



Plec de prescripcions tècniques que regiran la contractació del serveis de dinars i subministrament de fruita fresca per els berenars dels centres de dia de “El Moli del cuc” d’Anglès i “SAIAR Vall d’ Onyar” de Vilobí d’Onyar, gestionades per SUMAR, Serveis Públics d’Acció Social de Catalunya M.P., S.L., mitjançant procediment obert amb varis criteris d’adjudicació.

Índex.

1.- OBJECTE.....	2
2.- FREQUÈNCIA I ABAST DEL SERVEIS:	2
3.- ÀMBIT D'APLICACIÓ	2
4 .- DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.....	3
5- RELATIU ALS MENÚS DE SITUACIONS ESPECIALS	8
6- RELATIU A LA QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES I FORMES D'ELABORACIÓ.	8
8. CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DE MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTES TRANSFORMATS. .	9
9.- CALENDARI DE FRUITES, HORTALISSES I PEIXOS DE TEMPORADA	11
10.- HORARI I RECEPCIÓ DEL SERVEI	12
11 .- SEGURETAT	13
12.- PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS	13
13 .- OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	13



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

1.- OBJECTE

L'objecte d'aquest plec és la regulació de les condicions tècniques per a la contractació del servei de dinars i el subministrament de la fruita fresca per els berenars dels **centres de dia de "El Moli del cuc" d'Anglès i "SAIAR Vall d' Onyar" de Vilobí d'Onyar**, gestionats per SUMAR, Serveis Públics d'Acció Social de Catalunya, M.P, S.L., en endavant SUMAR, i que comprèn la confecció, elaboració i entrega amb línia freda.

Aquest contracte es constitueix a través dels lots de licitació següents:

LOT 1	Centre de dia " Molí de Cuc" d'Anglès"
LOT 2	Centre de Serveis d'àmbit Rural "Vall d' Onyar" de Vilobí d'Onyar.

2.- FREQUÈNCIA I ABAST DEL SERVEIS:

El servei de dinar es prestarà als centres tots els dies hàbils de dilluns a divendres. El dinar s'hauran d'entregar diàriament mitjançant el mètode de línia freda.

El servei de subministrament de fruita fresca per els berenars es realitzarà 1 cop a la setmana.

Es demana que l'empresa adjudicatària del servei faci l'entrega diàriament. L'horari d'entrega es pactarà amb la direcció del centre a l'inici de la prestació del servei.

Es farà una comanda setmanal en la que es demanaran els menús per dinars i la fruita per els berenars de la setmana següent, si bé, si hi ha canvis, no previstos, com per exemple afegir menús, o fer alguna anul·lació, es contactarà amb l'empresa adjudicatària com a molt tard el dia abans, i es concretarà el número d'àpats a servir per el dia següent.

3.- ÀMBIT D'APLICACIÓ

L'àmbit d'aplicació d'aquest contracte són el següents centres gestionat per SUMAR, ubicats a:

LOT 1	Centre de dia El Moli del cuc	C/ Joan Coromines, 5, 17160 Anglès (Girona)
LOT 2	SAIAR Vall d' Onyar	C/ Empordà, 5. 17185 Vilobí d' Onyar (Girona)



4.- DESCRIPCIÓ I CARACTERÍSTIQUES DEL SERVEI.

QUÈ ÉS EL PROCÉS DE MENJAR/ÀPATS PER NOSALTRES?

Aquest procés fa referència des del moment en què les persones usuàries s'incorporen al centre i decideixen les seves preferències a l'hora de menjar, en el Pla d'atenció i vida, fins a l'acte de menjar en sí i les revisions continuades d'aquest. A més, també inclou persones externes al centre que només utilitzen el servei de menjador.

COM L'APLIQUEM?

Es realitza una entrevista detallada on es pregunta a la persona varis aspectes relacionats amb el menjar (des de si precisa ajuda a l'hora de menjar, **a quins aliments li agraden molt**, quins no li agraden, si presenta intoleràncies o al·lèrgies, entre d'altres).

Es presenta el menú i s'ofereixen dins les possibilitats variacions menú, després es parla amb el càterring i s'acorden els canvis .

