

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ MITJANÇANT
PROCEDIMENT OBERT I TRÀMIT ORDINARI DEL SERVEI DE RESTAURACIÓ
INTEGRAL PER ALS USUARIS DELS SERVEIS DE LA PLATAFORMA DE SERVEIS
FREDERICA MONTSENY**

Identificació de l'expedient

Núm.Exp. 286/2024/eAISSA

1. DESCRIPCIÓ DELS CENTRES I SERVEI A PRESTAR

1.1. Descripció del centres

1.2. Descripció serveis a prestar

2. SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ DELS CENTRES

2.1. Objecte del servei

2.2. Descripció del servei per centre

2.2.1. RESIDÈNCIA ELS JOSEPETS

2.2.1.1. Menús i dietes

2.2.1.2. Estimació de consums

2.2.1.3. Horaris

2.2.1.4. Requeriments del circuit d'àpats

2.2.2. CENTRE DE DIA MASBAU

2.2.2.1. Menús i dietes

2.2.2.2. Estimació de consums

2.2.2.3. Horaris

2.2.2.4. Requeriments del circuit d'àpats

2.2.3. CENTRE DE DIA CAPI

2.2.3.1. Menús i dietes

2.2.3.2. Estimació de consums

2.2.3.3. Horaris

2.2.3.4. Requeriments del circuit d'àpats

2.2.4. MENJADOR SOCIAL

2.2.4.1. Menús i dietes

2.2.4.2. Estimació de consums

2.2.4.3. Horaris

2.2.4.4. Requeriments del circuit d'àpats

2.3. Recursos Humans

2.4. Recursos Tècnics

2.5. Neteja i desinfecció

- 2.6. Control higiènic-sanitari**
- 2.7. Desinfecció, desinsectació i desratització (DDD)**
- 2.8. Subministraments energètics**
- 2.9. Qualitat del servei, indicadors claus i penalitzacions**
- 2.10. Finalització del contracte i traspàs**
- 2.11. Prevenció Riscos Laborals**
- 2.12. Protecció de Dades**
- 2.13. Pòlissa de Responsabilitat Civil**
- 2.14. Informació de caràcter laboral**
- 2.15. Facturació**
- 3. VISITA A LES INSTAL·LACIONS**
- 4. DOCUMENTACIÓ A LLIURAR AL SOBRE B**
- 5. ANNEXOS**

1. DESCRIPCIÓ DELS CENTRES I SERVEI A PRESTAR

1.1. Descripció del centres

Els centres/serveis que són objecte del present plec són els següents:

1.1.1. Residència ELS JOSEPETS:

08800 Vilanova i la Geltrú, Carrer Sant Josep, 16-22

1.1.2. Centre de dia MASBAU:

08800 Vilanova i la Geltrú, Carrer Sant Josep, 16-22

1.1.3. Centre de dia de CAPI:

08800 Vilanova i la Geltrú, Plaça Boleranys, 5

1.1.4. Menjador Social:

08800 Vilanova i la Geltrú, Carrer Sant Josep, 16-22

L'edifici anomenat **La Plataforma de Serveis Frederica Montseny** (en endavant La Plataforma), engloba la Residència Els Josepets, el centre de dia MASBAU i el Menjador Social; entre d'altres serveis.

1.2. Descripció serveis a prestar

El present plec inclou la prestació del servei integral de restauració dels centres descrits en l'apartat 1.1.

2. SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ DELS CENTRES

2.1. Objecte del servei

La gestió i prestació dels serveis integrals de restauració amb sistema de línia calenta amb producció a les instal·lacions de La Plataforma pels centres de l'apartat 1.1.

2.2. Descripció del servei per centre

2.2.1. RESIDÈNCIA ELS JOSEPETS

La Residència Els Josepets, ubicat a La Plataforma, és un servei d'acolliment adreçat a les persones que vulguin gaudir d'una atenció integral, dins d'un marc social que engloba tot l'entorn familiar del resident.

Disposa d'un total de 139 places (públiques i privades), distribuïdes en habitacions individuals i dobles.

2.2.1.1. Menús i dietes

La pensió alimentària dels pacients constarà de 4 àpats (esmorzar, dinar, sopar i berenar); a més, el servei de restauració haurà de lliurar extres als serveis d'infermeria per tal de cobrir altres necessitats (hidratació, ressopó, ...).

Els menús de dinars i sopars tindran una planificació mensual, i com a mínim 2 temporades (estiu i hivern). Hauran d'estar prèviament aprovats per la Direcció de la

Residència. L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menús amb un mínim de 10 dies d'antelació a la posada en marxa.

Els menús seguiran les freqüències orientatives recomanades d'aliments del document "[L'alimentació en els centres residencials per a persones grans](#)":

Grups d'aliments	Freqüència de consum
Hortalisses	Com a mínim, en el dinar i el sopar
Farinacis ¹ integrals	En alguns àpats del dia i segons la tolerància individual
Fruita fresca	Com a mínim, 3 peces al dia
Fruita seca (crua o torrada)	De 3 a 7 vegades per setmana
Llet, iogurt i formatge (o begudes vegetals enriquides amb calci i sense sucres afegits)	2-3 vegades al dia
Aliments proteics ²	No més de 2 vegades al dia, alternant:
Llegums ³	Com a mínim 4 vegades a la setmana
Ous ⁴	3-4 vegades a la setmana
Peix ⁵	2-3 vegades a la setmana
Carn ⁶	3-4 vegades a la setmana (carn vermella, 2 vegades a la setmana com a màxim)
Aigua ⁷	1,6 litres de líquid al dia (6 gots) les dones, 2 litres de líquid al dia (8 gots) els homes
Oli d'oliva verge	Oli d'oliva verge per amanir i cuinar, i oli d'oliva o gira-sol altooleic per cuinar i per fregir
Begudes ensucrades i sucs, embotits i carns processades, ⁸ patates xips i <i>snacks</i> salats, llaaminadures, brioixeria, postres làcties ensucrades, galetes, etc.	Com menys millor

1 Es consideren farinacis el pa, la pasta, l'arròs, el cuscús, etc. (que convé que siguin integrals) i, també, la patata i altres tubercles.

2 En cas de dietes vegetarianes, cal basar-se en llegums, fruita seca, ous i lactis, segons els tipus de dieta (ovolactovegetariana, ovovegetariana, lactovegetariana o vegana).

3 Els llegums, per la seva composició nutricional rica en hidrats de carboni i en proteïnes, es poden considerar en el grup d'aliments farinacis i, també, en el de proteics (carn, peix, ous i llegums), i poden constituir un plat únic.

