



Expedient: 2025/1215Z/IMSP
Ref. Addic.:
UO Responsable: Contractació (IMSP)
Assumpte: Licitació del servei de cuina in situ al servei d'habitatge Josep Padrós de l'IMSP -
Inici previst 14/12/2026
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" AL SERVEI D'HABITATGE JOSEP PADRÓS

CLÀUSULA 1. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte d'aquest contracte la prestació del servei de cuina in situ durant els 365 dies de l'any al conjunt de persones usuàries, així com als i les professionals adscrits al Servei d'Habitatge Josep Padrós de l'Institut Municipal de Serveis Personals de l'Ajuntament de Badalona. Les dades de contacte dels edificis residencials, tots ells de titularitat de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) son les següents:

- Edifici C/ General Weyler, 77 08912 – Badalona
Tel. 93 384 79 79 ext. #8425, 93 387 11 47
- Edifici C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 08912 – Badalona
Tel. 93 384 79 79 ext. #8421, 93 464 34 01
Correu-e: s.h.josep.padros@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

1. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

El servei objecte de contractació té com a finalitat la realització del servei de cuina in situ, diàriament, de dilluns a diumenge, els 365 dies a l'any, als 38 usuaris i usuàries atesos; i als professionals adscrits en les Llars-residència del Servei d'habitatge Josep Padrós de l'Institut Municipal de Serveis Personals (IMSP) de l'Ajuntament de Badalona següents:

Habitatges	Adreça
Llar-residència GW	C/ General Weyler, 77 08912 Badalona



Llar-Residència MA-1	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 Baixos 2a 08912 Badalona
Llar-Residència MA-2	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona
Llar-Residència MA-3	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona
Llar-Residència MA-4	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 2a 08912 Badalona

El Servei d'Habitatge Josep Padrós es regula en base a la normativa vigent. Específicament segons el decret 284/1996 de 23 de juliol de regulació del Sistema Català de Serveis Socials, el decret 176/2000 de 15 maig, de modificació de l'anterior decret, així com el decret 318/2006, de 25 de juliol, dels serveis d'acolliment residencial per a persones amb discapacitat.

El Servei d'Habitatge Josep Padrós és un servei d'acolliment residencial de caràcter temporal o permanent substitutori de la llar, que s'ofereix en un establiment, adreçat a persones amb discapacitat psíquica, i que necessiten una llar perquè ja no els és possible viure a la seva, o és desaconsellable que hi visquin, com a conseqüència de problemes derivats de la mateixa discapacitat, per manca de família, o pel fet de no disposar de condicions sociofamiliars i assistencials adequades.

La seva missió és donar atenció global a les persones ateses, constituir el seu domicili habitual, i ajudar-los a assolir el màxim d'autonomia personal i social, fomentant la seva inclusió social per tal de que visquin amb normalitat en l'entorn ciutadà.

En aquesta línia de la inclusió social, entre altres suports, el Servei d'Habitatge Josep Padrós atén les necessitats dels residents d'avituallament i el control dels materials i articles de consum necessaris per a la vida de la llar (aliments, higiene personal, roba de casa, etc...) d'acord amb els procediments establerts per a la seva provisió.

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

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

L'adjudicatari utilitzarà les instal·lacions de cuina de la Llar-residència de General Weyler per a elaborar el menjar que posteriorment es transportarà a la resta d'unitats residencials. És a dir, a General Weyler s'elaboren els menjars tant de la pròpia unitat residencial com de la resta que formen part del Servei d'Habitatge Josep Padrós.

La tipologia dels residents és molt similar en totes les unitats residencials (persones amb discapacitat física o de salut mental), el perfil és de persones de 18 a 70 anys 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 i/o ressopó, quan calgui.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei alimentari 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.

