

Expediente: 2025/1215Z/IMSP
Ref. Adic.:
UO Responsable: Contratación (IMSP)
Asunto: Licitación del servicio de cocina in situ en el servicio de vivienda Josep Padrós del IMSP -
Inicio previsto 14/12/2026
Procedimiento: Contrataciones de servicios por procedimiento abierto sujeto a regulación
Interesado/a: armonizada
Representante:

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

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS RELATIVAS AL CONTRATO DE SERVICIO DE COCINA "IN SITU" EN EL SERVICIO DE VIVIENDA JOSEP PADRÓS

CLÁUSULA 1. OBJETO DEL CONTRATO

Es objeto de este contrato la prestación del servicio de cocina in situ durante los 365 días del año al conjunto de personas usuarias, así como a los profesionales adscritos al Servicio de Vivienda Josep Padrós del Instituto Municipal de Servicios Personales del Ayuntamiento de Badalona. Los datos de contacto de los edificios residenciales, todos ellos de titularidad del Instituto Municipal de Servicios Personales (IMSP) son los siguientes:

- Edificio C/ General Weyler, 77 08912 – Badalona
Tel. 93 384 79 79 ext. #8425, 93 387 11 47
- Edificio C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 08912 – Badalona
Tel. 93 384 79 79 ext. #8421, 93 464 34 01

Correo-e: shjosep.padros@imspbdn.cat

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

CLÁUSULA 2. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS REFERIDAS AL SERVICIO A PRESTAR

1. CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El servicio objeto de contratación tiene como finalidad la realización del servicio de cocina in situ, a diario, de lunes a domingo, los 365 días al año, a los 38 usuarios y usuarias atendidos; ya los profesionales adscritos en los Hogares-residencia del Servicio de vivienda Josep Padrós del Instituto Municipal de Servicios Personales (IMSP) del Ayuntamiento de Badalona siguientes:

Viviendas	Dirección
Hogar-residencia GW	C/ General Weyler, 77 08912 Badalona

Documento firmado electrónicamente (Ley 39/2015). La autenticidad de este documento se puede comprobar mediante el CSV: 15704506002151131017 en <https://seu.badalona.cat/validacio>

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



Hogar-Residencia MA-1	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 Bajos 2a 08912 Badalona
Hogar-Residencia MA-2	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 1º 2a 08912 Badalona
Hogar-Residencia MA-3	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2º 1a 08912 Badalona
Hogar-Residencia MA-4	C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2º 2a 08912 Badalona

El Servicio de Vivienda Josep Padrós se regula sobre la base de la normativa vigente. Específicamente según el decreto 284/1996 de 23 de julio de regulación del Sistema Catalán de Servicios Sociales, el decreto 176/2000 de 15 de mayo, de modificación del anterior decreto, así como el decreto 318/2006, de 25 de julio, de los servicios de acogimiento residencial para personas con discapacidad.

El Servicio de Vivienda Josep Padrós es un servicio de acogimiento residencial de carácter temporal o permanente sustitutorio del hogar, que se ofrece en un establecimiento, dirigido a personas con discapacidad psíquica, y que necesitan un hogar porque ya no les es posible vivir en el suyo, o es desaconsejable que vivan en él, como consecuencia de problemas derivados de la misma. sociofamiliares y asistenciales adecuadas.

Su misión es dar atención global a las personas atendidas, constituir su domicilio habitual y ayudarles a alcanzar el máximo de autonomía personal y social, fomentando su inclusión social para que vivan con normalidad en el entorno ciudadano.

En esta línea de la inclusión social, entre otros soportes, el Servicio de Vivienda Josep Padrós atiende a las necesidades de los residentes de avituallamiento y el control de los materiales y artículos de consumo necesarios para la vida del hogar (alimentos, higiene personal, ropa de casa, etc...) de acuerdo con los procedimientos establecidos para su provisión.

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

2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario utilizará las instalaciones de cocina del Hogar-residencia de General Weyler para elaborar la comida que posteriormente se transportará al resto de unidades residenciales. Es decir, en General Weyler se elaboran las comidas tanto de la propia unidad residencial como del resto que forman parte del Servicio de Vivienda Josep Padrós.

La tipología de los residentes es muy similar en todas las unidades residenciales (personas con discapacidad física o de salud mental), cuyo perfil es de personas de 18 a 70 años y con capacidad de asimilar una textura similar a la hora de comer.

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

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

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

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



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

Puntos de servicio

La entrega de las comidas y suministros se realizará en los siguientes centros:

Viviendas	Dirección
Hogar-residencia GW	C/ General Weyler, 77 08912 Badalona
Hogar-Residencia MA-2	C/ Mosén Anton Romeu, 78-80 1º 2ª 08912 Badalona C/
Hogar-Residencia MA-3	Mosén Anton Romeu, 78-80 2º 1ª 08912 Badalona

Días laborables

Almuerzos:

Hogar-Residencia MA-3 C/ Mossèn Anton Romeu, 78-80 2º 1a 08912 Badalona

Cenas:

Hogar-residencia GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona Hogar-Residencia MA-2 C/ Mosén Anton Romeu, 78-80 1º 2ª 08912 Badalona Hogar-Residencia MA-3 C/ Mosén Anton Romeu, 89-82

Entrega de suministros para el desayuno y la merienda:

Hogar-residencia GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona Hogar-Residencia MA-2 C/ Mosén Anton Romeu, 78-80 1º 2ª 08912 Badalona Hogar-Residencia MA-3 C/ Mosén Anton Romeu, 89-82

Días festivos:

Almuerzos y cenas:

Hogar-residencia GW C/ General Weyler, 77 08912 Badalona Hogar-Residencia MA-2 C/ Mosén Anton Romeu, 78-80 1º 2ª 08912 Badalona Hogar-Residencia MA-3 C/ Mosén Anton Romeu, 89-82

El servicio de cocina in situ del Servicio de Vivienda Josep Padrós debe garantizar, de forma continuada los 365 días del año, la elaboración, preparación y distribución de las comidas destinadas a las diferentes hogares residencia del centro.