4 Es poden consumir ous sense problemes, encara que en general es recomana limitar-los a 3-4 per setmana. El consum de clares d'ou pot ser beneficiós quan es vol incrementar l'aportació de proteïnes.

5 És convenient diversificar el tipus de peix, tant blanc com blau, i, preferentment, de pesca sostenible. Els bonyols de bacallà, les crestes de tonyina, les croquetes i les delícies, per la poca quantitat de peix que contenen, no es consideren una ració, i es consideren precuinats, si no s'han elaborat a la mateixa cuina.

6 Es considera carn vermella tota la carn muscular dels mamífers, incloent-hi la carn de bou, vedella, porc, xai, cavall i cabra. La carn blanca és, per tant, la carn d'aus, com també la de conill. La carn processada és la que ha estat transformada a través de la salaó, la curació, la fermentació, el fumatge o altres processos per millorar-ne el gust o la conservació (inclou pernil, salsitxes, hamburgueses, mandonguilles, carn en conserva, carn seca, preparacions i salses a base de carn, etc.).

7 És convenient beure sovint aigua i altres líquids, sopes, infusions, aigües aromatitzades, gelatines, etc., al llarg del dia, tot i no tenir set. L'aigua de l'aixeta, provinent d'una xarxa de distribució pública, és apta i saludable per al consum i evita la utilització d'envasos d'un sol ús.

Font: adaptat de la guia *Petits canvis per menjar millor*, ASPCAT, 2019

Els menús constaran de:

- Dinar: Primer plat, segon plat amb guarnició, postres i pa.
- Sopar: Primer plat, segon plat amb guarnició, postres i pa.
 - També es pot oferir un plat únic amb acompanyament d'amanida si aquest plat és complert (per exemple arròs amb peix o pollastre, fideuada amb peix, fideus a la cassola, llegum...)

Els dinars i els sopars es complementaran i l'aportació energètica del sopar serà menor que la del dinar, i amb preparacions de digestió fàcil (bullit, saltat, vapor, guisat, planxa...).

Pel que fa a la distribució dels aliments al llarg del dia, haurien d'incloure els grups d'aliments recomanats amb les adaptacions pertinents per a cada tipus de dieta:

Apats del dia	Grups d'aliments
Esmorzar	<u>Farinacis</u> : pa, cereals sense ensucrar i, ocasionalment, galetes maria <u>Fruita fresca</u> : en peces, a trossos, triturada <u>Lactis</u> : llet, iogurt, formatges <u>Greix (optatiu)</u> : oli d'oliva verge i, ocasionalment, mantega o margarina sense sal <u>Aliments proteics (optatiu)</u> : ou, peix enllaunat, permil dolç, permil curat <u>Altres</u> : cafè, infusions, tomàquet, melmelada, codonyat, fruita seca crua o torrada sense sal (sencera o triturada)
Dinar i sopar	<u>Farinacis</u> : pasta, sèmole, arròs, patates i pa <u>Hortalisses</u> : crues o cuites <u>Aliments proteics</u> : llegums, ous, peix, marisc i carn (preferentment blanca) <u>Greix</u> : oli d'oliva verge per amanir i cuinar, i oli d'oliva o gira-sol altooleic per cuinar i per fregir <u>Postres</u> : fruita fresca en peces, a trossos, triturada i, ocasionalment, lactis (iogurt i formatge) o dolços (flam, fruita en almívar, gelat, etc.) <u>Beguda</u> : aigua
Berenar i ressopó	<u>Farinacis</u> : pa, cereals sense ensucrar i, ocasionalment, galetes maria <u>Fruita fresca</u> : en peces, a trossos, triturada <u>Lactis</u> : llet, iogurt, formatges <u>Greix (optatiu)</u> : oli d'oliva verge i, ocasionalment, mantega o margarina sense sal <u>Altres</u> : infusions, fruita seca crua o torrada sense sal (sencera o triturada)

La pensió alimentària no inclourà el subministrament d'aigua mineral.

Cada unitat assistencial elaborarà un llistat amb els esmorzars de cada resident, en base al llistat de l'annex I, que s'anirà modificant segons les necessitats. Cada modificació es notificarà al responsable del servei de cuina. També faran petició diària per ressopons i extres, en base al llistat de l'annex III.

S'establiran uns horaris per a que el personal de les unitats assistencials comuniquin les peticions i modificacions de dietes dels residents.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un programa informàtic per la gestió de la producció derivada de la petició de dietes. En les seves ofertes les empreses licitadores hauran de descriure el programa; així com el sistema de comunicació amb el personal assistencial.

Els següents dies festius s'oferirà menú especial:

- 01 gener ANY NOU. Menú complert dinar
- 06 gener DIA DE REIS. Menú complert dinar
- 17 gener SANT ANTONI. Postres dinar
- DIJOUS GRAS. Menú complert dinar
- DIVENDRES DE PASQUA. Menú sense carn
- DILLUNS DE PASQUA. Postres dinar
- 19 març SANT JOSEP. Postres dinar
- 23 d'abril SANT JORDI. Menú complert dinar
- 24 de juny SANT JOAN. Berenar (coques)

- 5 d'agost. FESTA MAJOR
- 01 novembre TOTS SANTS. Postres dinar
- 24 desembre NIT DE NADAL. Menú complert sopar
- 25 desembre NADAL. Menú complert dinar
- 26 desembre SANT ESTEVE. Menú complert dinar
- 31 desembre CAP D'ANY. Menú complert sopar

Els tipus de dietes que hauran d'estar previstes en els menús atendran a:

- Capacitat de deglució: sense/amb disfàgia a líquids.
- Capacitat mastiació: textura normal, fàcil mastiació i triturada (com a mínim)
- Patologia: basal, diabètica, hipocalòrica àmplia i estricta, protecció gàstrica i astringent.
- Intoleràncies i al·lèrgies: gluten, fruits secs, marisc i lactosa (com a mínim)

En cas necessari, infermeria sol·licitarà a l'empresa adjudicatària l'atenció personalitzada deresidents que no s'adaptin als menús estàndard.

La informació dels menús es trobarà disponible en el dossier a l'abast del personal, residents ifamílies situat a cadascuna de les plantes i a la recepció.

2.2.1.2. Estimació de consums

Les pensions anuals estimades es basen en l'històric dels darrers 2 anys. Els consums sónorientatius. Els nombre de pensions previstes anirà a risc i ventura de l'adjudicatari.

