

Expediente: 2025/1104H/IMSP
Ref. Adic.:
UO Responsable: Contratación (IMSP)
Asunto: CONTRATO DE SERVICIO DE COCINA IN SITU EN LA RESIDENCIA Y CENTRO DE DIA
CAN BOSCH, HOGAR - RESIDENCIA SALUD MENTAL SAN ROQUE Y RISDENCIA CAN
CROS DEL INSTITUTO MUNICIPAL DE SERVICIOS PERSONALES DE BADALONA
(IMSP)
Procedimiento: Contrataciones de servicios por procedimiento abierto sujeto a regulación
armonizada
Interesado/a:
Representante:

Nota: En caso de discrepancias en la redacción de los pliegos reguladores de esta licitación en distintos idiomas, prevalecerá en todo caso, su redacción en la lengua catalana.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVAS AL CONTRATO DE SERVICIO DE COCINA "IN SITU" EN VARIOS CENTROS DEL INSTITUTO MUNICIPAL DE SERVICIOS PERSONALES (IMSP) DE BADALONA: RESIDENCIA Y CENTRO DE DÍA CAN BOSCH, HOGAR RESIDENCIA SAL

CLÁUSULA 1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este procedimiento de licitación es la contratación del servicio de cocina in situ" para varios centros residenciales del Instituto Municipal de Servicios Personales (IMSP) el Ayuntamiento de Badalona, concretamente:

- **Residencia asistida y centro de día Can Bosch** C/
Soledad, 5 – 08911 Badalona Tel. 93 384 44 19
c/e:r.can.bosch@imspbdn.cat
- **Hogar Residencia Salud Mental San Roque** C/ Vélez Rubio 23-31 - 08918
Badalona Tel. 93 399 20 78
c/e:hogar.residencia@imspbdn.cat
- **Residencia Can Cros**
Av. Congreso Eucarística, 14 - 08918 Badalona
Tel. 93 383 33 01
c/e:r.can.cros@imspbdn.cat

Este pliego de prescripciones técnicas tiene por finalidad establecer las condiciones técnicas que, junto con las cláusulas administrativas particulares, deben regir la ejecución del contrato de prestación de los servicios de cocina in situ, durante los 365 días del año.

CLÁUSULA 2. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS REFERIDAS AL SERVICIO A PRESTAR PARA CADA CENTRO

RESIDENCIA Y CENTRO DE DÍA CAN BOSCH

1. CARACTÉRISTICA DEL CENTRO

Esta residencia/centro de día está ubicado en la calle Soledat, 5, 08911 – Badalona.

Documento firmado electrónicamente (Ley 39/2015). La autenticidad de este documento se puede comprobar mediante el CSV: 16340664760514446343 en<https://seu.badalona.cat/validacio>

Instituto Municipal de Servicios Personales - NIF P5801502E - c/ Laietània, 29-39 – 08911 Badalona Tel. 93 384 79 79 – e-mail: imsp@imspbdn.cat



El número de plazas es el siguiente:

- Residencia: 20
- Centro de Día: 8

La Residencia Can Bosch es un equipamiento que ofrece servicios de acogida residencial, tanto de carácter permanente como temporal, así como asistencia integral en las actividades de la vida diaria para personas mayores con dependencia. Sus principales objetivos son facilitar un entorno sustitutorio del hogar, adecuado y adaptado a las necesidades de asistencia, y favorecer la recuperación y el mantenimiento del máximo grado de autonomía personal y social.

El Centro de Día Can Bosch es un servicio de acogida diurna y de asistencia a las actividades de la vida diaria para personas mayores con dependencia. Está integrado dentro de los espacios asistenciales generales y forma parte del programa funcional de actividades diurnas de la residencia. Sus principales objetivos son facilitar un entorno compensatorio en el hogar, adecuado y adaptado a las necesidades de asistencia; favorecer la recuperación y el mantenimiento del máximo grado de autonomía personal y social; y proporcionar apoyo a las familias que cuidan a las personas mayores.

