



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR L'ADJUDICACIÓ DEL CONTRACTE DE PRESTACIÓ DE SERVEI DE CUINA A DIVERSOS CENTRES DE L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS (IMSP) DE BADALONA: RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA CAN BOSCH, LLAR - RESIDÈNCIA SALUT MENTAL SANT ROC I RESIDÈNCIA DE DISMINUÏTS FÍSICS

Perfil del contractant: www.imspsbdn.cat

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
RESIDÈNCIA ASSISTIDA I CENTRE DE DIA CAN BOSCH	2
LLAR - RESIDÈNCIA SALUT MENTAL SANT ROC I RESIDÈNCIA DE DISMINUÏTS FÍSICS	2
2. VIGÈNCIA DEL CONTRACTE	3
3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI I TASQUES A REALITZAR	3
4. PERSONAL I HORARIS	7
3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI I TASQUES A REALITZAR	7
4. PERSONAL I HORARIS	11
5. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	12
6. OBLIGACIONS DE L'IMSP	14
7. SEGUIMENT I AVALUACIÓ DEL SERVEI	14
8. BASE ECONÒMICA I VOLUM DEL SERVEI	15
9. REFERÈNCIES TÈCNIQUES	16



1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Aquest plec de prescripcions té com a finalitat fixar les condicions tècniques que, a més de les clàusules administratives particulars, han de regir en l'execució del contracte dels serveis de cuina "in situ" durant els 365 dies de l'any dels següents centres residencials de l'IMSP de Badalona:

RESIDÈNCIA ASSISTIDA I CENTRE DE DIA CAN BOSCH

CARACTERÍSTIQUES DEL CENTRE

RESIDÈNCIA ASSISTIDA I CENTRE DE DIA per a gent gran CAN BOSCH

Ubicació: C/ Soledat 5, 08911 – Badalona

Nombre de places de residència: 20

Nombre de places centre de dia: 8

Nombre de places menjador social: 3

La residència és un equipament que ofereix serveis d'acolliment residencial, amb caràcter permanent o temporal, i d'assistència integral a les activitats de la vida diària per a persones grans amb dependències. La residència té com a objectius principals facilitar un entorn substitutori de la llar, adequat i adaptat a les necessitats d'assistència, i afavorir la recuperació i el manteniment del màxim grau d'autonomia personal i social.

Centre de dia: Un centre de dia és un servei d'acolliment diürn i d'assistència a les activitats de la vida diària per a persones grans amb dependències. Aquests serveis es presten com a servei integrat en els espais assistencials generals i en el programa funcional d'activitats diürnes de la residència. El centre de dia té com a objectius principals facilitar un entorn compensatori a la llar, adequat i adaptat a les necessitats d'assistència; afavorir la recuperació i el manteniment del màxim grau d'autonomia personal i social; fer possible l'acceptació de la persona amb discapacitat en el seu entorn sociofamiliar i proporcionar suport a les famílies que tenen cura de les persones grans.

LLAR - RESIDÈNCIA SALUT MENTAL SANT ROC i RESIDÈNCIA DE DISMINUÏTS FÍSICS

CARACTERÍSTIQUES DELS CENTRES

LLAR - RESIDÈNCIA SALUT MENTAL SANT ROC

Ubicació: c/ Vélez Rubio 23 -31, 08918 - Badalona

Nombre de places de residència: 45

És un servei d'acolliment per a persones amb problemàtica social derivada de malaltia mental, de caràcter temporal o permanent, substitutori de la llar i d'assistència integral a les activitats de la vida diària.

Destinatari: Els destinataris del servei són persones amb problemàtica social derivada de malaltia mental, de menys de 65 anys en el moment d'accés al servei, amb residència a Catalunya, que puguin realitzar les activitats de la vida diària, però amb supervisió externa i que requereixin acolliment amb caràcter temporal o permanent. L'objectiu d'aquest servei és facilitar un entorn substitutiu a la llar adequat i adaptat a les necessitats d'assistència de la persona que permeti potenciar l'autonomia personal i social, afavorint la integració a la vida comunitària.

RESIDÈNCIA DE DISMINUÏTS FÍSICS, per a persones amb discapacitat física

Ubicació: Av. Congrés Eucarístic 14, 08918 – Badalona



Nombre de places de residència: 14
Nombre de places menjador social: 3

Servei residencial per a persones amb diversitat funcional, que per les seves especials característiques, necessiten una atenció personal per desenvolupar les activitats de la vida diària.

El nombre màxim i el tipus de serveis per cada centre amb especificació diària, setmanal i anual es detalla a l'annex 1 d'aquest plec. L'annex 2 conté els plànols dels espais de menjador i cuina de cada centre.

2. VIGÈNCIA DEL CONTRACTE

Es preveu una durada del contracte de 3 anys des de la seva formalització, amb possibilitat d'una pròrroga d'un any.

RESIDÈNCIA ASSISTIDA I CENTRE DE DIA CAN BOSCH

3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI I TASQUES A REALITZAR

El servei de cuina de la residència comprèn: esmorzar, dinar, berenar, sopar, amb hidratació i suplement alimentari, quan calgui.

S'entén per pensió completa: esmorzar, dinar, berenar, sopar, amb hidratació i suplement alimentari, quan calgui.

S'entén per mitja pensió: dinar i berenar, amb hidratació o suplement alimentari, quan calgui.

El tipus de menús serà: un menú normal sobre el qual es determinaran les diferents dietes específiques segons les necessitats nutricionals dels residents i les prescripcions mèdiques. Així es contemplaran diferents dietes: normal, per diabètics, sense greixos, protecció gàstrica, astringent, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, picat, triturat, etc... d'acord amb les diferents textures segons necessitats del usuari.