Servei	Consum anual
Esmorzar Els Josepets	47.908
Dinar els Josepets	48.568
Berenar els Josepets	47.945
Sopar els Josepets	48.501

Puntualment, i a banda del servei objecte d'aquest plec, l'OAM AISSA podrà sol·licitar serveis puntuals com càterings per reunions o celebracions, o àpats per treballadors. En aquest cas se seguiran les recomanacions del document:

[Recomanacions per garantir que els aliments servits en actes públics municipals siguin saludables i sostenibles](#)

L'adjudicatari podrà arribar a un acord amb els responsables del centre per poder oferir la possibilitat d'àpats pels treballadors; acordant l'import pel servei i la forma de pagament entreles parts.

2.2.1.3. Horaris

Els horaris de serveis seran:

Esmorzar	<u>1a planta:</u> 1r torn a les 09:00 h, 2n torn a les 09:30 h <u>2a i 3a planta:</u> A les 09:30 h
Dinar	<u>1a i 2a planta:</u> 1r torn a les 13:00 h, 2n torn a les 13:30 h <u>3a planta:</u> A les 13:00 h
Berenar	<u>1a, 2a i 3a Planta:</u> A les 16:30 hores
Sopar	<u>1a i 2a planta:</u> 1r torn a les 19:00 h, 2n torn a les 19:30 h <u>3a planta:</u> A les 19:00 h
Lliurament d'extres (productes i vaixella)	A consensuar amb responsable corresponent

2.2.1.4. Requeriments del circuit d'àpats

- Lliurament aliments per a l'esmorzar a la unitat

Personal del servei de restauració lliurarà a cada una de les unitats un carro amb els aliments i vaixella necessària per donar el servei d'esmorzar. El repartiment als residents anirà a càrrec del personal assistencial.

Un cop finalitzat l'esmorzar, personal d'infermeria diposita la vaixella bruta (escurant les deixalles) en caixa/es tapada/es i separant els coberts de la resta de vaixella. El personal de restauració ho trasllada al rentavaixelles per a la seva neteja.

- Lliurament aliments per al dinar a la unitat

Personal del servei de restauració transportarà en carros bany-maria els aliments així com els estris i vaixella necessaris per al repartiment dels dinars dels residents de la unitat. L'emplatat anirà a càrrec del personal de restauració i el repartiment als residents i preparació de les taules anirà a càrrec del personal assistencial.

Un cop finalitzat el dinar, personal d'infermeria diposita la vaixella bruta (escurant les deixalles) en caixes tapades i separant els coberts de la resta de vaixella. El personal de restauració ho trasllada al rentavaixelles per la seva neteja.

- Lliurament aliments per al berenar a la unitat

Personal del servei de restauració lliurarà a cada una de les unitats un carro amb els aliments i vaixella necessària per donar el servei de berenar. El repartiment als residents anirà a càrrec del personal assistencial.

Un cop finalitzat el berenar, personal d'infermeria diposita la vaixella bruta (escurant les deixalles) en caixa/es tapada/es i separant els coberts de la resta de vaixella. El personal de restauració ho trasllada al rentavaixelles per a la seva neteja.

- Lliurament aliments per al sopar a la unitat

Personal del servei de restauració transportarà en carros bany-maria els aliments així com els estris i vaixella necessaris per al repartiment dels sopars dels residents de la unitat. L'emplatat anirà a càrrec del personal de restauració i el repartiment als residents i preparació de les taules anirà a càrrec del personal assistencial.

Un cop finalitzat el sopar, personal d'infermeria diposita la vaixella bruta (escurant les deixalles) en caixes tapades i separant els coberts de la resta de vaixella. El personal de restauració ho trasllada al rentavaixelles per la seva neteja.

- Lliurament d'extres (aliments i vaixelles) a la unitat

Personal del servei de restauració lliura a la unitat, un cop al dia, els aliments i vaixelles per cobrir altres necessitats, com ressopons i hidratacions.

2.2.2. CENTRE DE DIA MASBAU

El Centre de Dia Masbau, ubicat a La Plataforma, és un servei d'acolliment diürn i d'assistència a les activitats de la vida diària, per a persones grans amb dependències cognitives, funcionals i socials.

El servei es presta de dilluns a divendres de 8 a 20 hores i dissabtes de 8 a 18 hores. Els diumenges i festius el centre està tancat.

Disposa tant de places públiques com privades. La capacitat del menjador és d'un màxim de 60 persones. De dilluns a divendres hi ha entre 46-52 usuaris i dissabtes 12-16 usuaris actualment.

2.2.2.1. Menús i dietes

La prestació del servei és el dinar. Els esmorzars i berenars es gestionen com extres.

Els menús de dinars tindran una planificació mensual, i com a mínim 2 temporades (estiu i hivern) Hauran d'estar prèviament aprovats per el referent assistencial. L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menús amb un mínim de 10 dies d'antelació a la posada en marxa.

-Dinar: Primer plat, segon plat amb guarnició, postres i pa, o bé un plat únic amb acompanyament d'amanida si aquest plat és complert (per exemple arròs amb peix o pollastre, fideuada amb peix, fideus a la cassola, llegum...)

Els plats que componen el dinar de cadascun dels usuaris, es demanaran a criteri del referent del centre, qui haurà de triar entre l'oferta de plats de les derivacions de la dieta del dia.

De manera setmanal i amb antelació mínima de 3 dies, el referent del centre comunicarà a l'empresa adjudicatària les quantitats de cada plat que necessitarà en cadascun dels menús de la setmana següent. S'establiran uns horaris per a que el referent del centre comuniqui els canvis sobre les peticions fetes.

La pensió alimentària no inclourà el subministrament d'aigua mineral. Se'n farà càrrec l'OAM AISSA. Els següents dies senyalats s'oferirà menú/plat especial:

- Els 3 Tombs: Dinar complert
- DIJOUS GRAS: Dinar complert
- Dimecres de cendra: Dinar complert
- SANT JOSEP: Dinar complert
- SANT JORDI: Dinar complert
- Sant Joan: Dinar complert
- Festa Major: Dinar complert
- TOTS SANTS: Dinar complert
- Dia de la Gent Gran (1 d'octubre): Dinar complert
- NADAL: Dinar complert
-

Donat que algunes d'aquestes dates són festius oficials i no hi ha activitat al Centre, es traslladen els menús especials a dies anteriors/posteriors. El referent del centre informará de les dates proposades amb antelació mínima de dues setmanes.

