

Expedient: 868 (FES)

Entitat: Fundació Educativa i Social

Tipus: servei

Procediment: obert

Tràmit: ordinari

Objecte: servei de subministrament d'àpats per a la Residència d'Avis i Centre de dia "Horts de Miró" de Reus gestionada per la Fundació Educativa i Social

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES

1. OBJECTE

L'objecte del contracte és la prestació del servei de subministrament d'àpats a la Residència de Gent Gran i Centre de dia d'Horts de Miró, ubicada al carrer M^a Antònia París, 10, de Reus.

El servei es donarà sempre seguint el nombre de places ocupades, amb un topall màxim de:

- Nombre de places de residència: 58
- Nombre de places de centre de dia: 20

El servei comprèn pels usuaris de la residència en: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratació i suplement alimentari quan calgui; i en els usuaris del centre de dia en: dinar, berenar i hidratació. Els àpats i les celebracions o actes especials es relacionen a l'Annex 1 i 2 d'aquest plec de prescripcions tècniques, d'acord amb el programa d'activitats del centre.

Els àpats especials, les celebracions de l'annex 2 punt 2.1 i que es concertaran al llarg de l'any i segons el programa d'activitats del centre, van inclosos en el preu.

L'oferta econòmica que faci l'empresa licitadora haurà d'estar expressada detallant el preu total per pensió completa/usuari, així com els preus parcials de l'esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratació i suplement alimentari.

2. DEFINICIÓ DEL SERVEI

El contractista haurà de preveure per a l'execució d'aquest contracte els serveis i/o prestacions següents, que necessàriament hauran d'estar inclosos en el preu del contracte:

Disseny i preparació de menús : aquest servei haurà de procurar, des de la vessant nutricional i dietètica, la complementarietat dels nutrients en els menús, les seves aportacions calòriques, i el seu equilibri, i també des de la vessant sensorial, procurar contrarestar "l'efecte cansament" mitjançant programacions i presentacions adequades (rotació i estacionalitat de menús).

Fer arribar les fitxes d'al·lèrgens a la residència, així com les modificacions que s'estableixin dins del menú.

Evitar aliments processats, promocionar coccions a la planxa, forn i estofats

Transport dels menús: aportació dels mitjans de transport i dels contenidors condicionats per al manteniment de la cadena de temperatura dels menús o àpats, des de les cuines del contractista fins la residència. Els menjars seran transportats en envasos hermètics individuals, degudament homologats, d'acord amb la normativa vigent en matèria de transport terrestre de productes alimentaris.

El contractista ha de fer-se càrrec de la neteja dels recipients o del material que en general s'utilitzi per al transport dels aliments, segons estableixi el seu pla higiènic-sanitari corresponent, que hauran de presentar a la seva oferta.

El servei consistirà en l'esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratació i suplement alimentari quan calgui; i en els usuaris del Centre de dia en el dinar, berenar i hidratació, durant tots els dies de l'any, incloses les dates de l'Annex 2.

Els horaris respectius de lliurament dels menjars s'establiran entre la Direcció del centre i l'empresa contractista, essent de forma general si arriba calent el següent:

De 12,30h a 12,45h i de 19,00h a 19,15h.

Diàriament, i abans de les 10h, es comunicarà telefònicament el nombre total de menús que han de ser servits. Només aquests menús seran els que es pagaran.

3. CONDICIONS DEL SERVEI

3.1.- Programació dels menús, composició, dietes específiques.

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

FUNDACIÓ EDUCATIVA I SOCIAL a través de la Direcció de la Residència de Gent Gran d'Horts de Miró o de la persona que designi a aquest efecte, valorarà la quantitat i la presència del menú subministrat, quedant a criteri d'aquest/a la no acceptació del menú i el no abonament de la quantia corresponent al contractista, quan d'això es desprengui una quantitat insuficient, una presència inadequada o la no concordança amb el menú establert sense previ avís.