Les dietes habituals en les residències són les següents:

1. Dieta basal o normal
2. Dietes modificades en textura:
 - a. Dieta de fàcil masticació
 - b. Dieta triturada (en diferents consistències en funció de les necessitats)
3. Dietes terapèutiques (adaptades a diverses patologies):
 - a. Baixa en calories (hipocalòrica)
 - b. Amb control dels hidrats de carboni (diabètica)
 - c. Baixa en sal (hiposòdica)
 - d. Baixa en colesterol (hipocolesterolemiant)
 - e. Rica en calories (hipercalòrica)
 - f. Altres segons la tipologia de les persones usuàries: dieta de protecció gàstrica, dieta renal, dieta astringent, dieta rica en fibra, etc.

L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per a les persones que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida. També es proporcionaran gelatines administrades a usuaris amb trastorns de la deglució,





o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica. Així mateix en casos concrets, i sota prescripció facultativa, es donarà als residents que ho requereixin, un complement alimentari durant la nit: got de llet, suc de fruita, iogurt, etc. En el cas que per prescripció facultativa així es determini, es distribuïran àpats en freqüència diferent a la general, (p. ex. diabètics).

L'assignació, i posteriors modificacions, de cada resident a una dieta específica la farà el/la responsable higienicosanitària de cada centre seguint les prescripcions mèdiques i actuant segons el Protocol d'alimentació i dietes.

L'empresa assegurarà que l'elaboració dels àpats s'ajusti a les diferents dietes, tant pel que fa als ingredients com al tipus de cocció.

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

La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista..

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

L'adjudicatari disposarà dels serveis de dietista per a garantir la correcta elaboració dels menús, actuant també com a consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes. Diàriament s'exposaran al públic els menús corresponents a la jornada.

Estructura dels àpats

Els àpats es composaran per diversos grups d'aliments:

Àpat	Grups d'aliments
Esmorzar	Aliments bàsics: farinacis, fruita i lactis Aliments complementaris o opcionals: sucres i/o proteïnes
Dinar	Primer plat: farinacis i/o verdures o hortalisses i/o llegums Segon plat: carn (vedella, conill, porc o pollastre), peix o ou Postres: fruita o lactis Acompanyament: guarnicions de verdura o farinacis i pa (s'inclourà l'ofertament de cafè i/o infusions als residents que ho desitgin)
Berenar	Lactis, suc de fruita o infusions Farinacis (pa, torrades, galetes, magdalenes, melindros, etc.)
Sopar	Primer plat: farinacis i/o verdures o hortalisses i/o llegums Segon plat: carn (vedella, conill, porc o pollastre), peix o ou Postres: fruita o lactis Acompanyament: guarnicions de verdura o farinacis i pa

L'empresa adjudicatària prestarà el servei d'acord amb un pla de menús, rotatiu de quatre setmanes, que haurà de cobrir la totalitat de necessitats nutritives i energètiques de tots els comensals i, per tant, amb totes les variables esmentades en aquests plecs.

Els menús presentats, es realitzaran en funció de les temporades estacionals (primavera - estiu i tardor - hivern) i d'acord a les diferents necessitats nutricionals a cobrir segons al tipus de població a qui s'adreça segons servei residencial (adults, gent gran i persones amb disminució física).



La empresa adjudicatària presentarà els menús a la responsable higiènic sanitària tres mesos abans de la seva posada en funcionament, per poder fer les modificacions necessàries o adaptacions al servei pertinent.

A cada dia de la setmana se li assignarà un menú diferent. En tots els menús s'afavorirà la utilització dels productes i els plats característics propis de l'època de l'any.

Aquest pla de menús, presentat per l'empresa adjudicatària, haurà de dur el vist-i-plau del dietista de l'empresa i rebre l'aprovació del responsable higiènicosanitari, ajustant-se als criteris i costums establerts al centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar.

La planificació de menús s'haurà de seguir estrictament, en tots els casos. Només es podrà variar per motius de força major i amb el coneixement i consentiment de la direcció del centre i responsable higiènic – sanitari.

Els menús han de ser variats i adaptats tant com sigui possible a les preferències dels residents per la qual cosa a cada centre la persona designada per l'empresa adjudicatària participarà, conjuntament amb un professional del centre, en les reunions periòdiques que se celebrin conjuntament amb representants dels residents.

Menús festius i celebracions

L'empresa adjudicatària presentarà i una planificació de menús pels dies festius (14) del calendari laboral que contempli les diferents dietes habituals a cada centre. Els menús hauran de recollir el caràcter tradicional de cada festivitat.

Celebracions

- Es reserva un dia a l'any en el que podrà fer una festa "extraordinària" per algun motiu que consideri oportú, en el que participin més persones que els propis residents, amb un màxim de 80 persones en total. El dia en el que es realitzarà aquesta festa serà el que designi cada servei, tot informant a la empresa adjudicatària per poder organitzar-ho de manera satisfactòria. Cada servei haurà d'informar també del nº de comensals que hi participaran amb temps suficient. La empresa adjudicatària presentarà tres possibles menús a la responsable higiènic-sanitària.

Per la celebració dels aniversaris dels residents s'atendrà als diferents costums de cada centre:

- Residència assistida i centre de dia Can Bosch: mensualment se celebrarà amb un berenar especial els aniversaris dels residents que han fet anys durant aquell mes. L'empresa adjudicatària presentarà diverses propostes de berenars d'aniversari, adequades a les diferents estacions de l'any, per tal que els residents puguin triar.

Els diumenges, a part de l'aigua, s'oferirà un got de refresc, vi o most, segons cada residència, durant el dinar dels residents i dels professionals. En la resta de festivitats i celebracions la beguda serà la que més s'escaigui al caràcter de la mateixa (cava, most o refresc).

Fora dels àpats, complements dietètics i hidratacions definits en aquest plec de clàusules, qualsevol consumició que es sol·liciti podrà ser facilitada per l'empresa adjudicatària, però anirà a càrrec de l'usuari. Els preus d'aquestes consumicions seran presentats per l'empresa adjudicatària amb el vist-i-plau de l'IMSP i estaran en un lloc visible per als residents i professionals de cada centre.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de les tasques de neteja de:

- Tots els estris, utensilis i eines que puguin ser necessaris per l'adequada execució del servei.



