge (béns inventariables) estigui malmès per un mal ús, la despesa de la reparació anirà a càrrec de la garantia si és suficient. En el cas que no fos suficient, l'adjudicatari que finalitza la gestió en pagarà la diferència fins arribar a cobrir la totalitat del preu de la reparació.

4.6. Parament de cuina i taula.

A partir de l'entrada en vigor del contracte i al seu càrrec, l'adjudicatari haurà d'aportar tot el parament de cuina i taula (plats, gots, coberts i altra vaixel·la necessària) per a una òptima prestació del servei, inclòs tot el material d'un sol ús que calgués com les estovalles i els tovallons i al llarg del contracte fer les reposicions necessàries.

En compliment de la Instrucció Tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació de l'IMSS de Barcelona, les safates, plats gots i coberts seran reutilitzables

En el cas d'haver d'utilitzar articles de parament de paper d'un sol ús (tovalles i tovallons), hauran de ser de paper 100 % reciclat.



En els espais-menjador que s'incorpori la possibilitat "per endur" les safates i gots hauran de ser obligatòriament de base cel·lulòsica o en qualsevol cas compostables segons la norma UNE-EN 13432:2001 o equivalent.

Quan el servei es presti a l'espai-menjador, l'aigua es servirà en gerres de vidre i s'evitaran els envasos individuals de plàstic que només seran admesos en el menú "per endur".

L'adjudicatari disposarà a cada espai-menjador d'un estoc de productes de parament tant de taula com de cuina per cobrir les necessitats inesperades que puguin sorgir durant la prestació del servei.

L'adjudicatari realitzarà la neteja diària de l'utilatge, cuina, carros de transport de menjar i parament i abocarà els residus en els contenidors habilitats per a aquest efecte tot seguint criteris mediambientals.

4.7. Manteniment, reparació i reposició de materials o béns inventariables.

A l'inici del contracte, l'IMSS posarà a disposició de l'adjudicatari les instal·lacions, bens inventariables i elements auxiliars necessaris (taules, cadires) per a la prestació del servei que en farà un ús responsable dels mateixos.

En compliment de la Instrucció Tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació de l'Ajuntament de Barcelona, la classificació d'eficiència energètica mínima que s'exigirà per als nous equips serà la C.

Es consideren béns inventariables els següents:

- Rentavaixelles semi-industrial
- Forn de regeneració (en línia freda)
- Armari calent
- Carro calent (línia calenta)
- Microones
- Cafetera
- Nevera industrial
- Frigorífic COMBI
- Congelador
- Carro de servei
- Armari rebost
- Armariet de vestuari

L'adjudicatari de cada lot reservarà una partida per a tota la durada del contracte segons el quadre següent per a les tasques de manteniment, reparació i reposició de béns inventariables, amb les quantitats per lot que s'esmenten a continuació. Les despeses imputades a aquesta reserva s'hauran de justificar documentalment, tot aportant còpia de les factures i un full de càlcul resum amb la relació de les factures abonades, conceptes i imports.

Provisió per manteniment, reparació, reposició de béns inventariables i servei d'auditoria externa respecte als treballs de manteniment, reparació i reposició de bens inventariables per a tota la vigència inicial del contracte	
Lot 1	24.000 €
Lot 2	40.000 €
Lot 3	48.000 €



Les despeses a efectuar sobre aquesta partida de reserva hauran de consensuar-se amb els Serveis Tècnics de l'IMSS. El cobrament s'inclourà a la facturació mensual després d'haver rebut el vistiplau del/de la Tècnic/a municipal que faci seguiment del contracte.

Qualsevol actuació que afecti a manteniment o reposició de béns inventariables, l'adjudicatari queda obligat a informar prèviament a l'IMSS i esperar el seu consentiment per portar a terme la feina. Així mateix, haurà de presentar prèviament els pressupostos necessaris per tal que siguin validats per l'IMSS.

L'adjudicatària haurà de confeccionar un calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que portarà a terme en cada espai-menjador on es realitza el Servei Àpats en Companyia, i presentar-ho a l'IMSS que se l'indiquin per a la seva aprovació i posterior control i seguiment.

El seguiment de l'estat dels béns inventariables hauran de ser auditats per un professional extern a l'empresa i que compti, prèviament, amb el vist-i-plau de l'IMSS. Aquest auditor tindrà el següent comés:

- Validació de les factures associades a l'equip amb preus ajustats al preu de mercat.
- Revisió periòdica de l'estat de les màquines i valoració de la necessitat del canvi o de la reparació.
- Vetllar per tal que les noves adquisicions tinguin la classificació d'eficiència energètica mínima C.
- Mantenir actualitzat l'inventari.

Tant els béns inventariables reparats com els de nova adquisició passaran a ser propietat de l'IMSS al finalitzar el contracte.

Aniran a càrrec de l'adjudicatari les reparacions dels elements que resultin malmesos a causa d'un ús inadequat per part del seu personal o satisfer la indemnització procedent per les pèrdues que es puguin arribar a produir.

La facturació d'aquestes despeses s'efectuarà tal com s'indica a l'apartat 7.1 d'aquest PPT. S'utilitzarà el Model de l'ANNEX 2

Les despeses d'aigua i llum per a la prestació del servei aniran a càrrec de l'IMSS.

La neteja dels WC les realitzaran des del servei que tinguin contractats els equipaments on estiguin ubicats els espais-menjador. En el cas dels equipaments que s'obrin, durant el mes d'agost i altres dates de calendari festiu o de vacances, exclusivament per donar el Servei Àpats en Companyia, la neteja dels WC serà a càrrec de l'adjudicatari.

En aquells lots en que es preveu la possible obertura d'espais-menjadors nous, serà l'IMSS qui se n'encarregarà de l'adequació del mateix (instal·lacions, bens inventariables i elements auxiliars). El parament de taula i cuina serà a càrrec de l'adjudicatari.

En el cas que s'hagi de traslladar, temporal o definitivament, el servei Àpats en Companyia a un espai-menjador diferent de l'habitual, sigui perquè es facin obres o per causa major succeeixi un fet sobtat que impossibiliti prestar el servei, el trasllat del mobiliari, si s'escau, material i utilatge (béns inventariables) se n'ocuparà l'adjudicatari segons les prescripcions fetes pels Serveis Tècnics municipals.

A tots els efectes, els treballs de manteniment i reparació es realitzaran amb estricte compliment de les diferents reglamentacions que afectin a les instal·lacions i equips.



L'adjudicatari està obligat a efectuar tant les revisions de manteniment i reparacions per instal·ladors tècnics autoritzats de la maquinària, com en el seu cas la substitució per un altre d'iguals o superiors característiques.

L'adjudicatari està obligat a la reparació i reposició de material auxiliar i útils de neteja que presentin qualsevol tipus de deteriorament que disminueixi la qualitat del servei exigít.

El temps de resolució de les avaries no podrà excedir de 7 dies naturals des de la data de l'avaria. En el cas de reposició de material auxiliar, utilitatge i útils de neteja no podrà excedir de 2 dies naturals.

Durant la vigència del contracte, l'adjudicatari estarà obligat a facilitar a l'IMSS la informació que se li demani respecte a l'estat de la maquinària.

CLÀUSULA 5.- NORMATIVES HIGIÈNIC-SANITÀRIES, MATÈRIES PRIMERES I ORGANITZACIÓ

Les empreses adjudicatàries hauran de complir la normativa higiènic-sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent: Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici); Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments), i Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell (modificat pel Reglament (UE) 2017/228 de la Comissió, de 9 de febrer de 2017), que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.

Les fonts d'abastament hauran de ser comprovades periòdicament per les empreses adjudicatàries per assegurar la pulcritud en l'obtenció dels productes subministrats.

Els documents que garanteixin l'origen dels productes, hauran d'estar en tot moment a disposició de l'IMSS, la qual cosa no significa que aquest Organisme es responsabilitzi de les garanties higiènic-alimentàries dels productes emprats.

L'adjudicatari seguirà les indicacions que determini l'Institut de Seguretat Alimentària (ISAL), de l'Agència de Salut Pública, i es sotmetrà a possibles inspeccions sanitàries, alhora que realitzarà periòdicament anàlisi de productes –tant en cru com en cuit– i d'espais, així com controls al personal manipulador d'aliments.

L'adjudicatària, efectuarà l'anàlisi bacteriològic de:

- àpats preparats
- superfícies de cuina
- útils de cuina
- verificació mostres testimoni

Aquestes anàlisi es lliuraran a l'IMSS en el supòsit que les circumstàncies ho requereixin.

5.1. Materials i productes de neteja amb criteris de sostenibilitat ambiental

L'adjudicatari serà responsable d'implementar i mantenir actualitzat un pla de neteja i desinfecció documentat amb els registres corresponent en cadascun dels espais on es realitzi el Servei d'Àpats en Companyia com part del Sistema d'Autocontrol.

L'adjudicatari proporcionarà els manuals d'instruccions, si s'escau, i les fitxes tècniques dels materials utilitzats als seus treballadors per tal de desenvolupar el servei amb la finalitat de configurar un quadern de



consulta tipus guia ràpida. També els facilitarà tota aquella informació que sigui adient per evitar errors i accidents en els menjadors.

L'adjudicatari disposarà d'un estoc de productes i material de neteja. En compliment de la Instrucció Tècnica per a l'aplicació de criteris de sostenibilitat en els serveis d'alimentació de l'IMSS de Barcelona, l'adjudicatari aplicarà els criteris de sostenibilitat en el servei de neteja i recollida selectiva de residus. <https://www.aisosteniblebcn.cat/instruccio-neteja43821.pdf>

Les tasques de neteja s'hauran d'executar segons les següents consideracions:

Limitació d'ús de determinats productes de neteja

- Es prohibeix l'ús generalitzat de productes desinfectants altament agressius pel medi ambient (lleixiu o altres) en terres i tot tipus de superfícies. Aquest tipus de productes sols es podran utilitzar en la neteja dels següents llocs i elements de la cuina: forats d'aixetes, piques i altres desaigües.
- S'exclou l'ús de productes amb finalitat més aparent que de neteja real, com poden ser ambientadors o altres tipus de pastilles, substàncies perfumades o productes anàlegs.
- Queda prohibit l'ús de productes de neteja en esprai i tot tipus d'envasos amb gasos propel·lents. Quan calgui, s'utilitzaran ampolles polvoritzadores amb sistema mecànic.

Qualitat Ambiental del productes de neteja habituals

Es consideren productes bàsics habituals els següents: producte per terres i enrajolats, producte neteja superfícies (per taulells, prestatgeries, mobiliari de menjador, cambra frigorífica...), neteja-greix (campanes extractores, fregidores, forns, fogons, graelles, planxes, carros transport), rentavaixelles rentat automàtic (vaixella, cristalleria i coberteria) i rentavaixelles a mà (olles, cassoles, paelles, etc.)

Serà obligatori que aquests productes compleixin amb algun dels requisits següents, pel que fa a compostos químics en la formulació del producte:

- exclusions i limitacions referides al Reglament (UE) 2015/830 de la Comissió, de 28 de maig de 2015.
- exclusions i limitacions referides a les indicacions de perill (frases H i frases EUH) i frases de risc (frases R),
- exclusions i limitacions referides a concentracions de biocides.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut i la seva utilització i dosificació.

Retirada selectiva de residus

Els residus produïts pel servei es retiraran una vegada acabat el servei, amb la conseqüent classificació i dipòsit al lloc adient.

La retirada de residus hauran de contemplar totes aquelles fraccions de residus que en el moment d'iniciar el contracte i en l'emplaçament de cada equipament siguin objecte de recollida selectiva en el model de recollida selectiva municipal, i que en general són les següents:

- Paper i cartró (contenidor blau)
- Envasos lleugers: plàstic, llaunes i brics (contenidor groc)



- Vidre (contenidor verd)
- Matèria orgànica (contenidor marró)
- Rebuig (contenidor gris)

Les bosses industrials grises o negres que l'adjudicatari utilitzi per a la retirada de residus hauran de ser d'un mínim del 80% de plàstic reciclat post consum.

L'adjudicatari estarà obligat a subministrar bosses de colors per a la recollida selectiva de les diferents fraccions.

CLÀUSULA 6. ORGANITZACIÓ DELS SERVEIS

6.1. Prescripció del servei Àpats Socials

Els Serveis Socials Bàsics municipals realitzaran la valoració i prescripció del servei a cada persona, així com el plantejament dels objectius generals de treball, la durada de servei, prèvia aprovació de la Direcció del Centre de Serveis Socials.