3.1.1.- Els menús a subministrar hauran d'estar elaborats per un/a dietista i respondran als principis d'una dieta sana, variada i equilibrada i contemplaran, quant a quantitats i composició, les edats i característiques dels comensals. 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 i les següents dietes: Dieta per al·lèrgies i/o intoleràncies, Dieta per diabètics, Dieta per hipertensos, Dieta astringent, Dieta rica en fibra, Dieta triturada, Dieta tova, Dieta fàcil masticació, Dieta hipo/hiper calòrica, dieta baixa en vitamina K,... La qualitat i les característiques dels aliments s'ajustaran a les prescripcions establertes per l'àrea d'atenció mèdica del centre, concretament amb el Responsable Higienicosanitari.

3.1.2.- Els menús caldrà que tinguin en compte la variabilitat segons estació, a fi de prevenir o combatre l'efecte cansament" per reiteració de sabors i productes, i referida, per exemple, a hivern i estiu, a fi d'intensificar per temporada determinat tipus de plats (calents i/o freds) i aliments. El calendari de menús per estacions haurà d'estar especificat per setmanes i mesos. A la programació setmanal de cada plat, tant a les dietes específiques com a la basal, haurà de constar els gramatges, les kilocalories i els al·lèrgens.

3.1.3.- L'empresa contractista proposarà a la direcció del Centre, amb una antelació mínima de 30 dies, els menús programats, dividit per setmanes i amb una rotació mínima de 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 juntament amb el responsable Higienic sanitari del Centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats: esmorzar, dinar, berenar i sopar.

3.1.4.- 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 Higienic sanitari del centre.

3.1.5.- 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 dugui el vistiplau del dietista i del Responsable Higienic sanitari del centre o persona delegada.

3.1.6.- 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 al mateix preu ofertat.

3.1.7.- El valor calòric a calcular serà per cada àpat és a dir, tenint en compte: esmorzar, dinar, berenar, sopar, hidratació i suplement alimentari. El valor calòric ha de ser d'un promig de 2150 Kg/cal, per persona i dia, i no pot estar mai per sota de les 1.700 Kg/cal, per persona i dia. Aquest valor podrà ser modificat en aquells casos que per prescripció facultativa es requereixi.

3.1.8.- 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, hiposòdica, protecció gàstrica, hipercalòrica, baixa o sense greix, hiperproteica, o qualsevol altra que sigui necessària, així com dietes adaptades per usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies alimentaries ja sigui en presentació normal, tallat, semi triturat, triturat, texturitzant, etc... Per a tots es prepararà diàriament el corresponent menú, seguint les prescripcions mèdiques precises, donades prèviament pel servei d'atenció mèdica del centre. Quan a criteri de l'àrea d'atenció mèdica del centre s'hagi de modificar alguna dieta, aquesta s'aplicarà en l'àpat immediat i es comunicarà per escrit i signat per ambdues parts. Aquestes modificacions poden produir-se tots els dies de l'any.

El personal de cuina haurà de tenir les fitxes, elaborades per la nutricionista/dietista de l'empresa, amb l'elaboració de cada plat, tenint en compte els grams per persona. La programació i fitxa s'aplicarà igualment a les dietes triturades o d'altres tipus.

3.1.9.- El contractista realitzarà, a càrrec seu, les analítiques periòdiques prescrites a les normes legals i, com a mínim, l'anàlisi microbiològica mensual de mostres. 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.

3.1.10.- 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. També es proporcionaran gelatines administrades a usuaris amb trastorns de la deglució, o amb la finalitat de procurar la hidratació, ja sigui de forma puntual o sistemàtica.

3.1.11.- En casos concrets, i sota prescripció facultativa, es proporcionarà per als residents que ho requereixin un complement alimentari per la nit o quan sigui necessari: got de llet, suc de fruita, iogurt, etc. Així mateix, si es prescriu sanitàriament, la composició de l'àpat podrà ser adaptada a la particular necessitat de cada cas. En cas que per prescripció facultativa així es vegi convenient, es distribuïran àpats en freqüència diferent a la general, (pe. diabètics).

