

ANNEX NÚM. 9

MANUAL DE QUALITAT ALIMENTÀRIA

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la compra de les matèries primeres necessàries per la confecció dels menús segons les qualitats marcades per la Direcció del CSA, que estaran subjectes al que especifica la normativa legal vigent en cada moment i en particular al Codi Alimentari Espanyol.

L'adjudicatari estarà obligat a presentar una memòria que compregui tots els productes a subministrar, la descripció de cadascun d'ells (ajustant-se necessàriament a les característiques tècniques descrites), en quant a qualitat, descripció del tipus d'envàs o unitat de mesura, la marca, així com altres dades que es considerin necessàries. Així com, posarà a disposició de la Direcció del CSA el registre de recepció i control de mercaderies.

Tots els productes hauran de complir amb les qualitats marcades, i especificaran en la seva etiqueta els ingredients, origen, data de fabricació i de consum preferent o caducitat, així com altres especificacions segons la normativa vigent pel tipus de producte en qüestió. Tant els productes com l'embalatge corresponent es subministraran en perfecte estat.

Els proveïdors hauran de disposar del Registre Sanitari i d'altres requisits de la normativa vigent, responsabilitzant-se l'empresa adjudicatària de les alteracions dels productes en tot moment. S'hauran de controlar les condicions de transport generals i específiques segons la legislació que cada tipus de producte requereix.

El CSA es reserva el dret de substituir per altre aquell producte que encara que estigui ofertat pel contractista, no guardi les condicions necessàries en quant a qualitat, quantitat o mesures d'higiene alimentària, sense que això suposi cap increment sobre el preu ofertat.

Catàleg d'aliments:

El present manual pretén aclarir i especificar les diferents qualitats i varietats a complir pels aliments a subministrar als centres afectats per el present concurs, tenint en consideració que la modificació de qualsevol de les qualitats fixades per els diferents aliments es considerarà un incompliment de les mateixes i conseqüentment imputables a l'empresa adjudicatària.

Es valorarà la introducció de productes de proximitat i de temporada en la composició dels menús.

1. Carns i derivats càrnics:

- 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 amb un gramatge de 130g mínim dels filets/porcions. Es tractarà de carns fresques, acceptant-se les carns congelades només en certs casos, i prèvia presentació i aprovació per la direcció del centre.

- Boví:
 - Filetejada: categoria extra, 1º A i 1º B
 - Trossejada: categoria 2º indicant la qualitat comercial de la canal de procedència
- Porquí:
 - Filetejada: categoria extra
 - Costelles: categoria 1º i 2º indicant la qualitat comercial de la canal de procedència
 - Trossejada: categoria 2º indicant la qualitat comercial de la canal de procedència
- Oví:
 - Cuixa i espatlla: provindran de canals de qualsevol de les categories comercials admeses
 - Costelles: categoria extra i 1º indicant la qualitat comercial de la canal de procedència
 - Trossejada: provindran de les carns de totes les categories comercials admeses indicant la qualitat comercial de la canal de procedència
- Pollastre:
 - Categoria A tipus I amb un pes mínim de 1400g
- Las carns picades: hamburgueses, mandonguilles, salsitxes, botifarra, pilota, “normals” o “baixos en sal”, únicament es subministraran si es compleix estrictament les característiques de qualitat, envasat i presentació definides en la Norma de qualitat corresponent i estan degudament etiquetades, amb una descripció clara de l'espècie de procedència, contingut de greix, contingut de sal i presència de conservants.
- Qualsevol carn provindrà de sala d'especejament autoritzada i anirà acompanyada de la documentació sanitària que acrediti el seu origen i degudament etiquetada.
- El pernil cuït serà de primera qualitat i es comprarà tallat i envasat.
- Embotits: botifarra blanca, botifarra catalana, xoriço, fuet, pernil de gall d'indi seran de primera qualitat.
- Es valorarà que la carn processada i els embotits tinguin el menor contingut d'ingredients al·lèrgens.

2. Peixos i derivats, mariscs:

- Compliran amb la Reglamentació Tècnica-Sanitària dels establiments i Productes de la pesca i l'Aqüicultura amb destí de consum humà. Un cop descongelats, compliran les condicions de les classes Extra i A.
- Es subministraran totes les espècies comestibles. S'indicarà en la documentació la qualitat de l'espècie. Si existeix algun altre factor de qualitat com espècie, art de pesca, pes... es farà constar en la documentació.
- Els filets de lluç i d'altres peixos seran d'un pes no inferior a 150g net, sense espines i descongelat.
- L'especejament de productes a subministrar pertanyeran a filets, lloms, rodanxes i cues.
- El peix blau haurà de ser present en la rotació de menús un mínim 2 vegades.

