



Expedient: 2025/1104H/IMSP
Ref. Addic.:
UO Responsable: Contractació (IMSP)
Assumpte: CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA IN SITU A LA RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA CAN BOSCH, LLAR - RESIDÈNCIA SALUT MENTAL SANT ROC I RESIDÈNCIA CAN CROS DE L'INSTITUT MUNICIPAL DE SERVEIS PERSONALS DE BADALONA (IMSP)
Procediment: Contractacions de serveis per procediment obert subjecte a regulació harmonitzada
Interessat/da:
Representant:

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES RELATIVES AL CONTRACTE DE SERVEI DE CUINA "IN SITU" 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 CAN CROS

CLÀUSULA 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest procediment de licitació és la contractació del servei de cuina "in situ" per a diversos centres residencials de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) l'Ajuntament de Badalona, concretament:

- **Residència assistida i centre de dia Can Bosch**
C/ Soledat, 5 – 08911 Badalona
Tel. 93 384 44 19
a/e: r.can.bosch@imspbdn.cat
- **Llar Residència Salut Mental Sant Roc**
C/ Vélez Rubio 23-31 – 08918 Badalona
Tel. 93 399 20 78
a/e: llar.residencia@imspbdn.cat
- **Residència Can Cros**
Av. Congrès Eucarística, 14 – 08918 Badalona
Tel. 93 383 33 01
a/e: r.can.cros@imspbdn.cat

Aquest plec de prescripcions tècniques té per finalitat establir les condicions tècniques que, juntament amb les clàusules administratives particulars, han de regir l'execució del contracte de prestació dels serveis de cuina "in situ", durant els 365 dies de l'any.

CLÀUSULA 2. PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES REFERIDES AL SERVEI A PRESTAR PER A CADA CENTRE

RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA CAN BOSCH

1. CARACTERÍSTICA DEL CENTRE

Aquesta residència/centre de dia està ubicat al carrer Soledat, 5, 08911 – Badalona.



El nombre de places és el següent:

- Residència: 20
- Centre de Dia: 8

La Residència Can Bosch és un equipament que ofereix serveis d'acolliment residencial, tant de caràcter permanent com temporal, així com assistència integral en les activitats de la vida diària per a persones grans amb dependència. Els seus objectius principals són 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.

El Centre de Dia Can Bosch és un servei d'acolliment diürn i d'assistència a les activitats de la vida diària per a persones grans amb dependència. Està integrat dins dels espais assistencials generals i forma part del programa funcional d'activitats diürnes de la residència. Els seus objectius principals són 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; i proporcionar suport a les famílies que tenen cura de les persones grans.

A l'Annex I s'adjunten els plànols de la cuina.

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari haurà d'utilitzar les instal·lacions de la cuina ubicades a la residència assistida i centre de dia Can Bosh per a l'elaboració dels àpats que es serviran posteriorment als usuaris del centre.

El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació, preparació, condimentació i tramesa al personal del centre encarregat de la seva distribució. Així mateix, inclou la neteja diària de la cuina i tots els estris utilitzats en la prestació del servei i la neteja de tota la vaixel·la i cobrateria utilitzada pels residents i personal de la residència en els menjars.

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

El servei de menjador inclou dues modalitats d'atenció segons el perfil de l'usuari:

- **Pensió completa:** per als residents de la residència assistida, que reben tots els àpats del dia (esmorzar, dinar, berenar i sopar).
- **Mitja pensió:** per als usuaris del centre de dia, que habitualment reben només el dinar i el berenar durant la seva estada al centre.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei alimentari adaptat a cada modalitat, d'acord amb els horaris i necessitats establerts per la direcció del centre.

L'empresa licitadora haurà de presentar, quan li sigui requerit per l'IMSP, una llista detallada dels proveïdors i de les marques comercials dels productes que utilitza per l'elaboració dels diferents àpats. Aquesta llista ha d'incloure, com a mínim, un proveïdor alternatiu per a cada producte essencial, amb l'objectiu de garantir la continuïtat del servei en cas d'incidències.

Iniciat el contracte, l'empresa podrà canviar de proveïdors i/o marques, però únicament amb el vistiplau previ del dietista de l'empresa, mitjançant comunicació adreçada al responsable del contracte o persona en qui delegui, i l'aprovació prèvia del responsable higiènic sanitari del centre, assegurant-se que els canvis s'ajusten als criteris alimentaris establerts.



3. ELABORACIÓ DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Elaborar dietes saludables, hiposòdiques, i les específiques per necessitats especials.
- Entregar els aliments amb la cocció adequada per garantir una alimentació tova, de fàcil masticació i digestió, amb una textura agradable i una presentació que en reforci l'aparença.

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 son 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 (per exemple: diabètics).

L'assignació, i posteriors modificacions, de cada resident a una dieta específica la farà la responsable higiènica sanitària de cada centre seguint les prescripcions mèdiques.

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.

Per a l'elaboració dels plats les tècniques de cocció preferentment seran al vapor, a la planxa, al forn, rostit i bullit.

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



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 dels àpats, 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 en un lloc visible.

L'empresa adjudicatària proposarà un pla de menús d'acord al servei prestat, rotatiu de quatre setmanes, que haurà de cobrir la totalitat de necessitats nutritives i energètiques de tots els comensals.

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 (adults, gent gran i persones amb discapacitat física).

L'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 l'inici del contracte aquest pla de menús serà l'acordat amb les diferents direccions i la responsable higiènic sanitària.

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. Haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar.

Un cop el menú estacional (primavera-estiu i tardor-hivern) hagi estat aprovat per la dietista de l'empresa i pel responsable higiènic-sanitari de cada centre de l'IMSP, aquest podrà utilitzar-se com a model de referència per a l'elaboració del menú estacional de la mateixa tipologia en el cicle següent. A partir d'aquest model, es podran introduir les modificacions que es considerin oportunes per tal d'adaptar el nou menú a les necessitats nutricionals, als criteris dietètics vigents i a les particularitats del centre.

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.

4. COMPOSICIÓ DELS MENÚS

Els menús estan destinats a adults, gent gran i persones amb discapacitat física. Per tant, la composició del menú en general i dels aliments en particular, s'ha d'adequar a l'estat de salut de les persones usuàries del centre, sota la supervisió de l'àrea sanitària del centre.

L'alimentació servida serà variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals dels usuaris del servei.



Els menús seran d'elaboració pròpia, reduint al mínims els productes precuinats.