A continuación se detalla el volumen de comidas diarias a preparar por cada hogar-residencia y por puntos de entrega, diferenciando entre días laborables y fines de semana o festivos. Los valores correspondientes a las comidas son una estimación orientativa, dado que la mayoría de personas residentes pasan los días laborables en centros ocupacionales y no siempre realizan esta comida en los hogares residencia del servicio, lo que puede generar variaciones en el número real de servicios prestados.

Número de comidas diarias por Hogar-residencia



	Días laborables (Lunes a Viernes)					Fines de semana y festivos				
Viviendas	Amor zars	Almuerzo s	Berena rs	Cenas	Rezo pons	Desayuno rs	Almuerzo s	Berena rs	Sopa rs	Ressopo ns
Hogar- residencia GW	12	0	12	14	12	12	14	12	14	12
Hogar- Residencia MA-1	4	0	4	4	4	4	4	4	4	4
Hogar- Residencia MA-2	10	0	10	12	10	10	12	10	12	10
Hogar- Residencia MA-3	6	7	6	8	6	6	8	6	8	6
Hogar- Residencia MA-4	6	0	6	6	6	6	6	6	6	6
TOTAL	38	7	38	44	38	38	44	38	44	38

Número de comidas diarias por puntos de entrega

	Días laborables (Lunes a Viernes)					Fines de semana y festivos				
Viviendas	Amor zars	Almuerzo s	Merienda s	Cenas	Ressopo ns	Desayuno rs	Almuerzo s	Merienda s	Cena s	Ressopo ns
Hogar- residencia GW	12	0	12	14	12	12	14	12	14	12
Hogar- Residencia MA-2	14	0	14	16	14	14	16	14	16	14
Hogar- Residencia 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 claves de los centros receptores

En caso de que sea necesario se entregará al adjudicatario las claves necesarias para acceder a los diferentes centros. A tal efecto se redactará un contrato de custodia.

Transporte y distribución de las comidas

El adjudicatario será responsable de su reparto asegurando que los alimentos lleguen en perfectas condiciones, en todo lo relativo a cantidad, calidad, higiene, temperatura, puntualidad y tipos de menú.

Los vehículos utilizados para el transporte de los menús deben reunir las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, y deben ajustarse a lo que establezca la normativa vigente.

El IMSP indicará al adjudicatario los refrigeradores y las despensas donde se deberá almacenar los alimentos suministrados según se requiera.

3. ELABORACIÓN DE LOS MENÚS



La empresa adjudicataria deberá:

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

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

Las dietas habituales en las residencias son las siguientes:

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

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

La asignación, y posteriores modificaciones, de cada residente en una dieta específica la hará la responsable higiénico sanitaria de cada centro siguiendo las prescripciones médicas.

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. COMPOSICIÓN DE LOS MENÚS

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

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

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

La preparación de las comidas se realizará en todo su proceso, desde el crudo hasta el condimento final, en las cocinas de la residencia y dentro de las más estrictas condiciones de limpieza e higiene. En este sentido, el



personal de la empresa adjudicataria, deberá estar en posesión de las calificaciones legales establecidas por este tipo de servicio (carné manipulador de alimentos y todas aquellas otras titulaciones que sean necesarias según la normativa vigente).

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

5. ESTRUCTURA DE LAS COMIDAS

Las comidas se compondrán por varios grupos de alimentos:

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

6. CELEBRACIONES

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

Almuerzos extraordinarios

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

Para el cómputo de participantes, se establecerá un máximo adicional de 38 personas, aparte de los residentes y profesionales. La designación del día corresponderá al centro, que informará a la empresa adjudicataria con la antelación suficiente (mínimo 15 días antes), para garantizar una correcta organización.

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



Cumpleaños

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

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

Otras consumiciones

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

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

7. CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

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

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

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

CLÁUSULA 3. DURACIÓN DEL CONTRATO

Se prevé una duración del contrato de 3 años, con inicio del contrato por el día 14 de diciembre de 2026 o en su defecto, desde el día siguiente a la formalización del contrato, si ésta fuera posterior, con posibilidad de una prórroga por un período de un año adicional.

CLÁUSULA 4. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

La empresa adjudicataria se hará cargo de todo el equipamiento que forma parte de la cocina y de todas las instalaciones y equipamientos de cocina, con el objetivo de asegurar el correcto funcionamiento de los sistemas, prevenir averías y garantizar las óptimas condiciones de higiene, seguridad y eficiencia energética.

El equipamiento de cocina incluido, detallado en los anexos de inventario adjuntos al contrato, comprende, entre otros:

- Armarios, cajones y muebles auxiliares
- Neveras, congeladores, cámaras frigoríficas y/o congeladores, arcones congeladores
- Aparatos de cocción, hornos



- Campanas extractoras de humos
- Lavavajillas con sistema automático de dosificación de jabón y abrillantador
- Trituradores tipo túrmix, peladoras de patatas, cortadores de embutidos
- Armarios calientes y baños Maria
- Picas y grifos industriales de hostelería

El mantenimiento consistirá en realizar acciones encaminadas a que las capacidades y funciones de cada uno de los elementos mencionados en el párrafo anterior y en el inventario, no se vean mermadas para poder mantener su uso correctamente.