3.1.12.- Pels residents que degut al seu deteriorament cognitiu i funcional presentin problemes de masticació i/o deglució 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.

3.1.13.- 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 (calendari en full annex 2.1).

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

3.1.14.- En cada menú establert segons la dieta pautaada, l'empresa oferirà com alternativa o complement un bol de brou per tal que els usuaris puguin escollir.

3.1.15.- L'aigua per beure que subministrarà l'empresa contractista serà embotellada o procedent de font d'osmosis, es considera necessari 1,5 litres/dia per pensió complerta i 1 litres/dia per la mitja pensió.

3.2.- Distribució dels àpats

Els horaris respectius de lliurament dels menjars s'establiran entre la direcció del centre i el servei de catering, essent de forma general si arriba calent el següent:

De 12,30h a 12,45h i de 19,00h a 19,15h

Diàriament, i abans de les 10h, es comunicarà telefònicament el nombre total de menús que han de ser servits. Només aquests menús seran els que es pagaran.

En el cas que l'empresa opti per presentar una oferta que comporti linia freda, caldrà també que cedeixi al centre les neveres adients per la conservació dels aliments i en el cas que calgui modificar algun horari d'arribada cal que subministri la taula calenta necessària pel servei i faci arribar al centre el procediment de regeneració dels aliments.

3.3.- Recursos humans i organització del treball

El contractista destinarà els recursos humans necessaris per a la prestació del servei. Aquest personal dependrà exclusivament del seu àmbit d'organització i direcció, per la qual cosa restarà obligat al compliment de les obligacions laborals, de seguretat social, i de prevenció de riscos i salut laboral, i a la seva substitució davant supòsits contingents d'absència, malaltia, permís, o vacant.

Els perfils i rols a adscriure són:

- Personal d'interlocució:
 - Disponibilitat per a sessions de treball conjuntes amb el/s responsable/s assignat/s per la Fundació Educativa i Social per coordinació, seguiment i control de l'execució del contracte.
 - Coneixement del servei, amb competències i/o potestats sobre totes les fases d'execució.
- Personal per la preparació i dispensació de càtering:
 - Presència diària, pel temps suficient que requereixi el desenvolupament de les tasques i operacions descrites.
 - Acreditar amb la formació necessària (manipulació i/o dispensació d'aliments)

3.4.- Òrgan de Control

La residència crearà una Comissió de Control del Servei. Aquesta comissió serà formada per la Direcció assistencial, pel Responsable de Serveis Generals i el Responsable Higienic Sanitari i un representant del contractista.

Els membres de la comissió establiran de comú acord sessions de treball per al seguiment i control de l'execució del contracte, amb la periodicitat que estimin convenient, i amb un mínim d'una vegada cada 3 mesos.

Les funcions d'aquesta comissió seran les següents:

1. Elaborar les directrius per al funcionament del càtering.
2. Definir l'organització dels espais per a la prestació del servei.
3. Fer un seguiment de l'ús que l'empresa pugui fer del material propietat del centre, si s'escau, i decidir-ne les condicions d'ús.

4. Efectuar visites esporàdiques al menjador per fer-ne un seguiment més directe del funcionament.
5. Proposar millores en el servei i resoldre les incidències en la prestació del servei en el marc del centre.
6. Quan ho consideri convenient, elevar propostes a la direcció de l'Àrea Social.

La direcció tècnica i el servei d'atenció mèdica de la residència es reserven la facultat d'inspecció del servei contractat en qualsevol moment i en tots els aspectes.

L'empresa informará a la direcció del centre de qualsevol incidència amb el personal i/o usuaris del Centre.

El contractista establirà un sistema de supervisió i control del servei amb una periodicitat setmanal.

3.5.- Aportacions

Per part de l'empresa contractista:

- En el cas d'ofertar línia freda d'algun àpat les neveres necessàries per mantenir el aliments.
- En el cas de distribució fora dels horaris habituals, aportarà una taula calenta per mantenir els àpats.
- Presentació al Centre dels sistemes d'anàlisi de punts crítics i d'autocontrols sanitaris en els dos casos anteriors.