- Vaixella i demés material de parament necessari pel servei de menjador de cada dependència.

Així mateix es farà càrrec, també de:

- La neteja i desinfecció de les dependències de cuina, office i rebost.
- La neteja i manteniment preventiu de tots els electrodomèstics, i de tots els altres aparells de cuina, així com de la campana extractora, filtres i aparell extractor.
- L'evacuació de les escombraries que s'originin amb la prestació del servei, en les bosses, lloc i horaris que determini l'IMSP en funció de les característiques de cada centre.

L'adjudicatari haurà de retirar els envasos buits dels seus productes i garantir-ne una gestió correcta de residus per al seu reciclatge, bé per retorn al productor, bé per lliurament a una instal·lació de la xarxa de punts verds (deixalleries), o bé per qualsevol altra sistema de gestió de residus autoritzat.

3.1 MANTENIMENT PREVENTIU

- Quin és l'abast? El manteniment preventiu es farà a tot l'equipament del que disposin cada una de les cuines a cada centre i detallat a l'inventari, tal com: armaris, neveres, aparells de cocció, forns, cambres frigorífiques i o congeladores, neveres, arcons congeladors, campanes extractores de fums, rentaplats amb sistema automàtic de sabó i abrillantador, trituradors tipus turmix, pela patates, tallador d'embotits, armaris calents i banys maria, piques i aixetes industrials d'hostaleria, armaris i calaixos, etc.

- En que consisteix? De forma genèrica direm, que seran les possibles accions encaminades a fer que les capacitats i funcions de cada un dels elements esmentats en el paràgraf anterior i en l'inventari, no es vegin minvades per poder mantenir-ne el seu ús correcta.

Poden ser tals com: reforçat de cargols de subjecció, frontisses, potes, elements de suport, panys, tiradors, etc.

Neteja dels diferents elements que conformen part dels comandaments de funcionament, control de posada en marxa i parada, reguladors de temperatura, potencia i regulació d'alguna de les funcions ajustables i botoneres.

Mantenir nets de qualsevol possibilitat d'obturgació els elements de regulació de gas i els seus cremadors.

Detecció visual de incidències per així actuar fent la correcció que calgui, abans que puguin derivar en una averia.

- Registre i planning: El manteniment preventiu es farà seguint el check-list (annex 4 manteniment preventiu) per tal de que quedin registrades les accions fetes.

3.2 MANTENIMENT CORRECTIU

- Es considera manteniment correctiu totes aquelles accions necessàries per reparar i recuperar totes les prestacions dels elements per garantir un bon ús i que formen part de tot l'equipament del que disposin cada una de les cuines a cada centre detallat a l'inventari, tal com: armaris, neveres, aparells de cocció, forns, cambres frigorífiques i o congeladores, neveres, arcons congeladors, campanes extractores de fums, rentaplats amb sistema automàtic de sabó i abrillantador, trituradors tipus turmix, pela patates, tallador d'embotits, armaris calents i banys maria, piques i aixetes industrials d'hostaleria, armaris i calaixos, etc



El valor del manteniment correctiu s'estima en 4.000 € any IVA inclòs. (inclou peces, ma d'obra, transports i desplaçaments).

S'haurà de presentar un pressupost previ a l'IMSP perquè sigui autoritzat pel Servei de Manteniment sempre que la necessitat de la immediatesa de reparar-ho ho permeti.

Caldrà comunicar prèviament la incidència via correu electrònic i es presentarà còpia de la factura

4. PERSONAL I HORARIS

L'adjudicatari destinarà el personal necessari per tal de realitzar aquest servei, d'acord amb les característiques tècniques contingudes en aquest Plec.

En cap cas, aquest personal no estarà vinculat per cap relació laboral amb l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP), quedant, per tant aquesta Institució exempta de qualsevol responsabilitat que es pugui derivar de les accions o omissions del personal contractat i/o adscrit a l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatari haurà de tenir preparats i elaborats els diversos àpats a les hores següents amb una tolerància de 0 + 10 minuts:

serveis	Residència i Centre de Dia de Can Bosch
esmorzar	9:15 hores
dinar	12:30 i 13:00 hores
berenar	16:30 i 17:00 hores
sopar	19:00 i 20:00 hores

Dins d'aquesta franja horària l'empresa adjudicatària es veurà obligada a complir la modificació horària d'alguns dels àpats que al direcció pugui establir, si fos necessari, per a la correcta prestació del servei.

LLAR - RESIDÈNCIA SALUT MENTAL SANT ROC i RESIDÈNCIA DE DISMINUÏTS FÍSICS

3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI I TASQUES A REALITZAR

L'adjudicatari utilitzarà les instal·lacions de la Llar-Residència Sant Roc per elaborar el menjar que posteriorment es transportarà a la Residència de Disminuïts Físics.

La tipologia dels residents és molt similar en aquests dos centres (persones amb discapacitat física o de salut mental), el perfil és de gent jove o mitjana edat i amb capacitat d'assimilar una textura similar a l'hora de menjar.

Es mantindrà un estàndard de qualitat alimentària, doncs l'elaboració serà uniforme, en una única cuina i sense tenir 2 instal·lacions paral·leles en funcionament.

Recursos a emprar: bàsicament vehicle de transport (furgoneta o similar) així com safates gastronòmiques, contenidors isotèrmics, mesuradors de temperatura, etc.

El servei de cuina de la residència comprèn: esmorzar, dinar, berenar, sopar, amb hidratació i



suplement alimentari, quan calgui.

S'entén per pensió completa: esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressupó (en la Llar - residència Sant Roc), amb hidratació i suplement alimentari, quan calgui.

S'entén per mitja pensió: dinar i berenar, amb hidratació o suplement alimentari, quan calgui.