Este tipo de mantenimiento incluye:

- Refuerzo de tornillos, bisagras, patas, soportes, cerraduras, tiradores y otros elementos de sujeción.
- Limpieza y mantenimiento de los mandos de funcionamiento: interruptores, reguladores de temperatura y potencia, botoneras y otros sistemas de control.
- Limpieza y desobstrucción de quemadores y reguladores de gas, garantizando un funcionamiento seguro y eficiente.
- Inspección visual para detectar incidencias o anomalías de forma precoz, actuando correctivamente antes de que se produzca una avería.
- Control y registro del plan de mantenimiento, para poder realizar seguimiento del estado de conservación de las máquinas y herramientas propiedad del IMSP.
- Limpieza periódica de las gomas de cierre de las puertas de neveras, congeladores y lavavajillas, para asegurar su eficiencia y correcto cierre.
- Control de los niveles de sal y agua de los descalcificadores y de los niveles de jabón y abrillantador de los lavavajillas.

Las actuaciones de mantenimiento preventivo se realizarán con una periodicidad trimestral, utilizando un modelo de check-list de control (Anexo II), donde quedarán registradas todas las intervenciones efectuadas.

El coste estimado para la realización del mantenimiento preventivo será aproximadamente de 7.590,74 € anuales sin IVA, con un total de 22.774,50 € sin IVA para los tres años de contrato. Esto representa un total de 25.051,95 € con IVA incluido durante todo el período del contrato (3 años).

Este importe está incluido en la estructura de costes y al mismo tiempo forma parte del precio unitario de los menús, por lo que en ningún caso comporta un gasto adicional ni una facturación independiente para el IMSP.

CLÁUSULA 5. MANTENIMIENTO CORRECTIVO

El mantenimiento correctivo se refiere a las actuaciones de reparación del equipamiento de cocina necesarias para garantizar el correcto funcionamiento del servicio.



La empresa adjudicataria tendrá que llevar a cabo todas las actuaciones necesarias para la reparación y recuperación de los elementos del equipamiento de cocina del Servicio de Vivienda Josep Padrós del IMSP, de acuerdo con el inventario correspondiente.

Este equipamiento incluye, entre otros, los siguientes elementos:

- Armarios, cajones y muebles auxiliares
- Neveras, cámaras frigoríficas y/o congeladores, arcones congeladores
- Aparatos de cocción, hornos
- Campanas extractoras de humos
- Lavavajillas con sistema automático de dosificación de jabón y abrillantador
- Trituradores tipo túrmix, peladoras de patatas, cortadores de embutidos
- Armarios calientes y baños Maria
- Picas y grifos industriales de hostelería

El coste estimado para la realización del mantenimiento correctivo será aproximadamente de 16.963,34 € anuales sin IVA, con un total de 50.895,12 € sin IVA para los tres años de contrato. Esto representa un total de 55.984,63 € con IVA incluido durante todo el período del contrato (3 años).

Este importe está incluido en la estructura de costes y al mismo tiempo forma parte del precio unitario de los menús, por lo que en ningún caso comporta un gasto adicional ni una facturación independiente para el IMSP.

El mantenimiento es necesario para asegurar la continuidad en el buen funcionamiento de los equipos e instalaciones, garantizando así una correcta prestación del servicio y eficiencia operativa de la cocina.

La empresa deberá garantizar el mantenimiento correctivo de estos elementos, incluido el suministro de piezas, mano de obra, transporte y desplazamientos.

En caso de que la reparación del equipamiento o maquinaria no sea posible a causa del fin de su vida útil, el IMSP asumirá la responsabilidad de su reposición.

Procedimiento de comunicación y autorización de las reparaciones

Comunicación previa de la incidencia

La empresa adjudicataria deberá comunicar la incidencia por correo electrónico al Servicio de Mantenimiento del IMSP (servicio.mantenimiento@imspbdn.cat).

Presupuesto previo

La empresa deberá presentar un presupuesto previo de la reparación en el Servicio de Mantenimiento del IMSP para su autorización expresa.

Documentación posterior a la intervención

Una vez realizada la reparación, la empresa deberá presentar copia de la factura correspondiente al Servicio de Mantenimiento del IMSP, quien llevará el control y seguimiento de las actuaciones relacionadas con el mantenimiento preventivo y/o correctivo de este contrato. Esta factura será utilizada únicamente como documento acreditativo y en ningún caso supondrá obligación económica alguna para el IMSP.



CLÁUSULA 6. HIGIENE

La empresa adjudicataria se hará cargo de las tareas de limpieza de:

- Todos los útiles, utensilios y herramientas que puedan ser necesarios para la adecuada ejecución del servicio.
- Vajilla y demás material de menaje necesario para el servicio de comedor de cada dependencia.

Asimismo se hará cargo, también de:

- La limpieza y desinfección de las dependencias de cocina, office y despensa.
- La limpieza y mantenimiento preventivo de todos los electrodomésticos y de todos los demás aparatos de cocina, así como de la campana extractora, filtros y aparato extractor.
- La evacuación de la basura que se origine con la prestación del servicio, en las bolsas, lugar y horarios que determine el IMSP en función de las características de cada centro.

El adjudicatario deberá retirar los envases vacíos de sus productos y garantizar una correcta gestión de residuos para su reciclaje, bien por retorno al productor, bien por entrega a una instalación de la red de puntos verdes (puntos limpios), o bien por cualquier otro sistema de gestión de residuos autorizado.

CLÁUSULA 7. PERSONAL Y HORARIOS

Dado el contenido a la Instrucción aprobada por el Ayuntamiento (Exp. 70/INS-1/12) sobre buenas prácticas para la Gestión de las Contrataciones de servicios, la empresa adjudicataria deberá designar a un/a responsable a través del cual se canalizarán todas las relaciones derivadas de este contrato.