4. OBLIGACIONS DEL CONTRACTISTA

L'empresa contractista resta obligada durant la vigència del contracte a:

4.1. Prestar el servei en les millors condicions possibles i amb la necessària continuïtat, amb els principis de bona fe i diligència, garantir una atenció integral de qualitat, amb confort i seguretat i ajustar-se estrictament a les condicions i a les disposicions legals que li són aplicables.

4.2. Organitzar i gestionar el servei objecte del contracte, de conformitat amb les indicacions i les directrius de la direcció de la Residència. I facilitar en tot moment el seguiment del servei per part del Departament de Drets Socials.

4.3. Garantir els serveis de manutenció establerts en cas de vaga, situacions anàlogues o incidències amb el personal.

4.4. Aplicar la normativa en matèria de protecció del medi ambient i tractament de residus, en l'execució d'aquest contracte.

4.5. Aplicar amb rigor el projecte i les propostes de millora del servei presentades i que han motivat l'adjudicació.

5. FACULTATS DE L'ENTITAT CONTRACTANT

Durant la vigència del contracte la Residència d'Avis i Centre de dia "Horts de Miró" de Reus té la facultat de:

5.1. Interpretar el contracte administratiu i resoldre els dubtes que puguin sorgir pel que fa al seu compliment.

5.2. Modificar per raons d'interès públic les característiques del servei contractat, com també suspendre'n l'execució, d'acord amb els termes establerts per la legislació de contractes del sector públic.

5.3. Resoldre, per raons d'interès públic, el servei contractat dins els límits de la legislació de contractes del sector públic.

5.4. Exigir l'adopció de mesures concretes i eficaces per a restablir el bon ordre en l'execució d'allò pactat, en el supòsit que l'empresa incorri en actes i omissions que puguin interrompre el normal funcionament del servei o el compliment dels programes de treball, sens perjudici d'allò establert en la legislació de contractes del sector públic.

5.5. Exercir la inspecció del servei: controlar i avaluar de forma permanent el servei.

5.6. Dictar les ordres i les instruccions necessàries per al compliment del contracte.

5.7. Sol·licitar a l'empresa contractista tota la documentació necessària per comprovar la bona marxa i el funcionament del servei.

5.8. Comunicar al contractista qualsevol deficiència que observi en la prestació del servei de cuina perquè sigui solventada o reparada.

6. FINALITZACIÓ DE CONTRACTE I TRASPÀS

Quan finalitzi la vigència del present contracte, i en cas que no s'efectuï l'adjudicació del servei a la mateixa empresa que havia estat contractista, aquesta i la nova contractista realitzaran el traspàs d'informació de funcionament i organització en el dies fixats pel contractant previs a l'inici de la nova prestació.

7. ASSEGURANCES

El contractista es compromet a contractar i a pagar una pòlissa d'assegurances que garanteixi les conseqüències econòmiques derivades de la responsabilitat civil que li pugui correspondre per danys i/o perjudicis corporals i/o conseqüències consecutius per accions o omissions a tercers en l'exercici de la seva activitat.

Aquesta pòlissa haurà d'incloure de manera específica, dins de la clàusula de riscos coberts, els derivats de les activitats que durà a terme el contractista en el compliment d'aquesta contractació, i en especial els derivats del risc d'intoxicació.

La cobertura mínima d'aquesta assegurança en concepte de responsabilitat civil serà de 1.000.000- euros per sinistre i any, sense perjudici de disposar d'una superior.

En tot cas, el contractista haurà de lliurar còpia autèntica (o validar l'original) de la pòlissa de responsabilitat civil subscrita i del rebut de pagament de la mateixa abans de l'inici del servei.