Aquesta prescripció anirà sempre acompanyada d'un informe mèdic que determini el tipus de dieta que la persona ha de rebre i s'existeix intolerància i/o al·lèrgia a algun aliment, així com que la persona no presenta malaltia infecto-contagiosa, que posi en risc l'estat de salut del col·lectiu.

6.2. Alta del Servei

Per realitzar l'alta dels serveis els professionals referents dels Serveis Socials Bàsics utilitzaran l'aplicació informàtica municipal (actualment **MENJADORS** o la que substitueixi en un futur).

L'adjudicatari disposarà d'accés a aquesta aplicació amb la informació rellevant que correspongui a l'alta del servei: identificació de la persona usuària, problemàtica i objectius de la intervenció, modalitat de servei, dieta prescrita, espai-menjador escollit i copagament assignat.

6.3. Assignació del Servei

L'adjudicatària rebrà la sol·licitud d'inici de servei a través de l'aplicació informàtica **MENJADORS**.

En totes les situacions i tipus de línia (calenta o freda) el temps màxim des que es prescriu el servei fins que la persona acudeix per primera vegada al menjador no pot excedir de 48 hores sempre i quan no hi hagi llista d'espera en el menjador escollit.

6.4. Interrupcions temporals del servei

El servei s'interromprà temporalment amb una durada mai superior a 1 mes natural quan es prevegi l'absència de la persona usuària per raons voluntàries (vacances, estada a casa d'un familiar...) o forçoses (hospitalització, socio-sanitari...).

En aquests casos,

- L'adjudicatari no farà la comanda de l'àpat quan la persona usuària o persona autoritzada hagi avisat (sigui personalment o al telèfon gratuït que l'adjudicatari faciliti) que no en farà ús del servei. En el cas que sigui el professional referent qui ho comuniqui, aquest ho farà mitjançant correu electrònic.
- L'inici de la interrupció es farà efectiva en el moment que afecti a la nova comanda de menús, no a la data que ho comunica la persona usuària. La interrupció finalitzarà a partir de la data que la persona comunica que es reincorpora al servei. El/la treballador/a del menjador farà la



comanda de l'àpat segons els terminis fixats i amb la conformitat del l'IMSS, tot informant a la persona usuària del dia que serà efectiu.

- En cap cas, la duració d'una interrupció pot ser superior a 31 dies naturals consecutius. El/la dinamitzador/a informará a les persones usuàries del procediment a seguir davant la interrupció del servei i del fet que una vegada donat de baixa, per reprendre el servei haurà d'iniciar el procés d'alta tot demanant hora al seu professional referent.
- Quan la persona usuària s'absenti sense comunicar-ho més de 3 dies seguits, el/la dinamitzador/a informará al/a la supervisor/a i aquest/a al professional referent mitjançant correu electrònic.

6.5. Baixa del servei

Correspon a la Direcció de Serveis Socials, juntament amb el professional referent, interrompre el servei temporal o definitivament i en el cas d'interrupció temporal, determinaran quina mesura la prendre.

La persona usuària podrà causar baixa per:

- Defunció.
- Interrupció del servei que superi 31 dies naturals consecutius.
- Decisió voluntària de la persona usuària.
- Deixar de residir a la ciutat de Barcelona.
- Deixar de residir en el seu domicili i passar a una residència de gent gran o altre equipament similar.
- Finalització del període de servei previst.
- Decisió del responsable o referent municipal, per:
- Compliment dels objectius previstos d'actuacions temporals.
- Deixar de reunir els requisits establerts per gaudir del servei.
- Incompliment reiterat per part de la persona usuària de les seves obligacions de col·laboració i deures contractuals.
- Incompliment reiterat de la normativa de menjadors.
- Incompliment reiterat del copagament

6.6. Organització en el Servei Àpats en Companyia

6.6.1. Formalitzar la demanda del servei

Per iniciar un servei serà imprescindible comptar amb la signatura de la petició de:

- La persona usuària.
- Professional referent del CSS
- El/la director/a del CSS

Un cop signada, s'haurà de lliurar una còpia a la persona usuària juntament amb el document de condicions generals del servei que inclogui:

- Drets i deures de la persona usuària del servei.
- Termini mínim per comunicar absències al menjador
- Informació sobre el sistema de presentació de queixes i suggeriments.
- Quota de copagament que li correspon

L'adjudicatari garantirà l'inici del servei en un termini màxim de 48 hores.



Com material de suport a la informació facilitada al CSS, en el moment de la primera visita a l'espai-menjador, l'adjudicatari lliurarà a la persona usuària el menú mensual corresponent a la seva dieta. En aquests documents constarà el logotip de l'adjudicatari.

L'adjudicatari farà arribar mensualment a l'IMSS el llistat de persones usuàries del Servei amb les que ha hagut incidències segons el model que rebrà de l'IMSS a l'inici del contracte. Les incidències greus o d'importància rellevant seran comunicades en el termini màxim de 24 hores.

L'adjudicatari enviarà mensualment, a l'adreça de correu electrònic facilitada per l'IMSS en el moment de l'adjudicació, els menús previstos, que revisarà i donarà el vist i plau per posar-los a disposició de les persones usuàries.

6.6.2. Gestió administrativa del servei

La gestió del servei es realitzarà mitjançant l'aplicació informàtica **MENJADORS** prevista a tal efecte per l'IMSS. El sistema municipal disposa de funcionalitats per registrar l'assistència per dies i per setmanes tant individual com massiva, registre de baixes, interrupcions, incidències i absentisme.

L'adjudicatari serà responsable d'actualitzar les dades referides a les persones usuàries i a la gestió dels casos en els sistemes d'informació establerts per l'IMSS.

L'adjudicatari proporcionarà una APP instal·lada en dispositiu mòbil que permeti:

- El registre d'àpats individual
- El registre massiu d'àpats
- Gestió d'interrupcions
- Gestió de baixes
- Registre d'incidències
- Modificacions en la prestació del servei (canvi de dieta, ...)

Per a cada àpat s'haurà de registrar:

- Persona usuària
- Menjador
- Dia de l'àpat
- Tipus de dieta
- Torn, si s'escau
- Data i hora en que s'ha realitzat el registre
- Identificació de la persona que registra

L'adjudicatari proposarà les especificacions i el *software* que utilitzarà perquè el sistema de registre funcioni, sempre tenint en compte que la informació dels registres s'haurà d'integrar amb els sistemes corporatius de l'IMSS utilitzant els mecanismes que es defineixen a la Clàusula 12 del PPT

L'adjudicatari assumirà els costos econòmics de connexió, utilització i actualització de dades a l'aplicació informàtica municipal que se l'indiqui (actualment **MENJADORS**).

L'aplicació informàtica **MENJADORS** serà l'eina de comunicació i de treball entre l'adjudicatari, l'IMSS i els Centres de Serveis Socials. Per aquesta raó, l'empresa proveïdora del servei haurà de garantir que els treballadors coneixen l'aplicació informàtica i en fan un ús correcte d'aquesta.

L'IMSS haurà de:



- Gestionar les altes i les baixes de les persones usuàries prescrites pels Centres de Serveis Socials.
- Gestionar la llista d'espera
- Gestionar altres alteracions del servei com canvi de dieta, canvi de quota a aportar per la persona i altres incidències del servei que vinguin indicades pels professionals referents.

L'adjudicatari haurà de:

- Gestionar l'assistència de les persones usuàries a cada espai-menjador.
- Gestionar l'absentisme de les persones usuàries posant-se en contacte amb el professional referent perquè valori la baixa al servei.
- Registrar les baixes.
- Registrar les incidències.
- Informar de les modificacions en la prestació del servei (canvis de dietes, canvi de quota aportat per la persona, canvi d'espai-menjador i altres incidències que afectin a la prestació del servei en relació a la persona).
- Intervenir en la resolució dels conflictes que es produeixin (entre persones usuàries, entre persones usuàries del menjador i del casal o entitat, i d'altres). Les incidències greus relacionades amb situacions de risc o que afectin la seguretat de la persona usuària o del/la treballador/a les haurà de notificar de manera immediata amb una trucada telefònica i correu electrònic al professional referent, Direcció del Centre de Serveis Socials i a l'IMSS.
- Fer el seguiment i gestió de l'incompliment dels acords de copagament.
- Informar mensualment als professionals referents sobre les persones usuàries que han generat un deute.
- Informar als professionals referents d'aquelles situacions rellevants que detecti en les persones ateses pel servei (situacions sobrevingudes que agreugen la situació de fragilitat de la persona, detecció de situacions de maltractaments, etc.).
- Gestionar les interrupcions del servei de les persones usuàries.

6.6.3. Servei de menjador

L'adjudicatari:

- Subministrarà els àpats i material necessari per al servei segons les característiques i peculiaritats de cada equipament on està ubicat l'espai-menjador.
- Acordarà amb l'IMSS i el responsable del centre de l'equipament l'horari d'entrega dels àpats i el lloc exacte on depositar-ho per no entorpir les activitats que s'estiguin desenvolupant en l'equipament.
- Pararà i despararà les taules, servirà els àpats, subministrarà els tovallons i el parament de taula (vaixella i coberts).
- Recollirà i netejarà amb cura la cuina, estris i parament de cuina i taula. Es garantirà en tot moment, que un cop finalitzat el servei, els espais utilitzats estiguin en perfectes condicions per altres usos.
- Garantirà la puntualitat a l'hora de servir l'àpat i la prestació del servei en general.
- Entregarà a les persones usuàries del servei un full amb els menús mensuals programats i les activitats de dinamització previstes.
- Entregarà a cada persona usuària un full amb les normes d'ús del servei.

6.6.4. Punt de trobada i programa de dinamització

El punt de trobada és una oferta oberta i d'accés lliure d'activitats per a les persones usuàries de l'espai-menjador, que no requereix d'objectius específics de pla de treball i haurà d'estar dotat amb mobiliari adequat a les activitats previstes i material per a les mateixes.



El Programa de Dinamització es desenvoluparà de dilluns a divendres de 14 a 16 hores, un cop finalitzat l'àpat.

L'adjudicatari haurà de:

- Crear un espai acollidor que permeti a les persones grans establir nous vincles d'amistat i de connexió amb la resta de persones usuàries del menjador d'acord amb la realitat i interessos de cadascú.
- Fer la primera acollida a les persones usuàries del servei, tot establint un vincle positiu que faciliti la seva adaptació posterior al mateix, així com recollir informació sobre les seves expectatives respecte al grup, les activitats relacionals i de lleure.
L'acollida i seguiment ha de servir per copsar interessos, habilitats, preocupacions i prioritats que orientin en el tipus d'activitats que poden ser de major utilitat, respectant sempre les aficions i interessos personals.
- Tenir especial cura en presentar a la persona usuària als altres assistents i al personal que desenvolupa la tasca en el servei.
- Facilitar un nexa, entre el Servei Àpats en Companyia i l'oferta d'activitats dels casals de gent gran, Centre Cívic o entitats més properes a l'entorn de la persona usuària. A tal efecte, el/la dinamitzador/a haurà de conèixer l'oferta d'activitats de lleure i/o formació del territori i ciutat.
- Elaborar un programa d'activitats anuals per cada un dels menjadors tenint en compte els interessos, desitjos i necessitats de les persones.
- Facilitar el material necessari per al bon funcionament de les activitats. El material que s'ofereixi (coles, paper, tintes...) haurà de complir requisits de qualitat ambiental.
- Establir els sistemes de registre, descripció i valoració de les activitats i entregar-ho mensualment a l'IMSS tot seguint les seves directrius.

El Programa de Dinamització ha de contemplar:

- Les activitats directament organitzades en l'espai-menjador i altres que es realitzin en les instal·lacions.
- La realització de sessions informatives que siguin d'interès de la població que s'està atenent (pobresa energètica, seguretat a la llar, com prevenir ser víctima d'un delictes o estafa, temes de malalties, d'alimentació, mesures de prevenció del COVID-19, entre d'altres).
- La vinculació amb activitats que ofereixen en el casal de gent gran (excursions, xerrades, tallers...), en el barri i en entitats més properes a l'entorn de la persona usuària. Caldrà que el personal dinamitzador faci difusió mensual de les diferents activitats que es facin en aquests llocs.
- Conèixer l'oferta cultural que es fa al programa Apropa't Cultura i ajudar les persones a inscriure's i participar.

CLÀUSULA 7. FACTURACIÓ I PREUS PÚBLICS

7.1. Facturació dels serveis

L'adjudicatari ha de presentar al Registre de l'IMSS la factura electrònica corresponent a les prestacions executades en el període mensual. La factura, serà revisada i conformada en el termini màxim de deu dies. En cas de disconformitat, la factura serà retornada a l'empresa contractista, atorgant-li un termini màxim de deu dies a comptar des de l'endemà al de la recepció per efectuar observacions o presentar nova factura amb les rectificacions escaients.