Els tipus de dietes que hauran d'estar previstes en els menús atendran a:

- Capacitat de deglució: sense/amb disfàgia a líquids.
- Capacitat masticació: textura normal, fàcil masticació i triturada (com a mínim)
- Patologia: basal, diabètica, hipocalòrica àmplia i estricta, protecció gàstrica i astringent.
- Intoleràncies i al·lèrgies: gluten i lactosa (com a mínim)

La informació dels menús es trobarà disponible al taulell d'anuncis a l'abast del personal, usuaris i famílies. El centre farà arribar la informació a l'usuari.

2.2.2.2. Estimació de consums

Les menús estimats es basen en l'històric dels darrers 2 anys. Els consums són orientatius. Els nombre de menús previstos anirà a risc i ventura de l'adjudicatari.

Servei	Consum anual
Dinar centre dia Masbau	13.000

Puntualment, i a banda del servei objecte d'aquest plec, l'OAM AISSA podrà sol·licitar serveis puntuals com càterings per reunions o celebracions, o àpats per treballadors.

2.2.2.3. Horaris

Els horaris del servei seran:

Dinar	13:00 hores
Lliurament d'extres (productes i vaixel·la)	A consensuar amb responsable

2.2.2.4. Requeriments del circuit d'àpats

- Lliurament aliments per a l'esmorzar

El personal de servei de restauració lliurarà els aliments sol·licitats segons la comanda d'extres realitzada pels responsables, i la vaixella necessària, i amb la freqüència que s'acordi entre les parts. El repartiment als usuaris el farà personal assistencial.

Un cop finalitzat l'esmorzar, el personal assistencial dipositen la vaixella bruta (escurant les deixalles) en caixa/es tapades i separant els coberts de la resta de vaixella. El personal de restauració ho traslladarà al rentavaixelles per la seva neteja.

- Lliurament aliments per al dinar

El personal del servei de restauració transporta en carros bany-maria els aliments, vaixella i estris necessaris per al repartiment dels dinars dels usuaris. L'emplatat anirà a càrrec del personal de restauració i el repartiment als usuaris i preparació de les taules anirà a càrrec del personal assistencial.

Un cop finalitzat el dinar, el personal assistencial dipositen la vaixella bruta (escurant les deixalles) en caixa/es tapades i separant els coberts de la resta de vaixella. El personal de restauració ho trasllada al rentavaixelles per la seva neteja.

- Lliurament aliments per al berenar

El personal de servei de restauració lliurarà els aliments sol·licitats segons la comanda d'extres realitzada pels responsables, i la vaixella necessària, i amb la freqüència que s'acordi entre les parts. El repartiment als usuaris el farà personal assistencial.

Un cop finalitzat el berenar, el personal assistencial dipositen la vaixella bruta (escurant les deixalles) en caixa/es tapades i separant els coberts de la resta de vaixella. El personal de restauració ho traslladarà al rentavaixelles per la seva neteja.

- Lliurament d'extres (aliments i vaixelles)

Personal del servei de restauració lliurarà, amb la freqüència que s'estableixi, els aliments i vaixelles per cobrir els esmorzars i berenars així com altres necessitats.

2.2.3. CENTRE DE DIA CAPI

El Centre de Dia CAPI és un centre diürn concertat per a gent gran amb dependència.

El servei es presta de dilluns a divendres de 8 a 20 hores. Els dissabtes, diumenges i festius el centre està tancat.

La capacitat del menjador és d'un màxim de 20 persones. De dilluns a divendres hi ha 20 usuaris.

2.2.3.1. Menús i dietes

La prestació del servei és el dinar. Els esmorzars i berenars es gestionen com extres.

Els menús de dinars tindran una planificació mensual, i com a mínim 2 temporades (estiu i hivern). Hauran d'estar prèviament aprovats per el referent assistencial. L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menús amb un mínim de 10 dies d'antelació a la posada en marxa.

- Dinar: Primer plat, segon plat amb guarnició, postres i pa, o bé un plat únic amb

acompanyament d'amanida si aquest plat és complert (per exemple arròs amb peix o pollastre, fideuada amb peix, fideus a la cassola, llegum...)

Els plats que componen el dinar de cadascun dels usuaris, es demanaran a criteri del referent del centre, qui haurà de triar entre l'oferta de plats de les derivacions de la dieta del dia.

De manera setmanal i amb antelació mínima de 3 dies, el referent del centre comunicarà a l'empresa adjudicatària les quantitats de cada plat que necessitarà en cadascun dels menús de la setmana següent. S'establiran uns horaris per a que el referent del centre comuniqui els canvis sobre les peticions fetes.

La pensió alimentària no inclourà el subministrament d'aigua mineral. Se'n fa càrrec l'OAM AISSA. Els següents dies senyalats s'oferirà menú/plat especial:

- Els 3 Tombs: Dinar complert
- DIJOURS GRAS: Dinar complert
- Dimecres de Cendra: Dinar complert
- SANT JOSEP: Dinar complert
- SANT JORDI: Dinar complert
- Sant Joan: Dinar complert
- Festa Major: Dinar complert
- TOTS SANTS: Dinar complert
- Dia de la Gent Gran (1 d'octubre): Dinar complert
- NADAL: Dinar complert
-

Donat que algunes d'aquestes dates són festius oficials i no hi ha activitat al Centre, es traslladen els menús especials a dies anteriors/posteriors. El referent del centre informará de les dates proposades amb antelació mínima de dues setmanes.

Els tipus de dietes que hauran d'estar previstes en els menús atendran a:

- Capacitat de deglució: sense/amb disfàgia a líquids.
- Capacitat masticació: textura normal, fàcil masticació i triturada (com a mínim)
- Patologia: basal, diabètica, hipocalòrica àmplia i estricta, protecció gàstrica i astringent.
- Intoleràncies i al·lèrgies: gluten i lactosa (com a mínim)

La informació dels menús es trobarà disponible al taulell d'anuncis a l'abast del personal, usuaris i famílies. El centre farà arribar la informació a l'usuari.

2.2.3.2. Estimació de consums

Els menús estimats es basen en l'històric dels darrers 2 anys. Els consums anuals són orientatius. El nombre de menús previstos anirà a risc i ventura de l'adjudicatari.

