Fundació Llar de la Gent Gran de Montmeló

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS (PPTP) PER AL CONTRACTE DEL SERVEI D'ÀPATS DE LA RESIDÈNCIA ASSISTIDA I CENTRE DE DIA NEUS CATALÀ DE LA FUNDACIÓ LLAR DE LA GENT GRAN DE MONTMELÓ

(Servei residencial, Centre de dia, Menjador social).

Procediment Obert

Expedient: 2026/6 Serveis

Clàusula 1. Objecte del contracte

L'objecte d'aquest contracte és la gestió del servei de restauració de la Residència de Montmeló que dona els següents serveis:

- servei als usuaris de la residència (pensió completa: esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar, berenar, sopar i ressopó);
- servei als usuaris del Centre de dia (pensió completa: esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar, berenar i sopar);
- servei als usuaris del Centre de dia (mitja pensió: esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar, berenar);
- servei de menjador social a persones derivades per Serveis Socials Bàsics (dinar).

La cuina per a aquests serveis està situada en el mateix immoble de la residència en al carrer del Poeta Joan Maragall, 29 al municipi de Montmeló.

La licitació d'aquest contracte la realitza la Fundació Llar de la Gent Gran de Montmeló (responsable del servei residencial, del Centre de dia i menjador social per a persones derivades pel departament de Serveis Socials, en endavant Fundació).

Els menús que se serviran tindran totes les garanties sanitàries, d'higiene i d'equilibri dietètic sense modificar les qualitats organolèptiques (gust, aroma, textura...). Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, no només amb una finalitat nutricional, sinó que, també hauran de ser motiu de satisfacció visual i sensitiva de les persones usuàries, dinamitzant el servei els dies especials per festivitats tradicionals, aniversaris o serveis especials.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a servir els àpats i les begudes en gots i vaixella de vidre, ceràmica i/o policarbonat, coberts i tovallons (aquests de materials reutilitzables o de materials compostables). També restarà obligada a subministrar la vaixella adaptada a pacients amb necessitats especials, per tant a totes aquelles ajudes tècniques que faciliten al resident l'acció de menjar, ajudant a mantenir i/o fomentar la seva autonomia. Per exemple: tasses amb anses, plats amb vora alta, plats amb ventosa, coberts adaptats,...

També s'ocuparà de la neteja de la cuina i dels diferents espais en els quals es realitzin els serveis, com ara: cuina, cambra d' escombraries, magatzems, etc., i de la neteja, conservació i manteniment de tots els estris, mobiliari, parament, aparells, accessoris, material i equipament que es posin a disposició de la prestació dels serveis, que es recolliran a l' inventari.

Igualment s'haurà d'instaurar un sistema àgil de comunicació amb la persona responsable del contracte designada per la Fundació que permeti actuar ràpidament i mantenir l'excel·lència dels servei, donar compliment a tots i cadascun dels punts estipulats en els plecs objecte d'aquest contracte així com els que l'empresa contractista pugui oferir en la seva oferta.

Així mateix l' empresa adjudicatària comptarà amb el personal suficient per atendre els diferents serveis, que estarà sota la direcció de l' adjudicatari del contracte i dependrà únicament i exclusivament d'aquest. Aquest personal tindrà la formació adequada en qüestions d' higiene alimentària, d' acord amb l' activitat laboral que realitzi, comptant, en cas que participi en la manipulació d' aliments, de la formació obligatòria exigida per la

normativa vigent en manipulació d' aliments i al·lèrgens alimentaris, així com realitzar el seu treball amb una uniformitat apropiada a les seves funcions.
Tota la matèria primera per a l' elaboració dels menús, els aliments i els articles, així com els materials de neteja i higiene que es precisin per a la prestació dels serveis, seran per compte de l' adjudicatari del contracte.

Clàusula 2. Finalitat

La finalitat del servei a contractar és assegurar l' alimentació dels usuaris d' acord amb els criteris de qualitat, necessitats dietètiques i seguretat nutricional i higiènica establerts per la normativa vigent, mitjançant l' execució de les tasques i operacions necessàries per aconseguir els següents objectius:

- La confecció de menús i elaboració de menjars conforme als estàndards de qualitat i seguretat alimentàries.
- Els menús que es serviran tindran totes les garanties sanitàries, d'higiene i d'equilibri dietètic sense modificar les qualitats organolèptiques (gust, aroma, textura...). Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, no només amb una finalitat nutricional, sinó que, també hauran de ser motiu de satisfacció visual i sensitiva de les persones usuàries, dinamitzant el servei els dies especials per festivitats tradicionals, aniversaris o serveis especials.
- La correcta presentació de la vaixella, coberteria, safata i altres complements assegurant-ne el bon estat i neteja.
- Igualment s'haurà d'instaurar un sistema àgil de comunicació amb la persona responsable del contracte designada per la Fundació que permeti actuar ràpidament i mantenir l'excel·lència dels servei, donant compliment a tots i cadascun dels punts estipulats en els plecs objecte d'aquest contracte, així com els que l'empresa contractista pugui oferir en la seva oferta.

Clàusula 3. Objectius i característiques generals dels serveis que es contracten

El servei de menjador de la residència assistida, centre de dia i servei de menjador, es regula a la llei 12/2007 d'11 d'octubre de serveis socials de Catalunya, al Decret 284/1996, de regulació del Sistema Català de Serveis Socials, modificat pel Decret 176/2000, a la Cartera de serveis socials vigent, així com a la resta de normativa vigent que li sigui d'aplicació.

Els objectius bàsics dels serveis objecte del contracte són:

- Proporcionar una dieta equilibrada, saludable i adequada a les necessitats que presenti la persona usuària del servei.
- Contribuir al manteniment d'uns hàbits adequats i que afavoreixin l'estat de salut general i la millora de la qualitat de vida.
- Donar suport a les funcions instrumentals de la vida diària.

Els serveis que es contracten s'hauran de prestar a persones que ocupen plaça de recurs residencial, servei de centre de dia o servei de menjador.
L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una organització de personal adequada i suficient per prestar el servei tots els dies de l'any, amb la deguda eficàcia i amb total adequació i compliment de la normativa higiènica i sanitària quan a la elaboració, manipulació i trasllat dels aliments.

Els àpats hauran d'estar preparats amb puntualitat i segons els horaris fixats, ajustant el nombre d'àpats totals i dietes a les modificacions facilitades pels servei i adequant els mecanismes per tal que aquesta condició es compleixi.

L'adjudicatària, instrumentarà les substitucions oportunes en ordre a respectar les disposicions referents als descansos setmanals, permisos, llicències, vacances i altres que puguin correspondre per dret als treballadors, sense que això suposi en cap cas, menyscabament en el règim de jornada i horaris.

Quan s'hagi de substituir al personal que habitualment presta el servei, l'empresa adjudicatària informarà per escrit amb un marge suficient al responsable del contracte, i quedarà obligat a realitzar l'acompanyament necessari per garantir la qualitat del servei.

Clàusula 4. Descripció dels serveis

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar la manutenció alimentària segons la següent previsió:

- 36 persones en el servei residencial: pensió completa, dilluns a diumenge.
- 10 persones en el servei de Centre de Dia amb: esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar, berenar i sopar, de dilluns a divendres; i d'aquestes 5 persones dissabtes i diumenges.
- 35 persones en el servei de Centre de Dia amb: esmorzar, refrigeri de mig matí, dinar i berenar, de dilluns a divendres; i d'aquestes 5 persones dissabtes i diumenges.
- 5 persones en el servei de Menjador social, casos derivats pel departament de Serveis Socials (dinar).