La preparació dels menjars es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a les cuines de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa adjudicatària, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei (carnet manipulador d'aliments i totes aquelles altres titulacions que siguin necessàries segons la normativa vigent).

Les dietes seran baixes en sal i fent ús de condiments naturals, amb l'assessorament del/la dietista.

S'utilitzaran tècniques culinàries que afavoreixin la masticació, la digestió, i l'apetència del aliments servits, i s'evitarà el lliurament de plats rescalfats, i mal presentats, així com els excessos de grasses i sal.

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.

Per resumir, la qualitat dels productes bàsics utilitzats en la confecció dels menús s'atendrà a característiques de primera qualitat, de preparació casolana.

5. ESTRUCTURA DELS ÀPATS

Els àpats es composaran per diversos grups d'aliments:

Àpat	Grups d'aliments
Esmorzar	Aliments bàsics: farinacis, fruita i lactis. Cafè i/o infusions als residents. 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 cafè i/o infusions als residents que ho desitgin) Beguda: aigua embotellada o d'aixeta però filtrada.
Berenar	Lactis, sucres de fruita o infusions Farinacis (pa, torrades, galetes, magdalenes, melindros, etc.) Cafè i/o infusions als residents
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 Beguda: aigua embotellada o d'aixeta però filtrada.

6. CELEBRACIONS

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una planificació específica dels menús per als 14 dies festius establerts en el calendari laboral, tenint en compte les diferents dietes habituals de cada centre. Els menús hauran de reflectir el caràcter tradicional propi de cada festivitat.

Dinars Extraordinaris

El centre podrà designar dos dies a l'any per celebrar una festa de caràcter extraordinari, amb motiu lliurement escollit pel propi servei.

Per al còmput de participants, s'establirà un màxim addicional de 35 persones, a banda dels residents i professionals. La designació del dia correspondrà al centre, que n'informarà a l'empresa



adjudicatària amb l'antelació suficient (mínim 15 dies abans), per garantir-ne una correcta organització.

El centre comunicarà també el nombre total de comensals previstos. L'empresa adjudicatària haurà de presentar tres propostes de menú a la responsable higiènic sanitària, que incloguin opcions adaptades a les dietes habituals.

Aniversaris

Amb caràcter mensual, es durà a terme un berenar especial per commemorar els aniversaris de les persones residents nascudes durant el mes. L'empresa adjudicatària haurà de presentar diverses propostes de berenars, adequades a les estacions de l'any, amb l'objectiu que els residents puguin escollir entre diferents opcions.

La beguda que s'ofereixi haurà de ser coherent amb el caràcter festiu de la celebració (per exemple, cava, most o refresc, segons convingui i sigui acordat amb la direcció del servei).

Altres consumicions

Fora dels àpats, complements dietètics i hidratacions definits en aquests plecs, qualsevol consumició addicional podrà ser facilitada per l'empresa adjudicatària, però el cost anirà a càrrec de l'usuari.

Els preus d'aquestes consumicions i estaran exposats en un lloc visible per a residents i professionals de cada centre.

7. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS

La matèria primera 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 adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'empresa adjudicatària i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments. També els hi correspon el control de la resta d'aspectes esmentats en aquest punt, en relació amb la normativa higiènic sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació, desinfecció i qualitat higiènica.

LLAR - RESIDÈNCIA SALUT MENTAL SANT ROC

1. CARACTERÍSTICA DEL CENTRE

Aquesta llar residència està ubicada al carrer Vélez Rubio, 23-31, 08918 – Badalona.

El nombre de places és de 45.

La Llar Residència Salut Mental Sant Roc és un servei d'acolliment per a persones amb problemàtica social derivada de malaltia mental, de caràcter temporal o permanent, que actua com a substitutori de la llar i ofereix assistència integral en les activitats de la vida diària.



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 que requereixin supervisió externa i acolliment de caràcter temporal o permanent.

L'objectiu d'aquest servei és facilitar un entorn substitutori de 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.

A l'Annex I s'adjunten els plànols de la cuina.

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari utilitzarà les instal·lacions de la Llar Residència Sant Roc per elaborar el menjar que posteriorment es transportarà a la Residència Can Cros. És a dir, a la Llar Residència Sant Roc s'elaboren els menjars tant de la pròpia residència com la de Can Cros.

La tipologia dels residents és molt similar en aquests dues residències (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 dues instal·lacions paral·leles en funcionament.

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

El servei de menjador inclou dues modalitats d'atenció segons el perfil de l'usuari:

- **Pensió completa:** per als residents de la residència assistida, que reben tots els àpats del dia (esmorzar, dinar, berenar, sopar). Ressopó en la Llar – Residència Salut Mental Sant Roc, amb hidratació i suplement alimentari, quan calgui.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei alimentari adaptat a cada modalitat, d'acord amb els horaris i necessitats establerts per la direcció del centre.

L'empresa licitadora haurà de presentar, quan li sigui requerit per l'IMSP, una llista detallada dels proveïdors i de les marques comercials dels productes que utilitza per l'elaboració dels diferents àpats. Aquesta llista ha d'incloure, com a mínim, un proveïdor alternatiu per a cada producte essencial, amb l'objectiu de garantir la continuïtat del servei en cas d'incidències.

Iniciat el contracte, l'empresa podrà canviar de proveïdors i/o marques, però únicament amb el vistiplau previ del dietista de l'empresa, mitjançant comunicació adreçada al responsable del contracte o persona en qui delegui, i l'aprovació prèvia del responsable higiènic sanitari del centre, assegurant-se que els canvis s'ajusten als criteris alimentaris establerts.

3. ELABORACIÓ DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Elaborar dietes saludables, hiposòdiques, i les específiques per necessitats especials.



- Entregar els aliments amb la cocció adequada per garantir una alimentació tova, de fàcil masticació i digestió, amb una textura agradable i una presentació que en reforci l'aparença.

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 distribuiran àpats en freqüència diferent a la general (per exemple: diabètics).

L'assignació, i posteriors modificacions, de cada resident a una dieta específica la farà la responsable higiènica sanitària de cada centre seguint les prescripcions mèdiques.

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.

Per a l'elaboració dels plats les tècniques de cocció preferentment seran al vapor, a la planxa, al forn, rostit i bullit.

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

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 dels àpats, 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 a un lloc visible.

L'empresa adjudicatària proposarà un pla de menús d'acord al servei prestat, rotatiu de quatre setmanes, que haurà de cobrir la totalitat de necessitats nutritives i energètiques de tots els comensals.