El adjudicatario se obliga a destinar al personal de cocina necesarios para desarrollar su actividad, de acuerdo con las características técnicas contenidas en estos pliegos. Estas personas se coordinarán con el o la responsable designado por la empresa adjudicataria.

El personal tiene como encomienda la elaboración de los alimentos con el objeto antes definidos de producir bienestar a los residentes, y para ello la empresa debe disponer de la capacidad de dirigir, orientar, motivar y formar a su personal para alcanzar este objetivo, además de cumplir con todas las exigencias y normativas de seguridad e higiene alimentaria.

En ningún caso este personal estará vinculado por relación laboral alguna con el IMSP quedando, por tanto, este organismo exento de cualquier responsabilidad que pueda derivarse de las acciones u omisiones del personal contratado y/o adscrito a la empresa adjudicataria.

Al inicio de la ejecución del contrato, el contratista vendrá obligado a especificar a las personas concretas que ejecutarán las prestaciones ya acreditar su afiliación y situación de alta en la Seguridad Social. Asimismo, cualquier sustitución o modificación de aquellas personas deberá comunicarse previamente al IMSP y acreditar que su situación laboral se ajusta a derecho.

En caso de que alguna de estas personas no mantenga el comportamiento y aptitudes que el IMSP considere necesarias, se informará por escrito a la empresa, que deberá presentar a la consideración del IMSP, al posible sustituto en un plazo máximo de 5 días.



La empresa adjudicataria, se compromete a garantizar en todo momento la prestación de los servicios objeto de la licitación, previendo las situaciones que puedan originarse debido a ausencias por vacaciones, enfermedad de su personal o posibles huelgas.

Todo el personal irá uniformado con cargo a la empresa y debe presentar un aspecto correcto de higiene personal.

El personal que facilite la empresa adjudicataria será el preciso y necesario para el buen funcionamiento del servicio, con la calificación profesional que es imprescindible para prestar este servicio, es decir, en posesión del carné de manipuladores de alimentos y títulos oficiales de cocina y otros que dictamine la normativa vigente. La empresa se responsabilizará de la aplicación de las medidas y formación de su personal en materia de prevención de riesgos laborales.

La empresa deberá acreditar que dispone del siguiente personal para la ejecución del contrato:

a. Supervisor/a

La empresa deberá designar a un profesional que asuma las funciones de representante y responsable del servicio (operativa, ejecución, seguimiento y control de calidad). Se valorará que este profesional acredite formación reglada en ámbitos relacionados y experiencia previa en tareas análogas en servicios de similares características.

b. Técnico especialista en dietética o equivalente

La empresa deberá contar con al menos un profesional con titulación oficial en dietética y/o nutrición, que será responsable de velar por el valor nutricional y adecuación de los menús.

Se valorará que este profesional acredite experiencia previa en servicios de restauración colectiva o catering en el ámbito residencial o sociosanitario.

c. Cocinero/a

La empresa tendrá que contar con un/a profesional con titulación oficial en cocina y gastronomía o equivalente y experiencia en servicios de restauración colectiva. Esta figura será la responsable directa de la elaboración de los menús y del cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria en la cocina in situ.

d. Ayudante de cocina

La empresa tendrá que garantizar la presencia de un/a ayudante de cocina, que deberá estar vinculado/a a la empresa adjudicataria mediante un convenio de prácticas de formación profesional en el ámbito de la cocina y la restauración. La acreditación se realizará mediante la presentación del correspondiente convenio de prácticas formalizado con el centro educativo.

La empresa podrá acreditar la solvencia del personal propuesto mediante cualquiera de las siguientes vías:

- Aporte de currículums profesionales con formación y experiencia en servicios similares.
- Presentación de copias de los títulos académicos y/o certificados profesionales.



- Declaración responsable de la empresa conforme el personal propuesto dispone de la formación y experiencia necesaria, con obligación de presentar la documentación acreditativa cuando sea requerida.

La empresa comunicará las bajas que se produzcan por jubilaciones o prejubilaciones, y las personas que se contratarán para cubrirlas.

La empresa deberá garantizar que la figura de ayudante de cocina sea siempre ocupada por alumnado en prácticas de formación profesional vinculada al sector de la cocina y restauración, acreditándolo mediante el correspondiente convenio de prácticas con el centro educativo. Asimismo, deberá comunicar cualquier cambio o sustitución de esa persona al responsable del contrato.

El adjudicatario deberá tener preparadas y elaboradas las diversas comidas a las siguientes horas con una tolerancia de + - 10 minutos:

Servicios	Servicio de Vivienda Josep Padroso
desayuno	8:30 a 9:30 horas
comida	13:30 y 14:00 horas
merienda	16:30 y 17:00 horas
cena	20:00 y 21:00 horas
resopón	A demanda

La jefatura del servicio podrá modificar la franja horaria de algunas de las comidas si fuera necesario con un preaviso a la empresa adjudicataria de 5 días naturales de antelación. La empresa estará obligada a cumplir con la modificación planteada.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las siguientes indicaciones a la hora de prestar el servicio de las comidas en cada uno de los centros:

- **Desayuno, merienda y resopones:**

La preparación irá a cargo de los profesionales del Servicio de Vivienda Josep Padrós.

Habrà que disponer de un stock adecuado de productos en el office de la cocina para poder preparar o complementar cualquiera de las comidas, si fuera necesario.

- **Almuerzo y cena:**

El emplatado correrà a cargo del personal de cocina de la empresa adjudicataria, mientras que el servicio a los residentes será responsabilidad de los profesionales del servicio.

