

ANNEX III QUALITATS, GRAMATGES I FREQUÈNCIES DE CONSUM

QUALITATS:

Catàleg d'aliments:

Especificacions de qualitats i varietats a complir pels aliments a subministrar. L'adjudicatari està obligat a proporcionar tota la informació nutricional a la Direcció del Centre dels productes i matèries primeres utilitzades, així com la informació dels canvis que proposi. A més d'aquestes especificacions caldrà complir les específiques o recomanacions de dietes del manual de l'Hospital.

1. Carns i derivats càrnics.

Les carns i derivats, així com els embotits seran de primera qualitat.

Les carns de les diferents espècies procediran d'animals joves, presentades en peces, ajustant-se a la carta d'especejament oficial, o bé filetejades o trossejades, expressant clarament la peça anatòmica d'on procedeix, indicant el pes mitjà i mínim dels filets/porcions. Es tractarà de carns fresques.

Les carns picades: hamburgueses, mandonguilles, salsitxes, botifarra, pilota, "normals" o "baixos en sal", estaran degudament etiquetades, amb descripció clara de l'espècie de procedència, contingut de greix, contingut de sal, presència de conservants i al·lèrgens i pels nens < 3 anys sense sulfits.

Procediran de sala d'especejament autoritzada i aniran acompanyades de la documentació sanitària que acrediti el seu origen i degudament etiquetades.

Els embotits: catalana, botifarra, xoriç, bull blanc, bull negre, llonganissa, fuet, chopped de gall dindi, mortadel·la, pernil dolç... de primera qualitat.

2. Peixos i derivats: mariscs.

Tots els productes hauran de complir els requisits de Salut Pública de la Unió Europea, sigui quina sigui la seva procedència.

El lluç sencer congelat serà del nº 4 o superior i el seu pes no serà inferior a 2.400g i també en format de rodanxa i filet també.

Els filets de peix sense espines (lluç, fogoner, caella,...) seran d'un pes no inferior als 180g

Si es tracta de peixos amb espines (truita, palmeta, llenguado,...) el seu pes no serà inferior als 250g.

L'especejament de productes a subministrar pertanyerà a filets, lloms, rodanxes i cues.

El glaçat dels productes congelats no sobrepassarà els límits establerts per la RTS (reglamentació tècnica sanitària sobre condicions generals del magatzematge de aliments i productes alimentaris)

3. Ous i derivats.

Es farà servir ou líquid pasteuritzat per als preparats culinaris que incloguin ou (truites, remenats, sopes, triturats i d'altres receptes) en diferents presentacions: 10 litres, 5 litres, 1 litre, ou sencer, rovell d'ou, clara sola, ous durs i ous ferrats congelats.

4. Aliments proteics d'origen vegetal

Com a aliments proteics, en la dieta ovolactovegetariana s'inclouen els llegums i els seus derivats (tofu, hamburgueses de soja, tempeh, proteïna de soja texturitzada, farina de cigró); els ous; el seitan; la fruita seca (nous, ametlles, avellanes) i els lactis (llet, iogurt i formatge). En la dieta vegetariana estricta o vegana els aliments proteics es limiten als llegums i els seus derivats, al seitan i a la fruita seca.

Introduir derivats de les llegums (tofu, soja texturitzada, hamburguesa de soja...) per tal d'optimitzar els menús de les persones vegetarianes que han de seguir dietes terapèutiques (fàcil digestió, controlada en residus) que no admeten fibra, a més d'augmentar la varietat en els menús hospitalaris tant a les dietes basals com a les vegetarianes.

Es necessiten productes amb fibra (hamburgueses de soja) i sense fibra (tofu).

Cal prioritzar els aliments que tinguin un valor nutricional elevat i que siguin mínimament processats.

5. Llet i derivats.

Es consideraran les ofertes que proposin productes procedents d'empreses especials de treball.

Llet de vaca de primera qualitat, sencera, semidesnatada, desnatada, esterilitzada UHT, en ampolles de 1.5 litres, brik de 1 litre, i brik monodosi de 20 cc.

Llet de vaca de primera qualitat, sense lactosa, sencera, semidesnatada, desnatada, esterilitzada UHT, en ampolles de 1.5 litres, brik de 1 litre, i brik monodosi de 20 cc.

Iogurts líquids per a dietes líquides naturals i de sabors sencers i desnatats, sense sucres afegits.

Els iogurts naturals i de sabors, sencers i desnatats, sense tractament tèrmic, per preservar les bacteries de l'àcid làctic, de 125g/unitat també iogurts pasteuritzats després de la fermentació.