S'informa al càterring/cuina si calen **especificacions** per tal de que es tinguin en compte a l'hora de fer els menús sempre que sigui possible. Sempre prevaldrà l'opinió de la persona per sobre de la família a l'hora d'acordar aquestes especificacions. En cas que la persona no pugui decidir s'acordarà amb la família/tutor legal/cuidador i professional de referència, tenint en compte les seves preferències i el que ell hauria volgut en cada cas. Aquestes especificacions a part del PAV (Pla d'atenció i vida) s'anotaran en el registre de canvis de menús, concretant si són puntuals o permanents i es faran arribar al servei de càterring/cuina per poder ajustar.

Es fa seguiment periòdic per part del professional de referència/tècnics per si aquestes especificacions varien o en surten de noves que caldrà apuntar al registre de canvis de menús i informar al càterring/cuina.

Durant els àpats els professionals s'asseuran amb ells, potenciant la seva autonomia, capacitant-la perquè pugui ajudar en tot el que comporta aquest procés com pots ser col·laborar a parlar la taula, preparar amanida, servir-se i ajudar a servir, per això el que fem és com faríem a casa. Servim el menjar en safates al mig de la taula, i són les pròpies persones si així ho volen les que poden servir-se el menjar. **Per aquest motiu és molt important per a nosaltres que puguem disposar del format multi ració a l'hora de rebre el menjar si prové de càterring.** Pel que fa a la resta d'àpats que és el esmorzar i/o el berenar, ho enfoquem des de la visió que cada persona pot escollir què vol com faria a casa, per tant ens cal que cada centre disposi de varietat, entre dolç i salat, perquè sigui el propi centre qui s'autogestioni i d'aquesta manera poder donar resposta a la demanda de la persona usuària en funció de les seves preferències o desitjos.



La quantitat de menjar a proporcionar per cada menú ha de ser la suficient per a un comensal. Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per un/a dietista, atès que l'adjudicatari haurà d'acreditar la disposició a la seva plantilla o contracte de serveis amb un/a dietista titulat.

Els menús constaran de:

CRITERIS PER A L'ELABORACIÓ DELS MENÚS

- Dieta mediterrània
- Estacionalitat dels aliments
- Matèries de primera qualitat
- Plans de menús a mida pels comensals
- Variació de tècniques culinàries

- COMPOSICIÓ DELS ÀPATS

Primers plats: imprescindible que estiguin formats per arròs, pasta, llegum, patates, verdures i hortalisses (crues o cuites).

Amanida: Diàriament en l'àpat del dinar hi ha d'haver amanida, aquesta ha d'estar composta per enciam, tomàquet, ceba, olives i altres...

Segons plats: estaran formats per aliments proteics: carn, peix i ous.

Guarnicions: amb prioritat les verdures i les hortalisses com tomàquet amanit amb tonyina, o formatge fresc, verduretes amb tempura, escalivada,...etc. Alhora els segons plats es poden acompanyar de llegums, pasta, patata, arròs, etc.

Quan al plat principal hi consten cereals, patates o llegums i algun tipus de carn, peix o ous, és podrà considerar plat únic, com ara l'estofat de patates i vedella, arròs a la cassola...i sempre i quan vagin acompanyats d'una crema de verdures o una amanida complerta (amanida amb embotit, o amb més ingredients dels habituals) a més de les postres i cafè.

Postres: es prioritza poder oferir varietat per tal que els usuaris puguin escollir. S'oferirà fruita fresca i de temporada i iogurts o derivats. En ocasions especials es poden servir galetes, coca, bunyols o similar, sempre que es pugui casolans fets a la pròpia cuina o comprats en pastisseries o forns de pa.

Pa del dia elaborat en un forn de pa o pastisseria diàriament, s'ha de poder servir diferents tipus de pa (pa normal, sense sal, integral) pa rodó de pagès, barra.

Amaniment: Oli d'oliva verge extra, vinagre, sal i pebre



L'adjudicatari haurà de lliurar al centre diàriament la ració de mostra del menjar degudament identificada, datada i etiquetada, amb la descripció detallada dels aliments i àpat a què corresponen, mètode d'elaboració i procedència, i nom del centre, per poder seguir la seva traçabilitat. **També lliurarà als centres els tovallons de paper i bosses de mostra, sense cap cost afegit per a SUMAR.**

L'empresa adjudicatària subministrarà per escrit al centre la relació de menús del mes, amb antelació i còpies suficients per poder comunicar-ho a les famílies. La proposta dels menús detallarà els productes, ingredients, aportació calòrica i valor nutricional. Aquesta proposta haurà de ser aprovada explícitament per la direcció dels centres i caldrà presentar-la al menys, 12 dies abans de la seva vigència.