CLÁUSULA 8. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

El adjudicatario se compromete a realizar los servicios objeto de este contrato, suministrando a tales efectos todos aquellos productos alimenticios que sean necesarios para la elaboración de las comidas.



El adjudicatario será el responsable del mantenimiento y reposición del material higiénico y de limpieza necesarios para el desarrollo del servicio (dosificador de jabón, rollo secamanos, productos de limpieza para el desempeño del párrafo siguiente, etc.). Asimismo, aportará los materiales y herramientas que crea necesarios para el desarrollo y desempeño de sus funciones.

La empresa adjudicataria se obliga a la adecuada limpieza de cuantos utensilios y herramientas puedan ser necesarios para la ejecución del servicio, así como de las instalaciones de cocina que utiliza.

La empresa adjudicataria elaborará y entregará al inicio del contrato y posteriormente cuando le sea requerido por el responsable del contrato o persona en quien delegue, un plan de mantenimiento de aquellas máquinas o herramientas que sean propiedad del IMSP (detalladas en los anexos de inventario), con el fin de realizar un seguimiento sobre el estado de conservación de las mismas.

La empresa adjudicataria se obliga a reponer todos y cada uno de aquellos elementos que puedan ser estropeados por negligente uso de los mismos y, en todo caso, por dejadez.

Cuando sea necesaria la sustitución de máquinas y/o herramientas que tengan la consideración de inventariables al haber llegado al final de su vida útil, esta reposición irá con cargo al IMSP, siempre que desde la dirección del departamento de mantenimiento del IMSP se compruebe que se han realizado las actuaciones especificadas en este pliego respecto al mantenimiento preventivo y correctivo. De no ser así y no pueda acreditarse el correcto mantenimiento por parte de la empresa adjudicataria, la sustitución irá obligatoriamente a cargo de la empresa.

La empresa adjudicataria está obligada a la reposición del menaje de cocina que no se consideran inventariables. Estos utensilios de cocina una vez adquiridos, pasan a ser propiedad del IMSP. Se adjunta Anexo III con la relación de los utensilios considerados como menaje de cocina.

En ningún caso la adjudicataria realizará por cuenta propia reparaciones extraordinarias o introducirá modificaciones en las instalaciones existentes para la prestación del servicio.

El adjudicatario comunicará al IMSP cualquier incidencia que pueda vulnerar la legislación que le sea de aplicación en materia de prestación del servicio de cocina in situ.

La empresa adjudicataria dará respuesta a cualquier incidencia que le sea comunicada por las direcciones de los distintos servicios o personal técnico del IMSP, en el plazo de 48 h desde la comunicación de la misma.

En caso de rescisión del contrato, la empresa adjudicataria se compromete y obliga a retirar todos y cada uno de los materiales, utensilios y herramientas, que sean de su propiedad en un plazo no superior a 15 días.

En caso de interrupción del servicio por causas de fuerza mayor (realización de obras, programadas o de emergencia, carencia de suministro de gas o de energía, u otros imprevistos que se puedan presentar), la empresa adjudicataria deberá continuar prestando el servicio mediante catering con las mismas condiciones económicas y características de composición, presentación y calidad descritas.

CLÁUSULA 9. DERECHOS DE INSPECCIÓN

La jefatura del servicio de vivienda se reserva la facultad de inspección del servicio contratado en cualquier momento y en todos los aspectos, incluyendo la higiene individual del personal de cocina, comunicando urgentemente cualquier incidencia que sea detectada a la persona designada por la empresa adjudicataria a tales efectos.

La empresa adjudicataria debe facilitar las tareas de inspección y evaluación de la prestación del servicio, ya sea por parte de las administraciones competentes o por parte del IMSP.



El adjudicatario estará obligado a aceptar cualquier tipo de control de calidad de las provisiones alimentarias, tanto sea del instrumental como de cualquier otro tipo, en tanto que las circunstancias del servicio así lo requieran.

En el momento de la adjudicación, la empresa deberá acreditar tener suscrita una póliza de seguro que cubra la responsabilidad civil frente a cualquier anomalía.

La empresa deberá acreditar su inscripción, debidamente convalidada, en el Registro sanitario de industrias y productos alimenticios de Cataluña o Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RSIPAC – RGSEAA).

La empresa adjudicataria estará obligada a dar respuesta y buscar soluciones a las incidencias comunicadas en el menor plazo posible.

CLÁUSULA 10. OBLIGACIONES DEL IMSP

El IMSP cederá a la empresa adjudicataria el uso de los espacios destinados a cocina y almacén, debidamente acondicionados con la maquinaria y utensilios necesarios para el desarrollo del servicio.

Los consumos de suministro de agua, gas y electricidad necesarios durante el desarrollo de la actividad objeto del contrato, así como los consumos de teléfono, para el estricto uso de las comunicaciones de trabajo, correrán a cargo del IMSP.

El IMSP será responsable de la reposición de cualquier equipamiento o maquinaria cuando su reparación no sea posible por haber agotado la vida útil del activo.

Se adjunta el Anexo IV - Inventario cocina Servicio de Vivienda Josep Padrós.

CLÁUSULA 11. SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

Dado el contenido en la Instrucción aprobada por el Ayuntamiento (Exp. 70/INS-1/12) sobre buenas prácticas para la Gestión de las Contrataciones de servicios, la empresa adjudicataria designará a una persona responsable de mantener las relaciones con el IMSP por todo lo que afecta a este contrato.

La empresa adjudicataria deberá designar a un/a responsable a través del cual se canalizarán todas las relaciones derivadas de este contrato. Los servicios contratados estarán sometidos a la inspección y vigilancia por parte del IMSP, de acuerdo con lo expresado en los pliegos.