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 (adults, gent gran i persones amb discapacitat física).

L'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 l'inici del contracte aquest pla de menús serà l'acordat amb les diferents direccions i la responsable higiènic sanitària.

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. Haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar.

Un cop el menú estacional (primavera-estiu i tardor-hivern) hagi estat aprovat per la dietista de l'empresa i pel responsable higiènic-sanitari de cada centre de l'IMSP, aquest podrà utilitzar-se com a model de referència per a l'elaboració del menú estacional de la mateixa tipologia en el cicle següent. A partir d'aquest model, es podran introduir les modificacions que es considerin oportunes per tal d'adaptar el nou menú a les necessitats nutricionals, als criteris dietètics vigents i a les particularitats del centre.

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.

4. COMPOSICIÓ DELS MENÚS

Els menús estan destinats a adults i persones amb discapacitat física i/o intel·lectual. Per tant, la composició del menú en general i dels aliments en particular, s'ha d'adequar a l'estat de salut de les persones usuàries dels centres, sota la supervisió de l'àrea sanitària dels mateixos.

L'alimentació servida serà variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals dels usuaris dels serveis.

Els menús seran d'elaboració pròpia, reduint al mínims els productes precuinats.

La preparació dels menjars es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a les cuines de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa adjudicatària, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei (carnet manipulador d'aliments i totes aquelles altres titulacions que siguin necessàries segons la normativa vigent).

Les dietes seran baixes en sal i fent ús de condiments naturals, amb l'assessorament del/la dietista.



5. ESTRUCTURA DELS ÀPATS

Els àpats es composaran per diversos grups d'aliments:

Àpat	Grups d'aliments
Esmorzar	Aliments bàsics: farinacis, fruita i lactis. Cafè i/o infusions als residents. 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 cafè i/o infusions als residents que ho desitgin) Beguda: aigua embotellada o d'aixeta però filtrada.
Berenar	Lactis, suc de fruita o infusions Farinacis (pa, torrades, galetes, magdalenes, melindros, etc.) Cafè i/o infusions als residents
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 Beguda: aigua embotellada o d'aixeta però filtrada.
Ressopó	Lactis, suc de fruita o infusions Farinacis (pa, torrades, galetes, magdalenes, melindros, etc.)

6. CELEBRACIONS

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una planificació específica dels menús per als 14 dies festius establerts en el calendari laboral, tenint en compte les diferents dietes habituals de cada centre. Els menús hauran de reflectir el caràcter tradicional propi de cada festivitat.

Dinars extraordinaris

Es podrà designar dos dies a l'any per celebrar una festa de caràcter extraordinari, amb motiu lliurement escollit pel propi servei.

Per al còmput de participants, s'establirà un màxim addicional de 90 persones, a banda dels residents i professionals. La designació del dia correspondrà al centre, que n'informarà a l'empresa adjudicatària amb l'antelació suficient (mínim 15 dies abans), per garantir-ne una correcta organització.

El centre comunicarà també el nombre total de comensals previstos. L'empresa adjudicatària haurà de presentar tres propostes de menú a la responsable higiènic sanitària, que incloguin opcions adaptades a les dietes habituals.

Aniversaris

Amb caràcter mensual, es durà a terme un sopar especial per commemorar els aniversaris de les persones residents nascudes durant el mes, tipus pica-pica. L'empresa adjudicatària haurà de presentar diverses propostes de sopars, adequades a les estacions de l'any, amb l'objectiu que els residents puguin escollir entre les diferents opcions.



La beguda que s'ofereixi haurà de ser coherent amb el caràcter festiu de la celebració (per exemple, cava, most o refresc, segons convingui i sigui acordat amb la direcció del servei).

Altres consumicions

Fora dels àpats, complements dietètics i hidratacions definits en aquests plecs, qualsevol consumició addicional podrà ser facilitada per l'empresa adjudicatària, però el cost anirà a càrrec de l'usuari.

Els preus d'aquestes consumicions i estaran exposats en un lloc visible per a residents i professionals de cada centre.

7. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS

La matèria primera 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 adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.

El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'empresa adjudicatària i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments. També els hi correspon el control de la resta d'aspectes esmentats en aquest punt, en relació amb la normativa higiènica sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació, desinfecció i qualitat higiènica.

RESIDÈNCIA CAN CROS

1. CARACTERÍSTICA DEL CENTRE

Aquesta residència està ubicada a l'avinguda del Congrés Eucarístic, 14, 08918 – Badalona.

El nombre de places és de 14.

La Residència Can Cros és un servei residencial adreçat a persones amb diversitat funcional física que, per les seves característiques específiques, requereixen atenció personalitzada per al desenvolupament de les activitats de la vida diària.

A l'Annex I s'adjunten els plànols de l'espai menjador/cuina.

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari utilitzarà les instal·lacions de la Llar Residència Sant Roc per elaborar el menjar que posteriorment es transportarà a la Residència Can Cros. És a dir, a la Llar Residència Sant Roc s'elaboren els menjars tant de la pròpia residència com la de Can Cros.

La tipologia dels residents és molt similar en aquests dues residències (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 dues instal·lacions paral·leles en funcionament.

Serà a càrrec de l'adjudicatari el transport del menjar a la Residència d'acord amb la normativa vigent, utilitzant contenidor i safates isotèrmiques que assegurin en tot moment mantenir les temperatures del menjar elaborat:

- Menjars calents: major o igual a 70°C
- Menjar refrigerats: menor o igual a 8°C

Diàriament es transportarà el menjar elaborat a l'esmentada residència el qual serà enviat amb les safates degudament preparades pel servei de transport i amb una furgoneta condicionada i preparada per aquest servei.

El servei de menjador inclou dues modalitats d'atenció segons el perfil de l'usuari:

- **Pensió completa:** per als residents de la residència assistida, que reben tots els àpats del dia (esmorzar, dinar, berenar, sopar), amb hidratació i suplement alimentari, quan calgui.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei alimentari adaptat a cada modalitat, d'acord amb els horaris i necessitats establerts per la direcció del centre.

L'empresa licitadora haurà de presentar, quan li sigui requerit per l'IMSP, una llista detallada dels proveïdors i de les marques comercials dels productes que utilitza per l'elaboració dels diferents àpats. Aquesta llista ha d'incloure, com a mínim, un proveïdor alternatiu per a cada producte essencial, amb l'objectiu de garantir la continuïtat del servei en cas d'incidències.