- No s'acceptaran elaborats de peix a base de trossos, picats, etc.
- El gelcejat dels productes congelats no sobrepassarà els límits establerts per la RTS.
- Es valorarà la introducció de varietats de peix autòctons i sense espines per facilitar la ingesta per part dels usuaris d'edat.

3. Ous i derivats:

- Ou líquid pasteuritzat pels preparats culinàries que incloguin ou (truites, remenats, sopes, triturats i d'altres receptes) en diferents presentacions: 5 litres, 1 litre, ou sencer, rovell sol, clara sola.
- Si s'han d'utilitzar ous frescos per aquelles preparacions que es precisin com a unitats, aquests seran de categoria A de 65-70g de pes, amb codi d'identificació i data de consum preferent.

4. Llet i derivats:

- Llet de vaca semidesnatada i desnatada, esterilitzada UHT, en tetra-brik d'1l o major.
- Els iogurts sense tractament tèrmic de 125g/unitat, naturals i amb sabors, sencers i desnatats, tipus Danone o similar.
- Per algunes dietes es demanarà la introducció d'aliments lactis funcionals o específics tipus: llet sense lactosa, iogurts sense lactosa, Actimel, Densia, iogurt Vitalinia PRO...
- Els postres lactis com arròs amb llet, flam, quallada, copa de xocolata, crema catalana i natilles, seran de qualitat tipus Danone o similar.
- Formatges fosos en barra amb baix contingut en Matèria Grassa (<25% MG), formatges semicurats (tipus Manxego), formatge ratllat, formatgets en porcions, formatge fresc, formatge fresc batut descremat.

5. Greixos comestibles:

- Ús exclusiu d'oli d'oliva refinat de 0,4 a 1^o com a màxim d'acidesa. No s'admetran barreges d'olis.
Presentació pels usuaris en format unidosos de mínim 10ml, amb un format adequat perquè els puguin obrir els diferents perfils d'usuaris sense problemes.
Presentació a les cafeteries i a l'Hospital de Dia de l'Hospital Sant Jaume en format ampolla d'un sol ús com refereix la normativa.
- Per cuinar i fregir serà necessari utilitzar oli d'oliva o bé oli de gira-sol alt oleic. A més, es controlarà amb cura la temperatura màxima de les fregidores i els canvis d'oli, que haurà d'estar protocol·litzat.
- Margarina vegetal 100% (amb la major proporció possible d'àcids grassos tipus Cis, en detriment dels àcids grassos tipus Trans), en porcions de 10 a 15g pel servei de taula, i en barra per utilització a la cuina. S'haurà d'especificar clarament el tipus de greix vegetal de la composició de la margarina.

6. Cereals, Farines i derivats, lleguminoses:

- Els panets es presentaran de 60g embolcallats, amb sal i sense sal. Es valorarà la introducció de pa integral per algunes de les dietes.

- Pa de pagès tallat a rodanxes i pa de motlle de textura adequada perquè s'adapti a les necessitats dels pacients.
- Altres tipus de pa per les cafeteries: xapates, integrals, viena, etc..
- Galetes tipus maria en paquets de 5 unitats.
- Biscotes en paquets de 2 unitats amb sal i sense sal.
- Tipus de brioixeria disponible: croissant, ensaïmada, pa de pessic, magdalenes, melindros...
- Les llegums seques, les pastes de blat i l'arròs seran de categoria extra o primera. S'acceptaran si estan en òptimes condicions de presentació (envasos tancats i precintats), especificant clarament varietat, origen, data de caducitat o de consum preferent.
- Farinetes de cereals específiques per l'alimentació geriàtrica i també farinetes infantils de múltiples sabors.

7. Tubercles i derivats:

- Els tubercles frescos presentaran les següents característiques mínimes de qualitat: seran sencers, sans, consistents, exemptes d'humitat, olor intens, pràcticament sense magolaments, picadures o talls, germinació, reverdiment, danys causats pel fred, fortes deformacions, terra o d'altres materials estranys visibles
- La patata congelada o refrigerada llesta per a fregir, es subministrarà en envasos tancats, retolats i etiquetats correctament.
- El puré de patata també anirà correctament etiquetat i retolat.