Por su parte, el Instituto Municipal de Servicios Personales designará también a la persona encargada de recibir las comunicaciones de la empresa adjudicataria así como de hacerle llegar a la persona designada por la empresa adjudicataria, las incidencias que se detecten en la ejecución del contrato.

A pesar del nombramiento de esta persona encargada de centralizar las incidencias, la comunicación centro-empresa será necesaria para la propia ejecución del día a día del servicio.

Estas comunicaciones se realizarán por correo electrónico que las partes indiquen a tales efectos, de cara a facilitar su seguimiento.

Se constituirá una comisión técnica de seguimiento del contrato que estará formada por:

- El/la representante designado por la empresa adjudicataria, que será la persona responsable de la coordinación general del servicio en cada centro, del seguimiento del funcionamiento y de responder de cualquier incidencia técnica y/ de gestión en relación con el desarrollo del contrato.



- El/la profesional de la gerencia del IMSP designado por el seguimiento del servicio.
- El/la director/a del servicio.

Las funciones de la comisión de seguimiento son:

- Velar por que la prestación del servicio se realice con los niveles de calidad deseables y el cumplimiento de las obligaciones recogidas en los correspondientes pliegos de prescripciones técnicas y pliegos de cláusulas administrativas particulares.
- Acordar y dictar las medidas a tomar para reorientar el servicio en función de los objetivos comunes.
- Contrastar las conclusiones de las evaluaciones, realizar su valoración pertinente y acordar los procesos a realizar para la mejora constante de la calidad.

La comisión se reunirá las veces que se estime necesario a propuesta de alguna de las partes.

Presentación de información con periodicidad mensual

La empresa adjudicataria entregará a la persona designada por el IMSP, conjuntamente con la factura mensual de los servicios prestados:

- Resumen de las comidas diarias consumidas en cada uno de los servicios y adjuntando la conformidad firmada por la dirección del centro.
- Control de calidad (Anexo V) firmado por la dirección del centro, en el que conste un apartado relativo a la evaluación del 1 (mínimo) al 5 (máximo) de los siguientes conceptos:
 1. Se respeta el horario establecido
 2. La presentación de los alimentos
 3. La calidad de los víveres
 4. La relación gramaje/usuario y la adaptación a características específicas de los usuarios
 5. La comunicación entre la figura del responsable de la empresa y el centro
 6. La resolución de posibles incidencias

Media

En un segundo apartado de los controles de calidad se hará constar la evaluación media (todas las evaluaciones anteriores sumadas y divididas entre seis).

Toda puntuación igual o inferior a 3 puntos (en algún concepto o media mensual) en el control de calidad, representa para la dirección del centro, tener que emitir un comentario justificativo con los motivos de dicha puntuación en el control de calidad.

Para la empresa adjudicataria supondrá la realización de un informe, previo requerimiento del IMSP, en el que se haga constar las medidas correctoras tomadas al respecto. Deberá presentar el informe debidamente firmado por el responsable del contrato que la empresa adjudicataria haya designado.

El atraso en el pago por causas imputables al adjudicatario no devengará en ningún caso intereses de demora.



Desde el IMSP se comunicarán las incidencias a la persona designada por la empresa adjudicataria. La empresa adjudicataria estará obligada a dar respuesta y proponer soluciones a las incidencias notificadas en el plazo de 48 horas, con el objetivo de garantizar la calidad del servicio prestado.

CLÁUSULA 12. FACTURACIÓN

La empresa adjudicataria emitirá una factura mensual, correspondiente al número de servicios diarios realmente consumidos durante el mes, desglosados según el tipo de servicio prestado: desayunos, almuerzos, meriendas, cenas y resopones y con la suma total. Las facturas tendrán que ser emitidas dentro de los cinco (5) primeros días naturales del mes siguiente a la prestación del servicio.

Para la facturación de las comidas extraordinarias, se podrán incluir dentro de la factura correspondiente al mes que se realice, pero en un concepto aparte, especificando claramente la comida de que se trata y el número de comensales. El importe de facturación de estas comidas extraordinarias será el mismo que resulte de la adjudicación del contrato por la comida "almuerzos".

Las facturas deben detallar el número y precio unitario facturado para cada comida, incorporando en el concepto de las mismas el período de facturación y el objeto del servicio.

El mantenimiento preventivo y correctivo de la cocina y su equipamiento no es objeto de facturación separada, sino que forma parte integrante del precio unitario del servicio de cocina in situ.

La entrega de facturas por parte del adjudicatario de este contrato se efectuará por medios electrónicos.

CLÁUSULA 13. BASE ECONÓMICA Y VOLUMEN DEL SERVICIO

El inicio del contrato se prevé para 14.12.2026 o dentro de los cinco días hábiles posteriores a su formalización, si esta fecha fuese posterior. Se establece una duración del contrato de tres años, prorrogable hasta un año adicional.

Servicio de Vivienda Josep Padrós			
Servicio	Núm./año	Precio/unitario	importe base/año
Desayunos	13.870	2,18 €	30.236,60 €
Almuerzo	8.828	6,67 €	58.882,76 €
Meriendas	13.870	1,55 €	21.498,50 €
Cenas	16.060	6,67 €	107.120,20 €
Resupones	13.870	1,06 €	14.702,20 €
TOTAL			232.440,26 €

Los precios unitarios establecidos para cada tipo de menú (desayunos, almuerzos, meriendas, cenas y resopones) incluyen no sólo el coste del servicio, sino también todos los gastos derivados del mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones necesarios para la prestación del servicio. De modo que cualquier actuación de mantenimiento requerida ya está repercutida en el precio unitario de los menús y no comporta ningún coste o facturación adicional.