S'evitaran els arrebossats amb excés així com les salses fortes i picants.

L'empresa adjudicatària designarà un representant únic, a través del qual es canalitzaran totes les relacions derivades d'aquest contracte.

El sistema de producció serà en calent i l'adjudicatari haurà de tenir capacitat suficient per resoldre les incidències puntuals que puguin produir-se per manca de subministraments o per avaries en la producció o en el transport del menjar.

En cas de produir-se alguna necessitat en la dieta caldrà adaptar aquests menús a les necessitats especials de les persones.

D'altra banda, caldrà atendre en tot moment les indicacions alimentàries que vagi donant el centre. Pels motius anteriors i per la lògica contractual, està del tot prohibit que es realitzi qualsevol canvi de menú o ingredients del mateix sense motiu i sense l'autorització de la Direcció del centre.

Els menús seran elaborats a les instal·lacions de l'adjudicatari, seguint el procediment de la línia freda, que consisteix en:

- Cuinar el plat.
- Abatre la temperatura del plat.
- Guardar i transportar en fred el plat.

El pas final abans de servir el menjar és regenerar el plat amb un forn regenerador de convecció (aquesta tasca la portarà a terme el personal del centre). **L'empresa adjudicatària haurà de cedir un forn regenerador al centre** i es farà càrrec del manteniment i possibles revisions de l'aparell. SUMAR es compromet a fer un bon ús i a la finalització del contracte es retornarà a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària elaborarà cada trimestre un menú diferent de cinc setmanes que incorpori totes les condicions d'un menú saludable i que estigui dissenyat per personal amb formació acreditada en nutrició humana i dietètica.



Aquest s'haurà d'entregar amb anterioritat (mínim un mes anterior) per tal de que des del centre es pugui posar en comú amb les persones usuàries i decidir si volen fer canvis. Si hi ha canvis, es demanaran amb anterioritat que es substitueixi un menjar, per una altre. (Per exemple l'hom al forn per un altre cosa, o no l'enties,...etc.). Tots els canvis de menús es materialitzaran en un màxim de 15 dies. S'establirà una coordinació trimestral per tal de poder definir el menú trimestral de cares a cada estació de l'any entre la direcció del centre i la persona referent del càterin.

L'empresa adjudicatària presentarà la programació dels àpats a SUMAR per la seva revisió i aprovació amb una **antelació mínima d'un mes**. Aquesta programació ha d'incloure la denominació de cada plat (clara i comprensible), la composició del mateix, el tipus de preparació i guarnició. Qualsevol variació del mateix, haurà de ser comunicada amb un mínim de 7 dies d'antelació a la direcció del centre.

L'empresa adjudicatària **haurà d'aportar els estris necessaris per servir els menús diaris per a tots els comensal**, és a dir, tot l'utilatge necessari (plats, gots, coberts...).

PER A TOTS ELS LOTS:

L'empresa adjudicatària posarà a disposició de SUMAR les fitxes tècniques dels diferents plats que conformaran els menús de cada trimestre, coincidint amb les quatre estacions de l'any. A les fitxes tècniques dels diferents plats hi haurà de constar, com a mínim, la definició de la matèria primera, els ingredients dels diferents plats (concretant el gramatge i les kilocalories), la forma de cocció dels ingredients que conformin el plat i els al·lèrgens, per presentar-les i facilitar-les a SUMAR a l'inici de la prestació del servei, així com amb cada canvi de menú. A les carns s'haurà d'indicar la peça (l'om, maluc, greixet...) que s'utilitzarà generalment, concreció que s'haurà d'efectuar també amb el peix. Així mateix, s'haurà de detallar si s'utilitzarà habitualment el producte com a fresc, congelat, precuinat, etc. Les fitxes tècniques han d'incloure la informació dels productes utilitzats en l'elaboració dels menús segons les normes d'etiquetatge dels productes alimentaris i d'informació a les persones consumidores. En tot cas, les fitxes tècniques hauran d'anar acompanyades d'una foto de presentació.

En qualsevol cas, els menús hauran de complir els següent requisits:

- Les freqüències dels aliments en els primers plats han de ser: hortalisses, 1-2 vegades/setmana; llegum, 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); arròs, 1 vegada/setmana; pasta, 1 vegada/setmana, i altres cereals, 0-1 vegades/setmana.
- Cal que s'hi incloguin almenys 1 cop per setmana o bé la pasta integral o bé l'arròs integral.
- Si el primer plat inclou carn, peix o ou, el segon ja no n'ha de dur.