Punts de servei

El lliurament dels àpats i subministres es farà en els següents centres:

Habitatges	Adreça
Llar-residència GW	C/ General Weyler, 77 08912 Badalona
Llar-Residència MA-2	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona
Llar-Residència MA-3	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

Dies laborables

Dinars:

Llar-Residència MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

Sopars:

Llar-residència GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona

Llar-Residència MA-2 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona

Llar-Residència MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

Lliurament de subministres per esmorzar i berenar:

Llar-residència GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona

Llar-Residència MA-2 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona

Llar-Residència MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

Dies festius:

Dinars i sopars:

Llar-residència GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona

Llar-Residència MA-2 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1r 2a 08912 Badalona

Llar-Residència MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2n 1a 08912 Badalona

El servei de cuina in situ del Servei d'Habitatge Josep Padrós ha de garantir, de manera continuada els 365 dies de l'any, l'elaboració, preparació i distribució dels àpats destinats a les diferents llars-residència del centre.

A continuació es detalla el volum d'àpats diaris a preparar per cada llar-residència i per punts de lliurament, diferenciant entre dies laborables i caps de setmana o festius. Els valors corresponents als dinars són una estimació orientativa, atès que la majoria de persones residents passen els dies laborables en centres ocupacionals i no sempre realitzen aquest àpat a les llars residència del servei, fet que pot generar variacions en el nombre real de serveis prestats.

Nombre d'àpats diaris per Llar-residència



	Dies laborables (Dilluns a Divendres)					Caps de setmana i festius				
Habitatges	Esmorzars	Dinars	Berenars	Sopars	Ressopons	Esmorzars	Dinars	Berenars	Sopars	Ressopons
Llar-residència GW	12	0	12	14	12	12	14	12	14	12
Llar-Residència MA-1	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4
Llar-Residència MA-2	10	0	10	12	10	10	12	10	12	10
Llar-Residència MA-3	6	7	6	8	6	6	8	6	8	6
Llar-Residència MA-4	6	0	6	6	6	6	6	6	6	6
TOTAL	38	7	38	44	38	38	44	38	44	38

Nombre d'àpats diaris per punts de lliurament

	Dies laborables (Dilluns a Divendres)					Caps de setmana i festius				
Habitatges	Esmorzars	Dinars	Berenars	Sopars	Ressopons	Esmorzars	Dinars	Berenars	Sopars	Ressopons
Llar-residència GW	12	0	12	14	12	12	14	12	14	12
Llar-Residència MA-2	14	0	14	16	14	14	16	14	16	14
Llar-Residència MA-3	12	7	12	14	12	12	14	12	14	12
TOTAL	38	7	38	44	38	38	44	38	44	38

Entrega de claus dels centres receptors

En cas de que sigui necessari es farà entrega a l'adjudicatari de les claus necessàries per accedir als diferents centres. A tal efecte es redactarà un contracte de custòdia.

Transport i distribució dels menjars

L'adjudicatari serà responsable del seu repartiment assegurant que els aliments arribin en perfectes condicions, en tot el relatiu a quantitat, qualitat, higiene, temperatura, puntualitat i tipus de menú.

Els vehicles utilitzats pel transport dels menús han de reunir les condicions adequades per la conservació dels aliments, i han d'ajustar-se al que estableixi la normativa vigent.

L'IMSP indicarà a l'adjudicatari els refrigeradors i els rebost on s'haurà d'emmagatzemar els aliments subministrats segons es requereixi.

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 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, 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, sucres 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 38 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.

CLÀUSULA 3. DURADA DEL CONTRACTE

Es preveu una durada del contracte de 3 anys, amb inici del contracte pel dia 14 de desembre de 2026 o en el seu defecte, des de l'endemà de la formalització del contracte, si aquesta fos posterior, amb possibilitat d'una pròrroga per un període d'un any addicional.

CLÀUSULA 4. MANTENIMENT PREVENTIU

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de tot l'equipament que forma part de la cuina 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 7.590,74 € anuals sense IVA, amb un total de 22.774,50 € sense IVA per als tres anys de contracte. Això representa un total de 25.051,95 € amb IVA inclòs durant tot el període del contracte (3 anys).