En el Anexo I se adjuntan los planos de la cocina.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario tendrá que utilizar las instalaciones de la cocina ubicadas en la residencia asistida y centro de día Can Bosch para la elaboración de las comidas que se servirán posteriormente a los usuarios del centro.

El servicio consistirá en la adquisición de alimentos y materias primas, en su almacenamiento y conservación, preparación, condimentación y envío al personal del centro encargado de su distribución. Asimismo, incluye la limpieza diaria de la cocina y todos los utensilios utilizados en la prestación del servicio y la limpieza de toda la vajilla y cubertería utilizada por los residentes y personal de la residencia en las comidas.

El servicio de la cocina de la residencia comprende: desayuno, almuerzo, merienda, cena, con hidratación y suplemento alimenticio, cuando sea necesario.

El servicio de comedor incluye dos modalidades de atención según el perfil del usuario:

- **Pensión completa**: para los residentes de la residencia asistida, que reciben todas las comidas del día (desayuno, almuerzo, merienda y cena).
- **Media pensión**: para los usuarios del centro de día, que habitualmente reciben sólo el almuerzo y la merienda durante su estancia en el centro.

La empresa adjudicataria deberá garantizar el servicio alimenticio adaptado a cada modalidad, de acuerdo con los horarios y necesidades establecidos por la dirección del centro.

La empresa licitadora deberá presentar, cuando le sea requerido por el IMSP, una lista detallada de los proveedores y marcas comerciales de los productos que utiliza para la elaboración de las diferentes comidas. Esta lista debe incluir, al menos, un proveedor alternativo para cada producto esencial, con el objetivo de garantizar la continuidad del servicio en caso de incidencias.

Iniciado el contrato, la empresa podrá cambiar de proveedores y/o marcas, pero únicamente previo visto bueno del dietista de la empresa, mediante comunicación dirigida al responsable del contrato o persona en quien delegue, y la aprobación previa del responsable higiénico sanitario del centro, asegurándose de que los cambios se ajustan a los criterios alimentarios establecidos.



3. ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

La empresa adjudicataria deberá:

- Elaborar dietas saludables, hiposódicas, y las específicas por necesidades especiales.
- Entregar los alimentos con la cocción adecuada para garantizar una alimentación blanda, de fácil masticación y digestión, con una textura agradable y una presentación que refuerce su apariencia.

El tipo de menú será: un menú normal sobre el que se determinarán las diferentes dietas específicas según las necesidades nutricionales de los residentes y las prescripciones médicas. Así se contemplarán diferentes dietas: normal, por diabéticos, sin grasas, protección gástrica, astringente, o cualquier otra que sea necesaria, ya sea en presentación normal, picado, triturado, etc. de acuerdo a las diferentes texturas según necesidades de los usuarios.

Las dietas habituales en las residencias son las siguientes:

1. Dieta basal o normal
2. Dietas modificadas en textura:
 - a. Dieta de fácil masticación
 - b. Dieta triturada (en diferentes consistencias en función de las necesidades)
3. Dietas terapéuticas (adaptadas a diversas patologías):
 - a. Baja en calorías (hipocalórica)
 - b. Con control de los hidratos de carbono (diabética)
 - c. Baja en sal (hiposódica)
 - d. Baja en colesterol (hipocolesterolemiante)
 - e. Rica en calorías (hipercalórica)
 - f. Otros según la tipología de las personas usuarias: dieta de protección gástrica, dieta renal, dieta astringente, dieta rica en fibra, etc.

La empresa adjudicataria se compromete a disponer y proporcionar, aparte de los menús establecidos, una dieta alternativa para las personas que puedan encontrarse indispuestas (por ejemplo: dieta astringente o líquida). También se proporcionarán gelatinas administradas a usuarios con trastornos de la deglución, o con el fin de procurar la hidratación, ya sea de forma puntual o sistemática. Asimismo en casos concretos, y bajo prescripción facultativa, se dará a los residentes que lo requieran, un complemento alimenticio durante la noche: vaso de leche, zumo de fruta, yogur, etc. En caso de que por prescripción facultativa así se determine, se distribuirán comidas en frecuencia diferente a la general (por ejemplo: diabéticos).

La asignación, y posteriores modificaciones, de cada residente a una dieta específica será realizada por la responsable higiénico sanitaria de cada centro siguiendo las prescripciones médicas.

La empresa asegurará que la elaboración de las comidas se ajuste a las diferentes dietas, tanto en los ingredientes como en el tipo de cocción.

Para la elaboración de los platos las técnicas de cocción preferentemente serán al vapor, a la plancha, al horno, asado y hervido.

La preparación de las comidas para ser servidas, se hará con cuidado de la mejor presentación posible y agradable a la vista.



El personal de cocina elaborará un plato muestra que cumpla con la cantidad y presentación adecuada con el objeto de un reparto uniforme y correcto del emplatado de las raciones de todos los comensales.

Para garantizar las mejores condiciones de consumo de comidas, se procurará que transcurra el mínimo tiempo imprescindible entre su elaboración y el servicio a los usuarios. Esta condición se extremará en el caso de los triturados y planchas.

El adjudicatario dispondrá de los servicios de dietista para garantizar la correcta elaboración de los menús, actuando también como consultor del servicio médico del centro a efectos de confección y seguimiento de las dietas establecidas. Diariamente, se expondrán al público los menús correspondientes a la jornada en lugar visible.

La empresa adjudicataria propondrá un plan de menús acorde al servicio prestado, rotativo de cuatro semanas, que deberá cubrir la totalidad de necesidades nutritivas y energéticas de todos los comensales.

Los menús presentados, se realizarán en función de las temporadas estacionales (primavera - verano y otoño - invierno) y de acuerdo a las diferentes necesidades nutricionales a cubrir según el tipo de población a la que se dirige (adultos, personas mayores y personas con discapacidad física).

La empresa adjudicataria presentará los menús a la responsable higiénico sanitaria tres meses antes de su puesta en funcionamiento, para poder realizar las modificaciones necesarias o adaptaciones al servicio pertinente. Al inicio del contrato, este plan de menús será el acordado con las diferentes direcciones y la responsable higiénico sanitaria.

Cada día de la semana se le asignará un menú diferente. En todos los menús se favorecerá la utilización de los productos y platos característicos propios de la época del año.

Este plan de menús, presentado por la empresa adjudicataria, deberá llevar el visto bueno del dietista de la empresa y recibir la aprobación del responsable higiénico-sanitario, ajustándose a los criterios y costumbres establecidos en el centro. Deberá contener para cada una de las dietas, la descripción detallada de todas las comidas: desayuno, almuerzo, merienda y cena.

Una vez que el menú estacional (primavera-verano y otoño-invierno) haya sido aprobado por la dietista de la empresa y por el responsable higiénico-sanitario de cada centro del IMSP, éste podrá utilizarse como modelo de referencia para la elaboración del menú estacional de la misma tipología en el ciclo siguiente. A partir de este modelo, se podrán introducir las modificaciones que se consideren oportunas para adaptar el nuevo menú a las necesidades nutricionales, los criterios dietéticos vigentes y las particularidades del centro.

La planificación de menús deberá seguirse estrictamente, en todos los casos. Sólo podrá variarse por motivos de fuerza mayor y con el conocimiento y consentimiento de la dirección del centro y responsable higiénico sanitario.

4. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

Los menús están destinados a adultos, personas mayores y personas con discapacidad física. Por tanto, la composición de los menús en general y de los alimentos en particular, debe adecuarse al estado de salud de las personas usuarias del centro, bajo la supervisión del área sanitaria del centro.

La alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.



Los menús serán de elaboración propia, reduciendo al mínimo los productos precocinados.

La preparación de las comidas se realizará en todo su proceso, desde el crudo hasta el condimento final, en las cocinas de la residencia y dentro de las más estrictas condiciones de limpieza e higiene. En este sentido, el personal de la empresa adjudicataria, deberá estar en posesión de las calificaciones legales establecidas por este tipo de servicio (carné manipulador de alimentos y todas aquellas otras titulaciones que sean necesarias según la normativa vigente).

Las dietas serán bajas en sal y haciendo uso de condimentos naturales, con el asesoramiento del/la dietista.

Se utilizarán técnicas culinarias que favorezcan la masticación, la digestión, y la apetencia de los alimentos servidos, evitando la entrega de platos recalentados, y mal presentados, así como los excesos de grasas y sal.

Los domingos, aparte del agua, se ofrecerá un vaso de refresco, vino o mosto, según cada residencia, durante la comida de residentes y profesionales.

Por resumir, la calidad de los productos básicos utilizados en la confección de los menús se atenderá a características de primera calidad, de preparación casera.

5. ESTRUCTURA DE LAS COMIDAS

Las comidas se compondrán por varios grupos de alimentos:

Comida	Grupos de alimentos
Desayuno	Alimentos básicos: farináceos, fruta y lácteos. Café y/o infusiones a los residentes. Alimentos complementarios u opcionales: azúcares y/o proteínas
Almuerzo	Primer plato: farináceos y/o verduras u hortalizas y/o legumbres Segundo plato: carne (ternera, conejo, cerdo o pollo), pescado o huevo Postre: fruta o lácteos Acompañamiento: guarniciones de verdura o farináceos y pan (se incluirá café y/o infusiones a los residentes que lo deseen) Bebida: agua embotellada o de grifo pero filtrada. Lácteos, zumos de fruta o infusiones Harinacos (pan, tostadas, galletas, magdalenas, bizcochos, etc.) Café y/o infusiones a los residentes
Merienda	
Cena	Primer plato: farináceos y/o verduras u hortalizas y/o legumbres Segundo plato: carne (ternera, conejo, cerdo o pollo), pescado o huevo Postre: fruta o lácteos Acompañamiento: guarniciones de verdura o farináceos y pan Bebida: agua embotellada o de grifo pero filtrada.

6. CELEBRACIONES

La empresa adjudicataria tendrá que presentar una planificación específica de los menús para los 14 días festivos establecidos en el calendario laboral, teniendo en cuenta las distintas dietas habituales de cada centro. Los menús tendrán que reflejar el carácter tradicional propio de cada festividad.

Almuerzos Extraordinarios

El centro podrá designar dos días al año para celebrar una fiesta de carácter extraordinario, con motivo libremente escogida por el propio servicio.

Para el cómputo de participantes, se establecerá un máximo adicional de 35 personas, aparte de los residentes y profesionales. La designación del día corresponderá al centro, que informará a la empresa



adjudicataria con la antelación suficiente (mínimo 15 días antes), para garantizar una correcta organización.

El centro comunicará también el número total de comensales previstos. La empresa adjudicataria tendrá que presentar tres propuestas de menú a la responsable higiénico sanitaria, que incluyan opciones adaptadas a las dietas habituales.

Cumpleaños

Con carácter mensual, se llevará a cabo una merienda especial para conmemorar los cumpleaños de las personas residentes nacidas durante el mes. La empresa adjudicataria tendrá que presentar varias propuestas de meriendas, adecuadas a las estaciones del año, con el objetivo de que los residentes puedan escoger entre diferentes opciones.

La bebida que se ofrezca deberá ser coherente con el carácter festivo de la celebración (por ejemplo, cava, mosto o refresco, según convenga y sea acordado con la jefatura del servicio).

