

BE-2024-425 (E-02-2024)

INFORME SOBRE L'ENCÀRREC D'EMERGÈNCIA DEL SERVEI DE CUINA DE LA RESIDÈNCIA DE GENT GRAN DE SANTA COLOMA DE GRAMENET, AL MUNICIPI DE SANTA COLOMA DE GRAMENET, CENTRE PROPI DE LA DIRECCIÓ GENERAL DE PROVISIÓ DE SERVEIS FINS A L'ADJUDICACIÓ DE LA LICITACIÓ EN TRÀMIT BE-2024-307-2

FETS

Primer.- La cuina és un servei bàsic consistent en un conjunt d'activitats destinades a poder garantir a les persones usuàries una vida digna amb el manteniment d'uns estàndards mínims de qualitat de vida i que puguin rebre aquest servei essencial de l'oferiment dels àpats de forma continuada i diària. Aquest servei comprèn, bàsicament: l'esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratacions i suplement alimentari quan calgui. El servei es prestarà en règim de pensió completa per als usuaris de la residència. El servei comprèn també les celebracions o actes especials d'acord amb el programa d'activitats del centre.

Segon.- En data 10 d'octubre de 2023, l'empresa SERUNION ALIMENTACION SALUDABLE, SLU, ha interposat recurs especial en matèria de contractació davant el Tribunal Català de Contractes del Sector Públic, contra l'exclusió de la seva oferta del servei de cuina per a les Residències de Gent Gran de Feixa Llarga, Santa Coloma de Gramenet i Puig d'en Roca (Exp. BE-2023-63).

En data 15 de desembre de 2023 l'esmentat Tribunal ha resolt desestimar el recurs Resolució: 647/2023 (recurs N-2023-0443).

Atès que a la data de resolució del recurs es troba pendent de celebració la Mesa de valoració del sobre C (criteris automàtics).

Atès que no hi ha temps material per tramitar el procediment d'adjudicació fins a la seva formalització abans de la finalització del termini d'execució previst a 31 de desembre de 2023.

D'acord amb el que estableix l'article 152 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposen a l'ordenament jurídic espanyol les directives del Parlament Europeu i del Consell 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014, s'ha proposat a l'òrgan de contractació que s'acordi la no subscripció del contracte per raons d'interès públic.

Tercer.- El 28 de desembre de 2023 el director de Serveis del Departament va signar la fitxa de vist i plau per iniciar-ne els tràmits preceptius de contractació per una nova licitació del servei de cuina per a les Residències de Gent Gran de Feixa Llarga, Santa Coloma de Gramenet i Puig d'en Roca per l'any 2024 (BE 2024-307).

Quart.- Actualment, en el marc de la licitació ordinària resta en tràmit en una fase prèvia a l'enviament de la fiscalització de l'expedient mitjançant el GEEC, d'acord amb la normativa vigent, amb la qual cosa, encara prossegueix la seva tramitació, motiu pel qual resultaria impossible disposar del nou contracte pel dia 1 de gener de 2024.

Passeig del Taulat, 266-270
08019 Barcelona
Tel. 93 483 10 00

DEPT. DE DRETS SOCIALS



Doc. original signat per:
Maria Rosa Pons i Vilarasau
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0074XGXB1DYXSMZOMUR4OLNINKN99S6

Data creació còpia:
31/01/2024 09:48:29

Pàgina 1 de 12

Cinquè .- Atès que la no realització del servei de cuina de la Residència pot suposar un perill greu per a la vida de les persones residents, s'ha de prestar ininterrompudament, d'acord d'uns estàndards mínims de qualitat que puguin assegurar una vida digna a les persones usuàries i en conseqüència per a la salut dels usuaris.

Sisè.- El Departament no disposa de mitjans propis per dur a terme la seva execució, per tant és necessària la contractació d'aquest servei a una empresa externa.

FONAMENTS DE DRET

Primer.- L'article 120 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, permet emprar el procediment de tramitació d'emergència dels expedients de contractació en el cas que l'administració hagi d'actuar de manera immediata a causa, entre altres, de situacions que suposin un perill greu, tal com expliquem als fonaments anteriors.