Aquest import 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 del Servei d'Habitatge Josep Padrós 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

El cost estimat per a la realització del manteniment correctiu serà aproximadament 16.963,34 € anuals sense IVA, amb un total de 50.895,12 € sense IVA per als tres anys de contracte. Això representa un total de 55.984,63 € amb IVA inclòs durant tot el període del contracte (3 anys).

Aquest import 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.

El 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 la cuina.

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 de 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 haurà d'acreditar de disposar del següent personal per a l'execució del contracte:

a. Supervisor/a

L'empresa haurà de designar un professional que assumeixi les funcions de representant i responsable del servei (operativa, execució, seguiment i control de qualitat).

Es valorarà que aquest professional acrediti formació reglada en àmbits relacionats i experiència prèvia en tasques anàlogues en serveis de característiques similars.

b. Tècnic/a especialista en dietètica o equivalent

L'empresa haurà de comptar amb almenys un professional amb titulació oficial en dietètica i/o nutrició, que serà responsable de vetllar pel valor nutricional i l'adequació dels menús.

Es valorarà que aquest professional acrediti experiència prèvia en serveis de restauració col·lectiva o càtering en l'àmbit residencial o sociosanitari.

c. Cuiner/a

L'empresa haurà de comptar amb un/a professional amb titulació oficial en cuina i gastronomia o equivalent i experiència en serveis de restauració col·lectiva. Aquesta figura serà la responsable directa de l'elaboració dels menús i del compliment de les normes d'higiene i seguretat alimentària dins la cuina in situ.

d. Ajudant de cuina

L'empresa haurà de garantir la presència d'un/a ajudant de cuina, que haurà d'estar vinculat/da a l'empresa adjudicatària mitjançant un conveni de pràctiques de formació professional en l'àmbit de la cuina i la restauració. L'acreditació es realitzarà mitjançant la presentació del corresponent conveni de pràctiques formalitzat amb el centre educatiu.

L'empresa podrà acreditar la solvència del personal proposat mitjançant qualsevol de les vies següents:

- Aportació de currículums professionals amb formació i experiència en serveis similars.
- Presentació de còpies dels títols acadèmics i/o certificats professionals.



- Declaració responsable de l'empresa conforme el personal proposat disposa de la formació i experiència necessària, amb l'obligació de presentar la documentació acreditativa quan sigui requerida.

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

L'empresa haurà de garantir que la figura d'ajudant de cuina sigui sempre ocupada per alumnat en pràctiques de formació professional vinculada al sector de la cuina i restauració, acreditant-ho mitjançant el corresponent conveni de pràctiques amb el centre educatiu. Així mateix, haurà de comunicar qualsevol canvi o substitució d'aquesta persona al responsable del contracte.

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

Serveis	Servei d'Habitatge Josep Padrós
esmorzar	8:30 a 9:30 hores
dinar	13:30 i 14:00 hores
berenar	16:30 i 17:00 hores
sopar	20:00 i 21:00 hores
ressopó	A demanda

La direcció del servei podrà modificar la franja horària d'alguns dels àpats si fos necessari amb un preavís a l'empresa adjudicatària de 5 dies naturals d'antelació. 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, berenar i ressopons:**

La preparació anirà a càrrec dels professionals del Servei d'Habitatge Josep Padrós.

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 servei.

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 negligent ús 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 càtering amb les mateixes condicions econòmiques i característiques de composició, presentació i qualitat descrites.

CLÀUSULA 9. DRETS D'INSPECCIÓ

La direcció del servei d'habitatge 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 i magatzem, 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 – Inventari cuina Servei d'Habitatge Josep Padrós.

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 del servei.

Les funcions de la comissió de seguiment són:

- Vetllar perquè la prestació del servei es realitzi amb els nivells de qualitat desitjables i el compliment de les 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 V) 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, 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 que 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 pel 14.12.2026 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.