Otras consumiciones

Fuera de las comidas, complementos dietéticos e hidrataciones definidos en estos pliegos, cualquier consumición adicional podrá ser facilitada por la empresa adjudicataria, pero el coste correrá a cargo del usuario.

Los precios de estas consumiciones estarán expuestos en un lugar visible para residentes y profesionales de cada centro.

7. CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

La materia prima a utilizar deberá ser en todo momento la adecuada, en cuanto a las condiciones de salubridad e higiene, con las disposiciones vigentes, sin que se puedan utilizar otras que tengan grabadas en sus envolturas fechas de caducidad vencidas.

La empresa adjudicataria tendrá que llevar a cabo los controles de calidad en todo el proceso de elaboración y manipulación de la comida hasta su consumo en los centros receptores.

El control de calidad de los alimentos se ajustará al proyecto metodológico y organizativo de la empresa que resulte adjudicataria y tendrá que tener en cuenta los aspectos de seguridad más importantes, desde la llegada de los alimentos hasta su consumo, teniendo en cuenta que corresponde a la empresa adjudicataria ya la dirección del centro la supervisión de la calidad de los alimentos. También les corresponde el control del resto de aspectos mencionados en este punto, en relación con la normativa higiénico sanitaria aplicable y, en particular, todo lo referente a la confección de los menús, rotación de los alimentos, circuitos neto/sudo, transporte, conservación, desinfección y calidad higiénica.

HOGAR - RESIDENCIA SALUD MENTAL SAN ROC

1. CARACTERÍSTICA DEL CENTRO

Este hogar residencia está ubicado en la calle Vélez Rubio, 23-31, 08918 - Badalona.

El número de plazas es 45.

El Hogar Residencia Salud Mental Sant Roc es un servicio de acogida para personas con problemática social derivada de enfermedad mental, de carácter temporal o permanente, que actúa como sustitutorio del hogar y ofrece asistencia integral en las actividades de la vida diaria.



Los destinatarios del servicio son personas con problemática social derivada de enfermedad mental, menores de 65 años en el momento de acceso al servicio, con residencia en Cataluña, que puedan realizar las actividades de la vida diaria pero que requieran supervisión externa y acogimiento de carácter temporal o permanente.

El objetivo de este servicio es facilitar un entorno sustitutorio del hogar, adecuado y adaptado a las necesidades de asistencia de la persona, que permita potenciar la autonomía personal y social, favoreciendo la integración en la vida comunitaria.

En el Anexo I se adjuntan los planos de la cocina.

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario utilizará las instalaciones del Hogar Residencia Sant Roc para elaborar la comida que posteriormente se transportará a la Residencia Can Cros. Es decir, en el Hogar Residencia Sant Roc se elaboran las comidas tanto de la propia residencia como la de Can Cros.

La tipología de los residentes es muy similar en ambas residencias (personas con discapacidad física o de salud mental), el perfil es de gente joven o mediana edad y con capacidad de asimilar una textura similar a la hora de comer.

Se mantendrá un estándar de calidad alimentaria, pues su elaboración será uniforme, en una única cocina y sin tener dos instalaciones paralelas en funcionamiento.

El servicio de cocina de la residencia comprende: desayuno, almuerzo, merienda, cena, con hidratación y suplemento alimenticio, cuando sea necesario.

El servicio de comedor incluye dos modalidades de atención según el perfil del usuario:

- **Pensión completa**: para los residentes de la residencia asistida, que reciben todas las comidas del día (desayuno, almuerzo, merienda, cena). Resopó en el Hogar – Residencia Salud Mental San Roque, con hidratación y suplemento alimenticio, cuando sea necesario.

La empresa adjudicataria deberá garantizar el servicio alimenticio adaptado a cada modalidad, de acuerdo con los horarios y necesidades establecidos por la dirección del centro.