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

- Les freqüències dels aliments en els segons plats han de ser les següents: aliments proteics vegetals (llegum i derivats), 1-2 vegades/setmana (≥ 6 vegades/mes); carns, 1-2 vegades/setmana (≤ 6 vegades/mes); carns blanques, 1-2 vegades/setmana; carns vermelles i processades, 0-1 vegades/setmana); peixos 1 vegada/setmana, i ous 1vegada/setmana. Les carns vermelles són la vedella, porc, xai, etc., i les processades, les salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, pernil, etc. Cal evitar servir peix espasa (emperador), tonyina vermella (*Thunnus thynnus*), tauró (caçó, marraix, agullat, gat i tintorera) i lluç de riu o luci ni tampoc les espècies indicades a la Clàusula 9 del present plec
- Les freqüències dels aliments en les guarnicions han de ser les següents: amanides variades, diàries, i altres guarnicions (patates, hortalisses, llegum, pasta, arròs, bolets, etc.), 1-2 vegades/setmana. Cal evitar servir patates fregides més d'un cop per setmana i, d'aquestes, les xips no s'han de servir més d'un cop per programació mensual
- La presència d'aliments precuinats (canelons, lasanyes, croquetes, crestes de tonyina, pizzes, arrebossats, salsitxes de tofu i altres preparats industrials) pot ser de dues vegades al mes, com a màxim. Així mateix, s'ha d'evitar que les guarnicions que acompanyin aquests plats siguin també precuinades (per exemple, patates prefregides). Cal que a la programació dels menús s'indiqui quan els plats no són d'elaboració pròpia (precuinats).
- A cada àpat cal proporcionar algun producte fresc (hortalissa crua o fruita fresca).
- A cada àpat cal proporcionar hortalisses, en el primer plat, en el segon plat i/o en les guarnicions.
- Cal utilitzar sempre per amanir l'oli d'oliva verge extra .
- En totes les coccions i en els fregits, l'oli d'oliva verge també és el més recomanable. Si no és oli d'oliva verge, cal que s'utilitzi oli d'oliva o oli de gira-sol alto olèic.
- Cal acompanyar els àpats amb pa elaborat diàriament en fleques o pastisseries, i cal garantir que s'ofereix varietats de pa, com pa integral, de pagès, de barra, sense sal, etc.

SUMAR podrà fer revisar els menús en qualsevol moment per personal amb formació en nutrició humana i dietètica. En el cas que, fruit de la citada revisió, es consideri que la composició dels menús de dinar que es subministren als centres no s'adeqüen a les condicions d'un menú saludable, pel que fa a la qualitat i varietat dels aliments, o al seu gramatge i calories, o bé en relació als menús adaptats o amb modificacions d'alguns usuaris, **es podrà exigir a l'adjudicatària que doni compliment a les modificacions que es proposin pel citat especialista contractat per SUMAR**, sense cap cost addicional ni increment de preu, previ informe per escrit del mateix en quant als canvis que haurà d'aplicar l'adjudicatària en la prestació del servei d'àpats, i sota advertiment d'ésser considerat el seu incompliment com a causa de penalització i/o de resolució contractual.



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

5- RELATIU ALS MENÚS DE SITUACIONS ESPECIALS

L'empresa adjudicatària estarà preparada per adequar la dieta a les necessitats especials de les persones usuàries de cada centre. Els àpats estaran supeditats a les necessitats documentades dels comensals per raons mèdiques o per motius religiosos o culturals (al·lèrgies i intoleràncies, malalties comunes o puntuals i gustos de les persones...). En cada cas particular, s'exclourà de l'àpat l'aliment implicat, seguint estrictament les recomanacions per l'elaboració segura d'aquests menús. El centre facilitarà el llistat dels aliments i additius permesos/prohibits en cada cas, basant en la informació aportada per cada persona usuària i/o família. Per tot això, a mode general, s'han de complir les recomanacions següents:

- Declarar exactament tots els ingredients usats en l'elaboració dels àpats.
- Assegurar un sistema clar d'identificació i etiquetat dels àpats.
- Assegurar la varietat.
- Intentar en la major mesura possible que el menjar sigui el més igual al de la resta de comensals, però eliminant totalment l'al·lergen o aliment concret del menú i altres productes que no puguin contenir com additiu, el que implica un rigorós anàlisi de les etiquetes dels aliments.
- S'evitaran aquells aliments del que no es tingui la certesa que no contenen els aliments prohibits, limitant al màxim els productes industrials. L'empresa adjudicatària a petició del centre, tindrà capacitat d'oferir un menú alternatiu per aquelles circumstàncies puntuals i imprevistes de malaltia lleu. Serà recomanable la possibilitat de disposar sempre en el menú d'algun aliment nutritiu, de fàcil digestió i absorció com arròs, pasta, patates, pastanaga, pa, carn o peix a la planxa o bullit, iogurt, plàtan, poma en compota o al forn.

6- RELATIU A LA QUALITAT DE LES MATÈRIES PRIMERES I FORMES D'ELABORACIÓ.

- Tots els productes han de ser de primera qualitat, i preferentment km 0 i proximitat.
- L'oli utilitzat en totes les preparacions serà sempre d'oliva verge o verge extra.
- S'utilitzarà poca sal en els menús.
- S'evitaran aliments massa salats (olives, verdures en vinagre, conserves, carns elaborades i embotits, sopes de sobre, etc.)
- La sal haurà de ser iodada.
- Les llegums seran de primera qualitat, evitant els embotits grassos en la seva elaboració.
- Les verdures i hortalisses seran de primera qualitat, de Km 0 preferentment fresques i de temporada com bròquil, bledes, mongeta, espinacs, cuinades o en amanides. Les amanides, compostes bàsicament per aliments crus vegetals hauran de ser constituïdes per vegetals de varis colors.
- Els peixos seran de primera qualitat i preferentment frescos. Es serviran nets, exempts d'espines, pell, escames i vísceres. Preferentment haurà de ser bacallà, rap, lluç. No



- s'utilitzaran peixos de gran mida (peix espasa, tonyina...) ni tampoc panga, perca ni palometa.
- Les carns i els ous seran de primera qualitat. La carn ha de ser magra, lliure d'additius i sense grassa visible. Ha de servir-se sense ossos ni tendons i cal que sigui cuinada de manera que no quedi seca.
 - La fruita serà fresca i de temporada i de primera qualitat. S'exclouran els fruits massa verds o massa madurs o passats. Per tant en funció de la època de l'any es servirà raïm, maduixes, cireres,...etc.
 - Els iogurts seran variats, normals, desnatats i de diferents sabors.
 - També se serviran productes tals com natilles, flams o similars.
 - No s'inclouran aliments cuinats mitjançant fregits per immersió ni aliments precuinats (patates congelades o fregides embossades, crestes, croquetes, barretes de lluç...) tampoc aliments que continguin grasses trans o grasses hidrogenades, com margarines i brioixeria industrials.
 - Els purés hauran de ser totalment triturats, amb una textura homogènia.
 - Tots els plats seran preparats i presentats de manera que resultin atractius per la seva ingesta.
 - No es portaran productes amb la data de consum preferent i/o caducitat inferior a 10 dies.
- En els casos de consum preferent, el centre ho tractarà com a data de caducitat.**

L'empresa adjudicatària del servei, facilitarà a SUMAR, en cas de que es sol·liciti, una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents de la Conselleria de Sanitat, amb la finalitat de comprovar que es compleixen els extrems del plec. L'incompliment dels requisits higiènic-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyat de les oportunes mesures correctores per part de l'empresa adjudicatària. La reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de resolució del contracte.

8. CONDICIONS D'EMMAGATZEMATGE DE MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTES TRANSFORMATS.

Totes les matèries primeres i productes procediran d'establiments degudament autoritzats.

L'emmagatzematge dels productes han de ser correctes: separació de les matèries primes i dels productes transformats, dels productes envasats, dels no envasats, dels envasos i embalatges. No hi ha d'haver productes en contacte directe amb el terra i tots han d'estar identificats adequadament.

S'hauran de tenir en compte les possibles al·lèrgies i/o intoleràncies dels comensals a l'hora de procedir a emmagatzemar les matèries primeres i els productes transformats. La temperatura de les cambres frigorífiques ha de ser correcta: o menor o igual a 8°C, si es consumeix abans de 24h, o menor o igual a 4°C, per productes que no es consumeixen abans de 24h, o menor o igual a -18



°C, per productes en congelació. Els productes congelats s'emmagatzemaran degudament envasats i etiquetats. Només es congelaran matèries primeres o productes si es disposa d'equips de suficient potència.