Els postres làctics com flam i natilles seran de primera qualitat.

Formatges fosos en barra amb baix contingut en Matèria Grassa, formatge ratllat tipus Edam, formatgets en porcions normal i amb baix contingut en MG.

Productes específics per a nens: petit suise, etc...

Begudes vegetals enriquides en calci i sense sucres afegits.

6. Greixos comestibles.

Ús exclusiu d'oli d'oliva verge per consum en cru, de 0,4 a 1 grau com a màxim d'acidesa.

No s'admetran barreges d'olis.

Pels fregits s'utilitzarà oli d'oliva verge o bé oli de gira-sol alt oleic. Es controlarà amb cura la temperatura màxima a les fregidores i els canvis d'oli, d'acord amb el protocol establert per l'empresa.

Mantega en porcions de 10g per servei de taula i en barra per utilització a la cuina.

6. Cereals, Farines i derivats. Lleguminoses.

Els panets seran amb sal, sense sal, blancs i/o integrals, de diferents gramatges per l'esmorzar.

Pa de pagès i pa de motlle tallat en llesques.

Galetes tipus Maria, ració individual.

Torrades amb sal i sense sal, en paquets de 2 unitats.

Pasta integral espaguetis, macarrons, etc.

Les llegums seques, pastes de blat i d'arròs seran de categoria extra, en òptimes condicions de presentació (envasos tancats i precintats), especificant clarament varietat, origen, data de caducitat o consum preferent. Les llegums estaran exemptes de defectes.

Cereals dextrinats d'adult hiperproteics, per tal d'aportar els requeriments nutricionals necessaris.

Es disposarà també de productes sense gluten (pa, torrades, galetes, pastes, coquetes ...)

7. Tubercles i derivats.

Els tubercles presentaran les següents característiques mínimes de qualitat: seran sencers, sans, consistents, exemptes d'humitat, olor intens, pràcticament sense marques, picadures o talls, germinació, enverdiment, danys causats pel fred, fortes deformacions, terra o d'altres materials estranys visibles.

El calibre mínim serà de 40 mm. i seran homogenis pel que fa a la seva mida.

La patata congelada llesta per fregir, es subministrarà en envasos tancats, marcats i etiquetats correctament.

El puré de patata també anirà correctament etiquetat i marcat.

Els productes de quarta gamma també aniran degudament envasats i etiquetats.

8. Hortalisses i verdures.

Les hortalisses i verdures fresques hauran de presentar un aspecte adequat, íntegre i net, lliure de perforacions, danys, cops i insectes i exemptes de zones podrides o florides.

Les verdures congelades seran de categoria extra.

9. Productes envasats al buit

Cal que presentin un aspecte correcte organolèpticament parlant i estar degudament etiquetats

9. Fruites i derivats.

La fruita fresca serà estacional.

La fruita en conserva serà de categoria extra, amb bona presentació, envasos sense bonys...

Confitura de varis sabors en terrines individuals de categoria extra amb pes de 20-25g, i confitures individuals sense fructosa apte per a diabètics.

Suc de fruita sense sucre afegit en Brik de 1 litre i de 200 ml, i amb sucre per casos d'hipoglucèmia.

Els suc de fruites, conserves i melmelades seran de procedència reconeguda.

10. Edulcorants naturals i derivats.

Sucre en sobre de 5 a 7g i de 1Kg.

Sobres unidosi d'edulcorant artificial, sobre de 0,6g.

Mel i xocolatines individuals.

11. Aliments estimulants i derivats.

Cafè descafeïnat soluble en sobres unidosi de 2g.

Cacau soluble en pols en sobres unidosi inferior a 18g.

Infusions de té, camamilla, poliol-menta, til·la o altres a sol·licitar.

12. Conserves animals i vegetals. Plats preparats i/o precuinats.

Les conserves vegetals a subministrar seran de les categories extra o primera. El contingut de cada envàs ha de ser homogeni.

La tonyina en oli serà tonyina blanca i les seves característiques organolèptiques seran normals (amb absència de sabors picants, grau de salat adequat i no enrancit). El líquid de cobertura serà oli en preferència d'oliva.

L'estat extern dels envasos no presentarà cops, bonys i tots aniran amb la seva data de caducitat.

13. Preparats alimentaris amb formula especifica i per règims especials.

Tots els productes "baixos en sal", "baixos en greix" o altres, hauran d'estar degudament documentats pel fabricant o proveïdor.

Les dietes triturades que es confeccionin amb productes comercials hauran de presentar una qualitat ISO farmacèutica, i han de cobrir les necessitats energètiques i proteiques adients per ingesta (de dinar o sopar).

Proteïnes en pols, tipus albúmina o caseïna per enriquiments proteics.

14. Aigües.

Aigua mineral de 1,5 litres, 0,5 litres i de 0.33 litres, **d'un contingut en sodi inferior als 20 mg/litre.**

15. Gelats.

Segons la normativa vigent, en terrines individuals, de diferents sabors de primeres marques comercials.

16. Condiments, espècies i additius.

S'utilitzaran, segons el tipus de dietes, sal iodada, pebre negra i molta, altres espècies i herbes aromàtiques, suc de llimona per a dietes sense sal.

Els condiments a utilitzar compliran la normativa vigent.

GRAMATGES:

PRIMERS PLATS:

Grup d'aliments	Pes de la ració CRU	Pes de la ració CUIT
Cereals i pastes		
Arrós	70-100g	210-300g
Arròs (sopa)	25-30g	75-90g
Pasta (macarrons, espagueti...)	70-100g	210-300g
Pasta sopa (fideus, estrelles...)	25-30g	75-90g
Llegums/Lleguminoses		
Pésols, faves, etc (congelades)	180-250g	180-250g
Llegums seques	60-100g	150-250g
Patates		
Patates (bullides amb verdura)	80-100g	80-100g
Patates (soles)	200-250g	200-250g
Verdures		
Verdures (bledes, coliflor, carbassó, etc.)	150-250g	150-250g
Amanida variada (tomàquet, enciam, pastanaga..)	200-300g	-
Enciam	90-150g	-

SEGONS PLATS:

Grup d'aliments	Pes de la ració CRU	Pes de la ració CUIT
Carns		
Gall d'indi, blanqueta	150-180g	120-145g
Gall d'indi, pit	180-220g	145 -180g
Gall d'indi, rodó	150-180g	120-145g
Pollastre, cuixa amb os	160-200g	130-160g
Pollastre, pernilet (3 unitats) amb os	240-260g	190 – 200g
Pollastre, pit sense os	180-220g	145 – 180g
Porc, costella	150g-200g	120- 160g
Porc, cap de llom	120-150g	100 – 120g

Porc, filet rus (2 unitats)	180-220g	145 – 180g
Vedella, bistec	125-150g	100-120g
Vedella, estofat	180-200g	145 – 160g
Vedella, fricandó	150-180 g	120- 145g
Vedella, Hamburguesa (1 uni)	150-180g	120-145g
Vedella, Mandonguilles (5 uni)	180-200g	145- 160g
Vedella, Rodó	150-200g	120 -160g
Peixos		
Filet amb espines	180-200g	155 -170g
Filet sense espines	150-200g	130 – 170g
Peix petita (ex: maira neta)	120-150g	100-130g
Rodanxa de peix (lluç, salmó)	180-220g	155 -190g
Ou pasteuritzat		
Truita francesa	80-100g	
Truita patata	180-200g	180-200g
Truita de verdures (p ex: carbassó)	120-150g	120-150g

GUARNICIONS:

Grup d'aliments	Pes de la ració CRU	Pes de la ració CUIT
Cereals i pastes		
Arròs	20-30g	20-30g
Pasta (macarrons, espagueti...)	60-100g	180-300g
Llegums/Lleguminoses		
Pésols, faves, etc (congelades)	50-60g	50-60g
Llegums seques	30-40g	75-100g
Patates		
Patates (bullides amb verdura)	50g-60g	50-60g
Verdures		
Verdures (coliflor, carbassó, etc.)	100-120g	100-120g
Ensalada	100-120g	-
Tomàquet jardineria	90-120g	-
Xampinyons	90-100g	80-85 g
Pastanaga	45-100g	45-100g

FREQUÈNCIES DE CONSUM DIETA BASICA:

Grup d'aliment	Racions (r)
Hortalisses i verdures	2r/dia
Fruites fresques	2-3r/dia
Farinacis integrals	A cada àpat
Fruites seques (crues o torrades)	3-7r/setmana

Llet, iogurt i formatge	1-3 r/dia
Carn	3-4r/setmana(màxim 2r/setmana carn vermella i màxim 1r/setmana de carn processada)
Peix	3-4 r/setmana
Ou	3-4 r/setmana
Llegums	≥ 3 r/setmana
Aigua	Mínim 1.5L/dia
Oli d'oliva verge	Per amanir i cuinar