A través d'aquest procediment, l'administració pot efectuar les contractacions necessàries per fer cessar l'emergència sorgida. No n'hi ha prou amb l'existència d'un esdeveniment excepcional, sinó que el que empara la normativa d'emergència és una actuació administrativa immediata, necessària per evitar o remeiar en la mesura del possible les conseqüències de la situació que genera l'emergència.

Atès que la imperiosa necessitat de la prestació del servei de manera immediata no permet tramitar el contracte per urgència, d'acord amb el que estableix l'article 119 LCSP ni utilitzar el procediment negociat sense publicitat per raons d'urgència establert a l'article 168.b LCSP ni fer un contracte menor pel termini imprescindible per a la licitació d'un nou contracte atès que el pressupost del contracte ja supera el llindar del contracte menor.

Aquesta necessitat inajornable d'actuació no vulnera els principis de la contractació pública ja que actualment hi ha una licitació en curs oberta a totes les empreses del sector, mantenint-se inalterada la garantia d'igualtat d'oportunitats de tots els operadors.

Com s'ha exposat anteriorment, atenent la naturalesa del centre de treball aquests equipaments no poden estar sense aquest servei. La manca d'aquest servei podria generar un greu risc per la salut dels ciutadans que hi resideixen, per tant, no es poden ajornar les actuacions necessàries per tal de garantir un equipament en condicions òptimes de funcionament considerant-se imprescindible disposar del servei de cuina amb caràcter immediat, i en conseqüència, està justificat proposar que s'impulsi una contractació d'emergència fins a l'adjudicació de la licitació en tràmit BE 2024-307-2.

Per tot l'exposat,

PROPOSO

Primer.- Que s'acordi la tramitació d'emergència i s'encarregui a l'empresa SERHS FOOD AREA, SL, amb NIF B-59803825, la realització del servei de cuina de la Residència de la Gent Gran de Santa Coloma de Gramenet, al municipi de Santa Coloma de Gramenet, adscrita a la Direcció General de Provisió de Serveis del departament de Drets Socials, d'acord amb les condicions mínimes que figuren en annex a aquest document i el pressupost indicat.

L'esmentada empresa compleix els criteris de selecció, compta amb els requisits de capacitat i solvència i no està incursa en prohibició de contractar.

Segon.- Que la durada de l'encàrrec d'emergència sigui des de l'1 de gener fins el 31 de desembre de 2024 o, en el seu cas, fins al dia anterior al dia d'entrada en execució del contracte del nou servei de cuina BE 2024-307-2 que es tramita per procediment ordinari.

Tercer.- Que s'adjudiqui l'encàrrec d'emergència del servei de cuina de la Residència de la Gent Gran de Santa Coloma de Gramenet, al municipi de Santa Coloma de Gramenet, a l'empresa:

SERHS FOOD AREA, SL, amb, seu a Pineda de Mar :

- Representant Legal: SONIA RUIZ LACALLE
- E-mail: sonia.ruiz@grupserhs.com
- Telèfon: 677964400
- Domicili Social: Cr. Garbí, 88, 08397 Pineda de Mar
- CIF: B59803825

Quart.- Pressupost Base de Licitació (PBL). S'ha pres com a referència el PBL de l'expedient BE 2023-63-2. En l'annex s'estableixen les condicions tècniques que han de regir la contractació. Tot seguit s'indica desglossat els costos de la licitació.

Costos LOT 2 RGG Santa Coloma		
Salaries	183.988,99 €	
Aliments	409.146,66 €	
Prod.neteja	13.611,00 €	
Celebracions	20.475,00 €	
Estris cuina	2.790,26 €	
Estris norm	2.722,20 €	
Estris nete	680,55 €	
Directe	633.414,65 €	87,26%
Incidència	12.511,25 €	
Estructura	25.336,59 €	
Indirecte	37.847,84 €	5,98%
Subtotal	671.262,49 €	
Benefici	48.730,01 €	6,77%
TOTAL	719.992,50 €	100,00%

Fonts d'elaboració:

- Arts 100 i ss de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic.
- Reial Decret 1098/2001 pel qual s'aprova el Reglament General de la Llei de Contracte de les Administracions Públiques.
- Conveni col·lectiu estatal de servei d'atenció a les persones dependents i desenvolupament de la promoció de l'autonomia personal. Codi núm. 99010825011997