El tipus de menús serà: un menú normal sobre el qual es determinaran les diferents dietes específiques segons les necessitats nutricionals dels residents i les prescripcions mèdiques. Així es contemplaran diferents dietes: normal, per diabètics, sense greixos, protecció gàstrica, astringent, o qualsevol altra que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, picat, triturat, etc... d'acord amb les diferents textures segons necessitats del usuàries.

Les dietes habituals en les residències són les següents:

1. Dieta basal o normal
2. Dietes modificades en textura:
 - a. Dieta de fàcil masticació
 - b. Dieta triturada (en diferents consistències en funció de les necessitats)
3. Dietes terapèutiques (adaptades a diverses patologies):
 - a. Baixa en calories (hipocalòrica)
 - b. Amb control dels hidrats de carboni (diabètica)
 - c. Baixa en sal (hiposòdica)
 - d. Baixa en colesterol (hipocolesterolemiant)
 - e. Rica en calories (hipercalòrica)
 - f. Altres segons la tipologia de les persones usuàries: dieta de protecció gàstrica, dieta renal, dieta astringent, dieta rica en fibra, etc.

L'empresa adjudicatària es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per a les persones que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida. També es proporcionaran gelatines administrades a usuàries amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica. Així mateix en casos concrets, i sota prescripció facultativa, es donarà als residents que ho requereixin, un complement alimentari durant la nit: got de llet, suc de fruita, iogurt, etc. En el cas que per prescripció facultativa així es determini, es distribuïran àpats en freqüència diferent a la general, (p. ex. diabètics).

L'assignació, i posteriors modificacions, de cada resident a una dieta específica la farà el/la responsable higienicosanitària de cada centre seguint les prescripcions mèdiques i actuant segons el Protocol d'alimentació i dietes.

L'empresa assegurarà que l'elaboració dels àpats s'ajusti a les diferents dietes, tant pel que fa als ingredients com al tipus de cocció.

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

La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista. En la Llar Sant Roc el personal de cuina elaborarà un plat mostra que compleixi amb la quantitat i la presentació adequada amb l'objecte d'un repartiment uniforme i correcte de l'emplatat de les racions de tots el comensals.

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



L'adjudicatari disposarà dels serveis de dietista per a garantir la correcta elaboració dels menús, actuant també com a consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes. Diàriament s'exposaran al públic els menús corresponents a la jornada.

Estructura dels àpats

Els àpats es composaran per diversos grups d'aliments:

Àpat	Grups d'aliments
Esmorzar	Aliments bàsics: farinacis, fruita i lactis Aliments complementaris o opcionals: sucres i/o proteïnes
Dinar	Primer plat: farinacis i/o verdures o hortalisses i/o llegums Segon plat: carn (vedella, conill, porc o pollastre), peix o ou Postres: fruita o lactis Acompanyament: guarnicions de verdura o farinacis i pa (s'inclourà l'oferiment de cafè i/o infusions als residents que ho desitgin)
Berenar	Lactis, suc de fruita o infusions Farinacis (pa, torrades, galetes, magdalenes, melindros, etc.)
Sopar	Primer plat: farinacis i/o verdures o hortalisses i/o llegums Segon plat: carn (vedella, conill, porc o pollastre), peix o ou Postres: fruita o lactis Acompanyament: guarnicions de verdura o farinacis i pa
A més en el cas de la Llar Sant Roc	
Ressopó	Lactis, suc de fruita o infusions Farinacis (pa, torrades, galetes, magdalenes, melindros, etc.)

L'empresa adjudicatària prestarà el servei d'acord amb un pla de menús, rotatiu de quatre setmanes, que haurà de cobrir la totalitat de necessitats nutritives i energètiques de tots els comensals i, per tant, amb totes les variables esmentades en aquests plecs.

Els menús presentats, es realitzaran en funció de les temporades estacionals (primavera - estiu i tardor - hivern) i d'acord a les diferents necessitats nutricionals a cobrir segons al tipus de població a qui s'adreça segons servei residencial (adults, gent gran i persones amb disminució física).

La empresa adjudicatària presentarà els menús a la responsable higiènic sanitària tres mesos abans de la seva posada en funcionament, per poder fer les modificacions necessàries o adaptacions al servei pertinent.

A cada dia de la setmana se li assignarà un menú diferent. En tots els menús s'afavorirà la utilització dels productes i els plats característics propis de l'època de l'any.

Aquest pla de menús, presentat per l'empresa adjudicatària, haurà de dur el vist-i-plau del dietista de l'empresa i rebre l'aprovació del responsable higiènic sanitari, ajustant-se als criteris i costums establerts al centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar.

La planificació de menús s'haurà de seguir estrictament, en tots els casos. Només es podrà variar per motius de força major i amb el coneixement i consentiment de la direcció del centre i responsable higiènic – sanitari.

Els menús han de ser variats i adaptats tant com sigui possible a les preferències dels residents per la qual cosa a cada centre la persona designada per l'empresa adjudicatària participarà, conjuntament



amb un professional del centre, en les reunions periòdiques que se celebrin conjuntament amb representants dels residents.

Menús festius i celebracions

L'empresa adjudicatària presentarà i una planificació de menús pels dies festius (14) del calendari laboral que contempli les diferents dietes habituals a cada centre. Els menús hauran de recollir el caràcter tradicional de cada festivitat.

Celebracions

- Cada residència es reserva un dia a l'any en el que podrà fer una festa "extraordinària" per algun motiu que consideri oportú, en el que participin més persones que els propis residents, amb un màxim de 80 persones en total. El dia en el que es realitzarà aquesta festa serà el que designi cada servei, tot informant a la empresa adjudicatària per poder organitzar-ho de manera satisfactòria. Cada servei haurà d'informar també del nº de comensals que hi participaran amb temps suficient. La empresa adjudicatària presentarà tres possibles menús a la responsable higiènic-sanitària.