Servei	Consum anual
Dinar CAPI	5.200

2.2.3.3. Horaris

Els horaris del servei seran:

Dinar	13:00 hores
Lliurament d'extres (productes i vaixella)	A consensuar amb responsable

2.2.3.4. Requeriments del circuit d'àpats

Donat que el Centre de Dia CAPI es troba situat a 4 kms de La Plataforma, on hi ha ubicada la cuina, **l'empresa adjudicatària haurà de disposar de mitjans de transports adequats que garanteixin el lliurament en òptimes condicions.**

- Lliurament aliments per a l'esmorzar

El personal de servei de restauració lliurarà els aliments sol·licitats segons la comanda d'extres realitzada pels responsables, i la vaixella necessària, i amb la freqüència que s'acordi entre les parts. El repartiment als usuaris el farà personal assistencial.

Un cop finalitzat l'esmorzar, el personal assistencial realitza la neteja i la col·locació dels estris al rentavaixelles que disposa el centre de dia per a la seva neteja.

- Lliurament aliments per al dinar

El personal del servei de restauració transporta els aliments, vaixella i estris necessaris per al repartiment dels dinars dels usuaris. L'emplatat i repartiment als usuaris anirà a càrrec del personal assistencial.

Un cop finalitzat el dinar, el personal assistencial dipositen la vaixella bruta (escurant les deixalles) en caixa/es tapades i separant els coberts de la resta de vaixella. El personal de restauració l'endemà quan acudeixen a entregar el dinar recull la vaixella bruta, col·locada en caixes tapades i separant els coberts de la resta de la vaixella, i entrega vaixella neta. Es precisen, per tant, dos jocs de vaixella.

- Lliurament aliments per al berenar

El personal de servei de restauració lliurarà els aliments sol·licitats segons la comanda d'extres realitzada pels responsables, i la vaixella necessària, i amb la freqüència que s'acordi entre les parts. El repartiment als usuaris el farà personal assistencial.

Un cop finalitzat l'esmorzar, el personal assistencial realitza la neteja i la col·locació dels estris al rentavaixelles que disposa el centre de dia per a la seva neteja.

- Lliurament d'extres (aliments i vaixelles)

Personal del servei de restauració lliurarà, amb la freqüència que s'estableixi, els aliments i vaixelles per cobrir els esmorzars i berenars així com altres necessitats.

2.2.4. MENJADOR SOCIAL

El menjador social està ubicat a La Plataforma i dona servei a residents del municipi amb recursos econòmics insuficients. El menjador té un doble objectiu, cobrir l'alimentació diària i promoure hàbits correctes i de cura personal.

El menjador funciona de dilluns a diumenge, inclosos festius, en torn de dinar, de 13:00 a

15:00 hores.

2.2.4.1. Menús i dietes

Es presten els serveis de dinar i de pícnic.

Els menús de dinars tindran una planificació mensual, i com a mínim 2 temporades (estiu i hivern) Hauran d'estar prèviament aprovats per el referent assistencial. L'empresa adjudicatària presentarà la proposta de menús amb un mínim de 10 dies d'antelació a la posada en marxa.

- Dinar: Primer plat, segon plat amb guarnició, postres i pa, o bé
- Pícnic: Entrepà, aigua i postres

Els plats que componen el dinar de cadascun dels usuaris, es demanaran a criteri del referent del centre, qui haurà de triar entre l'oferta de plats de les derivacions de la dieta del dia.

El personal assistencial encarregat del servei de menjador social traspasarà cada dilluns al servei de restauració la petició d'àpats prevista per la setmana següent.

Els canvis es podran notificar a la cuina fins les 11 hores.

La pensió alimentària no inclourà el subministrament d'aigua mineral. Se'n fa càrrec l'OAM AISSA. Els següents dies festius s'oferirà menú especial:

- 01 gener ANY NOU: Dinar complert
- 06 gener DIA DE REIS: Dinar complert
- 17 gener SANT ANTONI: Postres
- DIJOUS GRAS: Dinar complert
- DIVENDRES DE PASQUA: Menú sense carn
- DILLUNS DE PASQUA: Postres
- 19 març SANT JOSEP: Postres
- 5 d'agost FESTA MAJOR
- 01 novembre TOTS SANTS: Postres
- 25 desembre NADAL: Dinar complert
- 26 desembre SANT ESTEVE: Dinar complert
- 31 desembre CAP D'ANY: Dinar complert

Els tipus de dietes que hauran d'estar previstes en els menús atendran a:

- Capacitat de deglució: sense/amb disfàgia a líquids.
- Capacitat masticació: textura normal, fàcil masticació i triturada (com a mínim)
- Patologia: basal, diabètica, hipocalòrica àmplia i estricta, protecció gàstrica i astringent.
- Intoleràncies i al·lèrgies: gluten i lactosa (com a mínim)

La informació dels menús es trobarà sempre publicada en l'espai del menjador.

2.2.4.2. Estimació de consums

Els menús estimats es basen en el consum del darrer any. Els consums són orientatius. El nombre de menús previstos anirà a risc i ventura de l'adjudicatari.

Servei	Consums anuals
Dinar menjador social	8.769
Pícnic	4.000

2.2.4.3. Horaris

Els horaris del servei seran:

Dinar	1er torn: de 13:15 a 14:00 hores 2on torn: de 14:15 a 15:00 hores
-------	--

2.2.4.4. Requeriments del circuit d'àpats

Personal del servei de restauració transportarà en carros bany-maria els aliments així com els estris i vaixelles necessari pel repartiment de dinars dels usuaris. L'emplatat, el repartiment i preparació de taules als usuaris anirà a càrrec del personal del menjador de La Plataforma.

Un cop finalitzat el dinar, personal del menjador dipositarà la vaixela bruta (escurant les deixalles) en caixes tapades i separant els coberts de la resta de vaixela. El personal de restauració ho traslladarà al rentavaixelles per la seva neteja.

2.3. Recursos Humans

Els recursos humans actualment adscrits a la prestació del servei són els inclosos a l'annex 3 del PCAP, i l'empresa adjudicatària està obligada a subrogar tot aquest personal. Aquesta subrogació es farà en la mateixa data d'inici del contracte. Aquest personal no tindrà cap mena de vincle laboral amb l'OAM AISSA.

L'empresa adjudicatària disposarà a La Plataforma de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal propi i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei; restant obligada a la substitució de les baixes per malaltia, vacances, vaga,...

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un servei de dietètica per confeccionar els menús i es basarà en les recomanacions del document "[L'alimentació en els centres residencials per a persones grans](#)"

Podrà requerir-se la presència de personal especialitzat per atendre consultes destinades a adaptar els menús a les necessitats i gustos dels residents. Aquestes sol·licituds s'hauran d'atendre en menys de 48 hores.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva proposta tècnica l'organigrama, indicant categories, càrrecs i funcions de cada una de les persones assignades als serveis, tant de les de presència diària com esporàdica. L'OAM AISSA podrà verificar, a través dels mitjans que consideri més adients, que l'empresa adjudicatària ha adscrit al contracte tot el personal compromès.