La empresa licitadora deberá presentar, cuando le sea requerido por el IMSP, una lista detallada de los proveedores y marcas comerciales de los productos que utiliza para la elaboración de las diferentes comidas. Esta lista debe incluir, al menos, un proveedor alternativo para cada producto esencial, con el objetivo de garantizar la continuidad del servicio en caso de incidencias.

Iniciado el contrato, la empresa podrá cambiar de proveedores y/o marcas, pero únicamente previo visto bueno del dietista de la empresa, mediante comunicación dirigida al responsable del contrato o persona en quien delegue, y la aprobación previa del responsable higiénico sanitario del centro, asegurándose de que los cambios se ajustan a los criterios alimentarios establecidos.

3. ELABORACIÓN DE LOS MENÚS

La empresa adjudicataria deberá:

- Elaborar dietas saludables, hiposódicas, y las específicas por necesidades especiales.



- Entregar los alimentos con la cocción adecuada para garantizar una alimentación blanda, de fácil masticación y digestión, con una textura agradable y una presentación que refuerce su apariencia.

El tipo de menú será: un menú normal sobre el que se determinarán las diferentes dietas específicas según las necesidades nutricionales de los residentes y las prescripciones médicas. Así se contemplarán diferentes dietas: normal, por diabéticos, sin grasas, protección gástrica, astringente, o cualquier otra que sea necesaria, ya sea en presentación normal, picado, triturado, etc. de acuerdo a las diferentes texturas según necesidades de los usuarios.

Las dietas habituales en las residencias son las siguientes:

1. Dieta basal o normal
2. Dietas modificadas en textura:
 - a. Dieta de fácil masticación
 - b. Dieta triturada (en diferentes consistencias en función de las necesidades)
3. Dietas terapéuticas (adaptadas a diversas patologías):
 - a. Baja en calorías (hipocalórica)
 - b. Con control de los hidratos de carbono (diabética)
 - c. Baja en sal (hiposódica)
 - d. Baja en colesterol (hipocolesterolemiantre)
 - e. Rica en calorías (hipercalórica)
 - f. Otros según la tipología de las personas usuarias: dieta de protección gástrica, dieta renal, dieta astringente, dieta rica en fibra, etc.

La empresa adjudicataria se compromete a disponer y proporcionar, aparte de los menús establecidos, una dieta alternativa para las personas que puedan encontrarse indispuestas (por ejemplo: dieta astringente o líquida). También se proporcionarán gelatinas administradas a usuarios con trastornos de la deglución, o con el fin de procurar la hidratación, ya sea de forma puntual o sistemática. Asimismo en casos concretos, y bajo prescripción facultativa, se dará a los residentes que lo requieran, un complemento alimenticio durante la noche: vaso de leche, zumo de fruta, yogur, etc. En caso de que por prescripción facultativa así se determine, se distribuirán comidas en frecuencia diferente a la general (por ejemplo: diabéticos).

La asignación, y posteriores modificaciones, de cada residente a una dieta específica será realizada por la responsable higiénico sanitaria de cada centro siguiendo las prescripciones médicas.

La empresa asegurará que la elaboración de las comidas se ajuste a las diferentes dietas, tanto en los ingredientes como en el tipo de cocción.

Para la elaboración de los platos las técnicas de cocción preferentemente serán al vapor, a la plancha, al horno, asado y hervido.

La preparación de las comidas para ser servidas, se hará con cuidado de la mejor presentación posible y agradable a la vista.

El personal de cocina elaborará un plato muestra que cumpla con la cantidad y presentación adecuada con el objeto de un reparto uniforme y correcto del emplatado de las raciones de todos los comensales.

Para garantizar las mejores condiciones de consumo de comidas, se procurará que transcurra el mínimo tiempo imprescindible entre su elaboración y el servicio a los usuarios. Esta condición se extremará en el caso de los triturados y planchas.

El adjudicatario dispondrá de los servicios de dietista para garantizar la correcta elaboración de los menús, actuando también como consultor del servicio médico del centro a efectos de confección y seguimiento de