Per la celebració dels aniversaris dels residents s'atendrà als diferents costums de cada centre:

- Llar Residència Salut Mental Sant Roc i Residència Disminuïts Físics: Es celebrarà l'aniversari de cada resident. El resident de qui es celebra l'aniversari triarà, entre els diferents plats oferts en el Pla mensual de menús, el menú del dinar per aquest dia. Els postres tindran caràcter festiu.

Els diumenges, a part de l'aigua, s'oferirà un got de refresc, vi o most, segons cada residència, durant el dinar dels residents i dels professionals. En la resta de festivitats i celebracions la beguda serà la que més s'escaigui al caràcter de la mateixa (cava, most o refresc).

Fora dels àpats, complements dietètics i hidratacions definits en aquest plec de clàusules, qualsevol consumició que es sol·liciti podrà ser facilitada per l'empresa adjudicatària, però anirà a càrrec de l'usuari. Els preus d'aquestes consumicions seran presentats per l'empresa adjudicatària amb el vist-i-plau de l'IMSP i estaran en un lloc visible per als residents i professionals de cada centre.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de les tasques de neteja de:

- Tots els estris, utensilis i eines que puguin ser necessaris per l'adequada execució del servei.
- Vaixel·la i demás material de parament necessari pel servei de menjador de cada dependència.

Així mateix es farà càrrec, també de:

- La neteja i desinfecció de les dependències de cuina, office i rebost.
- La neteja i manteniment preventiu de tots els electrodomèstics, i de tots els altres aparells de cuina, així com de la campana extractora, filtres i aparell extractor.
- L'evacuació de les escombraries que s'originin amb la prestació del servei, en les bosses, lloc i horaris que determini l'IMSP en funció de les característiques de cada centre.

L'adjudicatari haurà de retirar els envasos buits dels seus productes i garantir-ne una gestió correcta de residus per al seu reciclatge, bé per retorn al productor, bé per lliurament a una instal·lació de la xarxa de punts verds (deixalleries), o bé per qualsevol altra sistema de gestió de residus autoritzat.



3.1 MANTENIMENT PREVENTIU

- Quin és l'abast? El manteniment preventiu es farà a tot l'equipament del que disposin cada una de les cuines a cada centre i detallat a l'inventari, tal com: armaris, neveres, aparells de cocció, forns, cambres frigorífiques i o congeladores, neveres, arcons congeladors, campanes extractores de fums, rentaplats amb sistema automàtic de sabó i abrillantador, trituradors tipus turmix, pela patates, tallador d'embotits, armaris calents i banys maria, piques i aixetes industrials d'hostaleria, armaris i calaixos, etc.

- En que consisteix? De forma genèrica direm, que seran les possibles accions encaminades a fer que les capacitats i funcions de cada un dels elements esmentats en el paràgraf anterior i en l'inventari, no es vegin minvades per poder mantenir-ne el seu ús correcta.

Poden ser tals com: reforçat de cargols de subjecció, frontisses, potes, elements de suport, panys, tiradors, etc.

Neteja dels diferents elements que conformen part dels comandaments de funcionament, control de posada en marxa i parada, reguladors de temperatura, potencia i regulació d'alguna de les funcions ajustables i botoneres.

Mantenir nets de qualsevol possibilitat d'obturació els elements de regulació de gas i els seus cremadors.

Detecció visual de incidències per així actuar fent la correcció que calgui, abans que puguin derivar en una averia.

- Registre i planning: El manteniment preventiu es farà seguint el check-list (annex 4 manteniment preventiu) per tal de que quedin registrades les accions fetes.

3.2 MANTENIMENT CORRECTIU

- Es considera manteniment correctiu totes aquelles accions necessàries per reparar i recuperar totes les prestacions dels elements per garantir un bon ús i que formen part de tot l'equipament del que disposin cada una de les cuines a cada centre detallat a l'inventari, tal com: armaris, neveres, aparells de cocció, forns, cambres frigorífiques i o congeladores, neveres, arcons congeladors, campanes extractores de fums, rentaplats amb sistema automàtic de sabó i abrillantador, trituradors tipus turmix, pela patates, tallador d'embotits, armaris calents i banys maria, piques i aixetes industrials d'hostaleria, armaris i calaixos, etc

El valor del manteniment correctiu s'estima en 4.000 € any IVA inclòs. (inclou peces, ma d'obra, transports i desplaçaments).

S'haurà de presentar un pressupost previ a l'IMSP perquè sigui autoritzat pel Servei de Manteniment sempre que la necessitat de la immediatesa de reparar-ho ho permeti.

Caldrà comunicar prèviament la incidència via correu electrònic i es presentarà còpia de la factura

4. PERSONAL I HORARIS

L'adjudicatari destinarà el personal necessari per tal de realitzar aquest servei, d'acord amb les característiques tècniques contingudes en aquest Plec.

En cap cas, aquest personal no estarà vinculat per cap relació laboral amb l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP), quedant, per tant aquesta Institució exempta de qualsevol responsabilitat



que es pugui derivar de les accions o omissions del personal contractat i/o adscrit a l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatari haurà de tenir preparats i elaborats els diversos àpats a les hores següents amb una tolerància de 0 + 10 minuts:

Residència de Disminuïts Físics			Llar Residència Salut Mental Sant Roc	
serveis	dies laborables	dissabtes, diumenges i festius	serveis	horari
esmorzar	10:00 hores	10:30 hores	esmorzar	8:30 a 9,30 hores
dinar	14:00 hores	14:00 hores	dinar	13:30 i 14:00 hores
berenar	17:00 hores	17:00 hores	berenar	16:30 i 17:00 hores
sopar	20:00 hores	20:00 hores	sopar	20:00 i 21:00 hores
			ressopó	23:30 a 24:00 hores

Dins d'aquesta franja horària l'empresa adjudicatària es veurà obligada a complir la modificació horària d'alguns dels àpats que la direcció pugui establir, si fos necessari, per a la correcta prestació del servei.

5. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

5.1. En matèria de personal

D'acord amb la normativa laboral, per a l'acompliment, si fa al cas, d'una possible subrogació del personal, l'empresa adjudicatària haurà d'acomplir amb el que disposi el conveni col·lectiu de referència, quant a la subrogació del personal que, en el moment de l'adjudicació, li correspongui aquest dret.

El personal que faciliti l'empresa adjudicatària serà el precís i necessari pel bon funcionament de la cuina de les Residències, amb la qualificació professional necessària per prestar aquest servei, és a dir: possessió del carnet de manipuladors d'aliments i títols oficials de cuina i altres que dictaminin la normativa vigent.

A l'inici de l'execució del contracte, el contractista vindrà obligat a especificar les persones concretes que executaran les prestacions i a acreditar la seva afiliació i situació d'alta a la Seguretat Social. Així mateix, qualsevol substitució o modificació d'aquelles persones haurà de comunicar-se prèviament a l'IMSP i acreditar que la seva situació laboral s'ajusta a Dret. Durant la vigència del contracte, el/la contractista adjudicatari/a s'obliga a aportar, quan sigui convenient i tantes vegades com li sigui requerit per l'Institut Municipal de Serveis Personals, certificacions expedides per la Tresoreria de la Seguretat Social i per l'Agència Tributària corresponent, acreditant el fet d'estar al corrent de les seves obligacions. L'incompliment d'aquesta obligació serà considerada com a falta greu.

En cas de que alguna d'aquestes persones no mantingui el comportament i aptituds mínimes que l'IMSP considera necessàries, s'informarà per escrit a l'empresa, que haurà de presentar a la consideració de l'IMSP el possible substitut en un termini màxim de 5 dies.

L'empresa adjudicatària, es compromet a garantir en tot moment la prestació dels serveis objecte de licitació, preveient les situacions que puguin originar-se degut a absències per vacances o malaltia del seu personal o per possibles vagues.

Tot el personal anirà uniformat a càrrec de l'empresa i ha de presentar un aspecte correcte d'higiene personal.



L'empresa es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

5.2. Instal·lacions i materials

L'adjudicatari, es compromet a realitzar els serveis objecte d'aquest contracte, subministrant a tal efecte tots aquells productes alimentaris que són necessaris per l'elaboració i condimentació dels menjars.

La matèria prima a utilitzar haurà de ser en tot moment l'adequada, en quant a les condicions de salubritat i higiene, amb les disposicions vigents, sense que es puguin utilitzar altres que tinguin gravades en els seus embolcalls dates de caducitat vençudes.

L'empresa es farà càrrec de totes les despeses dels productes i estris de neteja, així com dels recanvis o reposicions del paper i sabó.

L'empresa adjudicatària aportarà altres materials i eines que cregui necessaris pel desenvolupament i compliment de les seves funcions.

En cas de rescissió del contracte l'empresa adjudicatària, es compromet i obliga a retirar tot i cada un dels materials, estris i eines, que siguin de la seva propietat en un termini no superior a 30 dies.

L'empresa adjudicatària s'obliga a reposar tot i cada un d'aquells elements que puguin ser espatllats per negligència ús dels mateixos i en tot cas per deixadesa, retornant-los a la residència.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del manteniment preventiu d'aquelles màquines o eines que siguin propietat de l'IMSP.

La neteja dels estris, utensilis i eines es farà per compte de l'empresa adjudicatària, així com la neteja i posta en servei diari del local destinat a cuina.

En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'empresa adjudicatària haurà de continuar prestant el servei mitjançant càtering al mateix preu ofert i en les condicions i característiques de composició, presentació i qualitat descrites.

5.3. Altres obligacions relacionades amb el servei:

Així mateix, l'empresa adjudicatària:

- Ha de facilitar les tasques d'inspecció i avaluació de la prestació del servei, ja sigui per part de les administracions competents o bé per part de l'IMSP en el marc dels àmbits establerts en els Reglaments de Règim Intern de cada centre.
- Ha de presentar, disposar i complir el Pla de neteja, Protocols de procediment i Registres, garantint el control higiènic de tot el procés de conservació i elaboració dels menjars.
- Pel que fa als aliments, ha de garantir com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet. Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i el seu registre.
- Ha d'estar disposada a cooperar amb altres dispositius per tal de millorar el servei que es presta.

L'adjudicatària estarà obligada a acceptar qualsevol tipus de control de qualitat de les provisions alimentàries, tant sigui de l'instrumental com de qualsevol altre tipus, a sol·licitud de la direcció del centre i sempre i quan les circumstàncies dels serveis així ho requereixin.

En el moment de l'adjudicació, l'empresa haurà d'acreditar tenir subscrita una pòlissa d'assegurança que cobreixi la responsabilitat civil davant de qualsevol anomalia.



Així mateix, l'empresa haurà d'acreditar la seva inscripció, degudament convalidada, en el Registre sanitari d'indústries i productes alimentaris de Catalunya o Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RSIPAC – RGSEAA).

6. OBLIGACIONS DE L'IMSP

L'IMSP cedirà l'ús dels espais destinats a cuina, magatzem i menjador, degudament condicionats amb la maquinària i estris per poder prestar correctament el servei, a l'empresa adjudicatària.

Els consums de subministrament d'aigua, gas, electricitat aniran a càrrec de l'IMSP, així com els consums de telèfon, per a l'ús estricte de les comunicacions de treball.

En cas que no hagin estat ofertes per l'adjudicatari en la licitació (criteris d'adjudicació automàtics), aniran a càrrec de l'IMSP les reparacions de la maquinària i electrodomèstics, que no corresponguin a negligència per part del personal de l'empresa adjudicatària.

S'adjunta annex 3 Inventaris: Annex 3 Inventari Can Bosch, Annex 3 Inventari Residència Disminuïts Físics i Annex 3 Inventari Llar-residència Sant Roc.