Iniciat el contracte, l'empresa podrà canviar de proveïdors i/o marques, però únicament amb el vistiplau previ del dietista de l'empresa, mitjançant comunicació adreçada al responsable del contracte o persona en qui delegui, i l'aprovació prèvia del responsable higiènic sanitari del centre, assegurant-se que els canvis s'ajusten als criteris alimentaris establerts.

3. ELABORACIÓ DELS MENÚS

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Elaborar dietes saludables, hiposòdiques, i les específiques per necessitats especials.
- Entregar els aliments amb la cocció adequada per garantir una alimentació tova, de fàcil masticació i digestió, amb una textura agradable i una presentació que en reforci l'aparença.

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 dels usuaris.

Les dietes habituals en les residències son 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 (per exemple: diabètics).

L'assignació, i posteriors modificacions, de cada resident a una dieta específica la farà la responsable higiènica sanitària de cada centre seguint les prescripcions mèdiques.

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.

Per a l'elaboració dels plats les tècniques de cocció preferentment seran al vapor, a la planxa, al forn, rostit i bullit.

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

El personal de cuina elaborarà un plat mostra en la Llar Residència malalts mentals Sant Roc, 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 els comensals.

Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, 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 a un lloc visible.

L'empresa adjudicatària proposarà un pla de menús d'acord al servei prestat, rotatiu de quatre setmanes, que haurà de cobrir la totalitat de necessitats nutritives i energètiques de tots els comensals.

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 (adults, gent gran i persones amb discapacitat física).

L'empresa adjudicatària presentarà els menús a la responsable higiènica sanitària tres mesos abans de la seva posada en funcionament, per poder fer les modificacions necessàries o adaptacions al servei pertinent. A l'inici del contracte aquest pla de menús serà l'acordat amb les diferents direccions i la responsable higiènica sanitària.



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. Haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar.

Un cop el menú estacional (primavera-estiu i tardor-hivern) hagi estat aprovat per la dietista de l'empresa i pel responsable higiènic-sanitari de cada centre de l'IMSP, aquest podrà utilitzar-se com a model de referència per a l'elaboració del menú estacional de la mateixa tipologia en el cicle següent. A partir d'aquest model, es podran introduir les modificacions que es considerin oportunes per tal d'adaptar el nou menú a les necessitats nutricionals, als criteris dietètics vigents i a les particularitats del centre.

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.

4. COMPOSICIÓ DELS MENÚS

Els menús estan destinats a adults i persones amb discapacitat física i/o intel·lectual. Per tant, la composició del menú en general i dels aliments en particular, s'ha d'adequar a l'estat de salut de les persones usuàries dels centres, sota la supervisió de l'àrea sanitària dels mateixos.

L'alimentació servida serà variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals dels usuaris dels serveis.

Els menús seran d'elaboració pròpia, reduint al mínim els productes precuinats.

La preparació dels menjars es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a les cuines de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa adjudicatària, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei (carnet manipulador d'aliments i totes aquelles altres titulacions que siguin necessàries segons la normativa vigent).

Les dietes seran baixes en sal i fent ús de condiments naturals, amb l'assessorament del/la dietista.

5. ESTRUCTURA DELS ÀPATS

Els àpats es composaran per diversos grups d'aliments:

Àpat	Grups d'aliments
Esmorzar	Aliments bàsics: farinacis, fruita i lactis. Cafè i/o infusions als residents. 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 cafè i/o infusions als residents que ho desitgin) Beguda: aigua embotellada o d'aixeta però filtrada
Berenar	Lactis, sucres de fruita o infusions



	Farinacis (pa, torrades, galetes, magdalenes, melindros, etc.)
	Cafè i/o infusions als residents
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
	Beguda: aigua embotellada o d'aixeta però filtrada
Ressopó	Lactis, suc de fruita o infusions
	Farinacis (pa, torrades, galetes, magdalenes, melindros, etc.)

6. CELEBRACIONS

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una planificació específica dels menús per als 14 dies festius establerts en el calendari laboral, tenint en compte les diferents dietes habituals de cada centre. Els menús hauran de reflectir el caràcter tradicional propi de cada festivitat.

Dinar extraordinari

El centre podrà designar un dia a l'any per celebrar una festa de caràcter extraordinari, amb motiu lliurement escollit pel propi servei.

Per al còmput de participants, s'establirà un màxim addicional de 35 persones, a banda dels residents i professionals. La designació del dia correspondrà al centre, que n'informarà a l'empresa adjudicatària amb l'antelació suficient (mínim 15 dies abans), per garantir-ne una correcta organització.

El centre comunicarà també el nombre total de comensals previstos. L'empresa adjudicatària haurà de presentar tres propostes de menú a la responsable higiènic sanitària, que incloguin opcions adaptades a les dietes habituals.

Aniversaris

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. La beguda que s'ofereixi haurà de ser coherent amb el caràcter festiu de la celebració (per exemple, cava, most o refresc, segons convingui). Aquests aniversaris seran 14 dies a l'any, coincidents amb el nombre d'usuaris de la Residència Can Cros.

Altres consumicions

Fora dels àpats, complements dietètics i hidratacions definits en aquests plecs, qualsevol consumició addicional podrà ser facilitada per l'empresa adjudicatària, però el cost anirà a càrrec de l'usuari.

Els preus d'aquestes consumicions i estaran exposats en un lloc visible per a residents i professionals de cada centre.

7. CONTROL DE QUALITAT DELS ALIMENTS

La matèria primera 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 adjudicatària haurà de dur a terme els controls de qualitat en tot el procés d'elaboració i manipulació del menjar fins al seu consum en els centres receptors.



El control de qualitat dels aliments s'ajustarà al projecte metodològic i organitzatiu de l'empresa que resulti adjudicatària i haurà de tenir en compte els aspectes de seguretat més importants, des de l'arribada dels aliments fins al seu consum, tenint en compte que correspon a l'empresa adjudicatària i a la direcció del centre la supervisió de la qualitat dels aliments. També els hi correspon el control de la resta d'aspectes esmentats en aquest punt, en relació amb la normativa higiènica sanitària aplicable i, en particular, tot el que faci referència a la confecció dels menús, rotació dels aliments, circuits net/brut, transport, conservació, desinfecció i qualitat higiènica.