8. RÈGIM D'INCOMPLIMENTS I PENALITATS ESPECÍFIQUES.

8.1 Penalitats

El contractista està obligat al compliment del contracte en els termes assenyalats. Els incompliments durant l'execució del contracte, quan no procedeixi la resolució, implicarà l'aplicació de penalitats econòmiques comunicades per escrit, i prèvia audiència de l'interessat.

8.1.1 Faltes lleus

- La manca de respecte al personal de l'entitat/centre.
- L'omissió del deure de comunicar situacions contràries al bon desenvolupament de l'execució del contracte.
- En general tota actuació, no recollida en els articles precedents sempre que impliqui un perjudici en l'execució del contracte.
- L'incompliment de l'execució parcial de les condicions definides en el contracte que no constitueixi falta greu.
- La demora no justificada en l'aportació d'informes o documents, en general, sol·licitats per l'entitat/centre en la comesa de control de l'execució del contracte.
- La manca de comunicació a l'entitat/centre de qualsevol substitució o modificació de la natura que sigui.
- Qualsevol altre acció o ommissió que infringeixi obligacions recollides en el present plec i afectin a obligacions de caràcter formal o documental exigides en la normativa de prevenció de riscos laborals i no resulti tipificada com infracció greu o molt greu.
- Qualsevol altra informació de les obligacions estipulades en els plecs de clàusules administratives que no estigui qualificada com a greu o molt greu.
- L'incompliment d'obligacions derivades del protocol establert segons les recomanacions generals i indicacions del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya i PROCICAT en el Marc de la crisi sanitària.

La penalització en aquests casos consistirà en el no pagament d'una setmana. Al marge dels imports que es puguin derivar per danys i perjudicis ocasionats.

8.1.2 Faltes greus

Amb caràcter general es consideren infraccions greus:

- La desatenció i els retards en la prestació del servei que no siguin considerats com a molt greus
- La manca de comunicació telefònica directa amb el personal adscrits al contracte.

- Executar el contracte en condicions diferents de les que s'assenyalen en la normativa aplicable, llevat que sigui qualificada com a infracció molt greu.
- Executar el contracte utilitzant la mediació d'una persona física o jurídica no autoritzada.
- La modificació del contracte sense causa justificada i sense notificació prèvia.
- Incompliment d'acords o decisions de l'entitat/centre sobre variacions de detall que no impliquin despeses per a l'empresa adjudicatària.
- El fet de no estar al corrent de les obligacions tributàries i de Seguretat Social.
- La no aportació de dades essencials de la documentació obligatòria o el seu falsejament.
- Realitzar una facturació incorrecta.
- La negativa o obstrucció a l'actuació dels serveis d'inspecció quan no tinguin el caràcter de molt greu.
- La no localització del responsable del contracte en cas de necessitat urgent.
- Retards reiterats en l'execució del contracte, més de tres advertiments escrits de l'entitat/centre.
- Tractes incorrectes amb els usuaris del contracte, que en aquest cas es qualificaran d'infraccions molt greus, més de tres denúncies escrites previ expedient contradictori.
- Demora en el subministrament superiors a un dia, sempre que no existeixi causa de força major.
- La resistència als requeriments fets per l'Administració, o la seva inobservança.
- La utilització de sistemes de treball o personal diferents als previstos en l'oferta del contractista, si s'escau.
- La inobservança de requisits d'ordre formal establerts en el present plec i en les disposicions d'aplicació per a l'execució del contracte.
- L'incompliment de les prescripcions sobre comunicació de les prestacions.
- L'incompliment, que no constitueixi falta molt greu, de les obligacions derivades de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals.
- La interrupció en el subministrament per causa imputable al contractista per un termini no superior a 24 hores.
- L'incompliment de les normes de caràcter general aplicables en l'execució del contracte o les ordres i indicacions assenyalades per l'entitat/centre.
- La negativa o l'endarreriment en el compliment de les mesures correctores indicades per l'entitat/centre.
- Les accions o omissions en l'execució del contracte que el pertorbin o n'alterin greument la seva qualitat sense arribar a la paralització.
- L'incompliment d'obligacions documentals, com a llibres de documentació acreditativa del compliment de les obligacions laborals i de seguretat social, declaracions o documents similars de caràcter preceptiu.