L'adjudicatari haurà d'incloure a la factura que presenti les següents dades especificades en la capçalera del present plec:



- El número de contracte i número d'expedient
- El mes descriptiu del servei prestat que es factura
- El detall de cada servei facturat, així com l'import corresponent de cadascun d'ells, especificant separatament els mateixos
- DIR 3 LA0006803
- Òrgan de contractació
- Departament econòmic
- Departament destinatari

Quant a les prestacions executades, l'adjudicatari les desglossarà, tot diferenciant :

- Despeses fixes per a la gestió del servei
- Despeses variables en quant al nombre d'àpats servits
- Despeses de manteniment en base a la reserva (si s'escau). (Cal adjuntar les factures pagades)
- Despeses d'auditoria tècnica de qualitat (si s'escau). (Cal adjuntar les factures pagades)
- Despeses d'enquestes de satisfacció d'usuaris/es (si s'escau). (Caldrà adjuntar les factures pagades)

A la factura s'haurà d'annexar mensualment el model de plantilla que consta en l'ANNEX 2

A l'aplicació informàtica municipal (actualment MENJADORS) caldrà indicar el nombre exacte dels àpats servits a últim dia de mes. La lectura d'aquesta dada per part del tècnic/a municipal referent del contracte es farà el cinquè dia del més següent.

La conformitat de les dades per part del tècnic/a municipal es farà dins del període dels deu primers dies de mes.

La facturació enviada a cobrament haurà de ser coincident amb la que consti a l'aplicació MENJADORS, i acceptada pel tècnic/a. En cas contrari es rebutjarà la factura.

Quan el servei a una persona usuària s'interrompi en el temps i la forma establerta (interrupció amb avís), l'adjudicatari no facturarà a l'IMSS el període que duri aquesta circumstància, així com tampoc realitzarà el cobrament de l'aportació de preu públic vigent.

Quan el servei s'interrompi degut a que la persona usuària no ha comunicat la seva absència en temps i forma establerta, l'adjudicatari facturarà l'àpat fins a un màxim de 3 dies.

En qualsevol de les dues situacions anteriors, l'adjudicatària s'haurà de posar en contacte amb el professional referent per informar de la incidència.

7.2. Preus públics

La Comissió de Govern municipal, en data 17 de desembre de 2020, va APROVAR la regulació general dels preus públics municipals, així com els preus públics per a l'any 2021 i successius

D'acord amb allò que disposa l'article 16.m) de la Carta Municipal de Barcelona, l'article 106 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local i l'article 127 del text refós de la Llei d'Hisendes Locals, aprovat pel Reial Decret Legislatiu 2/2004 de 5 de març, i de conformitat amb els articles 41 a 47 del mateix text refós, es fixen els preus per la prestació de serveis d'àpats en companyia per a la gent gran.

Estan obligats al pagament de les corresponents tarifes les persones que utilitzin els serveis que són objecte d'aquesta regulació (Art. 3r) i quantia (Art.4t)

Preu àpat per a les persones usuàries amb PNC o similars	0,50 €
Preu àpat per a les persones usuàries amb Targeta Rosa Gratuïta	0,85 €
Preu àpat per a les persones usuàries amb Targeta Rosa Reduïda	1,80 €



Preu àpat per a les persones usuàries sense Targeta Rosa

3,90 €

Quan, excepcionalment, hi hagi persones que per manca de capacitat econòmica temporal i transitòria no puguin assumir el copagament corresponent, el personal professional referent dels serveis socials bàsics corresponent haurà d'acompanyar la sol·licitud del servei d'un informe social en el que especifiqui els motius de l'exempció (preu zero) així com la durada aproximada de la mateixa.

L'adjudicatari haurà de:

- Aplicar el cobrament dels preus públics aprovats pels òrgans de govern municipals pertinents seguint les indicacions de l'IMSS.
- Gestionar el copagament de l'aportació de preu públic que realitzarà la persona usuària, mitjançant domiciliació bancària o directament per la persona, segons la seva preferència. Aquests rebuts es tramitaran en el període de l'1 al 5 de cada mes i el seu import correspondrà als àpats realitzats durant el mes anterior.
- L'IMSS podrà modificar el període de cobrament dels preus públics, en funció de les necessitats detectades de les persones usuàries.
- Gestionar, conjuntament amb el professional referent, les possibles situacions d'incompliment dels acords de copagament establerts entre els Serveis Socials i la persona atesa segons criteris establerts per l'IMSS.
- Col·laborar en el compliment dels acords de copagament establerts pel que fa al cobrament de la quota que ha d'aportar a la persona usuària. Les situacions d'impagats hauran de ser degudament comunicades a mes vençut al professional de referència i a l'IMSS.
- Ingressar mensualment les quantitats recaptades en concepte de preus públics pel copagament del servei en un compte restringit de l'IMSS, seguint les indicacions corresponents a l'inici del contracte.

CLÀUSULA 8. PROGRAMACIÓ I COMPOSICIÓ DELS MENÚS

L'adjudicatari haurà de presentar a requeriment de l'IMSS les fitxes tècniques dels productes que siguin necessaris per elaborar els menús que formin part d'aquest contracte tot seguint aquest model:

• Família grup de carns

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, pes, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

• Família grup d'ous i derivats

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, pes, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

• Família grup de peix

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, pes, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del proveïdor, lloc de captura del producte

• Família grup de llet, làctics i derivats

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
-------------	---



Característiques:	Categoria, pes, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del proveïdor i adreça completa

- Família grup de verdures i hortalisses**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, mida, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

- Família grup de fruites**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, mida, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs)

- Família grup de fècules, llegums i fruits secs**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, mida, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs) (indicar si prové de comerç just o no)

- Família grup d'infusions, tes, cafès i herbes aromàtiques pels cuinats**

Descripció:	Nom del producte, descripció, ingredients, presentació, etiquetatge..
Característiques:	Categoria, mida, condicions de conservació, caducitat... (indicant si és ecològic o no)
Distribuïdor:	Nom, adreça completa, RGS
Producció:	Nom del productor, lloc d'origen del producte (finca, adreça, codi postal inclòs) (indicar si prové de comerç just o no)

Durant la vigència del contracte es detectés que algun/s dels aliments proposats no compleixen els nivells de qualitat requerits pel servei, l'IMSS podrà instar les empreses adjudicatàries a subministrar-ne d'altres.

Per planificar els menús l'adjudicatari valorarà les recomanacions dels experts, les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut i les normatives alimentàries vigents.

L'adjudicatari disposarà d'una persona amb formació acreditada i específica sobre nutrició i dietètica, que faci la programació i supervisi la idoneïtat del menú. Aquesta persona facilitarà les informacions dietètic-nutricionals i sanitàries en relació amb la prestació del servei que se li demanin.

Elaborarà, consensuarà i controlarà la planificació periòdica de menús i dietes especials, tant en línia calenta com freda i valorar l'equilibri nutricional dels aliments.

L'alimentació de les persones usuàries haurà d'acomplir els següents requisits:

- Ser completa i equilibrada.
- Tenir una presentació atractiva.
- Ser variada adaptant-se a les necessitats, gustos i hàbits de les persones usuàries.
- Tenir una rotació mínima de 5 setmanes.
- Estar convenientment elaborada i condimentada.
- Estar basada en els guisats tradicionals i adaptada a la època de l'any.

Els menús es canviaran 4 cops a l'any, coincidint amb el canvi d'estació, (primavera, estiu, tardor i hivern).



Els menús dels dies festius es contemplaran de forma especial i s'inclouran en els menús corresponents els propis de les tradicions i festes populars que es celebren: Castanyada, Sant Jordi, Solsticis (estiu/hivern), Carnestoltes...

8.1. Característiques de la dieta basal o normal

El menjar de dieta basal tindrà una aportació calòrica de 750-900kcal., aportació que suposa aproximadament el 40% del volum energètic diari total, que en el cas de les persones a les que va dirigit aquest servei oscil·la entre 1.850 i 2.400 kcal.

La distribució dels nutrients serà:

Hidrats de carboni	50-55% del valor calòric diari	Els sucres simples d'addició no hauran de superar el 10% de l'energia diària de la dieta.
Greixos	30-35% del valor calòric diari	- Els àcids grassos saturats no superaran el 7-10% de les quilocalories totals. - Els àcids grassos poliinsaturats seran inferiors al 10% - Els àcids mono insaturats aportaran entre un 10 i un 15% de l'energia diària.
Proteïnes	15-20% del valor calòric diari	El 60% haurà de ser d'elevat valor biològic.

Quantitativament, aportaran aliments variats i en la proporció adequada que assegurin una correcta nutrició de totes les persones i en qualsevol dels tipus de dietes.

8.2. Estructura dels menús

Els àpats estaran adaptats a les necessitats nutritives de cada persona, segons informe mèdic, amb prescripció del tipus de dieta en aquells casos que es requereixi una dieta especial.

Estaran compostats de la següent manera:

- **Amanida:** base de tomàquet i/o enciam amb 2 components més variats per a cada dia de la setmana (pastanaga, blat de moro, espàrrecs, olives, llombarda, remolatxa, panses, tonyina, pernil dolç, formatge, ruca, canonges, altres.). En el cas que la persona no tingui tolerància a l'enciam l'adjudicatari li servirà un altre tipus d'entrant.
Es obligatori servir una amanida en cada àpat. També en la modalitat pícnic.
- **Primer plat:** Arròs, pasta, llegums, hortalisses, verdures i patates.
- **Segon plat:** Carns, peixos i ous. Les guarnicions que acompanyin a aquest plat no podran ser amanida.
- **Postres:** Fruita natural, variada i de temporada 4-5 dies a la setmana i làctics o derivat amb una freqüència de 1-2 dies a la setmana.
- Pa blanc, integral i per celíacs (envasat individualment).
- Café, té o infusions (amb llet). Aquests productes hauran de ser provinents de comerç just o agricultura ecològica.
- S'utilitzarà oli d'oliva per amanir els plats que, segons normativa, es servirà en format de mono dosi.
- Es servirà la sal i el vinagre en format mono dosi.
- L'adjudicatària facilitarà l'aigua embotellada de baixa mineralització, en garrafes de mínim 5 litres per tal de minimitzar la generació de residus. En la modalitat pícnic es donarà aigua embotellada individual.



L'adjudicatari donarà un segon plat fregit i guarnicions fregides màxim un cop a la setmana i no coincidiran en el mateix dia.

8.3. Quantitats mínimes per ració

Les racions s'ajustaran als gramatges detallats a continuació:

ALIMENTS	1 ració equival a: (pes en cru)
Arròs	60-80 gr.
Llegums	60-80 gr.
Pasta	60-80 gr.
Patates	150-200 gr.
Pa	40-60 gr.
Verdures i Hortalisses	200-300 gr.
Fruïtes	150-200 gr.
Llet	200-250 gr.
Iogurt	125 gr.
Formatge curat	40-60 gr.
Formatge fresc	80-125 gr.
Carn	100-125 gr.
Aus	200-250 gr.
Peix	125-150 gr.
Ous	80-125 gr.
Oli d'oliva	20 gr.
Mantega	10 gr.

Els ingredients i gramatge podrà ser modificat, de la mateixa manera que el menú, prèvia acceptació de canvi per part de l'IMSS. L'adjudicatari haurà de cercar sempre l'equilibri alimentari entre el primer plat, segon plat i les postres que componen el menú.

Amb la finalitat de garantir l'equitat i quantitat de les racions, el personal farà ús obligatori de mesuradors d'aliments per servir-les.

8.4. Varietat en els aliments i productes provinents d'agricultura ecològica.

Per tal de fomentar el consum de productes provinents d'agricultura ecològica i de proximitat, en els espais-menjador del servei Àpats en Companyia, l'adjudicatari haurà de vetllar per oferir la varietat dels productes que millor s'adaptin a les necessitats de les persones usuàries.

- **Verdures i hortalisses:** Pastanaga, porro, mongeta tendra, espinac, espàrrec, coliflor, col, col de Brussel·les, albergínia, pebrot, carxofa, bleda, xampinyó, carabassó, carabassa, tomàquet, ceba, etc. Preferiblement verdura fresca i de temporada.
La verdura es servirà obligatòriament fresca i amb la periodicitat necessària per mantenir les seves propietats organolèptiques i nutricionals.
- D'entre les verdures, seran obligatòriament ecològiques durant tot l'any: les cebes, la pastanaga, els xampinyons, col, enciam, carabassa i el tomàquet sofregit.
- També seran obligatòriament ecològiques les següents verdures en els períodes estacionals indicats: els porros (setembre a juny), els espinacs (novembre a febrer), el carabassó (juny i juliol) i el bròquil i coliflor (octubre a abril), mongeta tendra (juny a setembre) i tomàquet (setembre a novembre).
- **Llegums:** Llenties, cigrons, mongetes blanques, pintes, pèsols, faves tendres.
- **Peix i Marisc:** Rap, mero, tonyina, lluç, llobarro, caçó, daurada, llenguado, bacallà, salmó, sèpia, calamars, musclos, gambes, escamarlans. **No s'admetran peixos com la perca, el panga, la caella, la sardina, l'abadejo i la tilapia.**
- **Carns:** Pollastre, vedella, xai, porc, conill i gall d'indi.