- Rati I562 sectorial del servei de menjar per a la determinació dels costos laborals, estructurals i el benefici net. Publicat pel Banc d'Espanya. Any 2019.
- Dades de prevalença d'ILT d'estadística de la Seguretat Social. <https://www.seg-social.es/wps/portal/wss/internet/EstadisticasPresupuestosEstudios/Estadisticas/EST45/EST46/f733f7f5-7b96-4619-8c73-6fc6c61e93ba>
- **Proposta econòmica de l'entitat :**

Període 2024	Núm usuaris	Dies servei	Preu S/IVA	Import S/IVA	IVA (10%)	Import total amb IVA
De l'1 de gener al 31 de desembre Residència	165	366	10,90	658.251,00	65.825,10	724.076,10
De l'1 de gener al 31 de desembre Centre de Dia	30	262	4,49	35.291,40	3.529,14	38.820,54
Celebracions i actes especials	195		105,00	20.475,00	2.047,50	22.522,50
IMPORT TOTAL				714.017,40	71.401,74	785.419,14

Cinquè.- Que les despeses originades per aquesta contractació s'imputen a la partida pressupostària D/227000600/315E/0000 (BE 2170) RGG Santa Coloma de Gramenet.

Sisè.- L'empresa es compromet al compliment de les clàusules del plec de prescripcions tècniques annexat en aquest document.

Directora General de Provisió de Serveis
(signat electrònicament)



Doc. original signat per:
Maria Rosa Pons i Vilarasau
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0074XGXB1DYXSMZOMUR4OLNINKN99S6

Data creació còpia:
31/01/2024 09:48:29

ANNEX

1. QUADRE GENERAL D'ACTIVITATS I D'ELABORACIÓ D'ÀPATS

Quadre general d'activitats

	Adquisició i conservació d'aliments	Elaboració dels àpats	Neteges	Recollida selectiva
SANTA COLOMA	✓	✓	✓	✓

Quadre general d'elaboració d'àpats:

	Esmorzar	Dinar	Berenar	Sopar	Hidratacions i suplementes alimentaris	Celebracions o actes especials
SANTA COLOMA	✓	✓	✓	✓	✓	✓

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI OBJECTE DE CONTRACTE

2.1 El servei consistirà en l'adquisició d'aliments i primeres matèries, en el seu emmagatzematge i conservació correctes, preparació, condimentació i lliurament al personal del centre encarregat de la seva distribució, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura, de qualitat i condicions sanitàries. L'empresa contractada es compromet a adquirir productes de proximitat i de temporada.

Així mateix, inclou l'escrupolosa neteja diària dels locals utilitzats, els magatzems i les cambres frigorífiques i el contingut d'aquests àmbits, les instal·lacions, maquinària, electrodomèstics, carros i altres elements a més de tots els estris utilitzats en la prestació del servei i la neteja de tota la vaixel·la i cobrateria utilitzada pels residents en els àpats. Setmanalment, es farà neteja a fons dels elements citats.

També es procedirà diàriament a la recollida selectiva, retirada i dipòsit en el lloc indicat de les deixalles, residus i cartrons generals.

2.2 La preparació dels àpats es farà en tot el seu procés, des del cru fins el condiment final, a la cuina de la residència i dins de les més estrictes condicions de neteja i higiene. En aquest sentit, el personal de l'empresa contractista, haurà d'estar en possessió de les qualificacions legals establertes per aquest tipus de servei.

2.3. A l'hora de l'elaboració dels plats es preferiran les tècniques de cocció al vapor, a la planxa i bullit, a les de rostit fregit i precuinats.

2.4 La preparació dels àpats per a ser servits es farà amb cura de la millor presentació possible i agradable a la vista. Per als plats que ho requereixin i sobretot per als triturats, s'utilitzarà un

5/12



Doc. original signat per:
Maria Rosa Pons i Vilarasau
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0074XGXB1DYZXSMZOMUR4OLNINKN99S6

Data creació còpia:
31/01/2024 09:48:29

Pàgina 5 de 12

texturitzador a fi de presentar-los en les millors condicions per afavorir el seu consum. També es prepararan els serveis individuals que siguin prescrits, amb el mateix criteri.

2.5 Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en el cas dels triturats.

El control de la temperatura dels plats que realitzarà el contractista, ho farà en el moment de la sortida de cuina i ho farà constar en un registre del menjar calent i fred, traslladant el menjar en un escalfador, des de la cuina a les plantes per evitar pèrdua de temperatura.