Servei d'Habitatge Josep Padrós			
Servei	Núm./any	Preu/unitari	import base/any
Esmorzars	13.870	2,18 €	30.236,60 €
Dinar	8.828	6,67 €	58.882,76 €
Berenars	13.870	1,55 €	21.498,50 €
Sopars	16.060	6,67 €	107.120,20 €
Ressopons	13.870	1,06 €	14.702,20 €
TOTAL			232.440,26 €

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 amb especificació diària, setmanal i anual es detalla tot seguit:



Servei d'Habitatge J osep Padrós									
	SHJ P					Personal		Dinar Extraordinari	
nombre àpats	esmorzars residents	dinars residents*	berenars residents	ressopons residents	sopars residents	dinars personal*	sopars personal	Primavera/Estiu	Tardor/Hivern
diaris (dl. a dv.)	38	10	38	38	38	6	6		
diaris (ds. a dg.)	38	38	38	38	38	6	6		
setmanals (dl. a dv.)	190	50	190	190	190	30	30		
caps de setmana (ds. a dg.)	76	76	76	76	76	12	12		
Total setmanal	266	126	266	266	266	42	42	0	0
anuals (dl. a dv.)	9.918	2.610	9.918	9.918	9.918	1.566	1.566		
anuals (ds. a dg.)	3.952	3.952	3.952	3.952	3.952	624	624		
Total anual	13.870	6.562	13.870	13.870	13.870	2.190	2.190	38	38
Total 3 anys contracte	41.610	19.686	41.610	41.610	41.610	6.570	6.570	114	114

***dinars residents:** És una mitjana aproximada, donat que la majoria de persones residents de dilluns a divendres laborables durant el dia estan a centres ocupacionals.

***dinars personal:** És una mitjana aproximada, dependrà de l'organització del servei.

A efectes de determinar el procediment d'adjudicació i la publicació de la licitació, el valor estimat del contracte (VEC) és de 1.069.225,20 euros (IVA exclòs) i comprèn els 3 anys de vigència d'aquest contracte (697.320,78 €) la possible pròrroga d'un any (232.440,26 €) i el 20% del contracte en concepte de possible modificació (139.464,16 €), 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 (14/12 - 31/12)	2027	2028	2029 (1/1/ - 13/12)	Total
Costos directes	Import	Import	Import	Import	Import
Costos salarials	7.633,11 €	155.129,06 €	155.129,06 €	147.542,50 €	465.433,73 €
Matèries primeres	5.653,38 €	114.894,58 €	114.894,58 €	109.275,66 €	344.718,20 €
Altres materials	324,40 €	6.592,90 €	6.592,90 €	6.270,47 €	19.780,67 €
Manteniment preventiu de cuina	373,50 €	7.590,74 €	7.590,74 €	7.219,52 €	22.774,50 €
Manteniment correctiu equipament de cuina	834,68 €	16.963,34 €	16.963,34 €	16.133,76 €	50.895,12 €
Manteniment parament de la cuina	96,44 €	1.960,05 €	1.960,05 €	1.864,20 €	5.880,74 €
TOTAL	14.915,51 €	303.130,67 €	303.130,67 €	288.306,11 €	909.482,96 €



Costos indirectes					
Costos indirectes de producció	229,71 €	4.668,48 €	4.668,48 €	4.440,18 €	14.006,85 €
Costos indirectes generals	452,41 €	9.194,42 €	9.194,42 €	8.744,76 €	27.586,01 €
Costos estructurals	1.043,35 €	21.204,18 €	21.204,18 €	20.167,19 €	63.618,90 €
Benefici industrial	894,30 €	18.175,01 €	18.175,01 €	17.286,17 €	54.530,49 €
TOTAL	2.619,77 €	53.242,09 €	53.242,09 €	50.638,30 €	159.742,25 €