- **Fruïtes:** Meló, taronja, mandarina, síndria, maduixes, préssec, prunes, cirera, pera, pomes, plàtans, albercocs, nectarines, etc., preferiblement de temporada i el més variada possible al llarg de la setmana.
- Els **tomàquets i les taronges** hauran d'estar certificats com aliments **procedents de la producció integrada** (respectuosa amb la salut i el medi ambient i que minimitza l'ús de productes agroquímics). A les fitxes d'aquests productes ha de constar la certificació corresponent.

Tant el que figura com obligatori com l'oferta addicionalment passaran a ser obligació contractual essencial, l'incompliment de la qual serà objecte de penalització i podrà arribar a ser qualificat com a incompliment molt greu.

Si per un problema aliè a l'adjudicatari derivat d'inclemències climàtiques (onades de calor o fred inusuals, riuades, ventades, incendis o d'algun altre imponderable) provoqués la impossibilitat de subministrar algun dels productes ecològics obligatoris o oferts, s'haurà d'informar per escrit al responsable del contracte de les causes que s'estan produint, la solució que es pot donar i el temps previst fins retornar a la normalitat i l'IMSS valorarà la situació i la solució proposada.

Ateses les dificultats que pot presentar la població que s'atén caldrà servir la fruita tallada 2 dies a la setmana. Per a aquelles persones que quedi justificada la necessitat, s'haurà d'ampliar a tots els dies que rebin el servei.

L'IMSS es reserva el dret a exigir la retirada dels productes que no reuneixin les degudes condicions, així com els que per la seva naturalesa o manera de preparació siguin insalubres o inapropiats.

8.5. Freqüència setmanal dels productes alimentaris

Les freqüències de consum d'aliments en la programació de les persones usuàries del servei variarà depenent de la cobertura de prescripció de servei que es faci:

GRUPS D'ALIMENTS	7 DIES
ENTRANTS	
Amanides variades	7
PRIMERS PLATS	
Arròs	1
Llegums	2
Pasta	1
Hortalisses i verdures	3
SEGONS PLATS	
Carns	3
Peixos	2
Ous	2
GUARNICIONS	
Verdures (cuïta o fresca), hortalisses, arròs, pasta, patates	7
POSTRES	
Fruita fresca i de temporada	5
Làctics o derivats	2
Cafè, infusions o tes (amb llet si es desitja)	7

8.6. Tipus de dietes

S'hauran de garantir diferents tipus de dieta degudament supervisades per les diferents necessitats previsibles de les persones usuàries, per tal de garantir l'adequació als requeriments mèdics, dietètics, culturals, etc.



Totes les dietes es facilitaran sota prescripció mèdica i qualsevol canvi que la persona usuària sol·liciti haurà de ser mitjançant presentació d'informe mèdic al professional referent de Serveis Socials Bàsics.

S'hauran d'incloure les següents dietes i les seves combinacions:

1. Basal o normal	7. Astringent
2. Hiposòdica	8. Protecció gàstrica
3. Hipocalòrica	9. Vegetariana
4. Hipercalòrica	10. Per motius culturals o religiosos (sense porc)
5. Per a diabètic	11. Al·lèrgia/Intolerància
6. Colesterol-Dislipèmia	12. Vegana

Totes elles, a la vegada, es podran presentar com:

- Dieta fàcil masticació
- Dieta triturada

Atenent a criteris nutricionals i organolèptics, no es canviaran els menús i/o ingredients sense prèvia justificació. Si per causes de força major calgués modificar algun plat del menú, en el termini màxim de dos dies d'antelació, l'adjudicatari ho haurà de comunicar a l'IMSS a l'adreça del correu electrònic que se li haurà facilitat a l'inici del contracte.

Els canvis no afectaran mai a la qualitat dels productes, ni al nombre de racions, ni a la quantitat de les mateixes.

8.7. Manual de dietes

L'adjudicatari haurà de presentar un **MANUAL DE DIETES**, que haurà d'incloure tant la informació relativa als plats –mitjançant fitxes tècniques d'elaboració i fitxes dietètiques–, com la descripció detallada de cadascuna de les dietes –mitjançant un codi de dietes–, especificant el nom, les indicacions, els objectius i les característiques de les mateixes.

A) FITXA D'ELABORACIÓ DELS PLATS: haurà de recollir la informació relativa a la manera de preparar, elaborar, distribuir i servir un plat i en ella s'ha d'especificar:

- Nom del plat.
- Nombre de racions per a les quals està programada.
- Ingredients o components del plat.
- Processos que pateixen els aliments en les fases de preparació, elaboració, presentació i distribució.
- Característiques organolèptiques del plat: textura, temperatura de servei, entre d'altres.
- Altres dades d'interès.

B) FITXA DIETÈTICA: presentarà l'anàlisi nutricional del plat i haurà d'incloure les següents dades:

- Calibratge del plat.
- Comparació de l'aportament calòric i de nutrients amb les ingestes diàries recomanades.

C) CODI DE DIETES: recollirà la descripció detallada de cadascuna d'elles. En aquest apartat es recolliran els següents punts:

- Nom de la dieta.



- Indicacions: relació de patologies a les quals pot aplicar la dieta.
- Objectius: especificació dels resultats que es volen aconseguir amb la dieta.
- Característiques: fórmula dietètica, característiques físiques, característiques químiques, aliments de la dieta (aliments permesos, aliments a evitar i tècniques culinàries recomanades).

L'adjudicatari es compromet a trametre mensualment a l'IMSS tots els menús de dietes signats per un professional dietista.

8.8. Qualitat dels productes

Totes les matèries primeres i els productes servits per l'empresa que resulti adjudicatària estaran subjectes a la normativa legal vigent.

Els proveïdors de les matèries primeres i els productes estaran acreditats i subjectes a la normativa vigent, tot responsabilitzant-se l'adjudicatària de les possibles alteracions dels productes. L'emmagatzematge de les matèries primeres i la seva conservació s'efectuarà complint la normativa vigent.

L'adjudicatari presentarà en el primer mes del contracte una **MEMÒRIA** en la que indiqui la descripció de cada matèria primera, la seva qualitat, tipus d'envàs, unitat de mesura, marca o marques, així com tots aquells requisits que estableixi l'ordenament jurídic vigent, en especial el Codi Alimentari Espanyol i la normativa complementària. Així mateix, garantirà un adient nivell qualitatiu tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com en la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura. En tot cas, els queviures seran de qualitat extra o primera.

Els productes envasats han de complir el que disposa el Reial Decret 1334/1999 de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i la normativa per al control del contingut efectiu dels productes alimentaris envasats.

8.9. Productes de proximitat i criteris mediambientals

Amb la voluntat de promoure els aliments de circuits curts de comercialització i la reducció de les emissions de diòxid de carboni (CO²) i de gasos d'efecte hivernacle (GEI), s'han seleccionat de la llista de productes que s'utilitzen en els menús, aquells amb una important presència en els mateixos, tant per freqüència com per volum de consum, pes i grau de contaminació en el transport que se'n deriva per tal de fer possible la traçabilitat des de l'origen.

Amb aquests criteris s'han seleccionat dinou productes entre verdures, fècules, llegums i fruites. Aquests productes són: el bròquil, la coliflor, el bròcoli, el romanesco, la col, l'enciam (les diferents varietats que es troben segons estacionalitat), la pastanaga, les cebes, la carabassa, el tomàquet per amanida, la mongeta tendra, la patata, l'arròs, els cigrons, les llenties, la mongeta seca, la taronja, la poma i la pera.

Per cadascun d'aquests productes s'ha establert com a procedència una distància màxima acceptada de 150 a 200 quilòmetres per a tots els productes (excepte per les patates (305 km), la taronja (355 km), i les cebes (405 km), per assegurar el subministrament). Per comprovar el compliment es calcularà la distància des del codi postal del lloc de producció a la seu de l'IMSS (València 344, 08009 de Barcelona) prenent com a referència la ruta més curta que doni la Guia Michelin.



8.10. Garantia de la qualitat higiènica-sanitària

L'adjudicatari haurà de complir la normativa higiènica-sanitària pel que fa a l'elaboració, manipulació i trasllat dels aliments. Serà d'aplicació la Normativa Sanitària-Alimentària vigent: Reial Decret 109/2010 (Normes relatives al lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici); Reial Decret 3484/2000 (Normes relatives a reduir i eliminar pràctiques incorrectes sobre manipulació d'aliments), i Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i el seu Consell (modificat pel Reglament (UE) 2017/228 de la Comissió, de 9 de febrer de 2017), que estableix els principis i requisits generals sobre la legislació alimentària, i tota la reglamentació que se'n derivi.

L'IMSS exigeix el desenvolupament, aplicació i manteniment d'un procediment permanent de autocontrol sanitari basat en els principis de l'APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics) que inclou plans de prerequisits d'higiene i traçabilitat. El sistema APPCC aplicat als mitjans i procediments de transport dels menjars preparats ha d'estar clarament especificat. Així mateix, s'exigeix la realització periòdica dels controls oportuns que haurà de realitzar l'adjudicatària.

L'adjudicatari haurà de lliurar a l'IMSS, còpia de cadascun dels informes de control realitzats.

L'adjudicatari s'obliga a comunicar de manera immediata a l'IMSS, qualsevol anomalia de caràcter higiènica-sanitària que detecti en els espais-menjador.

L'Administració podrà, mitjançant l'emissió de la corresponent instrucció, determinar qualsevol altre aspecte de caràcter higiènic-sanitari que consideri pertinent per a la correcta i adequada prestació del servei.

En els espais-menjador on s'ofereix el Servei Àpats en Companyia, l'adjudicatari haurà de:

- Designar una persona responsable per fer els controls i registres en l'espai-menjador. Aquest professional haurà d'estar format en el coneixement de com han d'arribar els diferents productes i registrar totes les actuacions de comprovació dutes a terme mitjançant fitxes de control.
- Realitzar els controls de temperatura, mitjançant un termòmetre sonda net i desinfectat, a cada recepció d'un producte i anotar-la a la fitxa de control corresponent.
- Respectar el temps de regeneració dels aliments i la temperatura de no menys 65º i mantenir-la fins al moment de consum. La conservació dels aliments cuinats, després de la regeneració estarà limitat a 2 hores. El producte regenerat i no consumit s'eliminarà.
- Disposar d'una farmaciola amb productes per a petites cures i primers auxilis.

8.11. Mostra testimoni

L'adjudicatari haurà de conservar una mostra testimoni representativa dels diferents menjars servits en tots els espais-menjador on es realitza el Servei.

La quantitat de mostra testimoni serà de 200 gr. equivalent com a mínim a una ració, i es guardarà durant 7 dies en congelació. Les mostres s'identificaran de forma individual amb un precinte o un marcador de tinta permanent i resistent a l'aigua especificant la data i el nom del plat cuinat i s'empaquetaran de forma adequada per tal d'evitar el seu trencament o deteriorament.



CLÀUSULA 9. SEGUIMENT I AVALUACIÓ DEL CONTRACTE

Els serveis contractats estaran sotmesos permanentment a la inspecció i vigilància de l'IMSS, d'acord amb allò expressat al Plec de Clàusules Administratives Particulars i de Prescripcions Tècniques.

Per assegurar el correcte desenvolupament dels serveis i garantir la coordinació entre l'IMSS i l'adjudicatari, es requeriran a nivell de gestió els següents perfils:

Perfils adjudicatari:

- Coordinador/a del contracte anomenat/da per l'empresa: En la seva funció com a responsable del contracte, s'encarregarà d'assegurar el compliment dels terminis acordats, així com la qualitat i l'adequació dels serveis objecte d'aquest contracte, el reporting, l'staffing de recursos i l'execució del servei segons les indicacions i els estàndards de l'IMSS. Serà l'interlocutor únic entre l'adjudicatari i l'IMSS per a tots els temes relacionats amb la gestió i execució del contracte.
- Supervisor/a: Serà l'encarregat/da de supervisar, controlar i assegurar l'adequació dels requisits necessaris per a l'execució dels serveis d'acord amb les directrius de l'IMSS.