2.6 El contractista aplicarà i acreditarà davant la direcció del centre, sistemes permanents d'autocontrol sanitari en els aliments, els menjars elaborats i l'àmbit de treball, aplicant els principis del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític, mitjançant anàlitzes i els procediments que s'estableixin en la legislació vigent sobre aquesta matèria.

Pel que fa als aliments es garantirà, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres d'un àpat complet. Pel que fa a l'aigua, es realitzarà control de potabilitat (clor) diari i el seu registre.

El contractista garantirà en tot moment el compliment del conjunt de normes legals vigents sobre l'emmagatzematge, conservació, manipulació d'aliments i elaboració de menjars, així com les acreditacions legals i sanitàries dels seus proveïdors i de tots els productes servits, documentació que estarà degudament arxivada i a l'abast de les consultes que procedeixin.

2.7 El contractista disposarà, amb personal propi o subcontractat, dels serveis de dietista i/o nutricionista (com a mínim, serveis de consulta a distància), per a garantir la correcta elaboració dels àpats, actuant també com a consultor del servei mèdic del centre als efectes de confecció i seguiment de les dietes establertes.

2.8 Puntualment i en cas de celebracions especials donarà suport en la distribució dels àpats.

2.9 El servei s'ha de prestar tots els dies de l'any. Diàriament s'exposaran al públic els menús corresponents a la jornada.

3. PROGRAMACIÓ DELS MENÚS, COMPOSICIÓ, DIETES ESPECÍFIQUES

Pel que fa a la composició dels menús s'haurà de tenir en compte els següents apartats:

3.1 Els menús són per a persones grans i en aquest sentit, la composició total dels àpats en general, com dels aliments en particular, haurà d'estar d'acord amb l'estat de salut dels usuaris del centre. La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes pel centre.



3.2 Les empreses licitadores presentaran un model de programació estiu/hivern dels diferents menús on figurarà, de forma desglossada el gramatge i la composició dietètica dels plats i en especial la de les dietes triturades.

3.3 L'empresa contractista proposarà a la direcció del Centre, amb una antelació mínima de 15 dies, els menús programats pel mes següent, dividit per setmanes i amb una rotació mínima de quatre/cinc setmanes.

La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vistiplau del dietista de l'empresa amb el responsable higiènic sanitari del Centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressupò segons els components en **el punt 6 d'aquest Annex**.

3.4 La direcció de la residència es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les necessitats dels usuaris i les èpoques de l'any, amb la supervisió del responsable higiènic sanitari del centre.

3.5 Si, puntualment i per raons de força major, degudament justificades, resultés la impossibilitat de confeccionar el menú inicialment previst, l'empresa podrà canviar-lo, informant-ne prèviament al centre, sempre i quan es respectin els nivells alimentaris establerts i el nou menú tingui el vistiplau del dietista i del responsable higiènic sanitari del centre o persona delegada.

3.6 En cas d'interrupció del servei per causes de força major (realització de reparacions o d'obres, programades o d'emergència, manca de subministrament de gas o d'energia, o d'altres imprevistos que es puguin presentar), l'empresa contractista haurà de continuar prestant el servei mitjançant uns menús d'emergència elaborats en el propi centre o en casos extrems mitjançant càterin al mateix preu i característiques de qualitat i organolèptiques que s'ha ofert.

3.7 El valor calòric a calcular serà el total del dia, és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, ressupò, hidratació i suplement alimentari. El valor calòric ha de ser d'un promig de 30 kcal. per kg. de pes, per persona i dia, i no pot estar mai per sota de les 1.700 Kcal, per persona i dia. Aquest valor podrà ser modificat en aquests casos que per prescripció facultativa es requereixi.

3.8 En la programació dels menús, s'haurà de tenir en compte que una part serà per a persones que requereixen una dieta específica com per exemple: diabètica, hipocalòrica, hepàtica, híposòdica, protecció gàstrica, tova, hipercalòrica, baixa o sense greix, hiperproteica, o qualsevol altra que sigui necessària, així com dietes adaptades per a usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries ja sigui en presentació normal, tallat, semitriturat, triturat, texturitzat de fàcil masticació més segon plat basal.