El número máximo y el tipo de servicios con especificación diaria, semanal y anual se detalla a continuación:



Servicio de Vivienda J osep Padrós									
	SHJ P					Personal		Almuerzo Extraordinario	
número comidas	desayunos residentes	comidas residentes*	meriendas residentes	resopones residentes	cenas residentes	comidas personal*	cenas personal	Primave dora/verano	Otoño/ Invierno
diarios (dl. adv.)	38	10	38	38	38	6	6		
diarios (ds. adg.)	38	38	38	38	38	6	6		
semanales (dl. a dv.)	190	50	190	190	190	30	30		
fin de semana (ds. adg.)	76	76	76	76	76	12	12		
Total semanal	266	126	266	266	266	42	42	0	0
anuales (dl. adv.)	9.918	2.610	9.918	9.918	9.918	1.566	1.566		
anuales (ds. adg.)	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 años contrato	41.610	19.686	41.610	41.610	41.610	6.570	6.570	114	114

* **comidas residentes:** Es una media aproximada, dado que la mayoría de personas residentes de lunes a viernes laborables durante el día están en centros ocupacionales.

* **comidas personal:** Es una media aproximada, dependerá de la organización del servicio.

A efectos de determinar el procedimiento de adjudicación y la publicación de la licitación, el valor estimado del contrato (VEC) es de 1.069.225,20 euros (IVA excluido) y comprende los 3 años de vigencia de este contrato (697.320,78 €) la posible prórroga de un año (232.440,26 €) (139.464,16 €), cuando se den los supuestos previstos en la cláusula correspondiente de los Pliegos de cláusulas administrativas particulares.

Este importe se ha obtenido del resultado de multiplicar el número de servicios previstos que se establecen para realizar el objeto de este contrato, por los precios unitarios máximos de licitación establecido.

El desglose de la totalidad de costes directos e indirectos en función de las anualidades que contempla el contrato se detalla a continuación:

	2026 (14/12 - 31/12)	2027	2028	2029 (1/1/ - 13/12)	Total
Costes directos	Importe	Importe	Importe	Importe	Importe
Costes salariales	7.633,11 €	155.129,06 €	155.129,06 €	147.542,50 €	465.433,73 €
Materias primeras	5.653,38 €	114.894,58 €	114.894,58 €	109.275,66 €	344.718,20 €
Otros materiales	324,40 €	6.592,90 €	6.592,90 €	6.270,47 €	19.780,67 €
Mantenimiento preventivo de cocina	373,50 €	7.590,74 €	7.590,74 €	7.219,52 €	22.774,50 €
Mantenimiento correctivo equipamiento de cocina	834,68 €	16.963,34 €	16.963,34 €	16.133,76 €	50.895,12 €
Mantenimiento menaje de la cocina	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 €



Costes indirectos					
Costes indirectos de producció	229,71 €	4.668,48 €	4.668,48 €	4.440,18 €	14.006,85 €
Costes indirectos generals	452,41 €	9.194,42 €	9.194,42 €	8.744,76 €	27.586,01 €
Costes estructurals	1.043,35 €	21.204,18 €	21.204,18 €	20.167,19 €	63.618,90 €
Beneficio 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 COSTES (directos + indirectos). Presupuesto neto.	17.535,27 €	356.372,76 €	356.372,76 €	338.944,41 €	1.069.225,20 €
---	--------------------	---------------------	---------------------	---------------------	-----------------------



ANEXO II. CHECKLIST MANTENIMIENTO PREVENTIVO

CHECK - LIST MANTENIMIENTO PREVENTIVO SHJP_WEYLER		
Mantenimiento preventivo de mobiliario de uso industrial		Trimestral
Mobiliario	Comprobación del buen funcionamiento de guías de cajones y muebles extraíbles, comprobación del buen funcionamiento puertas de armarios, estado de las bisagras, imanes, manijas y tiradores.	
Grifos	Limpieza de difusores	
	Reapretado del grifo	
	Revisar el estado de los flexos agua de toda la cocina (grifos, lavavajillas) Cambiar en caso de estar oxidados	
Mantenimiento preventivo de los electrodomésticos de línea industrial		Trimestral
Campana	Desmontaje y limpieza de filtros y limpieza campana recoge grasas	
Cocina, Horno	Comprobación funcionamiento de los mandos de los fuegos de la cocina y horno	
	Comprobación de los quemadores y "chicle" de los fogones de la cocina y horno y limpieza	
Neveras y cámaras frigoríficas	Comprobación cerraduras de golpe de neveras y cámaras frigoríficas	
	Comprobación de juntas de goma	
	Revisar y limpiar evaporadas	
	Revisar parte eléctrica	
	Revisar termostatos	
	Revisar gas	
Lavavajillas	Comprobar temperaturas de cuba y Boiler	
	Comprobación presión del agua	
	Comprobación correcto funcionamiento dosificador abrillantador/jabón	
	Limpieza de surtidores, filtros	
	Comprobación niveles de sal del lavavajillas y rellenado si es necesario	
	Limpieza filtros y gomas lavadoras (10 min. por lavadora y cada 30 días)	
Armario caliente	Revisar temperatura (termostatos)	
	Revisar parte eléctrica	
Planchas	Revisar instalación eléctrica, limpieza	
Pequeño electrodoméstico	Revisar instalación eléctrica, cableado hacer, botoneras, limpieza y accesorias	