TOTAL DE COSTOS (directes + indirectes). Pressupost net.	17.535,27 €	356.372,76 €	356.372,76 €	338.944,41 €	1.069.225,20 €
---	--------------------	---------------------	---------------------	---------------------	-----------------------



ANNEX II. CHECKLIST MANTENIMENT PREVENTIU

CHECK - LIST MANTENIMENT PREVENTIU SHJP_WEYLER		
Manteniment preventiu de mobiliari d'ús industrial		Trimestral
Mobiliari	Comprovació del bon funcionament de guies de calaixos i mobles extraïbles, comprovació del bon funcionament portes d'armaris, estat de les frontisses, imans, manetes i tiradors.	
Aixetes	Neteja de difusors	
	Reapretat de l'aixeta	
	Revisar l'estat dels flexos aigua de tota la cuina (aixetes, rentaplats) Canviar en cas d'estar oxidats	
Manteniment preventiu dels electrodomèstics de línia industrial		Trimestral
Campana	Desmuntatge i neteja de filtres i neteja campana recollidors de greix	
Cuina, Forn	Comprovació funcionament dels comandaments dels focs de la cuina i forn	
	Comprovació dels cremadors i "xicle" dels fogons de la cuina i forn i neteja	
Neveres i cambres frigorífiques	Comprovació panys de cop de neveres i cambres frigorífiques	
	Comprovació de juntes de goma	
	Revisar i netejar evaporades	
	Revisar part elèctrica	
	Revisar termòstats	
	Revisar gas	
Rentaplats	Comprovar temperatures de cuba i Boiler	
	Comprovació pressió de l'aigua	
	Comprovació correcte funcionament dosificador abrillantador/sabó	
	Neteja de sortidors, filtres	
	Comprovació nivells de sal del rentaplats i reomplert si cal	
	Neteja filtres i gomes rentadores (10 min. per rentadora i cada 30 dies)	
Armari calent	Revisar temperatura (termòstats)	
	Revisar part elèctrica	
Planxes	Revisar instal·lació elèctrica, neteja	
Petit electrodomèstic	Revisar instal·lació elèctrica, cablejat hacer, botoneres, neteja i accessòries	



ANNEX III. LLISTAT DE PARAMENT DE CUINA AMB COMPROMÍS DE REPOSICIÓ

ARTICLE	DESCRIPCIÓ PRODUCTE	COST ESTIMAT (ABANS IVA)
1	BATIDOR DE MA	40,00 €
2	BATIDORA DE GOT	130,00 €
3	CASSÓ BAIX 20 CM	16,00 €
4	CASSOLES GRANS 35 CM DIÀMETRE	37,00 €
5	CASSOLES MITJANES 25 CM DIÀMETRE	30,00 €
6	CASSOLI COLADOR	8,00 €
7	CEDASSOS ACER INOXIDABLE	5,00 €
8	COLADORS DE MALLA	7,00 €
9	COLADORS GRANS 30 CM DIÀMETRE	10,00 €
10	COLADORS MITJANS 15 CM DIÀMETRE	8,50 €
11	CULLEROTS	6,90 €
12	ESCAMADOR	8,00 €
13	ESCUMADORES	5,80 €
14	ESPÀTULA	5,60 €
15	ESPUMADERES	8,00 €
16	EXPRIMIDOR DE CÍTRICS	30,00 €
17	FUSTES DE CUINA (PER TALLAR)	16,95 €
18	JOCS DE RECIPIENTS PLÀSTIC HERMÈTICS	15,25 €
19	JOCS DE GANIVETS	20,00 €
20	MORTER	10,00 €
21	OBRIDORS DE LLAUNA	1,95 €
22	OLLES GRANS 30 CM DIÀMETRE	30,00 €
23	OLLES MITJANES 20 CM DIÀMETRE	22,00 €
24	PAELLERA GRAN 40 CM DIÀMETRE	32,00 €
25	PAELLES 15 CM DIÀMETRE	18,00 €
26	PAELLES 20 CM DIÀMETRE	19,00 €
27	PAELLES 26 CM DIÀMETRE	21,00 €
28	PAELLES 28 CM DIÀMETRE	22,00 €
29	PAELLES 30 CM DIÀMETRE	25,00 €
30	PASSAPURÉS	30,00 €
31	PELAPATATES	7,95 €
32	PINCES (amb molls)	6,88 €
33	POT PER ESCALFAR MITJÀ 15 CM DIÀMETRE	16,00 €
34	POT PER ESCALFAR PETIT 10 CM DIÀMETRE	11,00 €
35	RATLLADOR	3,00 €
36	SAFATES PLANES SERVIR 50X40 CM	17,04 €
37	SAFATES SERVIR MENJAR 40X30 CM	13,52 €
38	SOPERES (3 litres)/ 14 persones	23,00 €
39	TALLADORA D'HORTALISSES	19,00 €
40	TERMÒMETRE DE NEVERA	4,60 €
41	TISSORES DE CUINA	8,94 €
42	TUPERS GRANS	3,95 €
43	TUPERS MITJANS	2,95 €