Orientativament, es contempla que es serviran durant el període del contracte (17/01/2027 a 16/01/2028):

	Preu unitari MÀXIM sense IVA	PREVISIÓ àpats 2027 (17/01/27 a 16/01/2028)	PREVISIÓ Import MÀXIM període sense IVA
Residencia: Esmorzar + refrigeri mig matí + Dinar + Berenar + Sopar + Ressopó	13,72 €	13.140	180.280,80 €
Centre de dia: Esmorzar + refrigeri mig matí + Dinar + Berenar + Sopar	13,72 €	2.990	41.022,80 €
Centre de dia: Esmorzar + refrigeri mig matí + Dinar + Berenar	9,02 €	9.165	82.668,30 €
Dinar social	5,39 €	1.235	6.656,65 €
		Total sense IVA	310.628,55 €
		IVA 10%	31.062,86 €
		Total amb IVA	341.691,41 €

Detall de la previsió d'àpats per a l'any 2027:
L'horari dels àpats en Residència i Centre de dia serà el següent:

- Esmorzar: 8:30
- Refrigeri: 11:00
- Dinar: planta 0 a les 13:00, planta 1 a les 13:00 i a les 14:00 i planta 2 a les 13:00 i a les 14:00
- Berenar: 16:00
- Sopar: 19:00
- Ressopó: 22:00

Any 2027-2028 **17 gener 2027 a 16 de gener de 2028**

	Preu unitari MÀXIM sense IVA	Dies Dilluns a divendres	MÀXIM Usuaris diaris	Dies Dissabtes i diumenges	MÀXIM Usuaris diaris	PREVISIÓ Total àpats	PREVISIÓ Import MÀXIM sense IVA
Residencia: Esmorzar + refrigeri mig matí + Dinar + Berenar + Sopar + Ressopó	13,72 €	261	36	104	36	13.140	180.280,80 €
Centre de dia: Esmorzar + refrigeri mig matí + Dinar + Berenar + Sopar	13,72 €	247*	10	104	5	2.990	41.022,80 €
Centre de dia: Esmorzar + refrigeri mig matí + Dinar + Berenar	9,02 €	247*	35	104	5	9.165	82.668,30 €
Dinar social	5,39 €	247*	5	104	0	1.235	6.656,65 €
						Total sense IVA	310.628,55 €
						IVA 10%	31.062,86 €
						Total amb IVA	341.691,41 €

* No s'han comptabilitzat Festius Nacionals, autonòmics i locals.

I caldrà que la persona responsable de cuina estigui present en els moments dels àpats per tal de poder donar resposta a qualsevol contingència que hi pugui haver. Si no, caldrà que la persona que estigui present tingui els coneixements per poder-ho fer (elaborar menú alternatiu, dieta faltant i/o addicional, augmentar la quantitat servida,...).
El servei de restauració inclourà:

- La planificació, gestió i compra, per l'empresa adjudicatària, dels aliments i matèries primeres necessàries per a la correcta prestació del servei contractat.

- Previsió d'estoc de matèria prima de primera necessitat que cobreixi el consum de 2 dies sencers, en previsió de qualsevol contingència.

- La recepció, emmagatzematge i custòdia de les mercaderies, segons la Llei 5/2019, de 31 de juliol de l'Agència de Salut Pública de Catalunya, o la normativa vigent aplicable.

- La confecció dels menús i dietes cada 5 setmanes (amb la proporció dels elements alimentaris) amb variacions estacionals primavera-estiu i tardor-hivern. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció.

- La programació dels menús es composarà del menú basal, les seves derivacions, i l'adaptació per a persones que requereixen una dieta específica, com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, hiposòdica, protecció gàstrica, hipercalòrica o qualsevol altre que sigui necessària, ja sigui en presentació normal, texturitzant i triturat.

- Com a millora, es valorarà presentar les dietes texturitzades, com a mínim 2 cops a la setmana, en motlles (preformats).

- La programació setmanal dels menús s'exposarà públicament per al coneixement dels usuaris i familiars al tauler del centre, a les plantes de la residència i al centre de dia.

- Qualsevol modificació en la programació (que en cap cas podrà suposar ni una disminució de la qualitat ni de la varietat), ja sigui a instància del centre o de l'adjudicatari, s'haurà de consensuar per les dues parts.

- L'adjudicatari es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, a petició de la Responsable higiènic/a sanitari/a del centre, una dieta alternativa per a les persones que puntualment puguin trobar-se indisposades, precisant per exemple una dieta astringent o líquida, o proporcionant canvi en el primer plat del dia per sopa, arròs, verdura o amanida i en el segon plat per truita a la francesa, pernil dolç i formatge, o similar.

- La manipulació, l'elaboració, el cuinat de les matèries primeres per a la confecció dels menús i dietes establertes, així com el manteniment en calent i en fred dels aliments.

- La distribució i servei dels àpats al menjador de l'establiment residencial, i al servei Dinem en companyia, serà a càrrec dels treballadors de la corporació.

- Diàriament, la neteja automàtica i neteja manual així com la col·locació de la vaixella, coberteria, cristalleria i parament vari.

- Diàriament, la neteja, desinfecció i condicionament general dels espais de cuina, magatzem d'aliments, cambra frigorífica, magatzem de la cristalleria i vaixella.

La preparació i confecció dels menús es realitzarà a la cuina del centre pels professionals contractats per l'empresa adjudicatària, i inclourà la compra de productes elaborats, així com begudes no alcohòliques. S'estableix també la compra de productes de rebosteria i/o gelats, per celebrar aniversaris i/o altres esdeveniments que es realitzin a l'establiment residencial. Les demandes d'aquests productes es realitzaran, a petició de les responsables del servei.

L’adjudicatària haurà de complir amb la normativa general de mesures sanitàries:

- Reglament CE 178/2002 de principis generals de la legislació alimentària.
- Reglament CE 852/2004 d'higiene dels aliments.
- RD 3484/2000 d'higiene dels menjars preparats.
- RD 140/2003 d'aigües de consum humà.
- Llei 18/2009 de Salut Pública.
- Reial Decret 1420/2006, d’1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s’estableixen les normes d’higiene per l’elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- Reial Decret 1254/1991, de 2 d’agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d’elaboració pròpia i d’altres productes de consum immediat en els que figuri l’ou com a ingredient
- Qualsevol altra normativa, general o específica, aplicable a l’activitat en qüestió.

Clàusula 5. Requisits dels menús de l’establiment residencial i del menjador social

Tots els aliments adquirits, utilitzats i servits per l’empresa adjudicatària hauran de complir els requisits establerts a la legislació vigent, així com aquelles contemplades al Codi Alimentari i complir amb totes les garanties sanitàries.

Per minimitzar en la mesura del possible, els riscos en l'execució dels treballs encomanats, l'adjudicatari implementarà un sistema d'autocontrol.

L’empresa adjudicatària es responsabilitzarà de que tots els proveïdors dels productes estiguin legalment acreditats, i els productes subjectes a les instruccions del Codi Alimentari, així com evitar que els productes sofreixin alteracions.

Els aliments enllaunats hauran de tenir el corresponent registre sanitari.

Els aliments congelats s’hauran d’emmagatzemar a una temperatura inferior als - 20° (congelador de 2 o més estrelles). S’haurà de garantir que no s’interrompi la cadena del fred, rebutjant els aliments que, després de ser descongelats no es consumeixin immediatament.