7/12



Doc. original signat per:
Maria Rosa Pons i Vilarasau
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0074XGXB1DYXSMZOMUR4OLNINKN99S6

Data creació còpia:
31/01/2024 09:48:29

Pàgina 7 de 12

Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament. Quan per part del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

A la programació de cada plat haurà de constar els grams o les unitats que s'han de servir. En tot cas, els menús exposats del dia, haurà de contenir tant els grams del contingut, com el valor calòric, hidrats de carboni, proteïnes i lípids de cada plat.

El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades pel/la nutricionista dietista de l'empresa, amb l'elaboració de cada plat, tenint en compte aquests grams per persona.

La programació i fitxa s'aplicarà igualment a les dietes triturades o d'altres tipus.

3.9 El contractista realitzarà, a càrrec seu, les anàlitzes periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres i també l'anàlisi mensual de valor nutricional de les dietes basal i triturada. A més, la direcció del centre es reserva la facultat de sol·licitar al contractista, i a càrrec d'aquest, les anàlisis que consideri necessàries per comprovar i garantir l'adequada composició nutricional de les dietes.

Per a garantir les millors condicions de consum dels àpats, es procurarà que transcorri el mínim temps imprescindible entre la seva elaboració i el servei als usuaris. Aquesta condició s'extremarà en cas dels triturats, degut a la seva fragilitat en l'elaboració.

3.10 L'empresa contractista es compromet a disposar i proporcionar, a banda dels menús establerts, una dieta alternativa per a les persones que puguin trobar-se indisposades, per exemple dieta astringent o líquida (es podran demanar a cuina des d'infermeria fins a una hora abans de l'àpat a servir).

També es proporcionaran gelatines i productes espessidors per als líquids administrats a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica (estan previstes tres hidratacions diàries per persona i dia com a mínim). El centre comunicarà al contractista l'espessidor més idoni que caldrà que aquest subministri per a l'administració als usuaris que ho necessitin. En cas d'incidència en un àpat concret, el contractista haurà de tenir previst un menjar alternatiu per oferir de forma immediata

3.11 En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per als residents que ho requereixin (sota criteri facultatiu) un complement alimentari per la nit o quan sigui necessari: got de llet, suc de fruita, iogurt, galetes, biscotes, farinetes o el suplement proteic que el centre indiqui a l'adjudicatari. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. En aquest sentit, si per prescripció facultativa es vegi convenient, es distribuiran àpats en freqüència diferent a la general, (p.e. diabètics).



3.12 Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. Als residents que degut al seu deteriorament cognitiu i funcional presentin problemes de masticació i/o deglució i que no poden alimentar-se de manera tradicional, s'haurà de facilitar, prèvia prescripció facultativa, una nutrició adaptada amb dietes de textura modificada hiperproteica en pols amb ingredients naturals liofilitzats de diferents sabors .

Si es necessari, s'hauran de servir els plats d'un menú concret amb diferents texturitzacions (p.e. primer plat textura normal, segon plat textura triturada).

3.13 Els models de menús a presentar hauran d'incloure, a més de les distintes dietes abans esmentades, menús especials per a les festes assenyalades, incorporant els plats, postres vins i cava tradicionals de la diada. L'empresa es comprometrà a millorar els menús de tots els diumenges i festius no inclosos com a festivitats extres i a elaborar els àpats especials programats com aperitius, berenars, ... així com altres serveis esporàdics d'atenció puntual a visites o a familiars.

En cas que es faci una sortida o excursió que impliqui l'elaboració d'un àpat fora del centre, el personal de cuina l'elaborarà a tal efecte.

3.14 Es valorarà que de cada menú, establert segons la dieta pautaada, els usuaris puguin escollir entre dos plats de primer, dos de segon i dos de postres. Aquesta elecció es farà amb suficient antelació per a poder programar el servei. En el cas de les persones que no tinguin la capacitat de poder escollir, el servei assistencial del centre ho farà en lloc seu. En cada menú establert segons la dieta pautaada, s'oferirà verdura com alternativa al primer plat.

3.15 En cada menú establert segons la dieta pautaada, l'empresa oferirà sopa com a alternativa per tal que els usuaris puguin escollir (o bé verdura quan el primer plat sigui sopa) .