7. SEGUIMENT I AVALUACIÓ DEL SERVEI

L'empresa adjudicatària haurà de designar un/a representant a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

Per tal d'identificar si la prestació del servei de cuina als diferents centres residencials es realitza amb l'adequat nivell de qualitat, l'Institut Municipal de Serveis Personals realitzarà una avaluació anual, recollint el nivell de satisfacció del servei expressat pels residents dels centres, els seus familiars i els professionals.

Les direccions dels centres recolliran i registraran les incidències que es produeixin en el servei i les comunicaran mensualment a la persona designada per l'empresa.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar resposta i cercar solucions a les incidències comunicades en el menor termini possible.

Mensualment, els directors de cada centre conformaran les factures presentades per l'empresa, indicant el nombre d'incidències registrades així com el nivell de resolució de les mateixes.

El seguiment d'aquest contracte entre l'empresa adjudicatària i l'IMSP de l'Ajuntament de Badalona es realitzarà en el marc de la Comissió de Seguiment Avaluació i Control.

La Comissió de seguiment estarà composta per:

- El/la representant designat per l'empresa adjudicatària, que serà la persona responsable de la coordinació general del servei a cada centre, del seguiment del funcionament i de respondre de qualsevol incidència tècnica i/ de gestió en relació al desenvolupament del contracte.
- El/la responsable del contracte
- El/la director/a d'un dels centres designat pel/per la gerent, pel seguiment d'aquest servei
- El/les professionals de la gerència de l'IMSP, designat/s pel/per la gerent, pel seguiment del servei.

Les funcions de la comissió de seguiment són:



- Vetllar perquè la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i el compliment de les clàusules del present plec.
- Acordar i dictar les mesures a prendre per tal de reorientar el servei en funció dels objectius comuns.
- Contrastar les conclusions de les avaluacions, fer-ne la valoració pertinent i acordar els processos a realitzar per la millora constant de la qualitat.

La comissió es reunirà com a mínim un cop al trimestre i tants cops com ho sol·liciti tant l'Institut Municipal de Serveis Personals com el representant de l'empresa adjudicatària.

8. BASE ECONÒMICA I VOLUM DEL SERVEI

Es preveu l'inici l'1 d'agost de 2022 amb una durada de contracte de 3 anys, amb possibilitat d'una pròrroga d'un any.

Residència i centre de dia Can Bosch

Volum i import anual

servei	Núm. / any	Preu/unitari	import base/any
esmorzars	7.300	1,78 €	12.994,00 €
dinar	11.812	5,45 €	64.375,40 €
berenars	9.804	1,27 €	12.451,08 €
sopars	8.213	5,45 €	44.760,85 €
Import 1 any			134.581,33 €

Llar-Residència Sant Roc

Residència Disminuïts físics

Volum i import anual

servei	Núm. / any	Preu unitari	import base/any
esmorzar	23.413	1,27 €	29.734,51 €
dinar	26.749	3,99 €	106.728,51 €
sopar	22.265	3,75 €	83.493,75 €
berenar/ressopons	27.190	0,84 €	22.839,60 €
Import 1 any			242.796,37 €

El nombre màxim i el tipus de serveis per cada centre amb especificació diària, setmanal i anual es detalla a l'annex 1 d'aquest plec.

Durant la durada del contracte i possible pròrroga, els dies que no s'arribi al nombre màxim de serveis/diaris als residents (nombre d'esmorzars, dinars, berenars, sopars; especificats en l'annex 1) amb motiu d'absències o vacants, la diferència fins a aquesta quantitat es facturarà al 70 % del preu unitari adjudicat.

A efectes de determinar el procediment d'adjudicació i la publicació de la licitació, el valor estimat del contracte (VEC) és de 1.622.724,11€ (abans d'IVA) i comprèn els 3 anys de vigència d'aquest contracte (1.132.133,10 €), la possible pròrroga d'un any (377.377,70€) i considerant el 10 % (113.213,31€) en concepte de possible modificació, quan es donin els supòsits previstos en la clàusula corresponent dels Plecs de clàusules administratives particulars. Aquest import s'ha obtingut del resultat de multiplicar el nombre serveis que s'estableixen per dur a terme els serveis objecte d'aquest plec pels preus unitaris màxims de licitació establert.



Pressupost de licitació pels 3 anys de contracte (abans d'IVA):	1.132.133,10 €
Pròrroga d'un any:	377.377,70 €
10 % per possibles modificacions:	113.213,31 €
Valor estimat del contracte:	1.622.724,11 €
Pressupost base de licitació 3 anys IVA 10% inclòs:	1.245.346,41 €

Anualitats	Import base	IVA 10%	Import total
Contracte	1.132.133,10 €	113.213,31 €	1.245.346,41 €
Exercici 2022: (agost_des)	157.240,71 €	15.724,07 €	172.964,78 €
Exercici 2023	377.377,70 €	37.737,77 €	415.115,47 €
Exercici 2024	377.377,70 €	37.737,77 €	415.115,47 €
Exercici 2025: (gen_juliol)	220.136,99 €	22.013,70 €	242.150,69 €
Pròrroga			
Exercici 2025: (agost_des)	157.240,71 €	15.724,07 €	172.964,78 €
Exercici 2026: (gen_juliol)	220.136,99 €	22.013,70 €	242.150,69 €
Total pròrroga	377.377,70 €	37.737,77 €	415.115,47 €

9. REFERÈNCIES TÈCNIQUES

Els licitadors, sens perjudici de la documentació que es demana al Plec de clàusules administratives, hauran de presentar la seva oferta tècnica amb les característiques següents:

- La informació ha de ser concisa, esquemàtica, de fàcil visualització, amb el mateix ordre i relacionada als ítems a puntuar que depenen de judici de valor.
- Una mida mínima de lletra de 10p i separació entre línies de 1,5.