Perfils IMSS:

- Responsable de contracte: Portarà a terme el seguiment del contracte i el model de relació contractual amb el proveïdor en la seva funció com a responsable del compliment de les condicions descrites al plec i de la gestió dels aspectes de facturació i administratius.
- Responsable tècnic del Servei: El/la tècnic/a designat/a s'encarregarà d'assegurar la qualitat i l'adequació dels serveis objecte d'aquest contracte i l'execució del servei segons les indicacions i els estàndards de l'IMSS.

9.1. Coordinacions entre l'adjudicatari i l'IMSS

Les relacions de coordinació entre l'IMSS i l'adjudicatari del contracte es durà a terme en la següent forma:

Coordinacions de Seguiment Directiu

Es reuniran amb caràcter trimestral. Tanmateix, es podran convocar amb caràcter extraordinari sempre que es consideri necessari. L'objectiu d'aquestes coordinacions seran les de supervisar la marxa del contracte i la presa de decisions que afecten a l'objectiu i abast del mateix.

En formaran part:

- Directora de Programes i recursos socials bàsics de l'IMSS
- Responsable de contracte de l'IMSS
- Responsable de servei de l'IMSS
- Coordinador/a del contracte de l'adjudicatari
- Altres assistents requerits (a petició)

Les coordinacions del Seguiment Directiu inclouran el seguiments apartats:

- Control de l'execució del contracte
- Resolució dels conflictes que puguin sorgir en l'execució del contracte
- Revisió de resultats d'auditories
- Comunicació de substitució de membres de l'equip si s'escau, validació de les característiques tècniques i professionals del substitut i presentació del període de formació i de coexistència.
- Comunicació de les faltes i penalitzacions i afectació en la propera facturació si s'escau



Coordinacions de Seguiment Tècnic

Tindran una periodicitat mensual. Tanmateix, es podran convocar amb caràcter extraordinari sempre que es consideri necessari.

En formaran part:

- Responsable tècnic de servei de l'IMSS
- Supervisor/a de l'adjudicatari

Les coordinacions inclouran el seguiment dels següents apartats:

- Revisió de les incidències en curs
- Validació i acceptació dels serveis realitzats
- Validació i aprovació de l'emissió de la factura corresponent als treballs realitzats
- Revisió dels menús i pla de dinamització
- Resolució dels conflictes que hagin sorgit
- Totes aquelles altres que quedin atribuïdes en el present plec.

El/la tècnic/a designat/a, revisarà l'actuació de l'adjudicatari i li seran facilitades les dades que pugui precisar respecte a la prestació d'aquests serveis. L'adjudicatari presentarà a la coordinació en format paper els indicadors que hauran d'englobar dades suficients per elaborar un informe d'activitat.

L'adjudicatari, presentarà cada any, i abans del 15 de febrer de l'any següent, una Memòria anual d'activitat relacionada amb les persones usuàries ateses, nombre i perfil, serveis que s'han portat a terme i mitjans humans, materials i econòmics que el contractista ha disposat per a la seva atenció. El contingut bàsic i comú de la memòria anual d'activitat serà l'indicat a l'adjudicatari, segons les indicacions de l'IMSS, i es presentarà en format paper i en format digital.

L'empresa també estarà obligada a facilitar qualsevol altra informació sol·licitada relativa als serveis prestats.

9.2. Coordinació a nivell de territori

L'adjudicatari a través del professional que consideri adient (supervisor/a o dinamitzador/a) mantindrà informat, per mitjà del correu electrònic, a les direccions dels Centres de Serveis Socials on estiguin ubicats els espais-menjador, tant dels canvis en el funcionament ordinari del servei que es pugui produir com de les incidències i la resolució de les mateixes que s'hagin pogut donar en relació a les persones usuàries de les quals en són referents. Aquestes incidències hauran de quedar recollides diàriament a l'aplicació informàtica **MENJADORS**.

9.3. Coordinació amb altres serveis

L'adjudicatari del servei haurà de garantir l'adequada coordinació amb els responsables dels Casals de Gent Gran, Centres Cívics i altres equipaments on estigui ubicat l'espai- menjador.

CLÀUSULA 10. RELACIÓ AMB LES PERSONES USUÀRIES DEL SERVEI

10.1. Prestació del servei

L'adjudicatari prestarà el servei a aquelles persones que li siguin indicades des dels Serveis Socials Bàsics de l'IMSS, que a tots els efectes seran considerades usuàries del servei municipal.

L'adjudicatari i els seus treballadors hauran d'afavorir una bona relació i tracte amb la persona usuària i l'entorn cuidador d'acord amb els principis bàsics del servei que estableix l'IMSS (Clàusula 2 PPT). Així



mateix, eludiran qualsevol conflicte personal amb les persones usuàries del servei. L'adjudicatari haurà d'informar, a través dels canals de comunicació establerts, de les incidències que tinguin lloc durant la prestació.

L'adjudicatari i els seus treballadors hauran de complir les mesures de Seguretat i Higiene i de Salut Laboral establertes en la legislació vigent, i mantenir inexcusablement el secret professional. En general, haurà de realitzar les seves funcions envers les persones usuàries del servei de conformitat amb les regles de bona fe i diligència.

10.2. Informació

Les persones usuàries seran informades de les característiques del servei i de qualsevol canvi que es produeixi en horaris, personal d'atenció, així com dels mecanismes per a comunicar qualsevol consulta, incidència o queixa a l'adjudicatari i/o als serveis municipals corresponents.

La persona usuària i el seu entorn cuidador serà informada amb diligència de qualsevol incidència o modificació que afecti a la prestació del servei acordat.

10.3. Absències de la persona usuària

La persona usuària ha de comunicar amb una antelació mínim de 24 hores qualsevol absència. L'empresa registrarà i comunicarà aquesta incidència segons l'exposat en aquest plec.

10.4. Gestions econòmiques

Queda prohibit que cap treballador/a de l'empresa adjudicatària rebi de la persona usuària qualsevol tipus de gratificació, donació o contraprestació econòmica.

10.5. Queixes, reclamacions i suggeriments

L'empresa informará la persona usuària i xarxa relacional autoritzada del procediment per formular queixes, reclamacions i suggeriments. El procediment ha de ser entenedor, accessible i s'ha de facilitar per escrit. L'empresa ha de fer un treball proactiu per afavorir la presentació de queixes i suggeriments.

L'adjudicatari haurà d'atendre correctament i respondre per escrit qualsevol queixa, reclamació o suggeriment rebuts per qualsevol mitjà (telefònic, correu, correu electrònic, etc.) en un termini inferior a 7 dies hàbils. La resposta haurà de ser degudament raonada en tots els aspectes plantejats per la persona usuària.

L'adjudicatari haurà de registrar i classificar totes les queixes, reclamacions i suggeriments verbals i escrites rebudes. En el registre haurà de constar: nom i cognoms de la persona, dia i hora de l'incident, contingut propi de la queixa, les accions que s'han dut a terme per resoldre-la, la resposta donada i el temps que s'ha trigat a respondre.

Les queixes que arribin a l'IMSS a través del sistema IRIS o altres canals seran reenviades a l'adjudicatari perquè aporti a l'IMSS una resposta en un termini inferior a 7 dies hàbils.

L'adjudicatari informará a l'IMSS del nombre de queixes, reclamacions i suggeriments rebuts i contestats verbalment i per escrit, de la seva tipologia, dels terminis de resposta i de la seva resolució. L'IMSS tindrà accés a visualitzar totes les queixes, reclamacions i suggeriments registrats.



Aquelles queixes o reclamacions que puguin ser considerades greus o reiterades s'hauran de posar en coneixement de l'IMSS de manera immediata.

CLÀUSULA 11. RECURSOS HUMANS

Per contractar amb l'IMSS les empreses hauran d'acreditar el compliment del Reial Decret Legislatiu 1/2013, de 29 de novembre, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei General de drets de les persones amb discapacitat i de la seva inclusió social, de la Llei orgànica 3/2007 per a la igualtat efectiva de dones i homes o norma que la substitueixi i de la legislació vigent en matèria de prevenció de riscos, modificat recentment per la Llei 6/2022, de 31 de març de modificació de text refós de la Llei general de drets de persones amb discapacitat i inclusió social, aprovat pel Real Decret legislatiu 1/2013, de 29 de novembre.

En aplicació del decret d'Alcaldia de Contractació Pública Sostenible S1/D/2017-1271, de 24 d'abril totes les baixes de personal superiors a tres mesos i noves contractacions de personal s'hauran de realitzar del col·lectiu que es troba en situació d'exclusió social o amb especial dificultat d'inserció laboral, per trobar-se en alguna de les circumstàncies següents, sempre que compleixin amb la capacitació i/o experiència adequada per a prestar el servei.

- Persones perceptores de renda mínima d'inserció.
- Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%.
- Dones víctimes de violència de gènere (física o psicològica) i persones víctimes de violència domèstica.
- Persones refugiades o demandants d'asil.
- Persones participants en programes municipals d'inserció sociolaboral per a col·lectius en risc d'exclusió o amb dificultats especials.
- Persones que no puguin accedir a la renda mínima d'inserció, però que es trobin, segons informe dels serveis públics competents, en situació o en risc d'exclusió social.

L'empresa haurà de facilitar les dades acreditatives de compliment del Decret d'Alcaldia esmentat.

Barcelona Activa, SA (amb la col·laboració de l'Institut Municipal de Persones amb Discapacitat i d'altres àrees municipals, segons els seus propis programes d'intervenció), facilitarà a l'empresa la informació i ajut que es requereixi per a la selecció i contractació laboral de les persones.

11.1. Obligacions de caràcter general

L'empresa adjudicatària disposarà de tot el personal indicat en el present plec en els **apartats 11.7.1 i 11.7.2** per prestar el servei amb els nivells de qualitat i eficiència necessaris per complir les obligacions estipulades al contracte i serà l'única obligada i responsable del compliment de les disposicions legals en matèria de contractació, seguretat social incloent el pagament de cotitzacions i prestacions, quan s'escaigui, prevenció de riscos laborals i tributària.

En cap cas, el personal de l'empresa adjudicatària tindrà vinculació jurídica o laboral amb l'IMSS de Barcelona.

Correspon exclusivament a l'adjudicatari la selecció del seu personal, que reuneixi els requisits de titulació i experiència exigida en aquests plecs, i que formarà part de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte, sense perjudici de la verificació per part de l'IMSS del compliment d'aquells requisits.



11.2. Estabilitat i substitucions

L'adjudicatari potenciarà l'estabilitat de l'equip de treball i s'obliga a cobrir les absències del seu personal produïdes per vacances o altres eventualitats -incapacitats temporals, descans per maternitat o llicències de paternitat, permisos etc.- Els períodes de vacances i permisos a que tingui dret el personal de l'adjudicatària d'acord amb la legislació social vigent i el conveni col·lectiu d'aplicació no eximeixen del compliment de la prestació de servei.

11.3. Protecció de riscos laborals

L'adjudicatari determinarà els llocs de treball en els quals és necessari la utilització d'Equips de Protecció Individual (Reial Decret 773/1997, de 30 de maig, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a la utilització pels treballadors d'equips de protecció individual) i facilitarà els EPI necessaris i eficaços als seus treballadors per tal d'evitar riscos per la seva seguretat i la salut i els impartirà la formació i donarà la informació necessària en matèria de prevenció de riscos laborals d'acord amb les avaluacions de riscos realitzades i atenent la naturalesa i abast d'aquests i les característiques particulars del cas assignat i les tasques a desenvolupar en el domicili de la persona usuària.

11.4. Pla d'igualtat

L'adjudicatari disposarà o haurà d'estar en procés d'elaborar un Pla d'Igualtat efectiva entre dones i homes, previst a la Llei Orgànica 3/2007, de 22 de març.

11.5. Uniformitat

Serà obligació de l'adjudicatari proveir d'uniforme al personal durant les hores en què es presti el servei: gorra, jaqueta, pantalons, sabates, davantal, guants i altres elements que en tal efecte siguin necessaris. En cap cas podran utilitzar roba de carrer, sent motiu de sanció a l'adjudicatari.

11.6. Identificació

Tot el personal, en compliment de les tasques encomanades en el present contracte, haurà d'anar acreditat amb una placa d'identificació col·locada en lloc visible de la indumentària durant les hores en les que presti el servei, amb el logotip de l'IMSS de Barcelona i el de l'empresa. Així mateix, haurà de respondre a les exigències d'imatge que estableixi l'IMSS.