Els recursos humans seran degudament organitzats i especialitzats segons l'àrea funcional en què es trobin assignats. Els cuiners tindran titulació acreditativa; i en tots els casos, els treballadors disposaran de la formació preceptiva i al dia per a la manipulació d'aliments dins el seu sistema de prerequisits com a part de la gestió en seguretat

alimentària.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un pla de formació continuada pel seu personal, amb cronograma i que doni resposta a les necessitats del servei d'alimentació; en un termini màxim d'1 mes des de l'inici del contracte. En el moment de l'inici del contracte tot el personal ha de rebre la formació bàsica en manipulació d'aliments i seguretat alimentària, en al·lèrgies i intoleràncies alimentàries així com en prevenció de riscos laborals, en un termini no superior a 30 dies a partir de la data d'inici del contracte. L'empresa haurà de complir amb el 100% del pla de formació presentat.

L'empresa contractista donarà compliment al conveni aplicable en el sector en totes les seves disposicions. També complirà la legislació vigent en matèria d'igualtat entre els homes i dones treballadores; quant a sou i resta de drets.

Les modificacions que es produeixin en matèria de recursos humans adscrits al servei (canvis de centre, de categoria, baixes o incorporacions de noves persones, etc...) seran comunicades amb una antelació mínima de 24 hores, i per escrit, als responsables de l'OAM AISSA; així mateix també informará de forma permanent dels proveïdors habituals o puntuals que hagin de tenir accés als edificis de l'OAM AISSA.

Tant l'empresa contractista com la Direcció de l'OAM AISSA nomenaran interlocutors vàlids per resoldre o coordinar el funcionament del servei. Es reuniran mensualment o sempre que sigui necessari per avaluar el desenvolupament del servei i vetllar pel seu bon funcionament.

L'empresa adjudicatària uniformarà degudament i al seu càrrec al personal que presti el servei en el centres objecte del plec. El personal anirà vestit amb roba de feina i adequat en funció dels riscos associats al seu lloc de treball; i en un lloc visible aniran identificats amb el seu nom i el de l'empresa. Els uniformes seran d'ús exclusiu pel desenvolupament del servei. L'aspecte general dels treballadors i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre sanitari.

2.4. Recursos Tècnics

L'OAM AISSA posarà a disposició de l'empresa adjudicatària l'equipament i estris indicats en l'annex II, així com la vaixela i els coberts necessaris. Durant la vigència del contracte l'empresa adjudicatària se'n farà càrrec del seu manteniment i conservació. A la finalització del contracte, l'adjudicatari haurà de retornar en correcte estat de funcionament el que hagi rebut en cessió d'ús. .

2.5. Neteja i desinfecció

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària, i tots els costos associats (fungibles, producte químic,...) i amb la freqüència establerta dels locals, sistemes d'evacuació de fums, equipaments i utilatges de la cuina i altres espais dels centres que utilitza per desenvolupar l'objecte del contracte, i assumirà tots els costos que se'n deriven (productes de neteja, personal, etc.). En el cas de que no sigui satisfactori el seu resultat, l'OAM AISSA es reserva el dret de fer-se càrrec d'aquests treballs i deduir el seu cost de la facturació mensual.

Les empreses licitadores hauran de presentar en les seves ofertes tècniques un model de Plade Neteja i Higiene.

2.6. Control higiènic-sanitari

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa legal vigent de referència. Així mateix haurà de passar totes les inspeccions reglamentaries pels organismes competents.

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment, i n'assumirà el cost, anàlisis bacteriològics d'aliments en cru semielaborats i elaborats, anàlisi de superfícies, estris i ambientals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat. Els resultats s'hauran de fer arribar als responsables de l'OAM AISSA. I en cas d'incidències, s'hauran d'aplicar mesures correctores per resoldre-les.

L'empresa adjudicatària disposarà d'un termini efectiu d'un mes, a comptar des de la data d'inici del servei per presentar davant de l'OAM AISSA el document de l'APPCC (Anàlisi de perills i punts de control crítics). La finalitat és que es puguin concretar molt més tots els procediments i processos, després d'una comprovació real i in situ durant el primer mes de vigència del contracte.

2.7. Desinfecció, desinsectació i desratització (DDD)

L'empresa adjudicatària assumirà la contractació, i el cost, d'una empresa especialitzada en DDD per que realitzi el servei de forma periòdica a l'àrea de cuina i magatzems, complint amb la normativa de referència. S'haurà de presentar la planificació i els protocols al respecte, en un termini inferior a un mes des de l'inici del servei.

2.8. Subministraments energètics

L'OAM AISSA facilitarà els subministraments energètics necessaris pel desenvolupament del servei.

2.9. Qualitat del servei

Responsables de l'OAM AISSA seran els encarregats del control i coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb els quals es tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament del servei.

En un termini inferior a 2 mesos després de l'inici de contracte, l'adjudicatari haurà de fer entrega d'un Pla de Qualitat adaptat i específic pel servei que desenvolupa a La Plataforma.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquests li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o productes elaborats que no es considerin aptes pel consum.

L'empresa adjudicatària informarà puntualment als representats de l'OAM AISSA de qualsevol incidència que es produeixi durant el desenvolupament de la seva activitat. I també haurà de permetre l'accés als representants de l'OAM AISSA a les instal·lacions, no podent impedir-ho sota cap concepte.

Entre les tasques a desenvolupar pels responsables de l'OAM AISSA hi haurà:

- Realitzar reunions periòdiques
- Realitzar inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat de les matèries primeres i productes elaborats

- Controlar el compliment de les condicions contractuals i prestacions del servei
- Controlar el compliment de les normatives higiènic-sanitàries i d'altres establertes legalment
- Gestionar les reclamacions i queixes
- Realitzar seguiment dels indicadors clau

L'OAM AISSA podrà encarregar a una empresa externa la realització dels controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, i l'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

2.10. Finalització del contracte i traspàs

Quan finalitzi la vigència del present contracte, en cas que s'efectués una nova adjudicació del servei, el contractista que finalitzi efectuarà un traspàs a la nova adjudicatària abans de l'inici de la nova prestació; amb l'objectiu de minimitzar l'afectació a l'usuari.