Els menús i dietes que se serveixin als usuaris del centre, hauran de garantir la correcta cobertura de les necessitats alimentàries i l’equilibri adequat entre els nutrients energètics (proteïnes, lípids i hidrats de carboni...). Tot això sota la pertinent supervisió del responsable higiènic sanitari.

El menú diari s’establirà tractant d’equilibrar tots els menjars del dia, combinant plats forts amb plats més lleugers, i distribuint els aliments rics en proteïnes durant el dia, buscant la freqüència i variació en el consum dels aliments fonamentals.

Els menjars hauran d’estar correctament preparats, guisats i condimentats. Així mateix, hauran d’arribar als destinataris amb la temperatura adequada, i s’haurà de tenir en compte que, a més de la seva funció alimentària, s’hauran de considerar motius de satisfacció col·lectiva.

A la cuina s'hauran d'observar les mesures higièniques següents:

- Les deixalles s'emmagatzemaran amb cubells tapats i amb pedals.
- Els aliments crus i cuinats s'emmagatzemaran en frigorífics separats.
- A la cuina no entraran persones que no siguin del servei de restauració, excepte autorització expressa de la direcció del centre.
- No es podran ingerir aliments ni fumar.
- No es podrà treure la pols ni escombrar en sec.
- Les taules i el material vari de treball s'hauran de netejar diàriament amb aigua calenta i detergent adequat, i amb desinfectant.
- El terra es fregarà diàriament amb els productes adequats.
- Tots els professionals que manipulin aliments, hauran de tenir el carnet de manipulador d'aliments, el qual haurà de ser revisat periòdicament pels organismes competents. Així mateix, s'hauran de guardar escrupolosament les mesures higièniques adequades, utilitzar roba de treball adequada i neta, gorra per tapar el cabell i guants rebutjables. Al més petit símptoma de malaltia s'haurà de comunicar i anar a la consulta mèdica i, mentre perdurin els símptomes, l'empresa adjudicatària haurà de substituir la baixa.
- Disposar i aplicar un pla preventiu d'autocontrols basats en l'anàlisi dels perills i punts de control crític, (APPCC), adaptat a les característiques del centre.
- Tenir a disposició dels agents d'inspecció els fulls dels resultats del sistema d'autocontrol.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar en un termini màxim de 2 mesos els següents Plans d'Autocontrol:

1.- Pla de control d'aigua potable.
2.- Pla de neteja i desinfecció.
3.- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària.
4.- Pla de control de proveïdors.
5.- Pla de traçabilitat.
6.- Pla de manteniment d'equips i estris.

5.1. Pensió alimentària

La pensió alimentària que se servirà tindrà l'estructura següent:

- L'esmorzar.
- El refrigeri de mig matí.
- El dinar.
- El berenar.
- El sopar.
- El ressopó.

S'hauran de garantir diferents tipus de dieta, i aquestes hauran de ser degudament supervisades per tal de garantir l'adequació als requeriments mèdics, dietètics, culturals, etc.

La dieta prescrita per defecte serà la dieta normal. Les dietes especials es facilitaran a petició de l'usuari.

Caldrà incloure com a mínim, les següents dietes i les seves combinacions: Basal o normal

Hipercalòrica
Hipocalòrica

Hiposòdica
Per a diabètics
Protecció gàstrica
Sense gluten
Sense porc
Sense lactosa

Totes elles a la vegada s'hauran de facilitar també com a:
Dieta fàcil masticació
Dieta triturada
Menjar texturitzat

Caldrà disposar de les fitxes dels plats elaborats/servits. També es valorarà la fitxa dietètica i especificació de les dietes així com un model de guia per l'usuari del servei.

5.2. Especificacions en referència als aliments i confecció dels menús

Per planificar els menús, l'adjudicatari valorarà les recomanacions dels experts, les recomanacions de l'Organització Mundial de la Salut i les normatives alimentàries vigents.

L'adjudicatari ha de disposar d'una persona amb formació acreditada i específica sobre nutrició i dietètica, que faci la programació i supervisi la idoneïtat dels menús.

L'alimentació de les persones usuàries haurà de promoure una alimentació complerta i equilibrada amb una presentació atractiva, tot oferint una dieta variada adaptant-se a les necessitats, tipus de dieta, gustos, preferències i hàbits de les persones usuàries.

A continuació en detallem els components a tenir en compte per a una alimentació saludable. No obstant, la dieta cal que s'adapti a l'edat, l'estat de salut (malaltia, intoleràncies i/o al·lèrgies), gustos, aversions alimentàries, textures, etc.

ALIMENTS
Arròs
Llegums
Pasta
Patates
Pa
Verdures i Hortalisses
Fruites fresques
Iogurt
Formatge semi curat
Formatge fresc
Carn
Aus
Peix
Ous
Oli d'oliva

L’adjudicatari vetllarà per oferir varietat en els diferents productes, la verdura i fruita seran fresques i de temporada.

La rotació dels menús es farà d'acord amb el que s'estableixi amb la persona responsable del contracte designada per la Fundació i sota la pertinent supervisió del responsable higiènic sanitari, i es farà amb un cicle mínim de 5 setmanes. En la rotació dels menús es tindran en compte les variacions estacionals per tal d'adaptar-los a les estacions de primavera – estiu, i tardor – hivern, sense modificar l'aportació calòrica i nutritiva. Així mateix, es tindrà en compte la realització de menús especials els dies festius d'especial significació, tals com, a títol merament orientatiu: Cap d'Any, Reis, Divendres Sant, Dilluns Sant, Sant Joan, Festa Major, Dia de Nadal, Sant Esteve, etc.

A mode d’exemple, la composició de cada àpat serà:

Esmorzar:
Llet amb cafè o cacau o variant de làctics (iogurt, llets especials...) o gelatines.
Pa o torrades o galetes, melmelada i mantega, o pernil dolç o gall d’indi o formatges o fruita sencera, tallada i triturada.
Els diumenges i festivitats es combinarà croissants o ensaïmades o xocolata amb xurros.

Dinar:
Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...
Segon plat: càrnics, peixos, proteïnes vegetals o derivats tots amb guarnició
Postres: cada dia fruita de temporada, tres cops per setmana triturat de fruita natural per a les dietes triturades, un cop per setmana una fruita especial i un pastisset els dissabtes.
Pa (blanc, integral, de motlle o torrades)

Berenar: Llet i cafè o iogurt o gelatines o compotes o fruita o suc de fruites o torrades o galetes.

Sopar:
Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...
Segon plat: càrnics, peixos, proteïnes vegetals o derivats tots amb guarnició
Postres: làctic i un cop per setmana un làctic especial
Pa (blanc, integral, de motlle o torrades)

Ressopó: Iogurt o gelatines o compotes o fruita o suc de fruites o torrades o galetes.

Les dietes que es serveixen han de cobrir les necessitats nutritives dels usuaris que les consumeixen, en els següents aspectes:
Es presentarà el gramatge de cada menú/plat
Aportació calòrica
Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos)
Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.

Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.

Els plats estaran ben preparats, cuinats, condimentats i tenint en consideració els processos de regeneració, donat que no només compleixen una finalitat alimentaria, sinó que a més son motiu de satisfacció personal i col·lectiva. La direcció es reserva el dret de retirar aquell àpat en mal estat de cocció o textura inadequada de la dieta, que

haurà de ser bescanviat per un altre equivalent o similar per part de l'empresa adjudicatària.

S'haurà de tenir en compte les intoleràncies i al·lèrgies. L'empresa haurà de poder oferir dietes específiques per celíacs, intolerants a lactosa,...