3.16 L'aigua per beure que subministrarà l'empresa contractista serà embotellada, es considera necessari 1,5 litres/dia per pensió completa i 0,5 litres/dia par la mitja pensió, si s'escau. En el cas de residents amb problemes de deglució – i per prescripció facultativa – l'adjudicatari haurà de substituir els 1,5 litres diaris per 6 gelatines (pensió completa) i el 0,5 litre diari per 4 gelatines (mitja pensió) que no descompten de les hidratacions previstes en la dieta diària .

3.17 Quan per prescripció facultativa un usuari requereixi suplementar la seva dieta amb una aportació hiperproteica, aquest es farà amb clares d'ou i/o ametlla en pols o farinàcies.

4. DISTRIBUCIÓ DELS ÀPATS

4.1 Pel que fa a la distribució dels àpats, el personal de cuina pujarà a cada planta, els transportadors de menjar i depositarà els recipients on indiqui el personal del centre destinat al servei de menjador, i els retirarà un cop acabat el servei, seguint els criteris i pautes que indiqui la direcció del centre en cada moment.

9/12



Doc.original signat per:
Maria Rosa Pons i Vilarasau
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0074XGXB1DYXSMZOMUR4OLNINKN99S6

Data creació còpia:
31/01/2024 09:48:29

Pàgina 9 de 12

4.2 Els àpats per a les persones usuàries enllitats o que sigui necessari pel seu estat físic o psíquic, segons prescripció facultativa, es serviran, emplatats individualment des de la cuina per tal de mantenir les condicions de temperatura adequades.

Caldrà assegurar que els aliments es reben i serveixen a les temperatures que requereixen les normes sanitàries i el benestar de les persones.

5.RECURSOS HUMANS I ORGANITZACIÓ DEL TREBALL

La plantilla del personal encarregat del servei de cuina haurà d'estar integrada pel nombre suficient de treballadors/es que l' empresa contractista consideri necessaris pel compliment de les obligacions establertes en aquest Plec, amb una presència mínima de 260 hores a la setmana des de les 7:30 hores fins a les 21:00 hores tots els dies de l'any

6. DESCRIPCIÓ DETALLADA DE TOTS ELS ÀPATS

COMPOSICIÓ ÀPATS.

Esmorzar:

A l'hora d'esmorzar ha d'haver-hi disponible per als residents:

-Llet, cacau o similar, cafè, cafè amb llet, infusions o substituïts, aigua, suc de fruita; pa/panet (blanc i integral), pa de motllo (blanc i integral), pa sense sal, galetes, cereals, farinetes, ous, mantega o margarina vegetal, melmelada i fruita; formatgets, codonyat, pernil dolç, gall dindi i altres embotits.

A més, el personal de cuina haurà d'elaborar els entrepans (o similars) pautats pel centre.

Els dies festius, en substitució de l'esmorzar habitual, pels residents que ho desitgin, s'oferirà bé sigui una pasta (croissant, xuixo, ensaïmada, magdalenes farcides, coca, pa de pessic... un element o diversos si són de mida petita) i la possibilitat de prendre una tassa de xocolata desfeta.

Dinar:

-Primer plat: cremes de verdures, sopes, brous, arròs, pasta, verdures, llegums, paelles i/o fideuàs amb gambes pelades...

-Segon plat: carns de pollastre, vedella, porc, gall dindi, ous, peix sense espines, bacallà, halibut, tonyina, lluç, peixet fregit, salmó....

-Postres: fruita natural variada segons temporada, iogurts, natilles, flams, crema catalana, gelat...

-Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal.

-Beguda: aigua i vi o clara.

10/12



Doc.original signat per:
Maria Rosa Pons i Vilarasau
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0074XGXB1DYXSMZOMUR4OLNINKN99S6

Data creació còpia:
31/01/2024 09:48:29

Pàgina 10 de 12

Els festius es podrà ampliar a un tercer plat i millorar la qualitat dels menús. Així mateix, en les dates assenyalades s'adequaran la beguda i les postres.

Berenar:

A l'hora de berenar els residents han de tenir a l'abast:

-Llet, cafè amb llet, iogurts, compotes, fruita, suc de fruita, batuts de fruita amb galetes, llet amb cacau i galetes; galetes, magdalenes, fruita, coca, pa de pessic o productes substituïdors.