Les matèries primeres i els productes que requereixin fred, no estaran a temperatura ambient més que per el temps necessari per la seva preparació o manipulació. S'ha d'impedir la contaminació - ambiental i/o creuada- de les matèries primeres, els productes entremetjats i acabats durant totes les fases del procés d'elaboració, tenint en compte la possible contaminació per al·lèrgens. La descongelació de matèries primeres o productes ha de realitzar-se higiènicament (protegits, evitant el contacte amb els líquids resultants) i en refrigeració, o mitjançant qualsevol altre mètode amb les mateixes garanties sanitàries. Els productes sotmesos a tractaments tèrmics i que requereixin conservació en fred, es refredaran ràpidament i seran traslladats l'abans possible a les cambres corresponents. Les amanides elaborades amb vegetals crus es submergiran durant deu minuts en solució d'hipòcrita sòdic 70mg per litre (70 ppm) en aigua potable -o un altre desinfectant autoritzat- i després es rentaran amb aigua potable corrent. Sempre que sigui possible s'utilitzarà equip mecànic per aquestes finalitats. En el cas dels aliments o plats sensibles, es controlarà regularment que la temperatura en el centre dels productes arribi als 65°C. Es garantirà que els productes que portin ou cru com a ingredient, arriben a una temperatura igual o superior a 75°C. Es controlarà la freqüència dels canvis dels olis de les fregidores per evitar l'aparició de compostos polars. Es guardaran en refrigeració o congelació mostres dels àpats subministrats diàriament, correctament identificades (es suggereix per el cas d'una possible incidència i exclusivament amb finalitats d'investigació epidemiològica, guardar en congelació durant 7 dies la mostra). **L'empresa adjudicatària ha d'aportar la mostra al centre sense cap cost afegit per a SUMAR.**

En el cas que s'envasin els productes, els materials d'envasat i/o etiquetat seran de composició adequada per evitar contaminacions o transmissió de substàncies nocives i amb suficient resistència. Els materials d'envasat i /o etiquetat estaran emmagatzemats correctament, evitant contaminacions.

Els manipuladors d'aliments hauran de tenir la formació adequada i degudament acreditada. Utilitzaran indumentària d'ús exclusiu, adequada, neta i protectora. No portaran joies, rellotges, anells que puguin entrar en contacte o caure sobre els aliments. Les persones que presentin ferides se les hauran de tapar adequadament.

L'emmagatzematge dels productes i equips de neteja i desinfecció han de realitzar-se per separat de productes alimentaris, en recipients tancats i identificats. En cap moment han de ser accessibles. Els dipòsits de residus/sobres en les zones de manipulació hauran d'estar dotats de tapa, ser de materials que permetin una neteja i desinfecció adequades i estar en bon estat de manteniment. L'emmagatzematge i eliminació dels residus han de ser correctes: la ubicació dels contenidors

separada de les zones de manipulació, els contenidors hauran d'estar previstos de tapa, en bon estat de conservació i neteja i la seva freqüència de buidatge ha de ser adequada

9.- CALENDARI DE FRUITES, HORTALISSES I PEIXOS DE TEMPORADA

El calendari de fruites, hortalisses i peixos de temporada és el que esta estipulat pel Departament d'Agricultura, ramaderia, Pesca i Alimentació

<https://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bones-practiques-comercials/documents/fitxers-binari/calendari-productes-temporada.pdf>

Calendari de productes de temporada de fruites												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Clementina	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Satsuma									Setbre	Octubre		
Mandarina	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig							Desbre
Taronja navel	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Taronja blanca			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Poma Golden	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pomes grup vermelles	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Fuji	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig						Novbre	Desbre
Reineta	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gala	Gener	Febrer	Març					Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pera Llimonera							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Ercolini							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Williams							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Blanquilla	Gener	Febrer	Març	Abril				Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Conference	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pruna					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Préssec						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Nectarina						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Albercoc					Maig	Juny	Juliol	Agost				
Maduixot		Febrer	Març	Abril	Maig	Juny						
Cirera				Abril	Maig	Juny	Juliol					
Figa							Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Raim									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Nespra				Abril	Maig	Juny						