En aplicació de la Instrucció tècnica per a l'aplicació de criteris ambientals en els contractes que tinguin per objecte la gestió d'equipaments de titularitat municipal, aprovada per Decret d'Alcaldia S1/D/2021-634, el vestuari necessari per l'execució del contracte ha de complir els següents requeriments:

- En la retirada per canvi o substitució del vestuari amb imatge municipal i en qualsevol cas a la finalització del contracte, s'haurà de garantir:

- La desinstitucionalització de les peces (eliminació d'elements identificadors corporatius)
- La gestió ambientalment correcta: reaprofitament, reutilització o reciclatge tèxtil

11.7. Personal necessari. Equip de treball

L'adjudicatari haurà de tenir descrit per a cada lloc de treball: les funcions del lloc de treball, l'experiència professional i les competències necessàries, així com el pla de formació i capacitat que garanteixi que el/la treballador/a té la formació, habilitats i actituds adequades pel lloc de treball que ocupa.



No està permesa la modificació a l'alça o la redistribució entre el personal de les hores de treball sense la prèvia aprovació expressa i per escrit de l'IMSS per causa d'interès general, amb un estudi de costos associat i dotat pressupostàriament.

Qualsevol modificació a l'alça de les hores o la redistribució entre el personal de les hores de treball no autoritzada en un espai-menjador (hores de contracte per persona), serà considerat incompliment molt greu, i podrà comportar penalitzacions econòmiques i, fins i tot, la resolució del contracte, i serà nul·la als efectes de subrogació per canvi de titular del contracte.

Per als casos on les hores setmanals de contracte a subrogar són superiors a les estàndard, les contractacions de nou personal es faran sempre respectant les hores estàndard definides a l'apartat 11.7.2. Taula de distribució horària setmanal personal atenció directa del present PPT. L'incompliment d'aquesta condició serà considerada falta molt greu.

Totes les baixes, substitucions superiors a tres mesos i noves contractacions s'hauran de realitzar mitjançant la contractació de persones amb dificultats particulars d'inserció al mercat laboral, d'acord amb allò que determina la clàusula 1 d'aquest PPT. En tot cas, les suplències s'hauran de cobrir amb personal amb experiència acreditada en atenció a persones grans i buscar minimitzar les incidències que es puguin produir per aquestes baixes, tot establint pautes a seguir perquè la persona que arriba per primer cop al espai-menjador conegui el seu funcionament.

En el cas que procedeixi la subrogació del personal de conformitat amb l'establert a l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors o per estar aquesta obligació establerta al conveni d'aplicació s'inclou a efectes informatius en Annex núm. 3, i de conformitat amb el que preveu l'art. 130 de la LCSP, la relació de treballadors facilitades per les empreses adjudicatàries actuals, amb indicació de l'antiguitat, jornada, salaris i categoria professional desagregada per sexes dels que presten serveis en l'actualitat.

L'adjudicatari disposarà per cada lot licitat dels perfils professionals i el nombre d'hores que s'indica en els quadres següents:

11.7.1. Servei Àpats en Companyia.

SUPERVISOR/A DEL SERVEI
La dedicació setmanal exigida serà de dilluns a divendres. El nombre d'hores setmanals del servei de supervisió està fixat a la taula 10.7.2, del Plec de Prescripcions Tècniques on es contempla que hi ha una dedicació de <u>40 hores setmanals</u> per LOT.
Funcions
▪ Seguiment i control de la prestació integral del servei. Realització de visites de seguiment en els menjadors. ▪ Supervisió tècnica de la resta de personal adscrit al servei. ▪ Dirigir, coordinar i verificar el correcte desenvolupament de les prestacions assignades a cada persona usuària del servei, per part dels/les auxiliars de cuina, auxiliars de menjador i dinamitzadors/es. ▪ Atendre les necessitats concretes i puntuals que puguin sorgir en el desenvolupament diari del Servei. ▪ Revisar el compliment dels protocols i prestacions de serveis per a cada persona usuària. ▪ Realitzar propostes sobre canvis en el servei avaluant la seva idoneïtat i eficàcia. ▪ Mantenir i actualitzar l'aplicació informàtica MENJADORS. ▪ Traspàs d'incidències, informar i coordinar-se amb els Centres de Serveis Socials quan sigui necessari. ▪ Realitzar reunions de seguiment amb els professionals dels menjadors per tal de garantir la qualitat i adequació dels serveis que s'estan prestant, tot fomentant el treball en equip. ▪ Establir els sistemes de recollida de queixes i suggeriments, de conformitat amb les indicacions i directrius



de l'IMSS. Atendre i donar resposta a les queixes i reclamacions dels usuaris i/o llurs famílies. - Entregar mensualment a l'IMSS la documentació i els informes de seguiment de la gestió del servei. - Avaluar i millorar la qualitat del servei prestat. - Planificar i supervisar les actuacions dutes a terme pels altres professionals de l'equip. - Convocar i conduir les reunions de l'equip. - Assistir a les reunions convocades des de l'IMSS. - Vetllar per la bona convivència entre les persones usuàries i entre aquestes i el personal. - Vetllar pel compliment de tots els requisits establerts a la normativa vigent. - Programar amb el dinamitzador/a la planificació mensual d'activitats. No es consideren funcions dels supervisors/es la realització de tasques de suport administratiu, de gestió de personal, organització d'horaris i rutes dels repartidors o altres de similars.
Formació
Han de disposar del títol de Batxillerat o de FP2 o equivalent homologat i hauran d'acreditar una experiència mínima d'1 any en supervisió i/o coordinació de serveis de restauració col·lectiva.
SERVEI D' AUXILIAR DE CUINA
El nombre d'hores setmanals està fixat a la taula 10.7.2. del Plec de Clàusules Tècniques. La jornada serà de 3 hores i l'horari coincidirà amb la totalitat amb la durada del servei.
Funcions
- Preparació de l'espai de cuina. - Preparació d'àpats i emplatat. - Omplir els registres corresponents a les seves tasques: full albarà, registre temperatura, mostra testimoni... - Recollida i neteja de l'espai de cuina. - Comanda diària dels menús a Cuina Central. - Comanda periòdica de productes alimentaris i de neteja al/la supervisor/a. - Verificació i control de les comandes. - Tenir cura i control de l'alimentació: (preparació i escalfament o regeneració dels aliments) - Realitzar el control mensual de funcionament del servei. - Vetllar per la pràctica respectuosa amb el medi ambient. - Recollir i comunicar les incidències de manteniment al dinamitzador/a.
Formació
No es requereix una titulació específica. Els/les treballadors/es que realitzin aquesta tasca hauran de disposar del carnet de manipulació d'aliments.
SERVEI D'AUXILIAR DE MENJADOR
El nombre d'hores setmanals del servei està fixat a la taula 10.7.2. del Plec de Clàusules Tècniques. La jornada serà de 3 hores i l'horari coincidirà amb la totalitat amb la durada del servei.
Funcions
- Preparació de l'espai per fer l'àpat. - Servir els àpats. - Recollida i neteja de l'espai de menjador. - Vetllar per la pràctica respectuosa amb el medi ambient. - Recollir i comunicar les incidències de manteniment al dinamitzador/a - Comunicar al dinamitzador/a les incidències i símptomes que afectin l'usuari/ària. - Control d'assistència dels caps de setmana i traspasar la informació al dinamitzador/a.
Formació
No es demana una formació específica. Els/les treballadors/es que realitzin aquesta tasca hauran de disposar del carnet de manipulació d'aliments.
DINAMITZADOR/A
L'adjudicatari haurà de destinar 1 dinamitzador/a per cada espai-menjador. La dedicació setmanal exigida serà de dilluns a divendres. El nombre d'hores setmanals del servei està fixat a la taula 10.7.2 del Plec de Clàusules Tècniques. La jornada serà de 2 hores en horari de 14 a 16 hores. En cas de necessitat forçosa d'adaptar servei i horari, aquest últim coincidirà amb el tram necessari per complir les funcions dins del tram de la durada del servei.



Funcions

- Control d'assistència diària, seguiment de les persones usuàries del menjador i traspàs d' informació al/la Supervisor/a.
- Acollida de les persones usuàries que inicien el Servei per primera vegada i informar de les normes d'ús del servei.
- Portar a terme el programa d'activitats previst i informar de la programació d'activitats que es realitzen en els diferents centres de l'entorn dirigits a gent gran.
- Gestió dels registres de dinamització de les persones participants.
- Intervenir en primera instància en situacions de conflicte que es puguin produir al menjador, traspasar com a incidència al/la Supervisor/a.
- Recollida d'incidències de les persones usuàries i qualsevol altre que afecti al funcionament del servei i corresponent traspàs al/la Supervisor/a.
- Informar al/la Supervisor/a quan es produeixi una absència no informada sent superior a 2 dies consecutius.
- Informar al/la Supervisor/a les incidències rellevants (situacions sobrevingudes que agreugen la situació de fragilitat de la persona, detecció de situacions de maltractaments, etc.)
- Seguiment i gestió dels incompliments dels acords de copagament del servei que es puguin donar.
- Coordinar i derivar a altres espais lúdics i culturals del territori i ciutat.
- Crear, conduir i dinamitzar les comissions de dinamització amb participació de les persones.

Formació

Els/les treballadors/es que realitzin aquesta tasca hauran de tenir titulació d'animador/a sociocultural, monitor/a d'educació en el lleure o coordinador/a d'activitats.

11.7.2. Taula de distribució horària setmanal personal atenció directa.

LOT 1

Menjador	Núm. places	Núm. dies/set	Dinamitzador/a	Auxiliar de menjador	Auxiliar de cuina
Comerç	64	7	10 h/setmana	31'5h/setmana	31'5h/setmana
Pati Ilmona	50	7	10 h/setmana	31'5h/setmana	31'5h/setmana
Josep Tarradellas	60	7	10 h/setmana	31'5h/setmana	31'5h/setmana
Josep Trueta	87	7	10 h/setmana	42h/setmana	42h/setmana
La Capa	25	7	10 h/setmana	21h/setmana	21h/setmana
Murillo	42	7	10 h/setmana	21h/setmana	21h/setmana

LOT 2

Menjador	Núm. places	Núm. dies/set	Dinamitzador/a	Auxiliar de menjador	Auxiliar de cuina
Església Evangelista	25	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Esquerra Eixample	30	7	10 h/setmana	21h/setmana	21h/setmana
Sant Antoni	35	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Can Novell	35	7	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Can Castelló	24	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
La Sedeta	25	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Artesà-Tradicionari	39	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
El Coll	30	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Can Mariner (*)	25	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Maternitat (*)	30	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana

(*) Espais-menjador de nova creació. A la redacció del present PPT no es pot concretar la data d'inici del servei. En el moment de la posta en marxa del servei en aquests espais-menjador, l'adjudicatari haurà de disposar dels perfils professionals i la dedicació horària tal com s'indica a la taula



LOT 3

Menjador	Núm. places	Núm. dies/set	Dinamitzador/a	Auxiliar de menjador	Auxiliar de cuina
Baix Guinardó	25	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Turó de La Peira	60	7	10 h/setmana	22'5h/setmana	22'5h/setmana
Navas	50	7	10 h/setmana	31'5h/setmana	31'5h/setmana
Bon Pastor	45	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Mossèn Clapés	35	5	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
La Palmera	30	7	10 h/setmana	21h/setmana	21h/setmana
Trinitat Vella	30	7	10 h/setmana	21h/setmana	21h/setmana
Joan Maragall	45	7	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana
Taulat-Can Saladrigas	50	7	10 h/setmana	31'5h/setmana	31'5h/setmana
Verneda Alta	40	7	10 h/setmana	21h/setmana	21h/setmana
Joan Cassanelles	50	7	10 h/setmana	31'5h/setmana	31'5h/setmana
Ca l'Isidret	35	7	10 h/setmana	15h/setmana	15h/setmana

El perfil professional de supervisor/a tindrà una dedicació setmanal de 5 dies. El nombre d'hores serà de 40 hores setmanals per lot.

L'IMSS es reserva el dret d'exigir a l'adjudicatari que prescindeixi del personal que no tingui la deguda correcció amb les persones usuàries, ni mantingui els hàbits higiènics necessaris per desenvolupar la tasca.

11.8. Formació del Personal

El Servei Àpats en Companyia es prescriu a persones amb necessitats d'atenció molt diferents, originades per situacions diverses. Aquesta especificitat condiciona la formació que l'empresa ha de proporcionar al seu personal, ja que aquests/es treballadors/es atendran de manera directa a les persones usuàries del servei.

L'adjudicatari hauran de facilitar la participació en la continuació de la dinàmica endegada en relació al tema d'educació per a la salut, i estar obertes en les col·laboracions que calgui pel que fa a xerrades, educació per a la salut i innovacions alimentàries, de conformitat i sota les directrius de l'organisme gestor, així com ser sensibles a les peticions de l'IMSS.