ANEXO III. LISTADO DE MENAJE DE COCINA CON COMPROMISO DE REPOSICIÓN

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN PRODUCTO	COSTE ESTIMADO (ANTES IVA)
1	BATIDOR DE MAN	40,00 €
2	BATIDORA DE VASO	130,00 €
3	CAZÓN BAJO 20 CM	16,00 €
4	CAZUELAS GRANDES 35 CM DIÁMETRO	37,00 €
5	CAZUELAS MEDIANAS 25 CM DIÁMETRO	30,00 €
6	CASOLIO COLADOR	8,00 €
7	CEDASOS ACERO INOXIDABLE	5,00 €
8	COLADORES DE MALLA	7,00 €
9	COLADORES GRANDES 30 CM DIÁMETRO	10,00 €
10	COLADORES MEDIOS 15 CM DIÁMETRO	8,50 €
11	CUCHARILLOS	6,90 €
12	ESCAMADOR	8,00 €
13	ESCUMARADORAS	5,80 €
14	ESPÁTULA	5,60 €
15	ESPUMADERES	8,00 €
16	EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS	30,00 €
17	MADERAS DE COCINA (POR CORTAR)	16,95 €
18	JUEGOS DE RECIPIENTES PLASTICO HERMETICOS	15,25 €
19	JUEGOS DE CUCHILLOS	20,00 €
20	MORTERO	10,00 €
21	ABRIDORES DE LATA	1,95 €
22	OLLAS GRANDES 30 CM DIÁMETRO	30,00 €
23	OLLAS MEDIANAS 20 CM DIÁMETRO	22,00 €
24	PAELLERA GRANDE 40 CM DIÁMETRO	32,00 €
25	PAELLAS 15 CM DIÁMETRO	18,00 €
26	PAELLAS 20 CM DIÁMETRO	19,00 €
27	PAELLAS 26 CM DIÁMETRO	21,00 €
28	PAELLAS 28 CM DIÁMETRO	22,00 €
29	PAELLAS 30 CM DIÁMETRO	25,00 €
30	PASAPURESO	30,00 €
31	PELAPATATAS	7,95 €
32	PINZAS (con muelles)	6,88 €
33	PUEDE PARA CALENTAR MEDIO 15 CM DIÁMETRO	16,00 €
34	PUEDE PARA CALENTAR PEQUEÑO 10 CM DIÁMETRO	11,00 €
35	RAYADOR	3,00 €
36	BANDEJAS PLANAS SERVIR 50X40 CM	17,04 €
37	BANDEJAS SERVIR COMIDA 40X30 CM	13,52 €
38	SOPERAS (3 litros)/ 14 personas	23,00 €
39	CORTADORA DE HORTALIZAS	19,00 €
40	TERMÓMETRO DE NEVERA	4,60 €
41	TIJERAS DE COCINA	8,94 €
42	TUPERS GRANDES	3,95 €
43	TUPEROS MEDIOS	2,95 €



ANEXO IV. INVENTARIO COCINA GENERAL WEYLER (SHJP)

417 GW / F001	ARCÓN CONGELADOR
DESCRIPCIÓN	
Arcón Congelador EUROFRED MOD. HC 320 Baúl congelador con tapa ciega blanca. Utilización de cestas. Cerradura con llave. Luz interna al abrir la puerta. Volumen: 263 l. Gama temperatura: -12 °C / -26 °C. Capacidad congelación: 15 kg/24 h. Dimensiones: 990 x 660 x 850 mm.	
FOTOGRAFÍA	
	



417 GW / F003

COCINA INDUSTRIAL

DESCRIPCIÓN

Cocina industrial a gas 4 fuegos con horno.

Medida 800 X 750 X 880 mm

Construcción en acero inoxidable.

Fuegos superiores de gran rendimiento calorífico niquelado.

Guías del horno de fácil extracción para su limpieza. Horno con encendido piezo eléctrico.

Válvula termostática de serie en el horno.

Parrillas superiores de fundición.

Todos los quemadores incorporan una llama piloto.

Termopar de seguridad.

Horno gastronorm GN 2/1 de medida 650 x 530 mm.

Patas de acero inoxidable regulables en altura.

Potencia total: 32 kw = 27520 kcal/h.

Distribución potencia de fuegos: 2 traseras de 7,5 kw y 2 delanteros de 4,5 kw.

FOTOGRAFÍA





417 GW / F004

MICROONDAS

DESCRIPCIÓN

Microondas sin grillo

capacidad 20 litros

700W de potencia

color blanco

plato giratorio de 25'5 cm

abertura fácil.

FOTOGRAFÍA





417 GW / F005	NEVERA
DESCRIPCIÓN	
Frigorífico de 1 puerta Liebherr SK4260 PowerCooling Clasificación energética: A ++ Tipo de frigorífico: Una puerta Capacidad bruta total: 393 litros Capacidad útil total: 381 litros Funciones: Super Cool automático Alarma acústica de puerta abierta Funciones del indicador Temperatura	
FOTOGRAFÍA	
	



417 / F002	LAVADO PLATOS INDUSTRIAL
DESCRIPCIÓN	
Lavavajillas industrial FAGOR Medidas: 470x520x720mm Cestas de 40x40 cm Potencia 3 kW	
FOTOGRAFÍA	
	



ANEXO V. CONTROL DE CALIDAD SERVICIO



Control de calidad mensual servicio cocina SHJP

Marzo	Evaluar del 1 (mínimo) al 5 (máximo)	Observaciones
1. Se respeta el horario establecido		
2. La presentación de los alimentos		
3. La calidad de los víveres		
4. El gramaje y la adaptación a características específicas de los usuarios		
5. La comunicación entre la figura del responsable de la empresa y el centro		
6. La resolución de posibles incidencias		

--	--

1. Mensualment l'empresa lliurará 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.



firmante:

CARLOS RODRIGUEZ HERENCIA, Tècnic de gestió,
19/01/2026.