SERVEIS PÚBLICS
D'ACCIÓ SOCIAL
DE CATALUNYA

Calendari de productes de temporada d'hortalisses												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Patata primerenca				Abril	Maig	Juny						
Patata tardana											Novbre	Desbre
Ceba	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Calçot	Gener	Febrer	Març	Abril								Desbre
All tendre	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig					Octubre	Novbre	Desbre
Porro	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny			Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Mongeta verda				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Faves	Gener	Febrer	Març	Abril								
Pèsols	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Espinacs	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny				Octubre	Novbre	Desbre
Bleda	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Enciam	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escarola	Gener	Febrer	Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Tomàquet					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pastanaga	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Pebrot							Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carxofa	Gener	Febrer	Març	Abril						Octubre	Novbre	Desbre
Api	Gener	Febrer	Març						Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Albergínia						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Carbassó				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Col	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Col-i-flor	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Bròquil	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig				Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Cogombre				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	
Meló					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Síndria						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

Calendari de productes de temporada de la pesca												
	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Maire	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol					
Seitó			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Galera	Gener									Octubre	Novbre	Desbre
Sípia	Gener	Febrer							Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Llenguado	Gener		Març	Abril					Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Gamba				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre			
Sardina				Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Calamar									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Sonso			Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost				
Bonítol									Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Verat						Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		
Lluç	Gener	Febrer	Març	Abril	Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre	Novbre	Desbre
Escórpora					Maig	Juny	Juliol	Agost	Setbre	Octubre		

10.- HORARI I RECEPCIÓ DEL SERVEI

Els horaris de recepció els determinarà el centre i s'establirà un horari, en funció de les necessitats de cadascun dels serveis, dins l'horari d'obertura del centre.



L'entrega serà responsabilitat obligatòria de l'empresa adjudicatària i inclourà la descàrrega del vehicle de transport, el trasllat i col·locació de tot el material subministrat en el lloc que el responsable del centre receptor indiqui al representant de l'empresa i l'entrega de l'albarà acreditatiu dels articles rebuts.

En el supòsit que el transport tingui alguna mena d'incidència que afecti el servei pactat o la ruta, l'empresa adjudicatària haurà d'informar al centre de forma immediata.

L'empresa adjudicatària disposarà, amb horari permanent, de telèfons fixes o mòbils per tal de localitzar a responsables de l'empresa en casos d'emergència.

11 .- SEURETAT

L'empresa adjudicatària del subministrament facilitarà a SUMAR, en cas de que es sol·liciti, una còpia de l'acta i l'informe dels serveis d'inspecció dependents de la Conselleria de Sanitat, amb la finalitat de comprovar que es compleixen els extrems del plec. L'incompliment dels requisits higiènic-sanitaris de forma puntual haurà d'anar acompanyat de les oportunes mesures correctores per part de l'empresa adjudicatària. La reiteració d'aquests incompliments podrà ser motiu de resolució del contracte.

12.- PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

La Llei 31/1995, de prevenció de riscos laborals, té com a objectiu promoure la seguretat i salut dels treballadors mitjançant l'aplicació de les mesures i activitats necessàries per a la prevenció dels riscos derivats del treball; per tant, cal desenvolupar aquesta activitat preventiva d'acord amb els següents principis generals:

- Evitar els riscos i avaluar els que no es puguin evitar, combatent-los en l'origen.
- Substituir les accions perilloses per aquelles que comportin poc o gens perill.
- Establir mesures i mitjans de protecció col·lectiva i dotar de mitjans de protecció individual quan siguin necessaris.

L'empresa contractista haurà de tenir realitzada la corresponent avaluació de riscos, així com la planificació de l'activitat preventiva, quina còpia haurà de facilitar a SUMAR quan sigui requerida a l'efecte.

13 .- OBLIGACIONS ESPECÍFIQUES DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'empresa adjudicatària estarà obligada a prestar el servei amb estricta subjecció a les característiques establertes a aquest plec i al plec de clàusules administratives particulars reguladores d'aquesta contractació.



L'adjudicatari haurà de disposar de les eines i maquinària necessàries per a la correcta execució del contracte.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a respectar tota la normativa que pugui afectar de manera directa o indirecta el subministrament.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la qualitat tècnica del servei.

Girona, a la data del certificat digital

Ester Padrés Brugué

Cap de Servei de Centres d'atenció diürna de gent gran.