Corresponen a l'adjudicatari les funcions de reciclatge, formació permanent, supervisió i suport tècnic del seu personal que garanteixin una prestació del servei eficient i de qualitat. En aquest sentit, l'adjudicatari comunicarà anualment a l'IMSS els plans formatius previstos adreçats al reciclatge i la formació continua de professionals.

L'adjudicatari s'obliga a facilitar als seus treballadors la formació complementària necessària per a desenvolupar la seves tasques de forma excel·lent i adaptada a les habilitats funcionals, psicològiques i socials de les persones ateses que inclou:

- Manipulació d'aliments.
- Seguretat alimentària.
- Alimentació i nutrició.
- Maneres de treballar segons el tipus de línia de menjar (freda i calenta).
- Prevenció de riscos laborals.
- Primers auxilis.
- Importància de la comunicació.
- Dinamització dirigida a persones grans.
- Coneixement d'indicadors de risc a través de la observació..



D'altra banda per garantir la bona execució dels aspectes mediambientals considerats en el servei, l'adjudicatari haurà d'incloure en els plans de formació:

- Origen i qualitat ambiental dels aliments
- Maquinària eficient, estalvi energètic i consum responsable d'aigua
- L'eficiència del consum de productes (transvasament i dosificació de productes)
- El correcte ús dels productes per a cadascuna de les tasques de neteja
- Les bones pràctiques de prevenció i gestió de residus propis
- La correcta retirada de residus recollits selectivament.

L'adjudicatari presentarà cada any a l'IMSS, i abans del 15 de febrer de l'any següent, els resultats, la revisió, la concreció i l'actualització del pla.

CLÀUSULA 12. MITJANS MATERIALS I INFORMÀTICS

L'adjudicatari haurà de disposar de tots els mitjans materials necessaris per dur a terme la seva tasca. Específicament, caldrà que disposi dels següents mitjans:

12.1. Telèfon gratuït d'atenció a les persones usuàries

Per cada lot licitat, l'adjudicatari haurà de disposar d'un telèfon gratuït d'atenció a les persones usuàries. L'empresa adjudicatària ha de disposar d'una centraleta telefònica amb línies suficients per atendre totes les persones usuàries que truquen i ha de permetre la gravació de les converses, segons legislació vigent.

La centraleta ha de tenir un sistema de gestió intel·ligent de cua de trucades. També ha de permetre la quantificació de trucades entrants, trucades ateses i el temps que les persones usuàries estan en la cua de trucades esperant ser ateses.

12.2. Mitjans per la connexió a les aplicacions informàtiques de gestió dels serveis

L'IMSS disposa d'aplicacions informàtiques que permeten les altes, baixes i modificacions dels serveis. L'adjudicatari disposarà d'un sistema d'informació propi que li permetrà la gestió de la prestació del servei. Aquests dos sistemes, municipal i propi de l'adjudicatari, s'hauran d'integrar a través de *webservices*.

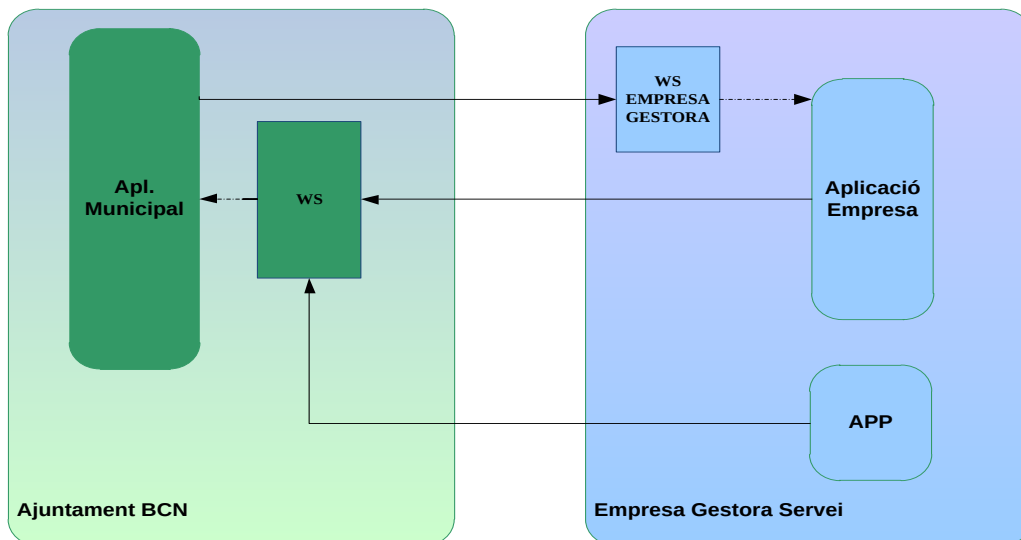
L'adjudicatari haurà de proporcionar dins del seu sistema d'informació un conjunt de serveis web que permetin donar resposta als procediments d'altres, baixes i modificacions, que s'utilitzaran des del sistema municipal. El sistema d'informació de l'adjudicatari disposarà també d'una APP per a la gestió dels àpats en companyia que seran utilitzades des de dispositius mòbils i que han de garantir els requeriments establerts als apartats 6.2, 6.3, 6.6.2 del present PPT.

El cost de desenvolupament i manteniment dels serveis web inclosos dins del sistema d'informació de l'adjudicatari, així com el cost de desenvolupament i manteniment d'ambdues APP anirà a càrrec de l'adjudicatari.

L'IMSS dins del seu sistema d'informació proporcionarà els serveis web necessaris per donar resposta als procediments de registre d'àpats, propostes de baixes, interrupcions i incidències. L'IMSS també proporcionarà dins del seu sistema d'informació l'aplicació informàtica MENJADORS que serà l'eina de comunicació i de treball entre l'empresa adjudicatària i els centres de serveis socials, i per aquest motiu,



l'adjudicatari haurà de garantir que el seu personal coneix a nivell d'usuari les aplicacions informàtiques i fa un ús correcte de la mateixa.



El disseny i la implementació de la solució per la integració entre el sistema d'informació de l'adjudicatari i el sistema d'informació municipal, així com el disseny i implementació de la solució emprada pel registre d'àpats haurà de ser validada per l'Institut Municipal d'Informàtica. Per altra banda, l'Institut Municipal d'Informàtica haurà de validar els mecanismes de seguretat implementats en la APP així com la privacitat i seguretat de les comunicacions que es produeixin entre la APP i els sistemes de *backoffice* de l'adjudicatari i municipal per tal de garantir els requeriments de la LOPD per a dades de nivell alt.

És responsabilitat de l'adjudicatari que la informació continguda als dos sistemes d'informació, municipal i pròpia de l'adjudicatari, estigui sincronitzada en tot moment, així com que la informació estigui actualitzada diàriament dins dels sistemes d'informació municipals:

- Registre d'àpats
- Proposta de baixa
- Interrupcions de servei
- Incidències
- Modificacions a la prestació del servei

Per fer cadascuna d'aquestes accions, l'adjudicatari haurà d'utilitzar obligatòriament:

Àpats en Companyia	
Registre d'àpats	APP / Aplicació municipal
Proposta de baixa	APP / Aplicació municipal
Interrupcions de servei	APP / Aplicació municipal
Incidències	APP / Aplicació municipal
Modificacions a la prestació del servei	APP / Aplicació municipal

12.3. Dispositius mòbils pels treballadors/es

L'adjudicatari disposarà per a cada espai-menjador del lot un dispositiu mòbil que tingui, com a mínim, les següents funcionalitats:

- Realització de trucades telefòniques.



- Càmera fotogràfica
- APP per la gestió Servei Àpats en Companyia

El cost de l'adquisició, manteniment dels dispositius mòbils i línia per les comunicacions aniran a càrrec de l'adjudicatari.

CLÀUSULA 13. RESPONSABILITAT

L'adjudicatari assumeix la responsabilitat del correcte funcionament del servei, així com dels danys que el seu personal pugui patir i/o ocasionar, per qualsevol causa, en els punts de prestació del servei (en el seu mobiliari, instal·lacions i objectes personals), i haurà de procedir a l'acompliment d'allò disposat en les normes vigents sota la seva responsabilitat i sense que aquesta repercuteixi en cap cas en l'IMSS. Igualment seran responsables de les sostraccions de qualsevol material, valors o efectes, denunciats davant l'autoritat competent per la persona usuària afectada. El contractista garantirà la defensa jurídica dels seus treballadors/es contra les denúncies que es produeixin per aquests fets, sense perjudici de les actuacions que puguin derivar-se, en cas de provar-se els fets denunciats.

CLÀUSULA 14. ACTUACIONS EN MATÈRIA D'INSPECCIÓ I CONTROL

L'IMSS podrà efectuar les inspeccions i auditories a l'adjudicatari, tant a les seves pròpies instal·lacions com en els serveis que es descriuen en aquest plec en qualsevol moment i/o davant de qualsevol incidència. Així mateix, inspeccionarà regularment les condicions de transport dels serveis, així com l'estat general i el grau de netedat dels vehicles que realitzen el servei logístic per part de l'adjudicatari.

L'adjudicatari desenvoluparà i aplicarà sistemes permanent d'autocontrol que seguiran els principis d'Anàlisi de Perill i Punts de Control Crítics que inclouran tan l'elaboració com el transport i el servei a les persones usuàries. L'adjudicatari haurà de proporcionar les evidències dels esmentats sistemes ja sigui amb la presentació de la certificació d'auditoria favorable realitzada pel organisme de control oficial corresponent o proporcionant les evidències a l'IMSS quan li siguin requerides.

L'adjudicatari aportarà al primer semestre de l'exercici següent una auditoria limitada de la gestió del servei. Aquesta auditoria serà encarregada a un tercer per part de l'adjudicatari segons indicacions de l'IMSS.

En aquest compte d'explotació s'haurà de detallar desglossat:

- Els costos directes (recursos directament assignats a la prestació del servei) i els costos indirectes (recursos que impliquen cost a l'empresa però assignats de manera indirecta al servei).
- Els costos fixos i variables del servei.

Per a l'últim exercici de la vigència del contracte, s'estableix que aquesta auditoria haurà de ser lliurada juntament amb la presentació de la última factura.

L'IMSS realitzarà sempre que ho consideri necessari els assaigs corresponents sobre els diferents tipus de menús, a fi de verificar la idoneïtat dels mateixos, per comprovar que el procediment per a l'elaboració es desenvolupa correctament per part de l'adjudicatari i que les dades de la valoració nutricional oferta per l'adjudicatari corresponen amb els resultats analítics.



Cada vegada que l'IMSS ho requereixi, l'adjudicatari presentarà:

- Factures i/o albarans que acreditin la traçabilitat del producte i el compliment pel que fa a productes ecològics. Les certificacions expedides pels organismes autoritzats per aquestes regulacions (com el CCPAE a Catalunya) serà suficient per a verificar l'acompliment d'aquest criteri.
- Documentació que acrediti la traçabilitat del producte i el compliment dels criteris mediambientals i de proximitat, aportada pel distribuïdor del producte.
- Factures que acreditin la compra de productes procedents d'empreses d'economia social.
- Còpia de les relacions nominals de treballadors conforme l'empresa està al corrent de les seves responsabilitats de cotització a la Seguretat Social.

A l'inici del Contracte i sempre que es produeixi algun canvi:

- Llistat de treballadors per espai-menjador del lot
- Condicions contractuals
- Nombre d'hores de dedicació i horari

L'adjudicatari de cada lot reservarà una partida per a tota la durada inicial del contracte segons el quadre següent per a costejar una auditoria tècnica de qualitat i funcionament sobre els registres, protocols o aspectes de millora concrets per a cada espai-menjador i una enquesta de satisfacció dels usuaris/es. L'auditoria tècnica i l'enquesta de satisfacció es realitzaran simultàniament en anys alterns.

Les despeses imputades a aquesta reserva s'hauran de justificar documentalment, tot aportant còpia de les factures abonades, conceptes i imports.

Provisió reserva per l'Auditoria tècnica de qualitat i Enquesta de satisfacció a persones usuàries per a tota la vigència inicial del contracte	
LOT 1	6.000 €
LOT 2	6.000 €
LOT 3	6.000 €

L'adjudicatari haurà de consensuar l'encàrrec d'aquestes auditories amb l'IMSS i haurà d'incloure els continguts i valoracions que l'IMSS indiqui.

El cobrament de la despesa s'inclourà a la facturació mensual que correspongui, només quan hagi fet l'entrega dels respectius informes i auditories i després d'haver rebut el vistiplau del/de la Tècnic/a municipal que faci seguiment del contracte.