8. Hortalisses i verdures:

- Les hortalisses i verdures fresques hauran de presentar un aspecte adequat, íntegre i net, lliures de perforacions, danys, cops i insectes i exemptes de zones podrides o florides.
- Les verdures congelades seran de categoria extra o primera.

9. Fruites i derivats:

- La fruita fresca serà de temporada amb una presència mínima de tres varietats cada dia i amb rotació setmanal.
- La fruita en conserva serà de categoria extra, amb bona presentació, envasos sense bonyes...Es servirà un mínim de 2 unitats.
- Melmelada de varis sabors en terrines individuals amb pes de 20-25g.
- Les compotes de fruita seran de 125-200g sense sucre afegit.
- Sucs de fruita sense sucre afegit en tetra-brik d'1l i amb envàs tetra-brik unidosis de mínim 200ml. Els suc de fruites, conserves i melmelades seran de procedència reconeguda.
- Fruita seca torrada i/o fruita seca mòlta, tipus nous, avellanes i ametlles. Es valorarà la introducció de bosses unidosis de mínim 30g de fruita seca per algunes dietes.

10. Edulcorants naturals i derivats:

- Sucre en sobres unidosis de 8-10g i d'1 Kg per ús a cuina.
- Sobres unidosis d'edulcorant artificial.

11. Aliments estimulants i derivats:

- Sobres unidosis de cafè descafeïnat soluble.
- Cafè natural en diferents presentacions per a ús a les cafeteries.
- Cacao soluble en pols en sobres unidosis.
- Cacao instantani per fer "xocolata amb llet" per ús a la residència geriàtrica i al centre sociosanitari.
- Infusions de té, camamilla, poliol-menta, til·la o altres a sol·licitar en bosses unidosis.

12. Conserves animals i vegetals:

- Les conserves vegetals a subministrar seran com a mínim de primera categoria. 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 d'oliva o de gira-sol.
- Es tindrà molt en compte l'estat extern dels envasos, sense cops, bonyeguts, dates de caducitat, etc...

13. Aliments de 4ª i 5ª gama:

- El aliments i plats de 4ª o 5ª gama es podran utilitzar per reduir el risc sanitari lligat a la producció tradicional en la restauració col·lectiva.
- L'empresa adjudicatària conjuntament amb els responsables del CSA valoraran la necessitat en cada cas i el producte seleccionat a utilitzar.

14. Preparats alimentaris amb fórmula específica i per dietes especials:

- Tots els productes "baixos en sal", "baixos en greix", "sense lactosa", "sense gluten" o altres, hauran d'estar degudament documentats pel fabricant o proveïdor.
- Les dietes triturades es confeccionaran a partir dels plats de la cuina tradicional i amb un texturitzat posterior i/o bé a base de productes comercials de qualitat comprovada. En qualsevol cas, han de cobrir les necessitats nutricionals i hauran de passar uns barems d'acceptació organolèptica.

S'aportaran les fitxes tècniques dels productes proposats.

- Introducció d'aliments vegetals tipus: iogurt de soja, beguda de soja enriquida en calci, beguda de civada, hamburgueses de tofu, seità, "carn" de soja...per definir una dieta vegetariana-vegana completa.
- Ventall de productes sense gluten, tant per utilitzar en dietes específiques com per oferir a les cafeteries.

- Ús d'enriquiments alimentaris per tal d'adaptar-se a les necessitats del pacient, utilitzant llet descremada en pols, cereals mòlts, ametlla mòlta, clara d'ou, formatge fresc...

El cost econòmic d'aquests productes estarà inclòs en el preu de la pensió alimentària.

- Gelatines de sabors, aptes per a pacients diabètics, en format individual, de fabricació industrial per empreses autoritzades.

Aquestes tindran el caràcter de productes "extres" a efectes de facturació.

15. Aigües:

- Aigua mineral de 1,5l i de 330ml.

16. Gelats:

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

17. Begudes no alcohòliques:

- Coles, refrescos de taronja, llimona, i altres, segons la normativa vigent per ús de cafeteries.

18. Condiments, espècies i additius:

- S'utilitzaran, segons el tipus de dietes, sal, pebre en gra i mòlta, altres espècies i herbes aromàtiques.
- Es tindrà especial cura en savoritzar i assaonar convenientment els plats.
- Envasos unidosi d'oli d'oliva, vinagre i sal a les safates dels pacients.
- Els condiments a utilitzar compliran la normativa vigent.