Els dies previstos per a la celebració dels aniversaris dels residents (un cop al mes), s'oferirà pastís d'aniversari amb begudes variades.

A més, una vegada a la setmana, un grup de residents (en general, no supera les 25 persones) farà un berenar especial: xuixos, magdalenes farcides, croissants, donuts, berlines, ensaïmades o similars.

Sopar:

-Primer plat: brous, verdures, cremes, gaspatxo...

-Segon plat: carn o productes elaborats de carn, croquetes, peix sense espines, truites, ous, pernil, pollastre.

- Postres: fruita natural, gelat, crema, flam, iogurt,...

- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal.

- Beguda: aigua i vi o clara.

Suport alimentari de nit:

-Llet, llet vegetal, infusions, suc de fruita, fruita, iogurt, compota, galetes...

Hidratació:

-Llimonada natural espumada o envasada; gelatina o similars; suc de fruita espumats o envasats, grosella, granadina, cervesa, tres gots de 250 cc. al dia.

-Aigua embotellada per resident.

7. CALENDARI DE MENÚ EXTRAORDINARIS

1-CAP D'ANY, 1 DE GENER (dinar i postres especials, cava)

2-REIS, 6 DE GENER (dinar especial, tortell de Reis, cava)

3-DIVENDRES SANT (dinar especial, bunyols ...)

4-DILLUNS DE PÀSQUA (dinar especial, pastís amb mona de xocolata)

5-SANT JORDI (dinar especial, cava)

6-SANT JOAN (Sopar especial de revetlla i dinar amb coca i cava)

7-DIADA NACIONAL DE CATALUNYA, 11 DE SETEMBRE (dinar especial, pastís i cava)

8-TOTS SANTS, 1 DE NOVENBRE (Dinar especial, castanyes, panellets, moscatell)

11/12



Doc. original signat per:
Maria Rosa Pons i Vilarasau
28/12/2023

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la seva integritat al web csv.gencat.cat fins al 31/01/2027

Original electrònic / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0074XGXB1DYXSMZOMUR4OLNINKN99S6

Data creació còpia:
31/01/2024 09:48:29

Pàgina 11 de 12

- 9-NIT DE NADAL, 24 DE DESEMBRE (Sopar de Nadal, cava)
10-NADAL, 25 DE DESEMBRE (Dinar de Nadal, torrons, polvorons, cava)
11-SANT ESTEVE, 26 DE DESEMBRE (Dinar especial, torrons, cava)
12-CAP D'ANY, 31 DE DESEMBRE (Sopar especial, raïm, cava)

8. ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTES ESPECIALS

- 1-TARDA D'ANIVERSARIS (mensual – festa d'aniversari : pastís d'aniversari per residents i begudes variades)
2-DIA DE CARNESTOLTES (aperitiu / berenar especial)
3-LA CASTANYADA (Dinar especial amb castanyes, panellets i moscatell)
4-APERITIU AMB FAMILIARS, VOLUNTARIS I USUARIS – En el marc de la Setmana de festes de la Residència “LA SETMANA D'HOMENATGE” – S' organitza un aperitiu o berenar especial per a voluntaris, treballadors/es i familiars
5-BERENARS/ESMORZARS PER A ACTUACIONS DE GRUP (Musicals , teatral , escolars . (berenar /esmorzar de pa amb tomàquet i embotit, pica –pica i begudes per a grups convidats d'entre 20 i 30 persones aprox. Dates a determinar el primer trimestre de l'any .
6-CELEBRACIONS DE FESTES DE NADAL AMB GRUPS ESCOLARS I ALTRES ENTITATS O ASSOCIACIONS VISITANTS . En 4 ó 5 dies assenyalats en festes de nadal : berenars o esmorzars destinats a 20 ó 30 persones de pa amb tomàquets i embotit, croquetes i similars, patates xips (berenars o esmorzars de pa amb tomàquet i embotit per als grups de voluntaris d'escoles 20-30 persones màx.)

9. ASSEGURANÇA PROFESSIONAL

L'entitat adjudicatària haurà d'acreditar davant la Direcció General de Provisió de Serveis la subscripció d'una pòlissa d'assegurances que cobreixi la seva responsabilitat civil i la del personal al seu servei, per unes sumes assegurades mínimes de 600.000 per víctima i de 3.000.000 euros per sinistre.