2.11. Prevenció Riscos Laborals

L'empresa adjudicatària garantirà a tots els treballadors (propis o subcontractats) tots els mitjans de seguretat necessaris, obligant a complir tota la legislació vigent en matèria de salut laboral, en particular la normativa de Prevenció de Riscos Laborals (Llei 31/1995 i normativa de desenvolupament), essent el seu incompliment motiu de resolució del contracte, en virtut del que es contempla en el punt 3 de l'article 24 de la llei esmentada.

En compliment específic de l'article 24 de la Llei 31/1995 de "Coordinació d'Activitats Empresariales" caldrà fer seguiment al procediment intern que l'OAM AISSA té establert.

Respecte als diferents plans d'emergència dels centres de l'OAM AISSA, l'empresa adjudicatària s'haurà d'implicar i participar en la mesura que indiqui el pla corresponent i el manual general d'autoprotecció de l'OAM AISSA, per garantir la pròpia seguretat i la de les altres persones que puguin romandre en els centres de l'OAM AISSA; així com a preservar la integritat dels béns i patrimoni dels centres.

En el cas que a l'OAM AISSA se l'imposés alguna sanció per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment de mesures preventives per part del personal de l'empresa adjudicatària, l'OAM AISSA repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa.

El Comitè de Seguretat i Salut del centre supervisarà el compliment de la normativa de Prevenció de Riscos Laborals.

S'estableix un termini màxim d'1 mes des de l'inici de la prestació del servei, per que l'empresa adjudicatària desenvolupi el Pla de Prevenció de Riscos Laborals, propi de l'activitat a desenvolupar a La Plataforma, on es recollirà l'avaluació de riscos i la planificació de l'acció preventiva, essent el seu incompliment motiu de resolució del contracte.

En les ofertes, les empreses licitadores hauran d'indicar els recursos humans i tècnics que empraran per la realització del Pla de Riscos Laborals, per tal de valorar-lo.

2.12. Protecció de Dades

L'empresa adjudicatària tindrà el deure de guardar la màxima confidencialitat sobre les

dades relatives a la salut i l'estada dels residents i usuaris als centres de les quals pugui tenir coneixement per raó de contracte, responsabilitzant-se que el seu personal compleixi aquesta obligació.

La vulneració del deure de confidencialitat sobre les esmentades dades o l'incompliment de les obligacions de protecció de dades de caràcter personal per part de l'empresa o personal al seu servei, podrà ser causa de resolució del contracte, sense perjudici de les accions de responsabilitat civil o penal que s'escaiguin.

2.13. Pòlissa de Responsabilitat Civil

L'adjudicatari, una vegada rebuda la comunicació i prèviament a la signatura del contracte, haurà de subscriure una assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 500.000,00 euros, pels danys que es puguin ocasionar en el desenvolupament del servei objecte d'aquest contracte als usuaris, visitants i personal del centre, així com els treballadors propis de l'empresa adjudicatària que realitzin la seva funció en les dependències de La Plataforma. Tanmateix, aquesta pòlissa haurà de cobrir els danys que es puguin ocasionar als edificis, les seves instal·lacions i el seu equipament.

2.14. Informació de caràcter laboral

L'empresa adjudicatària s'obliga a presentar mensualment els justificants de pagament de les cotitzacions a la Seguretat Social, models TC-1 i TC-2, i trimestralment un certificat d'estar al corrent de les obligacions fiscals. En cas que no es facin efectius els sous, cotitzacions del personal i impostos corresponents, l'OAM AISSA deduirà o retindrà del pagament mensual aquestes quantitats. En cas de reiteració en d'impagament serà causa de resolució contractual.

2.15. Facturació

La factura farà referència sempre al servei efectivament prestat el mes anterior i es presentarà a l'OAM AISSA abans del dia 5 del mes següent al del servei efectuat, desglossada d'acord amb les necessitats de l'OAM AISSA.

Es confeccionarà amb data de l'últim dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat, diferenciades per als diferents centres de l'OAM AISSA.

Tota la facturació es realitzarà segons àpats, serveis i extres servits el mes anterior, degudament justificats per la seva validació i aprovació.

3. VISITA A LES INSTAL·LACIONS

Per tal de complementar la informació tècnica que es dona en el present PPT, les empreses que vulguin presentar **ofertes podran visitar els centres objecte d'aquest contracte amb caràcter previ a la presentació de les ofertes per tal de veure l'espai disponible i les instal·lacions existents.**

Les empreses interessades hauran de sol·licitar la visita enviant un correu electrònic a contractacio@aissa.cat

L'OAM AISSA establirà la data i lloc de la visita i la comunicarà als interessats.

Totes les consultes, dubtes i/o aclariments que les empreses licitadores vulguin realitzar es faran a través de la Plataforma de Contractació o via correu electrònic a contractacio@aissa.cat

L'OAM AISSA publicarà les respostes de les consultes al seu Perfil del Contractant. Per rebre avís automàtic de les notificacions, els licitadors s'hauran de registrar al perfil del contractant a l'expedient objecte de la licitació.

4. DOCUMENTACIÓ A LLIURAR AMB EL SOBRE B

Per tal que els serveis tècnics d'AISSA puguin valorar amb objectivitat cada una de les ofertes presentades per les empreses licitadores, és necessari que les ofertes es presentin detallades i identificables en els seus apartats segons les denominacions i epígrafs que a continuació es descriuen, essent la valoració de cada un d'ells el que es descriu als criteris d'adjudicació en el Quadre de característiques del PCAP.

Descripció de la prestació del servei

1. Pla de menús
o Proposta de menús: Composició, rotació (la rotació mínima serà de 5 setmanes), variacions estacionals, festivitats i tipus de dietes adaptades a usuaris.
o Fitxes tècniques: descripció de productes, % de productes de proximitat, gramatges, recepta, al·lèrgens, elaboració, valoració nutricional...
2. Seguretat i Qualitat
o Pla de gestió de la seguretat alimentària
o Model de Pla de Neteja i Higiene de la Cuina
3. Recursos Humans
o Proposta organitzativa i organigrama de servei; incloent funcions.
o Pla de formació; indicant durada i contingut dels cursos i cronograma de realització.
o Pla de formació específic per a cuiners indicant durada, contingut dels cursos i cronograma de realització
4. Mitjans tècnics
o Mitjans tècnics aportats per la prestació del servei.
o Prestacions del programa informàtic per a la gestió de la producció.
o Sistema de comunicació amb les unitats assistencials per a la gestió de peticions.
5. Organització empresarial
o Pla de contingència: Actuació en cas de situacions extraordinàries que dificultin el subministrament d'àpats a usuaris.
o Pla de sostenibilitat específic del servei: proposta de mesures i implantació.