CLÀUSULA 15. DIFUSIÓ DEL SERVEI, DOCUMENTACIÓ I DRETS D'IMATGE

- La representació externa, tant a efectes de relació amb entitats, institucions, organismes, persones, etc. públiques i privades, com als mitjans de comunicació, correspon a l'IMSS. L'incompliment d'aquest punt donarà lloc a les corresponents sancions, amb independència de les responsabilitats que es puguin generar en cas que l'adjudicatari s'atribueixi funcions que no li són pròpies.
- Correspon a l'IMSS la titularitat de la documentació (escrita o efectuada per qualsevol altre mitjà: audiovisual, etc.) derivada de la relació amb els persones usuàries, de la prestació del servei o la que resulti de l'elaboració d'informes, estudis o qualsevol altre tipus de contingut, adreçada a qualsevol



destinatari individual o col·lectiu, públic, o privat, que l'adjudicatari elabori en qualsevol fase de desenvolupament del servei i es derivi de la gestió tècnica del contracte.

- No es presentarà cap fotografia o filmació on siguin presents les persones usuàries del servei sense la signatura per part d'aquestes d'un document d'autorització d'ús d'imatge.
- En tota la documentació que s'elabori en el desenvolupament del contracte constarà la titularitat municipal del servei. Els serveis municipals indicaran l'estructura, el contingut i el logotip que haurà de constar als documents i en la imatge externa de l'adjudicatari.
- El contractista s'obliga a aportar tota la informació i documentació que li sigui requerida per la corporació municipal per tal de garantir el seguiment i avaluació del servei.

Barcelona, a data de la signatura

Glòria Navarro Latorre
Cap de Departament de Gestió de Recursos Socials Bàsics.



ANNEX 1

BENS INVENTARIABLES LOT 1		BENS INVENTARIABLES LOT 1	
PATI LLIMONA	Núm. Places: 50	COMERÇ	Núm. Places: 64
Adreça: Correu Vell, 5	Línia CALENTA	Adreça: Rec, 23-25	Línia FREDA
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Cafetera	ROYALTY &LINE	Cafetera	NOVO
Congelador	ZANUSSI	Congelador	BENAVENT
Frigorífic	ZANUSSI	Forn regeneració	DISTFORN
Microones	BLUESKY	Frigorífic	BENAVENT
Rentavaixelles	ZANUSSI	Microones	JOCEL
Armari calent	DISTFORN	Nevera industrial	ELECTROLUX
Armari rebost		Rentavaixelles	COMENDA
Carro servei		Carro servei i armari rebost	
Descalcificador		Descalcificador	
BENS INVENTARIABLES LOT 1		BENS INVENTARIABLES LOT 1	
JOSEP TRUETA	Núm. Places: 87	JOSEP TARRADELLAS	Núm. Places: 60
Adreça: Reina Amàlia 31-33	Línia FREDA	Adreça: Pl. Caramelles, 3	Línia FREDA
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Cafetera	DELONGI	Cafetera	NOVO
Congelador	CORECO	Armari calent	DISTFORN
Congelador	INFRICO	Forn regeneració	FAGOR
Descalcificador	AQUAFLEX	Frigorífic COMBI	SIEMENS
Forn regeneració (2 unitats)	DM DOMAKINON	Microones	TEKA
Microones	BLUESKY	Nevera industrial	ELECTROLUX
Nevera industrial	ELECTROLUX	Rentavaixelles	ZANUSSI
Rentavaixelles	UNIVERBAR	Carro servei (2 unitats)	
Carro servei (3 unitats)	DISTFORN	Armari rebost (2 unitats)	
Armari rebost			
BENS INVENTARIABLES LOT 1		BENS INVENTARIABLES LOT 1	
MURILLO	Núm. Places: 42	LA CAPA	Núm. Places: 25
Adreça: Murillo, 16	Línia FREDA	Adreça: Alts Forns, 82-86	Línia FREDA
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Cafetera	TAURUS	Cafetera	TAURUS
Descalcificador	DOSITEC	Forn regeneració	ZANUSSI
Forn regeneració	DISTFORN	Descalcificador	DVA
Microones	BLUESKY	Microones	LG
Nevera industrial	INFRICO	Nevera industrial	LIEBHERR
Congelador		Rentavaixelles	ELECTROLUX
Armari calent			
Rentavaixelles			
Carro servei (2 unitats)			
Armari rebost			
Armari llibreria			



ANNEX 1

BENS INVENTARIABLES LOT 2		BENS INVENTARIABLES LOT 2	
ESQUERRA EIXAMPLE	Núm. Places: 30	SANT ANTONI	Núm. Places: 35
Rosselló, 78-80	Línia FREDÀ	Compte Borrell, 44-46	Línia FREDÀ
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Forn regeneració	DM MODULE	Frigorífic COMBI	
Frigorífic COMBI	BENAIXENT	Forn regeneració	DM MODULE
Microones	ORBEGOZO	Microones	TMV
Nevera industrial	ELECTROLUX	Nevera industrial	ELECTROLUX
cafetera	BOSCH	Rentavaixelles	MOVILFRIT
Rentavaixelles	DIAMOND		
Armari rebost (2 unitats)			
BENS INVENTARIABLES LOT 2		BENS INVENTARIABLES LOT 2	
CAN CASTELLÓ	Núm. Places: 24	CAN NOVELL	Núm. Places: 35
Castelló 1-7	Línia CALENTA	Fígols, 23-25	Línia FREDÀ
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Frigorífic COMBI	EDESA	Cafetera	TAURUS
Descalcificador	ATH	Congelador	LIEBHERR
Carro bany maria (2 unitats)	EDESA	Descalcificador	KERAMI
Rentavaixelles	FAGOR	Forn regeneració	PRO101M
Microones	BALAY	Frigorífic COMBI	BEKO
Carro servei		Microones	ORBEGOZO
Armari rebost		Nevera industrial	FAGOR
		Rentavaixelles	FAGOR
		Carro servei i armari rebost	
		Armariet de vestuari	
BENS INVENTARIABLES LOT 2		BENS INVENTARIABLES LOT 2	
ARTESÀ-TRADICIONARIUS	Núm. Places: 39	LA SEDETA	Núm. Places: 25
Travessera Sant Antoni, 6	Línia CALENTA	Sicília, 321	Línia CALENTA
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Cafetera	TAURUS	Carro bany maria	EDESA
Armari calent (bany maria)	DISTFORM	cafetera	BOSCH
Microones	SAREBA	Frigorífic COMBI	EDESA
Nevera industrial	LIEBHERR	Microones	AEG
Rentavaixelles	ELECTROLUX	Rentavaixelles	EUROTEC LP550
Carro servei (2 unitats)		Carro servei	
Armari rebost (2 unitats)			
BENS INVENTARIABLES LOT 2			
EL COLL	Núm. Places: 30		
Aldea, 15-17	Línia FREDÀ		
Objecte	Marca		
Congelador	BENAVENT		
Forn regeneració	LAINOX		
Microones	ORBEGOZO		
Nevera industrial	INFRICO		
Rentavaixelles	FAGOR		
Carro servei	FRANKE		
Armari rebost (2 unitats)			
Descalcificador			

ANNEX 1



BENS INVENTARIABLES LOT 3		BENS INVENTARIABLES LOT 3	
BAIX GUINARDÓ	Núm. Places: 25	TURÓ DE LA PEIRA	Núm. Places: 60
Marina , 380	Línia FREDÀ	Doctor Pi i Molist, 39	Línia FREDÀ
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Nevera industrial	COOL HEAD	Cafetera	SAN IGNACIO
Rentavaixelles	SILARROS	Congelador	BENAVENT
Forn regeneració		Forn regeneració	FAGOR
microones		Nevera industrial (2 unitats)	INFRICO
Frigorífic COMBI		Rentavaixelles	JENI
Carro servei		Descalcificador	
Armari rebost		Microones	
		Carro servei (2 unitats)	
		Armari rebost	
BENS INVENTARIABLES LOT 3		BENS INVENTARIABLES LOT 3	
NAVAS	Núm. Places: 50	MOSSÈN CLAPÉS	Núm. Places: 35
Capella, 14	Línia FREDÀ	Gran Sant Andreu, 467	Línia FREDÀ
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Cafetera	ROHS	Cafetera	SAN IGNACIO
Congelador	INDESIT	Congelador	INDESIT
Descalcificador	KERAMIS	Forn regeneració	LAINOX
Forn regeneració	RATIONAL	Microones	ORBEGOZO
Frigorífic COMBI	EDESA	Nevera industrial	INFRICO
Microones	BLUESKY	Rentavaixelles	FAGOR
Nevera industrial	LIEBHERR	Carro servei	
Rentavaixelles	ELECTROLUX	Armari rebost	
Carro servei i armari rebost		Armariet de vestuari	
BENS INVENTARIABLES LOT 3		BENS INVENTARIABLES LOT 3	
BON PASTOR	Núm. Places: 45	TAULAT-CAN SALADRIGAS	Núm. Places: 50
Mollerussa, 3	Línia FREDÀ	Llull, 214-216	Línia FREDÀ
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Cafetera	FAR	Cafetera	SAN IGNACIO
Congelador	BENAVENT	Frigorífic COMBI	ENAVEN
Forn regeneració	DISTFORM	Forn regeneració	DON MAKINON
Armari calent	DISTFORM	Microones	SEVERIN
Microones	DAEWOO	Nevera industrial	ELECTROLUX
Nevera industrial	INFRICO	Rentavaixelles	JEMI
Rentavaixelles	SILANOS	Carro servei	
Carro servei i armariet de vestuari		Armari rebost	
Armari rebost (2 unitats)		Armariet de vestuari	
BENS INVENTARIABLES LOT 3		BENS INVENTARIABLES LOT 3	
JOAN CASSANELLES	Núm. Places: 50	JOAN MARAGALL	Núm. Places: 45
Concili de Trento, 35	Línia calenta/freda	Bermejo, 1-5	Línia FREDÀ
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Cafetera	BOSH	Cafetera	SAN IGNACIO
Forn regeneració	DISTFORM	Forn regeneració	DON MAKINON
Armari calent	DISTFORM	Frigorífic	ZANUSSI
Frigorífic COMBI	DAEWOO	Microones	ARENA
Microones	ORBEGOZO	Nevera industrial	ELECTROLUX
Nevera industrial	INFRICO	Rentavaixelles	SILANOS
Rentavaixelles	JEMI	Descalcificador	
Carro servei i armari rebost		Carro servei i armari rebost	
BENS INVENTARIABLES LOT 3		BENS INVENTARIABLES LOT 3	
VERNEDA-ALTA	Núm. Places: 40	CA L'ISIDRET	Núm. Places: 35
Binèfar, 16-20	Línia FREDÀ	Josep Pla, 174	Línia FREDÀ
Objecte	Marca	Objecte	Marca
Congelador	LIEBHERR	Cafetera	NEOSIS
Forn regeneració	DISTFORM	Congelador	ROMMER
Armari calent	DISTFORM	Forn regeneració	DISTFORM
Microones	TEKA	Microones	ORBEGOZO
Nevera industrial	INFRICO	Nevera industrial	ELECTROLUX
Rentavaixelles	INTECNO	Rentavaixelles	ELECTROLUX
Carro servei i armari rebost		Carro servei i armari rebost	



PLANTILLA FACTURACIÓ ÀPATS EN COMPANYIA

EMPRESA:

Contracte:

LOT:

ANY:

MES	Import unitari	Nº Serveis	Import sense IVA
Preu global gestió mensual del servei	- €	<u>Inclou:</u> personal, marge empresarial i despeses de funcionament i estructura.	- €
Provisió reserva manteniment, reparació i reposició de béns inventariables	- €	Es facturarà sobre la reserva establerta	- €
Provisió reserva pel servei d'auditoria externa respecte als treballs de manteniment, reparació i reposició de bens inventariables			
Provisió reserva per l'Auditoria tècnica de qualitat	- €	Es facturarà sobre la reserva establerta	- €
Provisió reserva per l'enquesta de satisfacció a persones usuàries	- €	Es facturarà sobre la reserva establerta	- €
Preu unitari àpat	€	Segons l'oferta de l'adjudicatari	€
Aportació àpat usuari/a : 0 €			- €
Aportació àpat usuari/a : 0,50 €			- €
Aportació àpat usuari/a : 0,85 €			- €
Aportació àpat usuari/a : 1,80 €			- €
Aportació àpat usuari/a : 3,90 €			- €

Total (base imposable)

Import de l'IVA (10%)

Total (IVA inclòs)



**Ajuntament
de Barcelona**

Àrea de Drets Socials
Institut Municipal de Serveis Socials (IMSS)

ANNEX 3

Fulls de subrogació de personal