5.3. Aliments extres i peticions autoritzades

Quan la Direcció del centre, o la persona responsable del projecte Dinem en Companyia, ho determini i en ocasions especials com aniversaris, celebracions, actes públics organitzats pel centre, etc. s' hauran d'elaborar plats extres fora dels horaris habituals.

L'empresa adjudicatària rebrà la petició de serveis, tant de dietes com d'aliments extres, pels canals que es determini a tal efecte, no podent subministrar els serveis sol·licitats per altres canals diferents, ni begudes o menjars a usuaris o a altres dependències del centre. En tot cas, s'hauran de facilitar aliments extres a qualsevol usuari que ho requereixi a criteri de la Direcció del centre.

5.4. Jornades gastronòmiques

Amb la intenció d'evitar la monotonia i dinamitzar el servei de cuina, les empreses licitadores hauran de presentar una proposta de jornades gastronòmiques i àpats especials a la Residència.

- 1 jornada gastronòmica trimestral: Menú típic de la regió/país/temàtica escollida, consensuada prèviament amb la direcció per poder treballar-ho conjuntament a nivell de dinamització
- Festes d'Aniversari: es celebrarà els aniversaris dels usuaris amb un pastís a l'hora de berenar

Clàusula 6. Personal

L'empresa adjudicatària disposarà del personal suficient per poder prestar el servei amb els nivells de qualitat i eficiència necessaris per complir les obligacions estipulades al contracte. Contractarà el personal necessari en nombre suficient per a garantir la prestació del servei tots els dies de l'any.

Serà obligació de l'adjudicatària dotar tot el seu personal dels mitjans i equips de protecció laboral necessaris, tant individuals com col. lectius, així com uniformar pel seu compte a tot el seu personal mitjançant una roba especial de treball, exclusiva i neta que inclogui gorra de cuina, mascaretes, guants d' un sol ús i aquells mitjans exigits per la normativa o manuals de prevenció de riscos laborals.

6.1. Personal necessari

<u>Coordinador/a</u>:
L'adjudicatari haurà de comptar amb un coordinador/a per a la realització de les següents funcions:

- Realitzar el seguiment i control de la prestació integral del servei.
- Atendre les necessitats que hi puguin sorgir en el desenvolupament del servei.
- Traspassar incidències, informar i coordinar-se tant amb la Direcció del centre com amb la responsable del projecte Dinem en Companyia de l'Àrea de Serveis Socials.

- Realitzar reunions de seguiment dels serveis, per tal de garantir la qualitat i adequació del servei que s'està prestant.
- Establir sistemes de recollida de queixes i suggeriments.
- Avaluar i millorar la qualitat del servei prestat.

Dietista-nutricionista:
L'empresa adjudicatària ha de disposar, entre el seu personal d'un/a professional dietista / nutricionista, amb la titulació universitària específica, per a la gestió i organització del servei d'alimentació que haurà de vetllar per la qualitat i salubritat dels aliments, així com coordinar-se amb la responsable higiènic-sanitària del centre.

Personal a la cuina (3 personals, entre cuiner/a i pinxe):
L'empresa adjudicatària disposarà al centre de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec.
L'empresa adjudicatària presentarà un detall del personal necessari per al funcionament de la cuina, incloent el número de persones, les categories laborals, horaris, número de presències per torn,...
L'empresa adjudicatària haurà de subrogar tot el personal detallat en el PPT que actualment presta el servei a través de l'actual adjudicatari. Aquesta subrogació es farà en la mateixa data d'inici del contracte.
L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal propi i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.
L'empresa adjudicatària informarà de la organització de la plantilla, llocs de treball, torns, incorporacions i baixes del personal, substitucions, accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.
Qualsevol modificació o nova incorporació de personal s'haurà de comunicar prèviament a la direcció i es precisarà informació del currículum professional de la persona proposada.
L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir a qualsevol treballador seu que presti serveis en el centre, sempre que s'acrediti l'incompliment en la normativa sanitària un mínim de tres vegades en un termini no superior a dos mesos. Caldrà que estigui fonamentat i raonat i haurà de provenir de la Direcció del centre.

En cas de vaga del personal de restauració o qualsevol altre circumstància, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el compliment dels serveis a que compromet aquest contracte.
Els perjudicis que el personal del Servei de Restauració pugui ocasionar en el local, mobiliari, instal·lacions, equipament o qualsevol altre propietat de la Residència, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa adjudicatària, si així ho considera la Direcció, que podrà deduir la compensació procedent de les factures que presenti l'adjudicatari.

6.2. Formació

L'adjudicatari ha de disposar i aplicar un programa anual de formació continua i d'actualització d'acord amb l'àmbit de desenvolupament de les tasques, segons correspongui amb la normativa vigent.

L'adjudicatària haurà de justificar periòdicament la formació contínua impartida als manipuladors d'aliments conforme al que disposa el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

Així mateix, el personal haurà de posseir una especialització en hostaleria per prestar els serveis que són objecte del present contracte, requerint-se l' acreditació de la seva capacitació prèviament a la seva contractació per l'adjudicatària.

6.3 Altres prescripcions en matèria de personal

L'adjudicatària aplicarà els mecanismes de vigilància de la salut dels treballadors d'acord amb la normativa vigent. I haurà d'acreditar la modalitat preventiva adoptada:

- Servei de prevenció propi (acta de constitució i disciplines preventives que assumeix)
- Concert de l'activitat preventiva amb un servei de prevenció aliè

En l'exercici de les seves funcions, els treballadors de l'empresa adjudicatària estaran sotmesos a les normes de conducta i comportament genèrics de la residència i centre de dia. El personal haurà de limitar al màxim el tracte amb els usuaris del Centre i els seus acompanyants, evitant la transmissió de encàrrecs, i no podran romandre en la institució fora del seu horari de servei. Així mateix, li està prohibit rebre visites durant la seva jornada laboral i realitzar qualsevol altra activitat comercial o laboral que no sigui la pròpia de l'objecte d'aquest contracte.

El personal de l'empresa comunicarà obligatòriament a la direcció del centre, o en el seu defecte a la RHS, aquells fets que es considerin extraordinaris, i que puguin afectar al bon funcionament del servei, a fi d'adoptar les mesures que siguin pertinents.

Clàusula 7. Material i instal·lacions

La Fundació proporcionarà a l'empresa adjudicatària el local, instal·lacions, mobiliari, béns i parament assenyalats a l'Annex I.

Serà a càrrec de l'adjudicatària la resta de material i maquinaria que es consideri oportú per a la prestació del servei, bàsicament reposició dels estris de cuina, maquinaria i petit electrodomèstic. La reposició del parament de la llar, a excepció de la vaixella adaptada, anirà a càrrec de la Fundació.

Aquest material s'haurà d'especificar a l'oferta (es facilitarà una relació a títol merament enunciatiu i no limitatiu).

La cessió de l'ús de l'espai i la resta de béns entregats per la Fundació per a la prestació dels serveis, no generarà cap dret a favor de l'adjudicatari, que haurà de conservar-los en perfecte ús i neteja, essent a càrrec seu el manteniment i reparació dels mateixos.

Al finalitzar el contracte, l'adjudicatari haurà de deixar l'espai cedit i retornar tot el que hagués rebut en ús en correcte estat de funcionament. Les pèrdues que poguessin existir seran valorades a preu de reposició.

L'empresa adjudicatària no podrà realitzar obres al local sense permís exprés de la Fundació. En el supòsit de que s'acordés alguna reforma, aquesta quedaria a benefici del centre sense dret a indemnització.
Seran a càrrec de l'adjudicatària els productes de neteja necessaris per a la correcta prestació del servei contractat.

L'objectiu del manteniment és evitar i prevenir que les instal·lacions, maquinària i utillatge afavoreixin l'aparició de perills que comportin que els aliments i/o productes deixin de ser innocus. Per altre banda, assegurar-se que la maquinària en general, el mobiliari i l'utillatge treballin i estiguin dins dels paràmetres considerats òptims.

També es pretén assegurar que aquests funcionin correctament i prevenir els deterioraments prematurs i les avaries que puguin afectar al normal funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del manteniment preventiu, conductiu, correctiu i normatiu que sigui necessari per mantenir l'equipament i l'utillatge en bon estat de conservació, neteja i funcionament. També es farà entrega a la direcció del centre els certificats de les operacions de manteniment realitzades. En cas d'haver de substituir elements, aquests hauran de ser del mateix disseny i característiques que els originals.

Totes les operacions de manteniment hauran d'estar supervisades per la direcció del centre i la despesa serà compartida al 50% entre l'adjudicatari i la Fundació.

Els desperfectes que el personal pugui ocasionar en el mobiliari i instal·lacions seran indemnitzats a càrrec de l'adjudicatària, i la Fundació podrà treure la compensació procedent de l'import de les factures que presenti el contractista.

Serà a càrrec de l'adjudicatària les reparacions de l'equip inventariable i la reposició ordinària del material i béns. Si el cost de les esmentades reparacions i reposicions excedís del 2% de la facturació anual de l'empresa en aquest contracte, després de ser comprovat per la persona responsable del contracte, el sobre cost podrà ser aportat per la Fundació.

7.1 Subministres

L'empresa adjudicatària es farà càrrec d'una part de les despeses dels subministraments (gas i energia elèctrica) que siguin utilitzats al local corresponent al Servei. Es determinarà un percentatge del 15% d'energia elèctrica i un 10% de gas sobre el total de les factures, el pagament del qual es realitzarà mensualment. S'estableix que la Fundació es faci càrrec del cost total de la despesa del subministrament d'aigua.

Clàusula 8. Criteris mediambientals. Neteja i evacuació de residus

L'empresa haurà de garantir la gestió eficient dels residus per fer més sostenible el servei i reduir-ne la generació, assegurant que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament i potenciant la reducció d'embalatges i en tot cas, la utilització d'embalatges reutilitzables.

L'adjudicatari realitzarà la recollida selectiva de residus generats pel servei d'alimentació d'acord amb la normativa vigent i es dipositaran en els contenidors corresponents, en les fraccions que estableixi el servei municipal de recollida. Disposarà de contenidors diferenciats per colors per a dipositar les diferents fraccions que es generin a la cuina i menjador i separarà correctament les restes de matèria orgànica, el vidre, els envasos lleugers, el paper i la resta. El buidatge i manteniment dels contenidors anirà a càrrec del personal de l'empresa adjudicatària. El contenidors seran estancs i s'hauran de mantenir tapats, i quan es trobin a la cuina disposaran d'un sistema d'obertura no manual (pedal o equivalent). Els contenidors estaran ubicats de manera que s'eviti qualsevol risc de contaminació dels aliments.

L'empresa adjudicatària s'acollirà al servei porta a porta comercial de matèria orgànica i de paper i cartró, tenint en compte les directrius que determini la Fundació en quant a la recollida de la tipologia del residu, la data, la retirada i el dipòsit en el lloc que s'indiqui.

A més, incorporarà altres mesures de millora ambiental com ara prioritzar l'ús de productes en envasos retornables, o prioritzar l'ús de paper d'estrassa en comptes d'alumini, sempre que no afecti les característiques de conservació del producte elaborat, entre d'altres mesures.

Les caixes de plàstic o cartró pel subministrament de fruita, verdures, làctics o altres aliments, hauran de ser retirats pels proveïdors, es prioritzaran els mitjans d'embalatge que puguin ser reutilitzats.

S'evitarà subministrar begudes o menjar en envasos de plàstic d'un sol ús (coberts, plats, gots, bastonets, ...).

En cas d'utilitzar bosses per a la recollida de residus, aquestes seran de plàstic reciclat. En el cas de la fracció orgànica, les bosses seran compostables.

A més de la recollida selectiva dels residus generats, s'estableixen el següents criteris de prevenció, tant pel que fa a la quantitat generada, com al seu risc.

Sens perjudici del compliment de les condicions de seguretat alimentària que siguin vigents, l'adquisició, transport i emmagatzematge de matèries primeres es farà atenent als següents criteris de prevenció i reducció de residus i de minimització dels embalatges de qualsevol naturalesa:

- Caldrà fer servir sempre que sigui possible envasos reutilitzables
- En cas que no sigui possible, caldrà fer servir envasos reciclables
- Serà necessari fer servir envasos de la màxima capacitat possible, i no s'admetrà, sense una prèvia justificació, l'adquisició de productes envasats a porcions individuals.

El paper eixugamans, tovallons i qualsevol altre consumible de cel·lulosa a utilitzar durant el servei de cuina i menjador, serà produït a partir de fibres de cel·lulosa 100% reciclada, i no contindrà blanquejants òptics.

Per tal d'evitar la càrrega ambiental causada per l'ús excessiu de productes de neteja, cada producte haurà d'anar acompanyat d'un full informatiu on s'especifiqui el seu contingut, forma d'utilització i dosificació. En aquest sentit, es procurarà l'ús de productes amb menor efecte contaminant i de baixa toxicitat per l'entorn en els productes bàsics de neteja general, així com en el sabó rentamans.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar a la Fundació, abans de l'inici del contracte, un Pla de Residus que inclogui entre d'altres: les mesures de minimització, separació, gestió, retirada i evacuació de les diverses fraccions de residus generats, així com la recollida d'olis usats per part d'una empresa autoritzada.

En els plans de formació del personal de l'empresa concessionària s'hauran d'incloure els aspectes ambientals associats al servei: gestió de residus (minimització, recollida selectiva i tractament), gestió i ús eficient de l'aigua i de l'energia, reducció del malbaratament alimentari i mobilitat sostenible.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària la neteja de tots els espais, béns i estris que s'utilitzin per a la prestació del servei.

La neteja i desinfecció, així com els materials necessaris per dur-les a terme, seran a càrrec de l'adjudicatària, que haurà de mantenir el nivell d'higiene òptim exigible en un recurs residencial, i també d'acord amb la normativa vigent.

Clàusula 9. Sistemes de seguiment, control de la qualitat i inspecció

S'establiran els procediments de control de qualitat que garanteixin la quantitat i qualitat dels serveis contractats.

A més dels sistemes de control i avaluació de qualitat implementats per l'adjudicatari, els serveis competents de la Fundació podran realitzar les tasques d'inspecció que consideri oportunes i comprovar si la quantitat i qualitat dels serveis són els adequats. Així mateix, es podran efectuar les inspeccions, controls o determinacions analítiques que es considerin convenients per a detectar qualsevol tipus d'alteració.

9.1.Facultats de la Fundació.

El control i inspecció de la Fundació s' estendrà a tots els aspectes relatius al contingut del servei i al compliment de les clàusules i prescripcions dels corresponents plecs administratius i tècnics, comprenent, entre d' altres, les facultats següents:

a) Comprovar l'efectiva prestació del servei per l'adjudicatària, establint els sistemes de control que estimi oportuns per verificar que el personal i/o les hores treballades coincideixen amb la proposta en la seva oferta tècnica.
b) Rebre quan així ho consideri, una relació del personal que es troba treballant, en el qual es reflectiran la situació laboral dels treballadors i qualsevol altra circumstància.
c) Rebre en cas que ho estimi oportú, els butlletins de cotització (TC1 i TC2), sense que hi puguin figurar els treballadors que no estiguin adscrits a la prestació del servei.
d) Requerir de l'adjudicatària els informes o documents que consideri necessaris, relacionats amb la prestació del servei.
e) Efectuar comprovacions sobre qualitat del treball, uniformitat, comportament o exercici correcte de les funcions pròpies del personal de l'adjudicatària.
f) Realitzar enquestes sobre la qualitat del servei i grau de satisfacció entre el personal i els usuaris.

9.1.2. Control Responsable Higiènic Sanitària.

L'adjudicatària disposarà de menjars testimonis que representin tots els àpats preparats i servits diàriament. Els àpats testimonis correspondran almenys a una ració individual, es guardaran aïllades en recipients estancs i s' identificaran i dataran clarament, conservant-se durant almenys cinc dies a temperatura ≤ 4 ° C pels àpats testimoni refrigerats o a ≤ 18 ° C pels congelats.

Clàusula 10. Infraccions i Penalitats.

Es tipifiquen les següents faltes específiques:

Faltes Lleus:

- Comportament irregular del personal de l'empresa.
- Incompliment en el lliurament de documentació, informació i altres dades de control a la Fundació Llar de la Gent Gran de Montmeló.
- Utilització de material o equips diferents als estipulats sense la comunicació prèvia al responsable del servei i la seva autorització per escrit.
- Manca d'uniformes reglamentaris del personal o el seu mal estat.
- Discussions entre els operaris durant el servei.
- Manca de respecte al ciutadans o personal.
- No comunicar a la Fundació Llar de la Gent Gran de Montmeló les variacions de personal afecte al servei i del responsable de l'empresa.
- No comunicació dels productes que s'han d'utilitzar dins del termini explicitat en el plec de prescripcions tècniques.

Faltes greus:

- Deixar de prestar el servei en algun centre durant una jornada complerta de treball sense previ coneixement i autorització per escrit del responsable de la Fundació Llar de la Gent Gran de Montmeló.
- No respectar les dietes terapèutiques incorrectes, com les pautes mèdiques o nutricionals (hipertensió, disfàgia, al·lèrgens,...).
- No substitució de baixes o períodes de vacances del personal.
- Endarreriment en més de vint-i-quatre hores, en comunicar situacions que impedeixin un bon assoliment dels objectius del contracte.
- Ocupació dels equips o personal en tasques diferents als establerts en el contracte.
- Comissió de dos o més faltes lleus en un termini d'un mes.
- No comparèixer el representant de l'empresa o personal de la mateixa quan siguin requerits per la Fundació Llar de la Gent Gran de Montmeló.
- Incompliment de qualsevol requeriment de la Fundació Llar de la Gent Gran de Montmeló per esmenar deficiències en la prestació dels serveis.

Faltes molts greus:

- Incompliment de les causes especials d´execució
- Omissió del pagament de la pòlissa de responsabilitat civil.
- Falsejar la informació, documentació o dades aportades pel contractista per la subrogació del personal del servei.
- Incompliment de les normes de seguretat i salut laboral o les normes mediambientals aplicables.

S'aplicaran les següents Penalitats:
Faltes considerades Lleus: del 0,01% al 2,00%
Faltes considerades Greus: del 2,01% al 5,00%
Faltes considerades Molt greus: del 5,01% al 10%

Base sobre la qual s'apliquen les sancions: Import mensual facturat.

Clàusula 11. Finalització del contracte i traspàs

Quan finalitzi la vigència del present contracte, en cas que s'efectués una nova adjudicació del servei, el contractista que finalitzi la prestació efectuarà un traspàs d'informació sobre el funcionament i l'organització del servei a la nova empresa sense

que això suposi dret a reclamar cap tipus de cost addicional. La Fundació supervisarà i ordenarà aquest traspàs per tal de garantir que es faci adequadament.

Anna Valverde Depoorter
Directora de la Residència i Centre de dia Neus Català
Fundació Llar de la Gent Gran de Montmeló
(signat electrònicament)

ANNEX 1 Cuina edifici Residència

TIPO	ARTÍCULO	HAY	DEBERÍA	OBSERVACIONES
VAJILLA	PLATOS LLANOS	56	83	
VAJILLA	PLATOS HONDOS	51	79	
VAJILLA	PLATOS CAFÉ	67	12	
VAJILLA	PLATOS POSTRE	65	32	
VAJILLA	PLATOS ALMUERZO 15 CM	0	44	
VAJILLA	BOLES	109	60	
VAJILLA	VASOS	77	49	
VAJILLA	VASOS CAFÉ	48	24	
VAJILLA	TAZAS BLANCAS	78	32	
VAJILLA	TAZAS AMARILLAS	2		
VAJILLA	CUCHARAS	122	95	
VAJILLA	CUCHARILLAS	47	59	
VAJILLA	TENEDORES	92	73	
VAJILLA	CUCHILLOS	114	81	
VAJILLA	TAZAS VERDES	9	8	
ELECTRODOMÉSTICO	TOSTADORA	1	1	
ELECTRODOMÉSTICO	PICADORA	0	1	ROTA Y PEDIDA
ELECTRODOMÉSTICO	MICROONDAS	1	1	
ELECTRODOMÉSTICO	BALANZA PEQ	1	1	
ELECTRODOMÉSTICO	CORTA FIAMBRE	1	1	
ELECTRODOMÉSTICO	TURMIX DOMÉSTICO	0	1	ROTA Y PEDIDA
UTENSILIOS	ABRELATAS INDUSTRIAL	1	1	
OLLAS Y RECIPIENTES	SOPERES BERLIN 28 CM	0	2	
OLLAS Y RECIPIENTES	RUSTIDERAS ECOINOX 60 CM	2	2	NO SE USAN
OLLAS Y RECIPIENTES	RUSTIDERAS ECOINOX OTRAS MEDIDAS	4	4	NO SE USAN
OLLAS Y RECIPIENTES	PAELLERA ESMALTADA HONDA 50 CM	1	1	
OLLAS Y RECIPIENTES	PAELLERA ESMALTADA HONDA 46 CM	0	1	TIRADA
OLLAS Y RECIPIENTES	PAELLERA ESMALTADA HONDA 34 CM	1	1	AGUJEREADA
OLLAS Y RECIPIENTES	PARISIEN (SOLO REJILLA) 32 CM	1	1	
TRANSPORTE Y CARROS	CARROS 900X600X950	4	3	

TRANSPORTE Y CARROS	CARRO PEQUEÑO	1		
UTENSILIOS	ESCURRIDOR OVINOX 40 CM	1	1	
UTENSILIOS	ESCURRIDOR PETITS	0	3	
UTENSILIOS	CAFETERES OROLEY 12 SERV	0	2	
UTENSILIOS	CISTELLES X RENTAPLATS	9	6	
OLLAS Y RECIPIENTES	BANDEJAS INOXIDABLES NORM	13	5	
OLLAS Y RECIPIENTES	BANDEJAS INOXIDABLES PROFUNDAS	3	0	
OLLAS Y RECIPIENTES	BANDEJAS INOXIDABLES PEQ. PROFUND.	6	0	
OLLAS Y RECIPIENTES	BANDEJAS INOXIDABLES PEQ. NORMAL	4	0	
OLLAS Y RECIPIENTES	BANDEJAS INOXIDABLES CON AGUJEROS	2	0	
OLLAS Y RECIPIENTES	BANDEJAS PLÁSTICO DESCONG.	2	5	
OLLAS Y RECIPIENTES	BANDEJAS PLÁSTICO NORMALES	2		
OLLAS Y RECIPIENTES	BANDEJAS BIMET	0	2	NO SABE LO QUE SON
OLLAS Y RECIPIENTES	OLLAS DE 47X26	3	2	
OLLAS Y RECIPIENTES	OLLA DE 42X15	0	1	
OLLAS Y RECIPIENTES	OLLA DE 30X27	1	1	
OLLAS Y RECIPIENTES	OLLA DE 25X21	1	1	
OLLAS Y RECIPIENTES	OLLA DE 34X30	2		
OLLAS Y RECIPIENTES	OLLA DE 36X16	1		
UTENSILIOS	GERRES PLANET DE 1500 CC	0	10	
OLLAS Y RECIPIENTES	CAZUELITAS PETITAS	3	3	
UTENSILIOS	TIJERAS COCINA	4	2	
UTENSILIOS	PINZEL SILICONA	1	1	
UTENSILIOS	CUBETAS DE CUBIERTOS	4	4	
UTENSILIOS	ESPUMADERAS DIFERENTES MEDIDAS	5	3	33 CM
UTENSILIOS	CUCHARONES GRANDES	5	3	34 CM
UTENSILIOS	CAZO 28 CM SERVIR	5		
UTENSILIOS	CAZO 40 CM SERVIR	1		
UTENSILIOS	CAZO 46 CM SERVIR	1		
UTENSILIOS	PINZAS - CUCHARA ITALIANA	2	2	

UTENSILIOS	PINZAS CARNE	4	3	
UTENSILIOS	RALLADORES DOMÉSTICOS	1	2	
UTENSILIOS	ABRELATAS DOMÉSTICO	0	1	
UTENSILIOS	MAZA DE MADERA	0	1	
UTENSILIOS	RASQUETA	0	1	
UTENSILIOS	ESPÁTULAS DE SERVIR	3	1	33 CM
UTENSILIOS	CUCHILLOS COCINA	11	71	33 CM
UTENSILIOS	CUCHILLOS PEQUEÑOS DE SIERRA	2	2	
UTENSILIOS	CUCHILLOS PEQUEÑOS	8	2	
LIMPIEZA	CUBOS BASURA 60 L	5	4	
LIMPIEZA	ESCOBA	1	1	
LIMPIEZA	RECOGEDOR	1	1	
LIMPIEZA	CUBO DE FREGAR	1	1	
LIMPIEZA	FREGONA	1	1	
UTENSILIOS	JARRA TERMO	7		
UTENSILIOS	JARRA 2 LITROS	6		
UTENSILIOS	JARRA TETERA	4		
UTENSILIOS	JARRA PEQUEÑA	2		
UTENSILIOS	JARRA METACRILATO	5		
UTENSILIOS	ESPÁTULA PLANCHA	2		
UTENSILIOS	PELADOR	2		
UTENSILIOS	COLADOR GRANDE	1		
UTENSILIOS	COLADOR PEQUEÑO	1		
UTENSILIOS	ESPÁTULA SERVIR EXTRA GRANDE	1		
UTENSILIOS	PINZAS PEQUEÑAS	2		26 CM
UTENSILIOS	BARILLA	1		35 CM
UTENSILIOS	ENSALADERA INOXIDABLE	2		30 CM
UTENSILIOS	ENSALADERA PLÁSTICO	1		
UTENSILIOS	TUPER PAN GRANDE	4		
UTENSILIOS	TUPER PAN PEQUEÑO	1		

Elements:

1. ENCIMERA NEUTRA INOX (1 unitat)

Característiques:

- Encimera neutre de recolzament
- Element neutre top sense calaix realitzat en acer Inox AISI 304, espessor encimera 20/10
- Taulell sense orificis per llar de foc.
- Preinstal·lació per l' accessori columna d'aigua.
- Fons top completament tancat
- Dimensions: 200x900x250 mm.

2. BASE PER A NEUTRE (1 unitat)

Característiques:

- Base de suport per a mòdul neutre.
- Moble base realitzat en Acer Inx AISI 304.
- Peus d'Acer inox regulable en alçada.
- Dimensions: 200x835x620 mm.

3. CUINA A GAS 6 FOCS (1 unitat)

Característiques:

- Cuina de 6 focs en Acer inox AISI 304. Taulell estampat de gruix 2mm.
- Unió lateral i muntatge de columna d'aigua previst.
- 6 cremadors: 4 amb potència màx. 6kW i 2 de 10kW, fixats hermèticament a l'encimera
- Regulació contínua potència de 1,6 a 6 kW i de 2,5 a 10 KW, mitjançant vàlvula de seguretat amb termoparell.
- Encesa del cremador principal mitjançant cremador pilot permanent de baix consum.
- Cremador pilot i termoparell: sota el cos del cremador principal, protegits de cops vessaments.
- Cremador pilot i termoparell: sota el cos del cremador principal, protegits de cops vessaments.
- Taulell amb angles arrodonits per major neteja, graelles en ferro fos esmaltat RAAF (resistents a àcids, àlcalis i flama). Grau de protecció IPX5.
- Potencia: 44 KW a gas
- Dimensions: 1200×900×250 mm.

4. BASE PER A CUINA (1 unitat)

Característiques:

- Base / suport per a cuina.
- Moble base realitzat en Acer inox AISI 304.
- Peus d'acer inox. regulables en alçada.
- Dimensions: 1200×765x620 mm.

5. COLUMNA D'AIGUA AMB AIXETA (1 unitat)

Característiques:

- Columna per subministrar aigua amb aixeta en bronze cromat per mòduls top.

6. ENCIMERA NEUTRA INOX (1 unitat)

Característiques:

- Encimera neutre de suport amb calaix frontal.
- Element neutre top amb calaix, realitzat en acer inox. AISI 304, gruix encimera 2mm.
- Taulell sense orificis per llar de foc.

- Preinstal·lació per a accessori columna d'aigua.
- Fons top completament tancat.
- Tirador del calaix a tot l'ample, practicant a la vora inferior del panell frontal del calaix.
- Calaix apte per a cubetes GN de fins a 150 mm d'alçada.
- Angles interns del calaix arrodonit.
- Dimensions: 400×900×250 mm.

7. BASE PER A NEUTRE (1 unitat)

Característiques;

- Base / suport per a mòdul neutre
- Moble base realitzat en acer inox AISI 304.
- Peus d'acer inox. regulable en alçada.
- Pes Kg: 17.
- Volum en m3: 0.25
- Dimensions: 400x835x620 mm.

8. PLANXA A GAS (1 unitat)

Característiques:

- Fry-top a gas model top dues zones de cocció amb planxa inclinada llisa, realitzat en acer inox. AISI304.
- Encimera de cocció de gruix 2 mm.
- Planxa de cocció rebaixada 40 mm respecte al nivell de la placa de cocció i soldada hermèticament per a facilitar la neteja.
- Superfície de cocció setinada amb zona freda de 65 mm davant de la planxa.
- Orifici de descàrrega de greix circular de Ø40 mm. Calaix recull-greixos de 2,5 l. de capacitat.
- Escalfament mitjançant cremador d'acer amb flama estabilitzada, de dues branques i quatre files de flama en cada zona, amb flama pilot i termoparell de seguretat.
- Sortida del gas controlada per vàlvula termostàtica de seguretat amb termoparell.
- Temperatura de cocció controlada per termòstat amb regulació de 200 a 400c.
- Termòstat de seguretat que supleix al termòstat de treball si aquest s'avaria.
- Encesa automàtica mitjançant dispositiu piezo elèctric amb caputxó que ho protegeix de l'aigua.
- Superfície de cocció de 745x700 mm.
- Rasqueta per a la planxa llisa de serie
- Potència: 14 Kw a gas.
- Dimensions: 800×900×250 mm.

9. BASE PER A PLANXA (1 unitat)

Característiques:

- Base / suport per a planxa.
- Moble base per a elements de cocció de 800 mm.
- Realitzat en acer inoxidable AISI 304.
- Peus d'acer inox regulables en alçada.
- Dimensions: 800×835×620 mm

10. CAMPANA MURALS (1 unitat)

Característiques:

- Campana mural de cuina i forn:
  - EXTRACCIÓ (8000 m3/h)
  - 1,00 Campana Mural Mixta de 3700x1200 mm (cuina)
  - 5,00 Filtres Lames Rodona 490x490x50 INOX
  - 2,00 Filtre cec a INOX
  - 2,00 Pantalla campana 1200 mm 18W LED
  - 1,00 Campana Mural INOX 1100x1300 mm filtres invertits (forn)
  - 2,00 Filtres Lames Rodona 490x490x50 INOX
  - 1,00 Caixa Vent. s.o. 20/10 3cv 600 rpm 400°C 2H P-3
  - 1,00 Tolva 20/10 de 320x615 Ø 550
  - 1,00 Reducció aspiració 20/10 Ø 560-550
  - 1,00 Junta antivibratòria de 400 ° C Ø 550
  - 1,00 Suport/s amb molls a terra
  - 1,00 VF. III 380 V 3 CV VFS15-4022PL-W1
  - 1,00 Comandament a distància MITES VT6 amb caixa i cable de 10
  - 1,00 Caixa per a Variador de Freqüència INOX 304
  - 7,00 Mòdul Recte L=960 mm Ø 550-610 Galva
  - 2,00 Mòdul Recte L=290 mm Ø 550-610 Galva
  - 3,00 Extensible llarg Ø 550-610 Galva
  - 2,00 Mòdul d'inspecció amb tapa Ø 550 Galva
  - 3,00 Colze 90° Ø 550-610 Galva
  - 4,00 Colze 45° Ø 550-610 Galva
  - 3,00 Te 135° Ø 550-610 Galva
  - 3,00 Reducció Ø 550-300 Galva
  - 1,00 Tap Ø 550-610 Galva
  - 28,00 Abraçadora Union Ø 610 Galva
  - 7,00 Subjecció a sostre doble vareta Ø 550 Galva
  - 3,00 Mòdul Recte L=960 mm Ø 300-360 Galva
  - 3,00 Extensible llarg Ø 300-360 Galva
  - 3,00 Colze 90° Ø 300-360 Galva
  - 6,00 Colze 45° Ø 300-360 Galva
  - 3,00 Terminal Inicial Ø 300-360 Galva
  - 18,00 Abraçadora Union Ø 360 Galva
  - 6,00 Subjecció a sostre doble vareta Ø 300 Galva
  - 6,00 Mòdul Recte L=960 mm Ø 550-610 Galva
  - 1,00 Extensible llarg Ø 550-610 Galva
  - 1,00 Mòdul d'inspecció amb tapa Ø 550 Galva
  - 1,00 Colze 90° Ø 550-610 Galva
  - 1,00 Mòdul d'inspecció amb tapa Ø 550 Galva
  - 1,00 Colze 90° Ø 550-610 Galva
  - Terminal Final Ø 550-610 Galva
  - 10,00 Abraçadora Union Ø 610 Galva
  - 4,00 Ancoratge Intermedi Pla Ø 550 Galva
  - 1,00 Barret tipus Jet Ø 550
  - 1,00 Reforç jet
  - 1,00 Petits materials
  - 1,00 Muntatge i posada en marxa
  - APORTACIÓ (6400m3)
  - 1,00 Sistema aportació en campana per plènum (campana cuina)

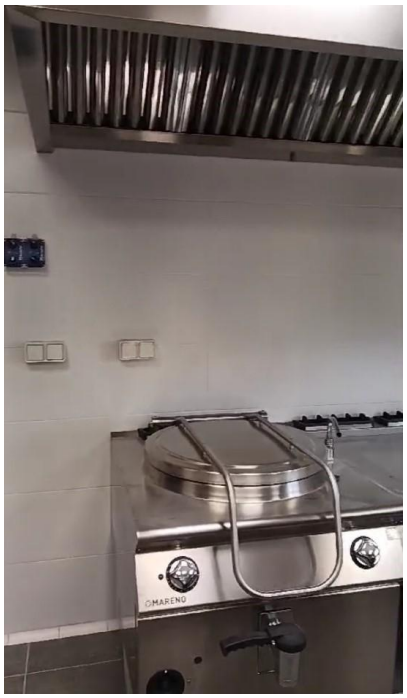
- 6,00 Reixeta Doble Deflexió de 500x200
- 1,00 Caixa MDFB-12 - 12/12 - 1'5cv + Filtre de bosses mod. G-3
- 1,00 Tolva 12/12 de 345x390 Ø 500
- 1,00 Visera amb tela metàl·lica 780x680 mm
- 1,00 Junta antivibratòria Ø 500
- 1,00 Suport/s amb molls a terra
- 1,00 VF. II-III 220 V 3 CV VFnC3S-2022PL-WP
- 1,00 Comandament a distància MITES VT6 amb caixa i cable de 10
- 1,00 Caixa per a Variador de Freqüència INOX 304
- 24,00 M. Tub Helicoïdal Ø 500 28,00 672,000 4,00 Corba 90° Ø 500
- 4,00 Corba 45° Ø 500
- 8,00 Maneguet unió Ø 500
- 2,00 Te amb Reducció 90° de Ø 500 a 350
- 2,00 Maneguet corona Ø 350
- 1,00 Tap Ø 500 15,00 15,000 8,00 Brida Rosca M8 Ø 500
- 4,00 Brida Enrajolar Ø 500
- MUNTATGE APORTACIO
- 1,00 Petits materials
- 1,00 Muntatge i posada en marxa
- SISTEMA CONTRAINCENDIS
- 1,00 Extinció automàtica contra el foc amb la certificació.

11. TAULA DE TREBALL MURAL AMB PICA (1 unitat)
Característiques:

- Taula de treball mural amb pica i prestatge, fabricada en acer inox. AISI 304 18/10.
- Dotada d'omegues de reforç per a una major robustesa.
- Peto posterior de 105 mm. i frontal de 65 mm a punt rodó sanitari, totalment soldats.
- Pica soldada de 500 x 400 x 250 mm.
- Potes quadrades d'acer inox. de 40x40 mm. regulables en alçada des de els 850 fins als 920 mm.
- Dimensions: 2450×700x850 mm.
- Es subministra muntada.

12. CARRO CALENT
Característiques:

- Per 20 GN 1/1 H=45MM
- Acer inoxidable Aisi 304 18/10
- Aïllat amb llana de roca
- Bloc calorífic inferior amb resistències ventilades extraïbles i sistema d'aire reforçat
- Recipient per generar humitat amb sistema anti onada
- Interruptor on off lluminós i termòstat digital 0º-90º
- Portes batents aïllades amb llana de roca
- Borlet perimetral per estanquitat i amb tancament Zamak i pany amb clau
- Cos de guies interior per cubetes GN 1/1 de 45MM
- 4 rodes giratòries reforçades de diàmetre 150, dos de elles amb fre
- Nansa posterior per transport




















Infrico