- La manca de realització d'auditories quan sigui requerit a aquest efecte.
- La realització de tres faltes lleus.

Es penalitzarà amb l'import de la totalitat del servei ordinari corresponent a dues setmanes. Al marge dels imports que es deriven per danys o perjudicis ocasionats.

8.1.3 Faltes molt greus

- No lliurar els menús i berenars dels centres els dies i llocs pactats i/o les unitats pactades.
- Demora en el subministrament superiors a dos (2) dies, sempre que no existeixi causa de força major.
- La desobediència reiterada a les ordres escrites de l'entitat/centre, relatives a l'execució del contracte. Per reiteració s'entendrà l'incompliment de tres o més ordres.
- L'incompliment de les obligacions laborals, de Seguretat Social i de Seguretat i Higiene i obligacions sanitàries en el treball del personal adscrit.
- Paralització o interrupcions no justificades en l'execució del contracte.
- La realització de tres infraccions greus.
- El retard sistemàtic i comprovat a l'execució del contracte, mes de sis advertències escrites de l'entitat/centre.
- Fraus en l'execució del contracte.
- L'incompliment del termini d'inici de l'execució de les prestacions.
- L'incompliment de l'execució parcial de les prestacions definides en el contracte que produeixi un perjudici molt greu.
- L'abandonament o la paralització en l'execució del contracte sense causa justificada, sense que hagi tingut lloc la finalització del termini o sense el consentiment de l'entitat/centre.
- La resistència als requeriments fets per l'entitat/centre, o la seva inobservança, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- La utilització de sistemes de treball o personal diferents als previstos en els plecs i en les ofertes del contractista, o quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- El falsejament de les prestacions consignades pel contractista en el document cobratori.
- La manca de respecte, verbal o d'acció, al personal de l'entitat/centre.
- La cessió, sotsarrendament o traspàs, total o parcial, del contracte, o cessació sense que hi concorrin les circumstàncies legals que la legitimin.
- Incompliment de les obligacions derivades de la normativa en matèria de seguretat i salut dels treballadors.
- La no dotació del personal necessari per l'execució del contracte en les degudes condicions i l'incompliment de les normes laborals i de seguretat i higiene establertes.
- El falsejament de les dades de control lliurades a l'administració.

- La interrupció total o parcial de l'execució del contracte de forma continuada i regular, llevat de casos de força major.
- La no aportació de la documentació objecte del present contracte.
- Qualsevol acció o omissió dolosa que comporti un risc o un dany dels seus usuaris.
- L'incompliment reiterat de les ordres dictades des de l'entitat/centre.
- L'incompliment de les condicions essencials d'execució del contracte.

Es penalitzarà amb la finalització anticipada del contracte, al marge dels imports que es puguin derivar per danys o perjudicis ocasionats.

El que signo als efectes oportuns, a data de la signatura digital.

MARIA
JOSE
SABATE
SAMPER -
DNI (TCAT)
Fecha:
2024.10.08
(TCAT)

Firmado
digitalmente
por MARIA JOSE
SABATE
(TCAT)
10:24:18 +02'00'

Maria José Sabaté Samper
Adjunta a la direcció d'atenció Social.

ANNEX 1

COMPOSICIÓ DELS MENJARS :

Esmorzar:

- Llet, llet vegetal, cacau o similar, cafè, cafè amb llet, infusions o substituïts. Es tindran en compte les intoleràncies de les persones ateses en serveis.
- Pa / panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal, galetes o cereals, o farinetes i ous . El pa serà torrat o amb/sense tomàquet, per a aquells qui ho desitgin.
- Mantega o margarina vegetal i melmelada; o embotit variat o formatges, o codonyat.
- Fruita o suc de fruita natural.
- Els festius hi haurà la possibilitat, pels residents que ho desitgin, de prendre un brioix, croissant, pa de pessic, o més si són de mida petita, en substitució de l' esmorzar habitual.