ANNEX IV. INVENTARI CUINA GENERAL WEYLER (SHJP)

417 GW / F001	ARCÓ CONGELADOR
DESCRIPCIO	
Arcó Congelador EUROFRED MOD. HC 320 Bagul congelador amb tapa cega blanca. Utilització de cistelles. Pany amb clau. Llum interna a l'obrir la porta. Volum: 263 l. Gamma temperatura: -12 °C / -26 °C. Capacitat congelació: 15 kg / 24 h. Dimensions: 990 x 660 x 850 mm.	
FOTOGRAFIA	
	



417 GW / F003

CUINA INDUSTRIAL

DESCRIPCIO

Cuina Industrial a gas 4 focs amb forn.

Mesura 800 X 750 X 880 mm

Construcció en acer inoxidable.

Focs superiors de gran rendiment calorífic niquelat.

Guies del forn de fàcil extracció per a la neteja d'aquesta.

Forn amb encesa piezo elèctric.

Vàlvula termostàtica de sèrie en el forn.

Graelles superiors de fosa.

Tots els cremadors incorporen una flama pilot.

Termoparell de seguretat.

Forn gastronorm GN 2/1 de mesura 650 x 530 mm.

Potes d'acer inoxidable regulables en alçada.

Potència total: 32 kw = 27520 kcal / h.

Distribució potència de focs: 2 darreres de 7,5 kw i 2 davanters de 4,5 kw.

FOTOGRAFIA





417 GW / F004	MICROONES
---------------	-----------

DESCRIPCIO

Microones sense grill

capacitat 20 litres

700W de potència

color blanc

plat giratori de 25'5 cm

obertura fàcil.

FOTOGRAFIA





417 GW / F005

NEVERA

DESCRIPCIO

Frigorífic d'1 porta Liebherr SK4260 PowerCooling

Classificació energètica: A ++

Tipus de frigorífic: Una porta

Capacitat bruta total: 393 litres

Capacitat útil total: 381 litres

Funcions: Super Cool automàtic

Alarma acústica de porta oberta

Funcions de l'indicador Temperatura

FOTOGRAFIA





417 / F002

RENTAPLATS INDUSTRIAL

DESCRIPCIÓ

Rentavaixelles industrial FAGOR

Mesures: 470x520x720mm

Cistelles de 40x40 cm

Potència 3 kW

FOTOGRAFIA





ANNEX V. CONTROL DE QUALITAT SERVEI



Control de qualitat mensual servei cuina SHJP

Març	Avaluar de l'1 (mínim) al 5 (màxim)	Observacions
1. Es respecta l'horari establert		
2. La presentació dels aliments		
3. La qualitat dels queviures		
4. El gramatge 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	0.00
----------------	------

1. Mensualment l'empresa lliurarà a la gerència de l'**Institut Municipal de Serveis Personals** conjuntament amb la factura 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

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.



signant: