

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI DE CUINA DE LA RESIDÈNCIA DE PERSONES MAJORS DE FELANITX I EL SEU CENTRE D'ESTADES DIÛRNES AMB INCLUSIÓ DE CLÀUSULES SOCIALS

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és la realització dels serveis de cuina i alimentació de la Residència de Persones Majors de Felanitx i el seu Centre d'Estades Diürnes.

- Residència de Persones Majors Felanitx:

Es realitzaran els següents serveis diaris: desdejuni, dinar, berenar, sopar, i ressó.

- Centre d'estades diürnes de Felanitx.

Es realitzaran els següents serveis diaris: desdejuni i el dinar.

2. CENTRE DESTINATARI DEL SERVEI

2.1 Residència de Persones Majors de Felanitx.

Ubicació: Carretera Campos-Felanitx, s/n, 07200 FELANITX

Nombre de places de la Residència: 100 places d'assistits.

2.2 Centre d'estades diürnes.

Ubicació: Carretera Campos-Felanitx, s/n, 07200 FELANITX

Nombre de places: 15 places d'assistits.

3. RESPONSABLE DEL CONTRACTE

En compliment del que estableix l'art. 41 de la LCSP, es designa com a responsable del contracte el Director de la Residència.

4. CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI

4.1 El lliurament dels menús al centre (desdejuni, dinar, berenar, sopar i ressó) en els torns que requereixin les necessitats del centre.

Els horaris de cada torn, així com qualsevol variació que se'n produeixi, seran comunicats amb temps suficient a l'adjudicatari del servei de cuina.

4.2 En el Centre d'Estades Diürnes es servirà un desdejuni al matí, i una única menjada a l'hora de dinar i en l'horari que marcarà la Direcció del Centre.

- 4.3 El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació, preparació, condimentació i remesa al personal del centre encarregat de la seva distribució. Així mateix, inclou la neteja diària dels locals, instal·lacions i tots els estris utilitzats en la prestació del servei i la neteja de tota la vaixel·la i cobreteria usada pels residents i personal de la residència en els menjars.
- 4.4 La preparació dels menjars es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a les cuines de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa adjudicatària, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei. Així com també aportarà els resultats de les analítiques sempre que siguin requerides pel centre.
- 4.5 L'adjudicatari i el seu personal estaran disposats, en tot moment, a realitzar qualsevol tipus de servei especial propi de l'activitat de restauració: banquets, aperitius, vins d'honor, etc. Aquests s'acordaran amb temps suficient de forma bilateral i es facturarà de forma independent.
- 4.6 Serà a càrrec de l'adjudicatari el muntatge i neteja dels carros de distribució dels menús per a cadascun dels menjadors en els corresponents torns. El personal de cuina lliurarà a les dependències de cuina els carros al personal de la Residència, el qual se'n farà càrrec de la distribució.
- 4.7 Per a la distribució del menjar en el menjador general s'utilitzaran carros de servei per al transport de safates, soperes, cubetes, etc. Per al servei de menjar a la zona d'assistits, s'utilitzarà, pel que fa al dinar i al sopar, el sistema de safates isotèrmiques. En aquest cas, l'adjudicatari realitzarà l'emplatat de cadascuna de les safates, així com el muntatge dels carros de transport. També realitzarà l'emplatat de qualsevol altre tipus de safates que es puguin utilitzar a l'hora del berenar. En qualsevol cas, l'adjudicatari es compromet que els aliments arribin als usuaris en perfectes i òptimes condicions, amb una temperatura per sobre dels 65 ° C.
- 4.8 Serà a càrrec de l'adjudicatari disposar d'un terminal informàtic per fer efectiva de forma ràpida i més operativa qualsevol incidència que afecti a la tasca del servei.
- 4.9 A la finalització del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar una neteja total de les dependències de cuina, deixant-les en perfectes condicions a la nova empresa adjudicatària. L'adjudicatari assumirà l'estat en què es trobin les instal·lacions, mobles, electrodomèstics, estris, així com qualsevol altre element posat a la seva disposició.
- 4.10 **COMPOSICIÓ DELS MENÚS:**
- 4.10.1 Els menús són per a persones majors de 60 anys i en situació de dependència. En aquest sentit la composició tant dels menjars en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre; això no obstant cal tenir en compte que s'ha d'oferir un menjar atractiu, de tal manera que es cuidin els aspectes hotelers.

- 4.10.2 Les empreses licitadores presentaran un model de programació mensual dels distints menús on figuraran de forma desglossada els gramatges (VEURE ANNEX I) i la composició nutricional dels menjars i en especial la de les dietes triturades.
- 4.10.3 L'empresa adjudicatària proposarà trimestralment a la Direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats pel mes següent, dividit per setmanes, amb totes les seves derivacions i les fitxes tècniques dels mateixos. La programació s'haurà d'ajustar, pel que fa a qualitat, varietat i composició a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vist-i-plau del responsable de nutrició de l'empresa juntament amb el responsable del centre.
- 4.10.4 La direcció de la residència es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats.
- 4.10.5 Si per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant al centre amb 24 hores d'antelació com a mínim, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú dugui el vist-i-plau del responsable del centre.
- 4.10.6 Així mateix, en cas d'interrupció del servei per causes imprevisibles, realització d'obres, manca de subministrament de gas, o altres imprevistos que es puguin presentar, l'empresa adjudicatària haurà de continuar prestant el servei mitjançant càtering o alguna altra fórmula al mateix preu ofert.
- 4.10.7 De la mateixa manera, si durant el temps de duració del servei és necessari realitzar qualsevol tipus d'obres a la cuina, l'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei mitjançant càtering o alguna altra fórmula al mateix preu ofert.
- 4.10.8 Les quantitats de les racions a servir seran les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels residents (entre 22-36 kcal/dia/kg, segons prescripció facultativa). Necessitats per tipus de nutrients: 55 % hidrats de carbó, 30-35% lípids, 15-20% de proteïnes (50% proteïnes animals, 50 % proteïnes vegetals).
- 4.10.9 En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta terapèutica estricta: diabètica, hiposòdica, hepàtica, protecció gàstrica, tova, o qualsevol altra que sigui necessària. Totes les dietes es faran en les variants de amb sal o sense sal. Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú seguint les prescripcions mèdiques específiques, donades prèviament. L'empresa posarà a disposició del centre les fitxes tècniques on consti la composició de les diferents dietes terapèutiques.

4.10.10 L'empresa adjudicatària es compromet a disposar, a part dels menús establerts, d'una dieta alternativa per a les persones que fora de tota previsió normal puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida, així com gelatines o productes preparats a base de midó per espessir els líquids administrats a usuaris amb trastorns de la deglució.

4.11 CARACTERÍSTIQUES DELS MENÚS:

A) DESDEJUNI:

Estarà compost per diferents combinacions per tal de tenir en compte les diferents dietes dels residents.

GRUP 1	GRUP 2	GRUP 3
Cafè	Pastisseria i/o entrepans	Mantega i confitura
Cafè soluble en sobre		Formatge o "quesitos"
Llet		Mantega i cuixot dolç
Llet desnatada		logurt
Cacau soluble en sobre		gelatines
Suc de fruites		Fruita
Aigua calenta		Fruita triturada *
Infusions		
Cereals		
Cereals solubles		

* per les especials característiques de la fruita triturada (oxidació) ha de ser elaborada i servida amb molt breu espai de temps, o bé ser substituït per un preparat industrial tal com es preveu a l'apartat 4.12.

La presentació de la bolleria industrial (magdalenes, *sobaos*, galetes...) serà en paquets individuals.

S'hauran d'incorporar, com a mínim en un 50% del total, varietats de iogurts que en la seva composició incorporin fibres i bifidobacterium.

Els diumenges es servirà xocolata amb ensaïmada o cafè amb llet amb galetes o ensaïmada. Si n'és el cas, es servirà xocolata especial per diabètics.

Als astringents es servirà: infusió, iogurt natural, formatge tendre, o el que marqui la prescripció sanitària.

B) DINAR

■ Primer plat: arròs, pastes, verdures, llegums...

- Segon plat: carn de vedella, pollastre, porc, bè o peix sense espines. Els plats es serviran sempre acompanyats de verdures, ensalada o patata.
- Postres: fruita natural o conservada, gelat, flam, iogurt. Els qui ho desitgin sempre podran afegir, als postres elaborats, una peça de fruita.
- Pa / panet (normal integral), pa de motlle (normal o integral), o pa sense sal.
- Beguda: aigua mineral embotellada i vi.
- Els diumenges es serviran refrescos adients a totes les dietes.

C) BERENAR

Llet o cafè amb llet, infusions, suc de fruita, llet preparada, orxata, gelatina, llet amb xocolata, batuts...

Galetes, magdalenes, coca o productes substituïtors.

D) SOPAR

- Primer plat: brou, verdures, cremes, etc.
- Segon plat: carn o productes elaborats de carn, croquetes, peix, ous, pernil, pollastre, etc. Es serviran acompanyats de verdures o ensalada.
- Postres: fruita natural, gelat, crema, flam, iogurt, postres elaborats i atractius.
- Pa / panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal.
- Beguda: aigua, refrescs i vi.

Per prescripció facultativa es serviran sopars lleugers composts per: sopes, llet amb pastisseria, fruita o suc, la qual cosa serà degudament informat al Cap del Servei de Cuina amb temps suficient.

Qualsevol sigui el percentatge d'aquests sopars lleugers no alterarà els preus ofertats.

E) RESSOPÓ

- Aigua mineral embotellada, iogurt, gelatina, suc de fruites, llet, galletes o derivats.

F) "PICNIC"

Es prepararan "*picnics*" per a desplaçaments fora del centre. S'informarà al cap del servei de cuina, amb una antelació de 48 hores, del nombre de persones que es desplacen.

G) CONDIMENTACIÓ DELS MENUS:

La presentació dels condiments (sal no iodada, oli, vinagre, maionesa, salsa de tomàtiga, etc.) serà en envasos individuals.

4.12 Sota prescripció mèdica i degudament comunicat amb temps suficient a l'adjudicatari, es serviran als residents que ho necessitin les següents dietes: hepaticobiliar, diabètica, celíaca, turmix, pastosa, astringent, protecció renal, protecció gàstrica, hipocalòrica, hipercalòrica, baixa en residus, hiperproteica, i altres que siguin necessàries. Totes les dietes es prepararan amb les variants de "amb sal" i "sense sal".

Per a les dietes triturades, dietes pastoses, o dietes líquides, el contractista adquirirà o elaborarà triturats industrials i homogeneïtzats, elaborats amb dispensació automatitzada, que garanteix la composició nutricional d'aquests triturats industrials, L'adjudicatari oferirà la possibilitat de poder alternar la preparació dels triturats industrials pels triturats casolans sempre que el centre ho requereixi.

Aquests preparats, en el cas de ser adquirits, hauran de tenir la Certificació de la norma UNE-EN-ISO 9002-04 i qualitat farmacèutica, i el Departament Assistencial o el Departament Residencial podrà inspeccionar en qualsevol moment els Magatzems i quan un producte sigui rebutjat, s'haurà de retirar immediatament del Centre.

Aquests productes han de complir les característiques següents:

- No duren cap tipus de greix afegit.
- S'indicarà a l'etiquetatge si estan exempts de gluten i de lactosa.
- Han de ser dietes totalment hiposòdiques.
- Ha d'existir un primer plat i un segon plat. Amb una gamma completa.
- Han de cobrir les necessitats diàries de calories, proteïnes, lípids, hidrats de carboni i una aportació assegurada de vitamines i minerals.
- Les proteïnes han de ser d'alt valor biològic.

En cas de necessitar dietes hiperproteïques, les proteïnes additades han de ser d'alt valor biològic, en pols liofilitzat.

Totes les dietes hauran d'anar signades i controlades per un dietista. El centre podrà requerir en qualsevol moment les característiques de la composició de les diferents dietes.

4.13 L'adjudicatari haurà de proporcionar els suplementes dietètics (aliments dietètics per a usos mèdics especials: hipercalòrics, hiperprotèics, especials diabètics, de diferents sabors) que per prescripció indiqui el metge del centre, sense cost addicional.

4.14. La qualitat dels productes bàsics utilitzats en la confecció dels menús s'atendrà a les següents característiques:

CARNS: vacú de vadella, be, porcí o pollastre, tot de primera qualitat.

PEIX: fresc de temporada o congelat de primera qualitat.

FRUITA I VERDURES: fresca, excepcionalment de conserva de primera qualitat.

LLET I LACTIS: serà semi-descremada, i descremada.

PA i BOLLERIA: El pa i les ensaïmades seran del dia i no industrials ni congelats.

XARCUTERIA: de qualitat superior.

SOPES I CREMES: seran sempre naturals.

4.15. Nombre de menús.

Per als residents es servirà: desdejuni, dinar, berenar del capvespre, sopar i ressupó.

Per als usuaris del Servei d'Estades Diürnes: berenar del matí i dinar.

A més, diàriament es serviran dinars per al personal del centre que ho sol·liciti.

La facturació del dinar del personal la realitzarà directament l'empresa adjudicatària als treballadors que utilitzin aquest servei, sense que se'n pugui derivar cap responsabilitat per a l'Institut Mallorquí d'Afers Socials.

4.16. Es serviran com a mínim catorze menús extraordinaris al llarg de l'any, coincidint en dates especials: aniversari de la Residència, Nadal, festes, etc. Aquests menús es pactaran prèviament amb la Direcció del Centre i estarà compost per: primer plat, segon plat, postre elaborat, cava i refrescs, sense que això suposi un increment en el preu del menú.

A més a més, l'empresa es compromet a millorar els menús dels diumenges.

4.17 Queda expressament prohibida la utilització dels sobrants dels menús per a posteriors elaboracions d'altres menús.

5. PERSONAL. CLÀUSULA SOCIAL D'OBLIGAT COMPLIMENT PER A L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE

5.1. L'adjudicatari es compromet a mantenir una plantilla suficient per atendre els serveis que en cada moment siguin requerits, que en qualsevol dels casos no podrà ser en un nombre inferior al següent:

- 1 Cap de cuina.
- 2 cuiners.
- 5 marmitons (30 hores setmanals com a mínim).

5.2. Els uniformes i els complements del personal de cuina seran a càrrec de l'adjudicatari. Aquest personal anirà identificat convenientment i presentarà en tot moment l'aspecte pulcre i higiènic propi del seu lloc de feina.

5.3. L'adjudicatari serà responsable de bon comportament i del seu personal, i estaran obligats a observar amb els residents, els familiars d'aquests i el personal de la residència la major afabilitat i deferència. Quan el reiterat incompliment d'aquest precepte sigui, a judici de la direcció del centre causa de desprestigi per a la institució, aquesta podrà exigir el canvi de la persona causant i l'adjudicatari estarà obligat a executar aquest canvi.

5.4. L'adjudicatari queda obligat a complir l'horari que el director del Centre determini per a la prestació del servei. Així mateix, es compromet a garantir en tot moment la prestació

del servei objecte del contracte, preveient les situacions que puguin originar-se per vagues legals, absències per malaltia, vacances o permisos del seu personal.

5.5 Per tal de dur a terme les subrogacions del personal, s'adjunta com a annex II d'aquest plec la relació de personal contractat, detallant el tipus de contracte, antiguitat i categoria laboral.

5.6 La presentació a la licitació del contracte del Servei de cuina i menjador de la Residència de Felanitx de l'IMAS amb inclusió de clàusules socials, pressuposa l'adhesió del licitador a la condició especial d'execució del paràgraf següent (s'adjunta document d'adhesió). Aquesta clàusula implica la reserva de llocs de feina per a persones inscrites com a demandants d'ocupació de llarga durada.

Si durant l'execució del present contracte s'ha de dur a terme la incorporació de nou personal, per motiu de substitució de baixes temporals de durada superior a un mes o baixes definitives del personal contractat en la categoria de netejadors (marmitons), aquestes baixes s'hauran de cobrir mitjançant la contractació de persones majors de 45 anys inscrites com a demandants d'ocupació de llarga durada, amb la formació i/o titulació exigides.

6. APORTACIONS D'INSTAL·LACIONS, MOBILIARI I MATERIAL

Per part de l'Institut Mallorquí d'Afers Socials:

- Les dependències destinades a: cuina, emmagatzematge d'aliments, totalment equipades, segons inventari que s'inclou com ANNEX III. Les empreses licitants podran sol·licitar una visita a les instal·lacions del Centre, per a un major coneixement de la situació de partida.
- La Residència aportarà l'aigua, el gas i l'energia elèctrica necessàries per a realitzar el servei, així com també el telèfon per a l'ús estricte de les comunicacions de treball (l'IMAS es reserva el dret de posar fi a aquesta aportació en cas d'abús o consum descontrolat).

Per part de l'empresa adjudicatària:

- El contractista podrà realitzar totes les millores que consideri necessàries (adequació de les instal·lacions, equipaments, mobiliari, etc.) per al desenvolupament òptim del servei, sempre amb l'autorització de la Direcció del Centre.
- Serà a càrrec de l'adjudicatari la conservació i reparació dels béns posats a la seva disposició, així com la reposició de qualsevol material o maquinària que es faci malbé i que s'ha posat a disposició de l'empresa adjudicatària per a la realització del servei. Aquests béns es relacionaran en un inventari el qual forma part com annex del contracte.
- L'adquisició de tots els aliments necessaris per a la confecció dels menús.
- El material i productes de neteja necessaris.

- La neteja dels locals i instal·lacions posats a la seva disposició, així com la neteja del parament de cuina i de menjadors destinats als diferents serveis.
- Tota la reposició del parament de cuina.
- La reposició del parament de menjadors: vaixel·la, coberts, cristalleria, safates isotèrmiques i els seus "kits" i les corresponents tapes, es farà el 50% a càrrec de l'adjudicatari i el 50% a càrrec de l'IMAS. En finalitzar el contracte haurà de deixar com a mínim la quantitat de cada article que hi havia en el moment d'iniciar el servei. La coberteria (culleres, forquetes, ganivets) hauran de de ser metàl·lics.

7. HIGIENE I SEGURETAT

7.1.- Sistema APPCC.

L'adjudicatari haurà de donar compliment al Reial Decret 2207/95, de 28 de desembre, pel qual se estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris i les formes de verificació de la observança de les dites normes, a totes les fases posteriors a la producció primària, es a dir, preparació, fabricació, transformació, envasat, emmagatzemant, transport, distribució, manipulació i venda o subministre al consumidor. Tot això, sense perjudici de qualssevol altres obligacions que vinguin imposades per altres disposicions de caràcter més específic. Per tant, s'estableix l'obligació que totes les fases posteriors a la producció primària anteriorment citades s'han de realitzar de forma tal que la higiene dels productes alimentaris sigui preservada durant el seu transcurs. A més, s'obliga a l'adjudicatari a identificar qualsevol aspecte de la seva activitat que sigui determinant per a garantir la higiene dels aliments i a vetllar per definir, es posin en pràctica, es compleixin i s'actualitzin sistemes eficaços de control adequats, seguint els principis en que es basa el sistema APPCC –ANÀLISI DE RISC I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC-, segons la denominació de la disposició addicional segona del Reial Decret 202/2000, de 11 de febrer.

L'adjudicatari, durant el primers deu dies de prestació del servei, realitzarà les següents actuacions:

- Analitzarà les possibles perills i realitzarà una anàlisi de perills per tal de decidir les mesures de control.
- Decidir els punts de control crític, per tal d'aplicar una mesura preventiva o de control.
- Establir els límits crítics
- Establir els mètodes de vigilància de los PCC
- Establir les mesures correctores
- Establir els procediments de comprovació
- Redacció del Pla APPCC i els Plans Generals d'higiene.
- Establir el sistema de registre i arxiu de documents.

El document del sistema APPCC, recollirà els següents aspectes:

1.- Aspectes Generals

- Identificació del document: data d'edició i de l'última revisió.
- Dades d'identificació de l'empresa

- Equip responsable del sistema APPCC
- Termes de referència utilitzats.
- Plànol de les instal·lacions i flux general damunt el plànol de l'entrada i sortida de mercaderies.

2.- El pla APPCC de l'establiment.

- Diagrama de flux del procés o processos.
- Anàlisi dels perills i mesures de control
- Punts Crítics de Control
- Límits crítics per a cada PCC
- Sistemes de Vigilància per a cada PCC
- Mesures correctores
- Procediments de comprovació
- Sistema de documentació i Registre.

3.- Plans Generals d'higiene.

- El sistema d'aigua potable.
- El pla de neteja i desinfecció.
- Control de plagues: desinsectació i desratització.
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equips.
- Pla de formació dels manipuladors.
- Guia de bones practiques higièniques
- Pla d'eliminació de residus i aigües residuals
- Especificacions sobre subministres i proveïdors.

7.2.- Normes relatives als manipuladors d'aliments.

La plantilla del personal del servei haurà de contar amb la formació prevista al Decret de la CAIB 3/2003, de 10 de gener, pel qual s'estableixen les normes relatives a la formació de manipuladors d'aliments i el procediment d'autorització de les empreses i entitats de formació.

En el primer mes d'execució del contracte, l'adjudicatari presentarà el programa de formació del personal en relació a l'esmentada matèria, complementaria a la prevista a l'esmentada normativa, amb indicació dels següents aspectes:

- Objectius
- Continguts
- Metodologia: materials i mètodes
- Materials didàctics
- Avaluació.
- Característiques i ubicació dels locals on s'hagi d'impartir la formació
- Descripció de l'equip formatiu.

7.3.- Control de qualitat alimentària.

7.3.1.- L'adjudicatari haurà de contractar un servei de control de qualitat alimentària per tal de realitzar les següents tasques:

- 1.- Control de les instal·lacions de forma periòdica sense avís al centre.
- 2.- Anàlisis microbiològics dels aliments elaborats al centre –un cop al mes, com a mínim-.
- 3.- Control de les matèries primeres.
- 4.- Estudi de contaminació superficial dels diferents utensilis de cuina i menjador.
- 5.- Estudi de contaminació ambiental a la cuina i cambres frigorífiques.

Els resultats e informes de totes les actuacions s'hauran de remetre immediatament a la direcció de la residència.

7.3.2. L'adjudicatari en el primer mes d'execució del contracte presentarà la relació de proveïdors i empreses col·laboradores que li subministraran els productes necessaris per prestar el servei. A aquest efecte distingirà entre els següents grups:

- grup lactis i derivats
- .Grup cafès i infusions
- Begudes
- Grup carns, peix i varis.
- Pa i pastisseria.
- Productes i material de neteja

7.3.3. L'adjudicatari presentarà el pla de qualitat específic per el centre i un programa de visites de inspecció del cap de servei o altres responsables del control de qualitat.

7.4 – Separació de residus i reciclatge. L'empresa adjudicatària serà responsable de separar adequadament els residus que es generin per la prestació del servei de cuina, i dipositar-los en el contenidor de reciclatge corresponent. A tals efectes, l'empresa instal·larà contenidors per a envasos lleugers, vidre, paper, matèria orgànica i rebuig, dins les dependències de cuina, identificats pel color corresponent. El personal de cuina s'encarregarà de buidar-ne el contingut i netejar-los periòdicament.

8. PREVENCIÓ DE RISCS LABORALS

L'adjudicatari donarà compliment a tot el previst a la Llei 31/95, de 8 de novembre, de prevenció de risc laborals i el reglament de serveis de prevenció, aprovat pel Reial Decret 39/1997, de 17 gener, així com la resta de normativa de prevenció de riscos

L'adjudicatari a l'inici la prestació de serveis, d'acord amb el que preveu l'esmentada normativa presentarà l'avaluació de riscos laborals, la formació dels treballadors en matèria de prevenció, avaluació inicial de la salut i revisions periòdiques. Pel que fa a la formació del personal es lliurarà el programa de formació amb els aspectes indicats a l'apartat anterior.

8.1. Altres accions formatives.

L'adjudicatari a l'inici de la concessió presentarà programa d'accions formatives complementaries a les indicades anteriorment que tinguin com a finalitat:

- Adquisició de coneixements necessaris per el desenvolupament del lloc de feina.
- Adquisició de destreses i habilitats en relació a les diverses feines.
- Canvi de comportament i actituds en relació a les feines.
- Millora del clima laboral.

8.2. Correspondrà a l'adjudicatari la desinfecció, desinsectació, desratització, etc., periòdica de tots els locals utilitzats.

8.3. També correspondrà a l'adjudicatari el trasllat de residus al lloc designat per a la seva evacuació, complint les normes de higiene i neteja que la direcció del centre estableixi per a la correcta utilització dels dipòsits de fems.

9. DRET D'INSPECCIÓ.

9.1. La direcció de la residència es reserva la facultat d'inspecció del servei contractat en qualsevol moment i en tots els aspectes, incloent-hi la higiene individual del personal de cuina, podent procedir a amonestacions, sigui al personal de cuina, sigui a l'encarregat de l'empresa adjudicatària, quan s'estimi que això procedeix.

9.2. Igualment, l'empresa informará a la direcció de l'establiment de qualsevol incidència amb el personal i/o usuaris del centre.

10. DURADA DEL CONTRACTE. PRÒRROQUES. REVISIÓ DE PREUS

Aquest contracte tindrà la una durada màxima de dos anys, comptadors a partir del dia 1 de gener de 2016 fins al dia 31 de desembre de 2017.

Transcorregut aquest termini, es podrà prorrogar fins un màxim de dos anys distribuïts en dues pròrroques i d'acord amb els límits establerts amb la Llei de Contractes del Sector Públic, amb manifestació expressa i per escrit de l'Institut Mallorquí d'Afers Socials.

En cas d'acordar una primera pròrroga, aquesta tindrà una durada d'un (1) any, a comptar des de l'1 de gener al 31 de desembre de 2018.

En cas d'acordar una segona pròrroga, la durada serà d'un any (1) any, comptadors des de l'1 de gener fins al 31 de desembre de 2019.

L'acord de la renovació o no renovació del contracte s'ha de comunicar per escrit un mes abans de la data en què acaba, i de manera que se'n pugui acreditar la tramesa, la recepció i la data.

Cas que, per qualsevol causa, el contracte acabi, l'adjudicatari ha de continuar prestant el servei fins que no s'hagi produït la nova adjudicació. Aquesta pròrroga del servei no pot excedir el termini de sis mesos des de la data d'acabament del contracte.

11. MODIFICACIO DEL CONTRACTE

Es preveu la possibilitat d'ampliació de la capacitat de la Residència a 110 usuaris residents, es a dir, un increment d'un 10% del número de pensions completes (PC) a servir, la qual cosa suposa una modificació del preu del contracte inicial d'un 9,52 %.

	Nº màxim PC	Increment 10% de PC	Total ampliació
Any 2016 (366 dies)	36.600	3.660	40.260
Any 2017 (365 dies)	36.500	3.650	40.150

12. PRESSUPOST DEL CONTRACTE. CONDICIONS ECONÒMIQUES

L'import del contracte inicial, del 1 de gener de 2016 a 31 de desembre de 2017, és el següent:

	Sense IVA	%	Import IVA	TOTALS
PERIODE DEL 01/01/16 AL 31/12/16	437.067,00	10	43.706,70	480.773,70
PERIODE DEL 01/01/17 AL 31/12/17	435.930,00	10	43.593,00	479.523,00
TOTAL PERIODE INICIAL	872.997,00	10	87.299,70	960.296,70

La valoració de les pròrrogues és la següent:

	Sense IVA	%	Import IVA	TOTALS
1ª PRÒRROGA ANY 2018	435.930,00	10	43.593,00	479.523,00
2ª PRÒRROGA ANY 2019	435.930,00	10	43.593,00	479.523,00
TOTAL PRÒRROGUES	871.860,00	10	87.186,00	959.046,00

La valoració de l'eventual modificació del contracte prevista en l'apartat 11 d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques, consistent en l'aplicació del servei en 10 usuaris diaris en

pensió completa, es valora econòmicament en els següents imports distribuïts per anualitats:

	Sense IVA	Import IVA 10 %	TOTAL
MODIFICACIÓ ANY 2016 (11,37 x 10 x 366)	41.614,20	4.161,42	45.775,62
MODIFICACIÓ ANY 2017 (11,37 x 10 x 365)	41.500,50	4.150,05	45.650,55
MODIFICACIÓ ANY 2018 (11,37x 10 x 365)	41.500,50	4.150,05	45.650,55
MODIFICACIÓ ANY 2019 (11,37 x 10 x 365)	41.500,50	4.150,05	45.650,55
TOTAL MODIFICACIÓ	166.115,70	16.611,57	182.727,27

El Valor estimat del contracte, incloses les pròrrogues i les modificacions:

	Import	IVA 10%	TOTAL
Periode inicial	872.997,00	87.299,70	960.296,70
Pròrrogues	871.860,00	87.186,00	959.046,00
Modificacions	166.115,70	16.611,57	182.727,27
TOTAL	1.910.972,00	191.097,20	2.102.069,20

El preu màxim del menú del personal (dinar) serà de:

- menú complet (primer plat, segon plat, postres, pa i beguda): 5 € (IVA inclòs)
- mig menú (primer plat o segon a elegir, postres, pa i beguda): 3 € (IVA inclòs)

12.2 El servei de cuina i alimentació s'ha de facturar mensualment, en funció del nombre de pensions realment servides diàriament. A aquest efecte, el contractista ha de presentar una factura mensual degudament desglossada on consti aquesta informació, que, per abonar-se, haurà de dur el vist-i-plau del responsable del contracte.

13. PROCEDIMENT I FORMA D'ADJUDICACIÓ. CRITERIS PER A L'ADJUDICACIÓ.

La forma d'adjudicació es farà mitjançant procediment obert i tramitació ordinària.

Els criteris objectius degudament ponderats que serviran de base per a l'adjudicació, d'acord amb el que prescriu la Llei de Contractes del Sector Públic, seran :

1. Oferta econòmica.....	60 punts.
2. Millores.....	30 punts.
3. Compromís de qualitat dels productes	10 punts.

L'oferta realitzada per l'empres es valorarà de la forma següent:

1. Oferta Econòmica (màxim 60 punts):

Es puntua de 0 a 60.

La proposta econòmica més barata es qualificarà amb la puntuació màxima **(60 punts)**. La puntuació de cadascuna de les restants propostes s'obtindrà amb la següent fórmula:

Puntuació proposta per valorar = Puntuació màxima **(60 punts)** X f_i

$$f_i = 1 - 2 (b_{max} - b_i)$$

“ f_i ” es el factor pel qual s'haurà de multiplicar la puntuació màxima que se li assigna a l'oferta econòmica.

“ b_{max} ” es el % màxim de baixa proposat, es a dir, el percentatge de baixa corresponent al oferent que ha realitzat la millor oferta econòmica.

“ B_i ” es el % de baixa de cada oferent.

2. Millores (màxim 30 punts):

Compromís d'inversió, en cada anualitat i les possibles pròrrogues, per a millores en el servei de cuina per part de l'empresa adjudicatària es puntuarà de la següent forma:

- La millor oferta: 30 punts. La puntuació de cadascuna de les restants propostes s'obtindrà amb la següent fórmula:

Puntuació: $\frac{\text{oferta a valorar} \times 30}{\text{millor oferta presentada}}$

L'incompliment d'aquesta millora es sancionarà amb el descompte de la facturació del mes de desembre de l'import de la inversió no feta efectiva al llarg de l'any.

3. Compromís de qualitat dels productes (màxim 10 punts):

Compromís d'incorporació dels següents productes d'alimentació bàsica adaptada:

- Gelificant en pols sense sucre (1 punt).
- Aigua gelificada saboritzada, textura gel, baixa en sodi, amb i sense sucre (3 punts).
- Purés industrials de fruites amb alt contingut en fibra, sense sucre afegit, aptes per les dietes sense sal, sense lactosa i sense greixos (3 punts).
- Flams industrials de fruites, aptes per dietes diabètiques, sense sal, sense gluten, sense lactosa i sense greixos (3 punts).

L'incumpliment d'aquesta millora es sancionara amb 60 € per dia d'incumpliment, a abonar a la facturació del mes següent.

Felanitx, 9 d'octubre de 2015

La Directora de la Residència

Apol·lònia Vanrell Pons

ANNEX I:

RELACIÓ DEL GRAMATGE MÍNIM DE LA DIETA A SERVIR PER L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA DEL SERVEI DE CUINA:

CARNS (Cuites):	120 grs.
PEIX (cuit):	130 grs.
OUS:	2 unitats de 60 grs cadascun
POLLASTRE:	¼ de 250 grs.
ARRÒS (Cru):	80 grs.
PASTA (Crua):	80 grs.
PATATAS GUISADES:	250 grs.
LLEGUMS (crus):	80 grs.
VERDURES (cuites):	200 grs.
FRUITA	130 grs.

ANNEX II RELACIÓ DEL PERSONAL DE CUINA

IDENTIFICADOR	Q	F.PreFinCotr	F.antig.	Cat.Prof.	Bruto	H Sem	% HorTbjo
SEISM	00100 Fijo		01/01/2007	JEFE DE COCINA	24317.54	40.00	100.00
GUGRM	00200 Fijo		18/04/2011	LIMPIADOR/A	13663.54	30.00	75.00
MAGAR	00200 Fijo		24/09/2009	LIMPIADOR/A	13029.06	30.00	75.00
CAOVM	00100 Fijo		19/04/2006	2 JEFE COCINA (CC)	21927.46	40.00	100.00
DIGAD	00130 Fijo		23/07/2009	LIMPIADOR/A	16976.92	40.00	100.00
OBBA	00200 Fijo		01/09/2002	COCINERO (SC)	17152.90	36.00	90.00
MAROA	00200 Fijo		10/02/2004	LIMPIADOR/A	13029.06	30.00	75.00
AmCaM	00289 Fijo		29/11/2013	COCINERO (SC)	14491.64	30.00	75.00

ANNEX III

INVENTARI DE CUINA RESIDÈNCIA DE FELANITX

CUINA GENERAL

1.- RECEPCIO DE MERCADERIES I MAGATZEMS.

BÀSCULA ELECTRÒNICA

La plataforma receptora de càrregues de planxa d'acer i alumini, visor digital y fixador de tara.

PRESTATGERIA ALTA (15 ud.)

De acero inoxidable de 2 y 1 mm de gruix amb quatre estants reforçats i peus amb sistema de regulació.

Dimensiones: 50 x 180 cms. aprox.

2.- PREPARACIÓ de CARN Y PEIX.

TAULA DE TREBALL MURAL (6ud.)

D'acer inoxidable, con plastró posterior de 15 cm de altura, estructura tubular de 40 x 40 amb extrems regulables per a la seva anivellació.

Dimensiones: 600 x 870 mm. Aprox.

PICA (2 ud.)

De acero inoxidable, con vàlvula de desguàs.

Dimensiones: 50 x 40 x 25 cms. aprox.

TAULA DE TREBALL MURAL (4,5 m.)

D'acer inoxidable, amb reforços. Con peto posterior de 15 cms. de altura. Cantells arrodonits. Estructura tubular de 40 x 40 mm. con extrems regulables per a posar a nivell. Prestatge inferior reforçat.

Dimensiones: 700 x 870 mm. aprox.

CALAIX AUXILIAR (2 ud.)

D'acer inoxidable muntat damunt guies telescòpiques con rodament de boles.

PICADORA DE CARN

Amb safata i fulla de tall d'acer inoxidable, espiral, cos i laterals de alumini inoxidable anoditzat. Base y tapa de ferro fus.

Dimensions safata: 237 x 360 x 62 mm.

Peso: 21 kg.

TALLADORA DE CARN

De alumini anoditzat i acer inoxidable, con afilador incorporat.

Dimensions: 555 x 725 x 540 mm. aprox.

Peso: 60 kg.

SERRA DE CONGELATS

Amb politja d'acer inoxidable, netejadora de cintes i tensor automàtics.
Dimensions: 668 x 968 x 580 mm. aprox.

PICA PER FER NETES LES MANS A PEDAL

D'acer inoxidable. Dotat de pica amb aixeta i suport de peu amb comandament accionat a pedal. Dimensions: 60 x 50 x 85 cm. aprox.

POST DE TROSSEJAR (2 ud.)

De polipropileno
Dimensions: 60 x 40 x 2 cms. aprox.

TRITURADOR ELECTROPORTATIL TR-350+BN SAMMIC

Potència: 350W
Tensió: 230v/50-60hz/1
Longitud braç triturador: 420 MM

TALLADORA DE FIAMBRES mg-350 BRAHER

Fulla de tall: 350 diam. MM
Capacitat de tall: 250 max. MM
Espessor de tall: 0-25 MM

3.- PREPARACIÓ VEGETALS Y PLATS FREDS

TAULA DE TREBALL MURAL (6 ud.)

D'acer inoxidable, amb reforços. Amb plastró posterior de 15 cms. de altura. Cantells arrodonits. Estructura tubular de 40 x 40 mm. amb extrems regulables per a la seva anivellació. Prestatge inferior reforçat.
Dimensions: 700 x 870 mm. aprox.

PICA (2 ud.)

De acero inoxidable. Amb vàlvula de desguàs.
Dimensions: 50 x 40 x 25 cms. aprox.

TAULA DE TREBALL MURAL.

D'acer inoxidable. Amb vàlvula de desguàs.
Dimensions: 50 x 40 x 25 cms. aprox.

CALAIX AUXILIAR (2 ud.)

De acero inoxidable muntat damunt guies telescòpiques amb rodament de boles.

PELADORA DE PATATES

D'alumini inoxidable. Motor tipus industrial. Mecanisme muntat damunt rodament de boles estanques. Trifàsica 220/380 V. 50 Hz.

SOPORT PELADORA

D'acer inoxidable, estructura tubular.
Dimensions: 400 x 700 x 502 mm. aprox.

RENTADORA CENTRIFUGADORA DE VERDURES

Tapadora de tancament, cantell exterior i tona de rentat d'acer inoxidable. Estructura muntada damunt cames regulables. Òrgans de funcionament tancats i protegits a l'interior i accessibles des del plafó frontal. Capacitat de la tona: 85 litres. Pes: 135 kg.

TALLADORA DE LLEGUMS I HORTALISSES.

D'acer inoxidable i alumini de fosa. Potència motor: 500W, II. Discos de tall.

TALLADORA DE CARN FREDA.

D'alumini anoditzat. Aparell afilador desmuntable.
Dimensions: 545 x 460 x 350 mm. aprox.

PICA PER A RENTAR LES MANS A PEDAL.

D'acer inoxidable. Dotat de pica amb aixeta i suport de peu amb comandament d'accionament a pedal. Dimensions: 60 x 50 x 85 cms. aprox.

4.- COCCIÓ

CUINA A GAS

De acero inoxidable amb 6 focs i suport.
Dimensions: 1200 x 900 x 850 mm. aprox.

PLANXA CONVERTIBLE A GAS

D'acer inoxidable. Potència: 12.000 Kcal/hora.

FRY TOP A GAS

D'acer inoxidable, planxa llisa i suport. Potència 24.800 Kcal/hora.

MÒDUL NEUTRE (5 ud.)

D'acer inoxidable amb suport..
Dimensions: 350 x 900 x 850 mm. aprox.

PAELLA BASCULANT A GAS

D'acer inoxidable. Capacitat de 80 litres. Pes 185 kg.
Dimensions: 800 x 900 x 850 mm. aprox.

FREGIDORA ELÈCTRICA

D'acer inoxidable. Capacitat 25 + 25 litres. Escalfeïment mitjançant resistències controlades per termòstat.

MARMITA A GAS

D'acer inoxidable amb foc directe.
Dimensions: 850 x 900 x 850 mm. aprox.

CAMPANA CENTRAL
Dotada amb 12 filtres.

FORN MIXT CONVECCIÓ VAPOR ELÈCTRIC.
D'acer inoxidable, 6 programes de treball. Vapor i aire calent. Autoprogramació.
Dimensions: 1.027 x 738 x 750 mm. aprox.

CUBETA PER AL FORN.
1 Recollidor d'oli, 4 reixeta regeneració, 5 reixetes suport pollastres, 10 cubetes gastronorm.

CAMPANA EXTRACCIÓ DE FUMS MURAL.
Dimensions: 120 x 110 cms. aprox.

ARMARI CALENT CENTRAL ELÈCTRIC.
Interior de alumini i acabat en acer inoxidable.
Dimensiones: 160 x 70 x 85 cms. aprox.

TAULA DE TREBALL CENTRAL (2.5 mm.)
D'acer inoxidable. Cantells arrodonits. Estructura tubular de 40 x 40 mm amb extrems regulables per a posar a nivell. Prestatge inferior reforçat.

TAULA DE TREBALL MURAL (3 M.)
D'acer inoxidable, amb reforços. Con peto posterior de 15 cms de altura. Cantells arrodonits. Estructura tubular de 40 x 40 mm. amb extrems regulables per a posar a nivell. Prestatge inferior reforçat.
Dimensions: 700 x 870 mm. aprox.

PIQUETA
D'acer inoxidable. Amb vàlvula de desguàs.
Dimensiones: 50 x 40 x 25 cms. aprox.

COLUMNA D'AIGUA.
Acoblament lateral cuines.

5.- PLONGE

TAULA DE RENTAT
Amb dues piquetes.
Dimensiones: 170 x 70 cms. aprox.

DUTXA RENTAT DUES AIGÜES.
D'acer inoxidable amb suport a repeu moble i a paret.

PRESTATGE DE VARETA.

Dimensions: 170 x 45 cms. aprox.

PRESTATGERIA ALTA EN ACER INOXIDABLE (2,5m.)

4 nivells.

Dimensions: 50 x 180 cms. aprox.

6.- DESDEJUNIS.

CAMBRA FRIGORIFICA.

D'acer inoxidable. Amb quatre portes d'accés de front. Volum 450 litres. Tensió 220 V. 50 Hz.

TERMOS ELÈCTRIC (3 ud.)

D'acer inoxidable. Altura: 66 cms. aprox.

CARRO CALENT ISOTÈRMIC AMB HUMIFICADOR.

Acer inoxidable. Capacitat per a 21 cubetes. Escalfeït per resistències controlades per termòstat digital.

PRESTATGE REIXETA (10 ud.)

7.- RENTAT DE VAIXELLA I MAGATZEM DE VAIXELLA.

TAULA DE DESBAST Y ENTRADA RENTADORA. Dimensions: 250 x 80 x 170 x 85 cms. aprox.

ACCESSORI DESBAST

De goma i forma circular.

PIQUETA

D'acer inoxidable. Amb vàlvula de desguàs.

Dimensiones: 45 x 45 x 25 cms. aprox.

DUTXA RENTAT DUES AIGÜES.

D'acer inoxidable amb suport a repeu moble i a paret

PRESTATGE SOBRETAULA SUPORT CISTELLES (2,5 m.)

D'acer inoxidable, amb suport amb vora per recollir aigües i barra per recolzar les cistelles.

TAULA SORTIDA RENTADORA

Dimensions: 150 x 75 x 85 cms. aprox.

TAULA DE RENTAT

Amb dues piquetes i escorreplats.

Dimensions: 200 x 70 x 85 cms. aprox.

PRESTATGERIA ALTA (3.5 m.)

D'acer inoxidable, amb sistema de regulació de altura per a la seva nivellació.

CARRO TRANSPORT PLATS (2 ud.)

D'acer inoxidable i capacitat de 300 plats. Quatre rodes giratòries, de les quals dues amb fre.

Dimensions: 1.105 x 795 x 850 mm. aprox.

CARRO REFORÇAT TRANSPORT 2 PRESTATGES (3 ud.)

De acero inoxidable. Capacitat per prestatge 85 kg.

Dimensions: 1.195 x 695 x 975 mm. aprox.

RENTAVAIXELLA COMPACT RT 10 ZANUSSI

100 CISTELLS/H ELÈCTRIC AMB ZONA DE RENTAT, ACLARAT I AIXUGAT
UNITAT DE CONDENSACIÓ I ENGEGAMENT AUTOMÀTIC, CÀRREGA DRETA

Potència: 42.8 kw

Tensió: 400V 3N 50hz

Dimensions: 2150 x 870 x 1924 MM

TAULA RODETS CURTA FIXA, DESMONTABLE 1100 MM ZANUSSI

Dimensions: 1100x620x910MM

MICRO FIN PER A TAULES DE RODETS CURTS ZANUSSI

Dimensions: 75x56x56MM

Model: HSAELSSR

ADAPTACIÓ TAULA ENTRADA

ELEMENT TANCAMENT PER A TAULA DE RODETS

Dimensions: 45x620x100 MM

Model: HSAEP

8.- VARIS

REIXETA DRENATGE SOL (20m.)

D'acer inoxidable formant cel·les de 2.5 x 2.5 cms. aprox.

9.- SERVEI DE MENJADOR

- 10 Soperes.
- 10 Cullerots per sopa.
- 10 Bandejas acer inox. De servei de segon plats
- 10 Culletors salsers
- 10 Pinces de servei
- 20 Cistelles per a pa.
- 20 Setrillers.
- 150 Tassons.
- 150 Plats sopers.
- 150 Bols per a postres.
- 10 Bandejas servei per a cambrers.
- 150 Culleres soepres.
- 150 Forquetes.
- 150 Guinavets taula.
- 150 Culleres postres.
- 150 Plats i tassa cafè amb llet.
- 150 Guinavets de desdijuni.
- 25 Bandejas de servei de desdijuni.
- 25 Bandejas tèrmiques amb la llossa corresponent.
- 3 Carros de servei.
- 25 Gerres acer inox. per a aigua.
- 150 Bols per a desdijuni.
- 25 Palillers.
- 20 Termos per a servei de cafè.
- 20 Termos per a servei de llet.
- 10 Bandejas per a coberts.

SERVEI DE CUINA.

- 2 Pots de tallar de 50x40x5 color vermell (per a carns).
- 2 Pots de tallar de 50x40x5 color verd (per a verdures).
- 2 Pots de tallar de 50x40x5 color blau (per a peix).
- 4 Pots de tallar de 50x40x5 color blanc (usos diversos).
- 4 Jocs de guinavets amb mànec de colors per a cada utilització.
- 3 Estisores.
- 4 Pela patates.
- 4 "Chaira" afilar guinavets.
- 1 Guinavet de cop.
- 4 Espàtules acer inoxidable.
- 2 Eines retirar cors de fruita/verdura.
- 1 Aplanador de carns.
- 1 Escamador.
- 6 Recollidors d'aliments en policarbonat.
- 4 Pinces de cuina.
- 2 "Alcuza" en acer inoxidable de 2 litres.

4 Coladors de bolla.
4 Coladors xinos.
2 Casolins coladors de 22 cm.
2 Cassolins coladors de 26 cm.
2 Cedassos acer inox.
6 Batidors diversos tamanys.
6 Espàtules de polietilè de diferents mides.
10 Cullerots distints mides.
10 Espumaderes distintes mides.
10 Espumaderes (aranyes) en diverses mides.
4 Espumaderes rectes.
5 Paelles de 18 cm. Amb mànec teflon inox.
4 Paelles de 28 cm. Amb mànec teflon inox.
4 Paelles de 36 cm. Amb mànec teflon inox.
2 Paelles fondes de 24 cm. Amb dues anses.
2 Paelles fondes de 36 cm. Amb 2 anses.
5 Paelleres de diversos tamanys.
3 "Escore refrits"
2 Triangles polietilè.
2 Morters.
2 Masses per a morter.
6 Poals per deixalles amb obertura a pedal.
1 Piló de picar carn.
20 Cubetes xarcuteres de diverses mides.
12 Cubetes quadrades de plàstic de distintes mides.
8 Contenidors amb tapa.
10 "Barreños" baixos de plàstic.
1 Turmix combinat.
1 Obrillaunes industrial.
1 Bàscula de gramatge curt.
1 Bàscula de pes.
1 Talladorra d'hortalises.
1 Talladora de fiambre.
1 Picadora de carn.
1 Exprimidor de cítrics.
1 Termòmetre digital.
2 Pasapurés.
1 Esterilitzador de guinavets.
2 Ralladors.
1 Escurridor centrifugador de verdures.

Safates gastronòm policarbonat amb tapa:

(1/1) 10 de 10 cm. 10 de 15 cm. I 4 de 20 cm.
(1/2) 10 de 10 cm. 10 de 15 cm. I 4 de 20 cm.
(1/3) 10 de 10 cm. 10 de 15 cm. I 4 de 20 cm.
(1/6) 6 de 10 cm. 6 de 15 cm. I 4 de 20 cm.

Safates gastronòm d'acer inoxidable amb tapa.

(1/1) 10 de 6,5 cm. 10 de 10 cm. 10 de 15 cm. I 4 de 20 cm.

(1/2) 10 de 10 cm. 10 de 15 cm. I 4 de 20 cm.

(1/3) 6 de 10 cm. 6 de 15 cm.

(1/6) 6 de 10 cm. 6 de 15 cm.

1 Màniga pastissera i "cornets"

12 Motllos per a flan.

2 Marmites de 50 l.

2 Marmites de 24 l.

2 Mitjes marmites de 15 l.

2 Mitjes marmites de 30 l.

2 Cassoles amb tapa de 27 l.

2 Cassoles amb tapa de 15 l.

2 Cassoles amb tapa de 10 l.

3 Cassos alts de 10 l.

3 Cassos alts de 4 l.

2 Cassos bany maria de 10 l.

2 Cassos baix de 28 cm.

4 Cassos baix de 20 cm.

4 Cassos baix de 16 l.

3 Eскурridors amb inox. de 30 cm.

2 Eскурridors amb inox. de 40 cm.

2 Eскурridors amb inox. de 50 cm.

1 Joc d'embuts.

2 Calders ovinox de 30 cm.

2 Calders ovinox de 40 cm.