L'oferta tècnica, a banda de contemplar tots aquells aspectes que permetin valorar l'oferta, tal com assenyala el plec de clàusules administratives, haurà de contenir la documentació que desenvolupi el següents aspectes

- Una proposta de menús a servir per cada una de les residències:
 - Residència i centre de dia Can Bosch (gent gran)
 - Llar-Residència Sant Roc (persones adultes amb malaltia mental)
 - Residència Disminuïts físics (persones adultes amb diversitat funcional)
- Amb el detall com a mínim:
 - 1.1 Un esquema setmanal amb les racions de cada grup d'aliments.

Per exemple:

- DILLUNS
 - Esmorzar: Pa + mantega + melmelada + làctic
 - Dinar: Llegum + peix + fruita
 - Berenar: Làctic
 - Sopar: Verdura + carn blanca + fruita



1.2 Plats per a cada tipus de ració:

Per exemple:

- *Llegums: Cigrons florentina / Cigrons amb espinacs / Cigrons en amanida / Llenties estofades / Puré de llenties*

1.3 Indicació de per a quines dietes és adequat el plat, i quin serà el plat alternatiu per a les diferents dietes.

Per exemple:

- *Vedella estofada: Dieta normal*
- *Vedella planxa: Dieta hipocalòrica*
- *Vedella estofada (texturitzat): Dieta triturada*

1.4 Ingredients, gramatge i composició nutricional per ració de cada plat, amb una cura especial pel que fa als plats que composaran la dieta triturada.

1.5 Un model de programació mensual dels diferents menús on figurarà, de forma desglossada, la composició nutricional del menú diari i amb una cura especial de les dietes triturades.

1.6. Desenvolupament dels següents aspectes en el mateix ordre que apareixen, per permetre valorar l'oferta tal com assenyala el plec de clàusules administratives:

1. Organització dels professionals i mitjans que dedicarà a la prestació dels serveis

1.1. Personal adscrit directa i indirectament a la prestació dels serveis, organització de torns i horaris, organigrama de funcionament amb identificació de responsables funcionals

1.2. Funcions de cada professional

1.3. Sistemes d'incorporació de nou personal i mesures per garantir la continuïtat i qualitat del servei quan calgui substituir, ja sigui per motius programats o imprevistos, al personal de cuina habitual

1.4. Pla de formació del personal

2. Qualitat tècnica de l'oferta

2.1. Matèries primeres

2.2. Adequació a les característiques de cada col·lectiu. Triturats o d'altres tècniques (composició i elaboració)

2.3. Pla de menús basal i valoració d'equilibri nutricional

2.4. Proposta de dietes específiques més habituals (definides al plec) i relació de dietes que es poden realitzar; definint els destinataris, característiques, productes aconsellats i desaconsellats

3. Organització del servei i qualitat

3.1. Mecanismes de resposta que garanteixin el servei davant situacions imprevistes

3.2. Sistema de qualitat: definició d'un programa de seguiment i millora, control, coordinació, seguiment i avaluació del servei

3.3. Valoració del nivell de satisfacció dels usuaris, recollida de queixes i resposta

3.4. Pla de neteja i gestió de residus

4. Millores sense cost addicional per a l'IMSP



4.1. Propostes que aportin valor afegit al servei

4.1.1.- Activitats/accions

4.1.2.- Destinataris dels serveis

4.1.3.- Recursos que es destinaran

Badalona, a la data de la signatura electrònica

Vist i conforme

Tècnic de gestió

Cap de gestió econòmico-financera

Arquitecte tècnic



ANNEX 1 - DETALL DE SERVEI PER CENTRE, TIPUS, DIARI, SETMANAL I TOTAL ANUAL

Residència i centre de dia Can Bosch

	esmorzars residents	dinars residents	berenars residents	sopars residents	pensions completes	dinars menjador social	dinars i sopars de personal	centre de dia dinars	centre de dia berenars
dl. a dv.	20	20	20	20		3	5	8	8
ds. i dg.	20	20	20	20		3	5	4	4
setmana dl. div.	100	100	100	100	100	15	25	40	40
cap de setmana	40	40	40	40	40	6	10	8	8
tot setmanal	140	140	140	140	140	21	35	48	48
any	5.220	5.220	5.220	5.220		783	1.305	2.088	2.088
	2.080	2.080	2.080	2.080		312	520	416	416
total anual	7.300	7.300	7.300	7.300		1.095	1.825	2.504	2.504



ANNEX 1 – DETALL DE SERVEI PER CENTRE, TIPUS, DIARI, SETMANAL I TOTAL ANUAL

Residència Disminuïts físics

	esmorzars residents	dinars residents	berenars residents	sopars residents	pensions completes	dinars menjador social	sopars social	esmorzar personal	dinars i sopars de personal	berenars personal
dl. a dv.	14	14	14	14		2	2	6		3
ds. i dg.	14	14	14	14		2	2	3	5	3
setmana dl. div.	70	70	70	70	70	10	10	30	0	15
cap de setmana	28	28	28	28	28	4	4	6	10	6
tot setmanal	98	98	98	98	98	14	14	36	10	21
any	3.654	3.654	3.654	3.654		522	522	1.566	0	783
	1.456	1.456	1.456	1.456		208	208	312	520	312
total anual	5.110	5.110	5.110	5.110		730	730	1.878	520	1.095

Llar-Residència Sant Roc

	esmorzars residents	dinars residents	berenars i ressopó residents	sopars residents	pensions completes	dinars i sopars de personal
dl. a dv.	45	45	45	45		12
ds. i dg.	45	45	45	45		8
setmana dl. div.	225	225	225	225	225	60
cap de setmana	90	90	90	90	90	16
tot setmanal	315	315	315	315	315	76
any	11.745	11.745	16.305	11.745		3.132
	4.680	4.680	4.680	4.680		832
Total anual	16.425	16.425	20.985	16.425		3.964