Dinar:

- Primer plat: cremes de verdures, sopes, brous, gaspatxo, arròs, pasta, verdures, llegums, paelles i/o fideuas amb gambes pelades, entremesos.
- Segon plat: carns de pollastre, vedella, porc, gall d'indi, ous, peix sense espines blau i blanc.
- Postres: fruita natural variada segons temporada, iogurts, natilles, flams, crema catalana, gelat, pastissos i altres típics dels festius com bunyols o torrons.
- Pa / panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral) o pa sense sal.
- Beguda: aigua i/o vi (sense alcohol).
- Els festius es podrà ampliar a un tercer plat o millorar la qualitat dels menús. Tanmateix, en les dates assenyalades s'adequaran la beguda i les postres.

Berenar:

- Llet o cafè amb llet, iogurts, compotes, suc de fruita natural, batuts.
- Galetes, magdalenes, coca, pa de pessic o productes substituïts.
- Fruita.
- Els dies pactats per la celebració dels aniversaris dels residents s'oferirà un pastís d'aniversari, amb begudes variades (llimonada i/o taronjada i cava). El que determini el centre aquell dia.

Sopar:

- Primer plat: brous, verdures, cremes.
- Segon plat: carn o productes elaborats de carn, croquetes, peix sense espines, truites, ous.
- Postres: fruita natural i o làctics.

- Pa/panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal.
- Beguda: aigua i/o vi (sense alcohol).

Suport alimentari de nit:

- Llet, llet vegetal, infusions, fruita, iogurt, pa torrat, galetes.

Hidratació:

- Llimonada natural expremuda; gelatina o similars; suc de fruita, tres gots de 250 cc. al dia. Infusions, fruita natural
- Aigua embotellada o provinent de font d'osmosi per resident.

Tanmateix, es tindrà en compte, sempre que sigui necessari allò descrit a les clàusules de prescripcions tècniques, punt 3.

ANNEX 2

2.1.- CALENDARI DE MENÚS EXTRAORDINARIS

- Any Nou, 1 de gener (dinar i postres especials, cava)
- Reis, 6 de gener (dinar especial, tortell de reis, cava)
- Aniversari del Centre 9 de desembre dinar i postres especials, cava)
- Jornada de carnestoltes (berenar especial)
- Divendres sant (dinar especial, bunyols ...)
- Dilluns de Pasqua (dinar especial, pastís amb mona de xocolata)
- Sant Jordi (dinar especial, cava)
- Sant Joan (coca per berenar i cava)
- Festa major al juny i setembre dinar especial i postres especials)
- Diada Nacional de Catalunya, 11 de setembre (dinar especial, pastís i cava)
- Tots Sants, 1 de novembre (dinar especial, castanyes, panellets, moscatell)
- Nit de Nadal, 24 de desembre (sopar de Nadal, cava)
- Nadal, 25 de desembre (dinar de Nadal, torrons, polvorons, cava)
- Sant Esteve, 26 de desembre (dinar especial, torrons, cava)
- Cap d'Any, 31 de desembre (sopar especial, raïm, cava),

2.2.- ÀPATS DE CELEBRACIONS I ACTIVITATS ESPECIALS (Possible col·laboració)

- Invitacions per actuacions en el centre (berenars/esmorzars per a grups convidats 10-20 persones màx. fer coca i begudes) – 2 cops/any
- Setmana de festes Majors – aperitiu especial amb voluntaris, treballadors/es i familiars, 120-130 persones aprox.) – 1 cop /any
- Tarda d'aniversaris dels residents coca d'aniversari, begudes variades.
- Celebracions amb entitats o associacions col·laboradores (berenars o esmorzars coca i begudes 20-30 persones màx.) – 2 cops /any
- Sopar d'estiu del personal laboral i voluntaris (sopar pa amb tomàquet, coca i begudes. persones aprox. 50-70) – 1 cop / any.
- Barbacoa a l'exterior pels usuaris del centre (1 cop a l'any).