CLÀUSULA 3. DURADA DEL CONTRACTE

La durada del present contracte serà de tres (3) anys, comptadors a partir del dia l'1 d'agost de 2026, o des de l'endemà de la seva formalització, si aquesta data fos posterior, amb una possible pròrroga d'un any addicional. S'estableix aquest inici atès que el contracte vigent finalitza la pròrroga establerta en data 31.07.2026.

CLÀUSULA 4. MANTENIMENT PREVENTIU

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de tot l'equipament que forma part de les cuines de cadascun dels centres de l'IMSP i de totes les instal·lacions i equipaments de cuina, amb l'objectiu d'assegurar el correcte funcionament dels sistemes, prevenir avaries i garantir les condicions òptimes d'higiene, seguretat i eficiència energètica.

L'equipament de cuina inclòs, detallat als annexos d'inventari adjunts al contracte, comprèn, entre d'altres:

- Armaris, calaixos i mobles auxiliars
- Neveres, congeladors, cambres frigorífiques i/o congeladors, arcons congeladors
- Aparells de cocció, forns
- Campanes extractores de fums
- Rentaplats amb sistema automàtic de dosificació de sabó i abrillantador
- Trituradors tipus túrmix, peladores de patates, talladors d'embotits
- Armaris calents i banys Maria
- Piques i aixetes industrials d'hostaleria

El manteniment consistirà en realitzar 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 correctament.

Aquest tipus de manteniment inclou:

- Reforç de cargols, frontisses, potes, suports, panys, tiradors i altres elements de subjecció.
- Neteja i manteniment dels comandaments de funcionament: interruptors, reguladors de temperatura i potència, botoneres i altres sistemes de control.
- Neteja i desobstrucció de cremadors i reguladors de gas, per garantir un funcionament segur i eficient.
- Inspecció visual per detectar incidències o anomalies de forma precoç, actuant correctivament abans que es produeixi una avaria.
- Control i registre del pla de manteniment, per poder fer seguiment de l'estat de conservació de les màquines i eines propietat de l'IMSP.
- Neteja periòdica de les gomes de tancament de les portes de neveres, congeladors i rentaplats, per assegurar-ne l'eficiència i el correcte tancament.
- Control dels nivells de sal i aigua dels descalcificadors i dels nivells de sabó i abrillantador dels rentaplats.



Les actuacions de manteniment preventiu es realitzaran amb una periodicitat trimestral, utilitzant un model de check-list de control (Annex II), on quedaran registrades totes les intervencions efectuades.

El cost estimat per a la realització del manteniment preventiu serà aproximadament 8.540 € anuals sense IVA, amb un total de 25.620 € sense IVA per als tres anys de contracte. Això representa un total de 31.000 € amb IVA inclòs durant tot el període del contracte (3 anys).

Aquest import estimat està inclòs en l'estructura de costos i alhora forma part del preu unitari dels menús, de manera que en cap cas comporta una despesa addicional ni una facturació independent per a l'IMSP.

CLÀUSULA 5. MANTENIMENT CORRECTIU

El manteniment correctiu fa referència a les actuacions de reparació de l'equipament de cuina necessàries per garantir el correcte funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de dur a terme totes les actuacions necessàries per a la reparació i recuperació dels elements de l'equipament de cuina de cadascun dels centres de l'IMSP, d'acord amb l'inventari corresponent.

Aquest equipament inclou, entre altres, els següents elements:

- Armaris, calaixos i mobles auxiliars
- Neveres, cambres frigorífiques i/o congeladors, arcons congeladors
- Aparells de cocció, forns
- Campanes extractores de fums
- Rentaplats amb sistema automàtic de dosificació de sabó i abrillantador
- Trituradors tipus túrmix, peladores de patates, talladors d'embotits
- Armaris calents i banys Maria
- Piques i aixetes industrials d'hostaleria

Els valors anuals estimats del manteniment correctiu, IVA inclòs, són els següents:

- Residència assistida i centre de dia Can Bosch: 8.000 € anuals
- Llar-Residència de Salut Mental Sant Roc: 10.000 € anuals
- Residència Can Cros: 10.000 € anuals

Aquests imports s'incorporen als costos directes del contracte, amb un import total de 69.421,49 € sense IVA, corresponent a un cost anual de 28.000 € amb IVA inclòs. Per al període de tres anys del contracte, el cost total estimat per al manteniment correctiu serà de 84.000 € IVA inclòs.

Aquest manteniment és necessari per assegurar la continuïtat en el bon funcionament dels equips i instal·lacions, garantint així una correcta prestació del servei i l'eficiència operativa de les cuines a les diferents residències i centres de dia.

L'empresa haurà de garantir el manteniment correctiu d'aquests elements, incloent-hi el subministrament de peces, mà d'obra, transport i desplaçaments.

En cas que la reparació de l'equipament o maquinària no sigui possible a causa del final de la seva vida útil, l'IMSP assumirà la responsabilitat de la seva reposició.



Procediment de comunicació i autorització de les reparacions

Comunicació prèvia de la incidència

L'empresa adjudicatària haurà de comunicar la incidència per correu electrònic al Servei de Manteniment de l'IMSP (servei.manteniment@imspbdn.cat).

Pressupost previ

L'empresa haurà de presentar un pressupost previ de la reparació al Servei de Manteniment de l'IMSP per a la seva autorització expressa.

Documentació posterior a la intervenció

Un cop realitzada la reparació, l'empresa haurà de presentar còpia de la factura corresponent al Servei de Manteniment de l'IMSP, qui portarà el control i seguiment de les actuacions relacionades amb el manteniment preventiu i/o correctiu d'aquest contracte. Aquesta factura serà utilitzada únicament com a document acreditatiu i en cap cas suposarà cap obligació econòmica per a l'IMSP.

CLÀUSULA 6. HIGIENE

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 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.

CLÀUSULA 7. PERSONAL I HORARIS

Atès el contingut a la Instrucció aprovada per l'Ajuntament (Exp. 70/INS-1/12) sobre bones pràctiques per a la Gestió de les Contractacions de serveis, l'empresa adjudicatària haurà de designar un/a responsable a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

L'adjudicatari s'obliga a destinar el personal de cuina necessaris per a desenvolupar la seva activitat, d'acord amb les característiques tècniques contingudes en aquests plecs. Aquestes persones es coordinaran amb el o la responsable designat per l'empresa adjudicatària.