5. ANNEXOS

Tots els annexes es troben publicats a la Plataforma de Contractació de la Generalitat de Catalunya, a l'apartat "documentació" de l'anunci de licitació.

Annex I - Llistat esmorzars i berenars residència "Els Josepets"

Annex II - Inventari utensilis i maquinària

Annex III - Llistat extres

Annex IV - Estimació de consums anuals

Annex I – Llistat aliments per esmorzars i berenars Residència “Els Josepets”

- Llet sencera
- Llet descremada
- Begudes vegetals: soja, civada, ametlles (mínim)
- Sucos: taronja, préssec, pinya, poma (mínim)
- Infusions: camamilla, til·la, menta poníol, maria Lluïsa, te
- Cafè descafeïnat
- Iogurts: natural, descremat natural, descremat sabors, de soja (mínim), sense lactosa
- Pa blanc i integral, , pa de motlle, pa sense gluten, galetes, galetes/magdalenes sense gluten, galetes/magdalenes sense sucre, torrades en format individual
- Melmelades: maduixa, préssec, pruna (mínim) en format individual
- Margarina i mantega en format individual
- Oli d'oliva verge extra
- Embotit o altres proteïcs: pernil dolç, pernil curat, formatge, fiambre gall d'indi, formatge fresc, tonyina
- Farinetes de cereals dextrinitzats (5 cereals, arròs...)
- Fruita de temporada

Annex II. Inventari utensilis i maquinària

INVENTARI AISSA UTENSILIS I MAQUINÀRIA DE CUINA	
UTENSILIS DE CUINA	
GASTRÓNOM 1/1 5CM	7
GASTRÓNOM 1/1 10CM	3
GASTRÓNOM 1/1 20CM	4
GASTRÓNOM 1/2 10CM	5
GASTRÓNOM 1/2 20CM	8
GASTRÓNOM 1/4 15CM	10
TERMO AMB AIXETA 3,7L	6
TERMO SAMMIC	2
TERMO SAVEMAH	1
TAPA PLÀSTIC PLANA (campana)	11
TAPA PLÀSTIC FONDA (campana)	21
CONTENIDOR D'ESCOBRERIES 97L	1
CONTENIDOR D'ESCOBRERIES 45L	1
CONTENIDOR D'ESCOBRERIES 120L	1
CUBETES plàstic, VAIXELLA BRUTA	9
CUBERTEROS	7
Carro CAMARERA 2 ESTANTS	3
Carro CAMARERA 3 ESTANTS	8
CAJA ISOTERMQUES	26
MAQUINÀRIA	
CONGELADOR	1
NEVERA 1 (1 PORTA)	1
NEVERA 2 (1 PORTA)	1
NEVERA (TIMBRE) 2 PORTES	1
MICROONES CORBERÓ	1
Rentavaixelles JEMI	1
BANY MARIA 3	6
BANY MARIA 4 1/1	2
FORN	1
BATEDORA	1
TAULES CUINA	2
ESTANTERIES 3 BALDAS	6
ARMARIS ALUMINI	2

Annex III - Llistat estimació consum anual extres

DESCRIPCIÓ	Consum
BEGUDA D'AMETLLES (LITRE)	10
BEGUDA DE CIVADA (LITRE)	10
BEGUDA DE SOJA (LITRE)	62
BISCOTTES (1 PAQUET DE 2 UD)	1978
CAFÈ DESCAFEINAT (CAIXA 100 U)	127
CALDO 1L	10
CAMAMILLA (CAIXA 25 UDS)	63
CANYETES (100 UD)	76
CODONY (PORCIO PICO)	104
COLA-CAO POT (900 GR)	6
COMPOTA FRUITA (RACCIÓ)	525
CROISSANT (1 UNITAT)	1735
ENSAIMADA (1 UNITAT)	315
FILM 300 M	10
FLAM (1 UNITAT)	1374
FORMATGE (1 KG)	41
FRUITA FRESCA	50
GALETES (PAQUETS 5 UNITATS)	4610
GALETES INTEGRALS (5 UNITATS)	850
GALETES SENSE GLUTEN	50
GALL D'INDI (1 KG)	10
GELATINA (1 UNITAT)	813
GOTS PLASTIC (100 UN.)	20
INFUSIÓ SOBRE (1 UNITAT)	25
IOGURT (1 UNITAT)	1877
IOGURT SABORS (1 UNITAT)	2235
IOGURT SOJA (1 UNITAT)	50
LLET (1 L)	1999
LLET DESCREMADA (1 L)	1500
MAGDALENA (1 UNITAT)	2450
MANTEGA (UD 10 GR)	1271
MARGARINA (UD 10 GR)	870
MELINDROS	584
MELMELADA (UNITAT 25 GR.)	1037
MORTADELA (1 KG)	28
NATILLES (1 RACCIÓ)	408
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA (1 L)	92
PANET 40 GR.	8
PA DE LLET	15
PA DE MOTLLO SENCER	321
PANET SENSE GLUTEN	50

PAPILLA CEREALS CAIXA 600 GR	6
PERNIL CURAT (1 KG)	20
PERNIL DOLÇ (1 KG)	28
POLEO MENTA (CAIXA 25 UDS)	6
SACARINA CAIXA (150 SOBRES)	37
SACARINA SOBRES (UNITAT)	450
SUC BRIK LITRE (taronja, préssec, pinya, poma)	1177
SUCRE CAIXA (1200 SOBRES)	13
TE (CAIXA 25UDS)	2
TIL·LA (CAIXA 25 UDS)	2
TOVALLONS 30x30 (100 UNITATS)	136
VINAGRE 1 L	5



Annex IV - Estimació de consums anuals

Servei	Consums
Esmorzar Els Josepets	47.908
Dinar els Josepets	48.568
Berenar els Josepets	47.945
Sopar els Josepets	48.501
Dinar centre dia Masbau	13.000
Dinar menjador social	8.769
Dinar centre de dia CAPI	5.200
Picnic	4.000

Càterings: S'estima que a l'edifici de La Plataforma es realitzen anualment:

1 càtering d'import 150€ aproximadament.

50 berenars/esmorzars d'import 15€ aproximadament per unitat.

Responsable Higiene Sanitària Residència

Signat a Vilanova i la Geltrú,
24/10/2024 15:17:25

Estela Nolla Molina