El personal té com a encomana l'elaboració dels aliments amb l'objecte abans definits de produir benestar als residents, i per fer-ho l'empresa ha disposar de la capacitat de dirigir, orientar, motivar i



formar el seu personal per assolir aquest objectiu, a més de complir amb totes les exigències i normatives de seguretat i higiene alimentària.

En cap cas aquest personal estarà vinculat per cap relació laboral amb l'IMSP quedant, per tant, aquest organisme exempt de qualsevol responsabilitat que es pugui derivar de les accions o omissions del personal contractat i/o adscrit a l'empresa adjudicatària.

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.

En cas que alguna d'aquestes persones no mantingui el comportament i aptituds que l'IMSP consideri 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 la licitació, preveient les situacions que puguin originar-se degut a absències per vacances, malaltia del seu personal o possibles vagues.

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

El personal que faciliti l'empresa adjudicatària serà el precís i necessari pel bon funcionament del servei, amb la qualificació professional que és imprescindible per prestar aquest servei, és a dir, en possessió del carnet de manipuladors d'aliments i títols oficials de cuina i altres que dictaminin la normativa vigent. L'empresa es responsabilitzarà de l'aplicació de les mesures i de la formació del seu personal en matèria de prevenció de riscos laborals.

L'empresa comunicarà les baixes que es produeixin per jubilacions o prejubilacions, i les persones que es contractaran per cobrir-les.

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

Serveis	Residència i Centre de Dia de Can Bosch	Residència de Can Cros	Llar Residència Salut Mental Sant Roc
esmorzar	9:15 hores	10:00 hores	8:30 a 9:30 hores
dinar	13:00 i 13:30 hores	14:00 hores	13:30 i 14:00 hores
berenar	16:30 i 17:00 hores	17:00 hores	16:30 i 17:00 hores
sopar	19:00 i 20:00 hores	20:00 hores	20:00 i 21:00 hores
ressopó			23:30 a 24:00 hores

La direccions dels diferents serveis podran modificar la franja horària d'alguns dels àpats si fos necessari amb un preavís a l'empresa adjudicatària de 5 dies naturals d'antel·lació. L'empresa restarà obligada a complir amb la modificació plantejada.



L'empresa adjudicatària haurà de tenir en compte les següents indicacions a l'hora de prestar el servei dels àpats en cadascun dels centres:

- **Esmorzar i berenar:**

La preparació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària i el servei es realitzarà per part dels professionals del centre.

Caldrà disposar d'un estoc adequat de productes a l'office de la cuina per tal de poder preparar o complementar qualsevol dels àpats, si fos necessari.

- **Dinar i sopar:**

L'emplantat anirà a càrrec del personal de cuina de l'empresa adjudicatària, mentre que el servei als residents serà responsabilitat dels professionals del centre.

CLÀUSULA 8. OBLIGACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'adjudicatari es compromet a realitzar els serveis objecte d'aquest contracte, subministrant a tals efectes tots aquells productes alimentaris que siguin necessaris per a l'elaboració dels àpats.

L'adjudicatari serà el responsable del manteniment i reposició del material higiènic i de neteja necessaris pel desenvolupament del servei (dosificador de sabó, rotlló eixugamans, productes de neteja per a l'acompliment del paràgraf següent, etc.). Així mateix, aportarà els materials i eines que cregui necessaris per al desenvolupament i compliment de les seves funcions.

L'empresa adjudicatària s'obliga a l'adequada neteja de tots els utensilis i eines que puguin ser necessaris per a l'execució del servei, així com de les instal·lacions de cuina que utilitza.

L'empresa adjudicatària elaborarà i lliurarà a l'inici del contracte i posteriorment quan li sigui requerit pel responsable del contracte o persona en qui delegui, un pla de manteniment d'aquelles màquines o eines que siguin propietat de l'IMSP (detallades als annexos d'inventari), per tal de fer un seguiment sobre l'estat de conservació de les mateixes.

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

Quan sigui necessària la substitució de màquines i/o eines que tinguin la consideració d'inventariables a l'haver arribat a la fi de la seva vida útil, aquesta reposició anirà a càrrec de l'IMSP, sempre que des de la direcció del departament de manteniment de l'IMSP es comprovi que s'han realitzat les actuacions especificades en aquest plec respecte al manteniment preventiu i correctiu. De no ser així i no es pugui acreditar el correcte manteniment per part de l'empresa adjudicatària, la substitució anirà obligatòriament a càrrec de l'empresa.

L'empresa adjudicatària resta obligada a la reposició del parament de cuina que no es consideren inventariables. Aquests estris de cuina una vegada adquirits, passen a ser propietat de l'IMSP. S'adjunta Annex III amb la relació dels estris considerats com a parament de cuina.

En cap cas l'adjudicatària realitzarà pel seu compte reparacions extraordinàries o introduirà modificacions en les instal·lacions existents per a la prestació del servei.

L'adjudicatari comunicarà a l'IMSP qualsevol incidència que pugui vulnerar la legislació que li sigui d'aplicació en matèria de prestació del servei de cuina in situ.



L'empresa adjudicatària donarà resposta a qualsevol incidència que li sigui comunicada per les direccions dels diferents serveis o personal tècnic de l'IMSP, en el termini de 48 h des de la comunicació de la mateixa.

En cas de rescissió del contracte, l'empresa adjudicatària es compromet i obliga a retirar tots i cadascun dels materials, utensilis i eines, que siguin de la seva propietat en un termini no superior a 15 dies.

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 càterin amb les mateixes condicions econòmiques i característiques de composició, presentació i qualitat descrites.

CLÀUSULA 9. DRETS D'INSPECCIÓ

La direcció de la residència es reserva la facultat d'inspecció del servei contractat en qualsevol moment i en tots els aspectes, incloent-hi la higiene individual del personal de cuina, comunicant urgentment qualsevol incidència que sigui detectada a la persona designada per l'empresa adjudicatària a tals efectes.

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 per part de l'IMSP.

L'adjudicatari estarà obligat a acceptar qualsevol tipus de control de qualitat de les provisions alimentàries, tant sigui de l'instrumental com de qualsevol altre tipus, en tant que les circumstàncies del servei 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.

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).

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

CLÀUSULA 10. OBLIGACIONS DE L'IMSP

L'IMSP cedirà a l'empresa adjudicatària l'ús dels espais destinats a cuina, magatzem i menjador, degudament condicionats amb la maquinària i estris necessaris per al desenvolupament del servei.

Els consums de subministrament d'aigua, gas i electricitat necessaris durant el desenvolupament de l'activitat objecte del contracte, així com els consums de telèfon, per a l'ús estricte de les comunicacions de treball, aniran a càrrec de l'IMSP.

L'IMSP serà responsable de la reposició de qualsevol equipament o maquinària quan la seva reparació no sigui possible per haver esgotat la vida útil de l'actiu.

S'adjunta l'Annex IV - Inventaris: Residència i Centre de dia Can Bosch, Llar – Residència Salut Mental Sant Roc i Residència Can Cros.



CLÀUSULA 11. SEGUIMENT DEL CONTRACTE

Atès el contingut a la Instrucció aprovada per l'Ajuntament (Exp. 70/INS-1/12) sobre bones pràctiques per a la Gestió de les Contractacions de serveis, l'empresa adjudicatària designarà una persona responsable de mantenir les relacions amb l'IMSP per tot el que afecta a aquest contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de designar un/a responsable a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte. Els serveis contractats estaran sotmesos a la inspecció i vigilància per part de l'IMSP, d'acord amb allò expressat als plecs.

Per la seva part, l'Institut Municipal de Serveis Personals designarà també la persona encarregada de rebre les comunicacions de l'empresa adjudicatària així com de fer-li arribar a la persona designada per l'empresa adjudicatària, les incidències que es detectin en l'execució del contracte.

Tot i el nomenament d'aquesta persona encarregada de centralitzar les incidències, la comunicació centre-empresa esdevindrà necessària per la pròpia execució del dia a dia del servei.

Aquestes comunicacions es realitzaran per correu electrònic que les parts indiquin a tals efectes, de cara a facilitar-ne el seguiment.

Es constituirà una comissió tècnica de seguiment del contracte que estarà formada 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 professional de la gerència de l'IMSP designat pel seguiment del servei.
- El/la director/a de cada centre.

Les funcions de la comissió de seguiment son:

- Vetllar perquè la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i el compliment de les obligacions recollides en els corresponents plecs de prescripcions tècniques i plecs de clàusules administratius particulars.
- 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 les vegades que s'estimi necessari a proposta d'alguna de les parts.

Presentació d'informació amb periodicitat mensual

L'empresa adjudicatària lliurarà a la persona designada per l'IMSP, conjuntament amb la factura mensual dels serveis prestats:

- Resum dels àpats diaris consumits a cadascun dels serveis i adjuntant la conformitat signada per la direcció del centre.
- Control de qualitat (Annex 5) signat per la direcció del centre, en el qual hi consti un apartat relatiu a l'avaluació de l'1 (mínim) al 5 (màxim) dels següents conceptes:
 1. Es respecta l'horari establert
 2. La presentació dels aliments
 3. La qualitat dels queviures
 4. La relació gramatge/usuari i l'adaptació a característiques específiques dels usuaris



5. La comunicació entre la figura del responsable de l'empresa i el centre
6. La resolució de possibles incidències

Mitjana

En un segon apartat dels controls de qualitat es farà constar l'avaluació mitjana (totes les avaluacions anteriors sumades i dividides entre sis).

Tota puntuació igual o inferior a 3 punts (en algun concepte o en la mitjana mensual) en el control de qualitat, representa per a la direcció del centre, haver d'emetre un comentari justificatiu amb els motius de dita puntuació en el control de qualitat.

Per a l'empresa adjudicatària suposarà la realització d'un informe, previ requeriment de l'IMSP, en el qual es faci constar les mesures correctores preses al respecte. Haurà de presentar l'informe degudament signat pel responsable del contracte que l'empresa adjudicatària hagi designat.

L'endarreriment en el pagament per causes imputables a l'adjudicatari no meritirà en cap cas interessos de demora.

Des de l'IMSP es comunicaran les incidències a la persona designada per l'empresa adjudicatària. L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar resposta i proposar solucions a les incidències notificades en el termini de 48 h, amb l'objectiu de garantir la qualitat del servei prestat.

CLÀUSULA 12. FACTURACIÓ

L'empresa adjudicatària emetrà una factura mensual per cada centre, corresponent al nombre de serveis diaris realment consumits durant el mes, desglossats segons el tipus de servei prestat: esmorzars, dinars, berenars, sopars i ressopons i amb la suma total. Les factures hauran de ser emeses dins dels cinc (5) primers dies naturals del mes següent a la prestació del servei.

Per a la facturació dels dinars extraordinaris, es podran incloure dins la factura corresponent al mes què es realitzi, però en un concepte a banda, especificant clarament el dinar de que es tracta i el nombre de comensals. L'import de facturació d'aquests dinars extraordinaris serà el mateix que resulti de l'adjudicació del contracte per l'àpat "dinars".

Les factures han de detallar el nombre i preu unitari facturat per a cada àpat, incorporant en el concepte de les mateixes el període de facturació i l'objecte del servei.

El manteniment preventiu i correctiu de la cuina i del seu equipament no és objecte de facturació separada, sinó que forma part integrant dels preu unitari del servei de cuina in situ.

El lliurament de factures per part de l'adjudicatari d'aquest contracte s'efectuarà per mitjans electrònics.

CLÀUSULA 13. BASE ECONÒMICA I VOLUM DEL SERVEI

L'inici del contracte es preveu per l'01.08.2026 o dins del cinc dies hàbils posteriors a la seva formalització, si aquesta data fos posterior. S'estableix una durada del contracte de tres anys, prorrogable fins a un any addicional.



Residència i centre de dia Can Bosch			
Servei	Núm./any	Preu/unitari	import base/any
Esmorzars	7.300	2,18 €	15.914,00 €
Dinar	11.283	6,67 €	75.257,61 €
Berenars	9.388	1,55 €	14.551,40 €
Sopars	8.760	6,67 €	58.429,20 €
TOTAL			164.152,21 €

Llar-Residència Sant Roc / Residència Can Cros			
Servei	Núm./any	Preu/unitari	import base/any
Esmorzars	22.995	1,60 €	36.792,00 €
Dinar	25.767	5,04 €	129.865,68 €
Berenars	22.265	1,06 €	23.600,90 €
Sopars	24.090	4,74 €	114.186,60 €
Ressopons	16.425	1,06 €	17.410,50 €
TOTAL			321.855,68 €

Els preus unitaris establerts per a cada tipus de menú (esmorzars, dinars, berenars, sopars i ressopons) inclouen no només el cost del servei, sinó també totes les despeses derivades del manteniment preventiu i correctiu dels equips i instal·lacions necessaris per a la prestació del servei. De manera que qualsevol actuació de manteniment requerida ja està repercutida en el preu unitari dels menús i no comporta cap cost o facturació addicional.

El nombre màxim i el tipus de serveis per cada centre amb especificació diària, setmanal i anual es detalla tot seguit:

Residència i centre de dia Can Bosch

Servei	Nre. anual
Esmorzars	7.300
Dinar	11.283
Berenars	9.388
Sopars	8.760

	Residència Can Bosch				Centre de dia Can Bosch		Personal		Dinar Extraordinari plecs	
	Esmorzars residents	Dinars residents	Berenars residents	Sopars residents	Dinars usuaris	Berenars usuaris	Dinars personal	Sopars personal	Primavera/Estiu	Tardor/Hivern
Diaris (dl. a dv.)	20	20	20	20	8	8	5	4		
Diaris (ds. a dg.)	20	20	20	20	0	0	5	4		
Setmanals (dl. a dv.)	100	100	100	100	40	40	25	20	0	0
Caps de setmana (ds. a dg.)	40	40	40	40	0	0	10	8		
Total setmanal	140	140	140	140	48	48	35	28	0	0
Anuals (dl. a dv.)	5.220	5.220	5.220	5.220	2.088	2.088	1.305	1.044		
Anuals (ds. a dg.)	2.080	2.080	2.080	2.080	0	0	520	416		
Total anual	7.300	7.300	7.300	7.300	2.088	2.088	1.825	1.460	35	35
Total 3 anys contracte	21.900	21.900	21.900	21.900	6.264	6.264	5.475	4.380	105	105



Residència Can Cros

Servei	Nre. anual
Esmorzars	6.570
Dinar	6.240
Berenars	5.840
Sopars	5.840

	Residència Can Cros				Personal				Dinar Extraordinari plecs
	Esmorzars residents	Dinars residents	Berenars residents	Sopars residents	Esmorzars personal	Dinars personal	Berenars personal	Sopars personal	Primavera/Estiu
diaris (dl. a dv.)	14	14	14	14	4	3	2	2	
diaris (ds. a dg.)	14	14	14	14	4	3	2	2	
setmanals (dl. a dv.)	70	70	70	70	20	15	10	10	
caps de setmana (ds. a dg.)	28	28	28	28	8	6	4	4	
Total setmanal	98	98	98	98	28	21	14	14	0
anuals (dl. a dv.)	3.654	3.654	3.654	3.654	1.044	783	522	522	
anuals (ds. a dg.)	1.456	1.456	1.456	1.456	416	312	208	208	
Total anual	5.110	5.110	5.110	5.110	1.460	1.095	730	730	35
Total 3 anys contracte	15.330	15.330	15.330	15.330	4.380	3.285	2.190	2.190	105

Llar residència Salut Mental Sant Roc

Servei	Nre. anual
Esmorzars	16.425
Dinar	19.527
Berenars	16.425
Sopars	18.250
Ressopons	16.425

	LLRSM Sant Roc - Residents					Personal		Dinars extraordinaris	
	esmorzars residents	dinars residents	berenars residents	ressopons residents	sopars residents	dinars personal	sopars personal	Primavera/Estiu	Tardor/Hivern
diaris (dl. a dv.)	45	45	45	45	45	10	5		
diaris (ds. a dg.)	45	45	45	45	45	3	5		
setmanals (dl. a dv.)	225	225	225	225	225	50	25		
caps de setmana (ds. a dg.)	90	90	90	90	90	6	10		
Total setmanal	315	315	315	315	315	56	35	0	0
anuals (dl. a dv.)	11.745	11.745	11.745	11.745	11.745	2.610	1.305		
anuals (ds. a dg.)	4.680	4.680	4.680	4.680	4.680	312	520		
Total anual	16.425	16.425	16.425	16.425	16.425	2.922	1.825	90	90
Total 3 anys contracte	49.275	49.275	49.275	49.275	49.275	8.766	5.475	270	270



A efectes de determinar el procediment d'adjudicació i la publicació de la licitació, el valor estimat del contracte (VEC) és de 2.235.636,29 euros (IVA exclòs) i comprèn els 3 anys de vigència d'aquest contracte (1.458.023,67 €) la possible pròrroga d'un any (486.007,89 €) i el 20% del contracte en concepte de possible modificació (291.604,73 €), 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 de serveis previstos que s'estableixen per dur a terme l' objecte d'aquest contracte, pels preus unitaris màxims de licitació establert.

El desglossament de la totalitat de costos directes i indirectes en funció de les anualitats que contempla el contracte es detalla a continuació:

	2026 agost - des	2027	2028	2029 gen - juliol	Total
Costos directes	Import	Import	Import	Import	Import
Costos salarials	83.584,67 €	206.621,30 €	212.819,93 €	131.705,39 €	634.731,29 €
Matèries primeres	61.899,00 €	152.985,00 €	157.591,00 €	97.525,00 €	470.000,00 €
Altres materials	3.771,90 €	8.999,10 €	8.999,10 €	5.229,90 €	27.000,00 €
Manteniment preventiu de cuina	4.330,70 €	10.332,30 €	10.332,30 €	6.004,70 €	31.000,00 €
Manteniment correctiu equipament de cuina	9.698,18 €	23.138,18 €	23.138,18 €	13.446,95 €	69.421,49 €
Manteniment parament de la cuina	1.117,60 €	2.666,40 €	2.666,40 €	1.549,60 €	8.000,00 €
TOTAL	164.402,05 €	404.742,28 €	415.546,91 €	255.461,54 €	1.240.152,78 €

Costos indirectes	Import	Import	Import	Import	Import
Costos indirectes de producció	2.669,61 €	6.368,69 €	6.368,69 €	3.699,06 €	19.106,05 €
Costos indirectes generals	5.245,03 €	12.513,74 €	12.513,74 €	7.272,47 €	37.544,98 €
Costos estructurals	12.127,45 €	28.934,00 €	28.934,00 €	16.815,24 €	86.810,69 €
Benefici industrial	10.394,96 €	24.800,58 €	24.800,58 €	14.413,05 €	74.409,17 €
TOTAL	30.437,05 €	72.617,01 €	72.617,01 €	42.199,82 €	217.870,89 €

TOTAL DE COSTOS (directes + indirectes). Pressupost net.	194.839,10 €	477.359,29 €	488.163,92 €	297.661,36 €	1.458.023,67 €
---	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------	-----------------------

signant: