

Generalitat de Catalunya

Departament de Justícia i Qualitat Democràtica



Generalitat de Catalunya

Departament de Justícia, Drets i Memòria
Direcció General d'Execució Penal
a la Comunitat i de Justícia Juvenil

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI DE
RESTAURACIÓ AL CENTRE EDUCATIU SEGRE DE JUSTÍCIA JUVENIL DE LA DIRECCIÓ
GENERAL D'EXECUCIÓ PENAL A LA COMUNITAT I DE JUSTÍCIA JUVENIL**

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de restauració al Centre Educatiu Segre de Justícia Juvenil de la Direcció General d'Execució Penal a la Comunitat i de Justícia Juvenil

2. CONDICIONS GENERALS DELS ÀPATS

Les empreses licitadores han de tenir especialment en compte en la programació dels menús qüestions com la composició, qualitat i quantitat, atesa l'especificitat de les persones internes destinatàries, que són joves d'una franja d'edat entre 14 i 23 anys, en règim d'internament i semi-internament. Això implica que tots els àpats els fan al centre i que, en ocasions, hi romanen força temps. S'ha de valorar, en conseqüència, la importància que té el servei de restauració en la vida d'un centre d'aquest tipus, atès que una qualitat deficient, una mala presentació o programació dels menús o unes quantitats escasses poden derivar en un conflicte d'ordre i seguretat.

L'empresa proveïdora dels productes ha d'estar acreditada per l'òrgan competent i seguir les instruccions del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.

Així mateix, l'empresa contractista haurà de respectar les previsions de l'article 59 de la Llei 27/2001, de 31 de desembre, de justícia juvenil:

“Els menors i els joves internats han de rebre, en els horaris establerts, una alimentació equilibrada i preparada convenientment, que respongui en quantitat i qualitat a les normes dietètiques, a l'edat i a les necessitats de salut respectives i que en respecti les conviccions religioses”.

A continuació l'horari del centre establert per servir àpats:

	ESMORZAR	DINAR	BERENAR	SOPAR
CE EL SEGRE	08:15h a 08:45h	13:30h a 14:00h	16:45h a 17:15h	20:15h a 20:45h

L'empresa contractista sempre serà la responsable de les alteracions dels productes.

L'empresa contractista es farà càrrec de l'emmagatzematge, la preparació i la distribució dels àpats entre els diferents mòduls del centre.

La distribució es farà en els recipients adients dins els offices de les unitats de convivència o menjadors. Sempre que sigui possible, els productes agroalimentaris se subministraran en envasos retornables.

Caldrà assegurar les necessitats alimentàries de les persones usuàries en els punts següents:

- Aportació energètica adequada.
- Equilibri adequat entre nutrients, especialment pel que fa a proteïnes, lípids i hidrats de carboni.
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- Freqüència i variació correctes en el consum dels aliments fonamentals: carn, peix, ous, llegums, patates, verdura, fruita, arròs, pasta, pa, sucre i llet.
- Presentació i quantitats suficients per a les persones comensals.
- Adequació de la programació a les diferents estacions de l'any.
- Limitació del contingut de greixos (especialment els saturats), sucres i sal.

Els menús hauran de ser dissenyats d'acord amb la **dieta mediterrània**, la definició de la qual consta a l'apartat 3.g del Pla de contractació pública alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015 i l'Acord GOV/14/2025, de 21 de gener, pel qual s'aprova l'estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028.

L'empresa ha d'acreditar la **disponibilitat d'una persona dietista col·legiada** per tal de supervisar, controlar i certificar els menús programats, amb una titulació, alternativament de:

- Grau superior en Dietètica.
- Diplomatura o grau universitari de Nutrició Humana i Dietètica.
- Llicenciatura o grau universitari de Medicina (especialitat en endocrinologia i nutrició).

La programació setmanal dels menús haurà d'incloure, com a mínim, **5 productes de temporada**, segons la definició del Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015, apartat 3, lletra h), i d'acord amb el calendari de productes estacionals que consta com a **Annex 1** d'aquest PPT.

Així mateix, dels productes utilitzats per a l'elaboració dels menús setmanals, com a mínim, 5 hauran de ser de **producció ecològica** dels inclosos al llistat de productes que

consten a l'**Annex 2** d'aquest PPT. La seva acreditació es farà per qualsevol dels mitjans de l'apartat 3, lletra e) del Pla de Contractació Pública Alimentària de la Generalitat de Catalunya aprovat en la sessió del Govern de data 16 de juny de 2015.

L'empresa contractista haurà de **certificar la incorporació d'aquests productes de temporada i ecològics cada mes i lliurar el certificat juntament amb la factura**. Per tal de poder comprovar aquests certificats, **també haurà d'aportar cada mes una relació de tots els productes utilitzats en l'elaboració dels menús**.

El menjar ha d'estar ben preparat, cuinat i condimentat, ja que no només té una finalitat alimentària, sinó que també és un motiu de satisfacció personal i col·lectiva. L'empresa contractista garantirà que els àpats arribin a les persones usuàries en condicions òptimes de presentació, textura i temperatura, d'acord amb el que indica la normativa.

La contractista queda obligada a respectar tots els requisits que sobre seguretat alimentària li siguin d'aplicació, d'acord amb la següent normativa i aquella que derivi durant l'execució del contracte:

- **Normativa autonòmica:**

- Acord GOV/14/2025, de 21 de gener, pel qual s'aprova l'estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028.
- – Llei 18/2009, de 22 de octubre, de salut pública.
- – Resolució 80/XII del Parlament de Catalunya, de 27 de setembre de 2018, sobre els concursos públics de restauració del Departament de Justícia.
- – Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- – RESOLUCIÓ EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius
- – Acord de Govern de 16 de juny de 2015, d'aprovació del Pla de contractació pública alimentària de Catalunya.

- **Normativa estatal**

- Codi de Pràctiques d'higiene per als aliments precuinats i cuinats utilitzats als serveis de menjar per col·lectivitats. CAC / RCP 39-1993.
- Reial Decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives als criteris microbiològics dels productes alimentaris.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Llei 33/2011, de 4 d'octubre, general de salut pública.
- Reial decret 191/2011, de 18 febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

Departament de Justícia i Qualitat Democràtica

- Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç minorista.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de la normativa comunitària en matèria d'higiene.
- **Normativa europea:**
 - Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
 - Reglament CE 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
 - Reglament CE 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
 - Reglament CE 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.
 - Reglament CE 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre de 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.
 - El Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, regula la informació alimentària facilitada al consumidor dins de la Unió Europea. Estableix normes comunes d'etiquetatge, presentació i publicitat dels aliments per garantir la transparència i la protecció del consumidor.
 - Reglament (UE) 2017/625 del Parlament Europeu i del Consell, de 15 de març de 2017, relatiu als controls i altres activitats oficials realitzats per a garantir l'aplicació de la legislació sobre aliments i pinsos, i de les normes sobre salut i benestar dels animals, sanitat vegetal i productes fitosanitaris, i pel qual es modifiquen els Reglaments (CE) no 999/2001, (CE) no 396/2005, (CE) no 1069/2009, (CE) no 1107/2009, (UE) no 1151/2012, (UE) no 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031 del Parlament Europeu i del Consell, els Reglaments (CE) no 1/2005 i (CE) no 1099/2009 del Consell, i les Directives 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE i 2008/120/CE del Consell, i pel qual es deroguen els Reglaments (CE) no 854/2004 i (CE) no 882/2004 del Parlament Europeu i del Consell, les Directives 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE i 97/78/CE del Consell i la Decisió 92/438/CEE del Consell (Reglament sobre controls oficials)

3. PES MÍNIM O QUANTITAT MÍNIMA DE LES RACIONS, NETES I EN CRU:

PRODUCTE	CATEGORIA PRODUCTE	GRAMATGE
LLET I DERIVATS	Llet	250 cl
	Formatge (ració)	90 g
	Postre làctic	150 g
CEREALS, LLEGUMS I TUBERCLES	Llegums (plat principal)	100 g
	Llegums (guarnició)	60 g
	Patates (plat principal)	350 g
	Patates (guarnició)	200 g
	Patata (amb verdura)	200 g
	Arròs, pasta (plat principal)	120 g
	Arròs, pasta (sopa/guarnició)	50 g
	Pa (acompanyament)	60 g
VERDURA	Plat principal	250 g
	Guarnició	150 g
CARNS I DERIVATS,	Bistec	150 g
	Llonzes, costelles	160 g

AUS, PEIX I OUS	Carn arrebossada	150 g
	Carn picada (hamburguesa...)	150 g
	Carn picada (acompanyament)	60 g
	Pollastre (guisat, rostit)	300 g
	Filet de pollastre o gall dindi	150 g
	Filet de peix	180 g
	Ous	2 unitats
FRUITA	Fruita fresca	225 g
	Fruita en almívar	120 g
ENTREPANS	Barreta de pa	120 g
	Embotits/pernils/ formatge	60 g
	Paté	30 g
	Tonyina/altres conserves	40 g
BEGUDES	Suc	250 cl
	Llet amb Cacao/batuts	250 cl
ALTRES	Cereals/flocs esmorzar	80 g
	Cacao crema/mantega/melmelada	25 g

4. GRUPS D'ALIMENTS I ESTRUCTURA I CONTINGUT DELS ÀPATS

4.1 Grups d'aliments

Cereals i derivats: Els cereals han de constituir la base de l'alimentació. En aquest grup, s'inclou l'arròs i derivats del blat (pasta, pa, sèmols...). Els aliments integrals són més rics en fibra i altres nutrients que les varietats refinades. Per tant, s'ha de potenciar la seva utilització sempre que hi hagi bona acceptació per les persones interns.

Hortalisses i verdures: L'empresa n'ha de proporcionar el seu consum diari, preferentment en cru, com a amanida, de primer plat o acompanyament. Quan es presentin com a guarnició, s'ha d'evitar que sigui fregit si l'altre component del plat també és fregit.

Fruita: Preferentment, serà fruita de temporada, madura i en cru. S'haurà d'atendre a la varietat (per evitar la monotonia), la rotació setmanal, la temperatura al servir-la i la

utilització de preparacions còmodes. Es prioritzarà la fruita fresca. Puntualment, se'n podran servir altres presentacions (compotes, macedònies, almívars...).

Làctics: La llet i els seus derivats (iogurt, formatge...) constitueixen una aportació important de proteïnes i calci. L'oferta de iogurt serà prioritària davant de flams, natilles... L'oferta d'aquest grup no haurà de substituir la de fruita fresca.

Llegums: S'ha d'assegurar el consum d'una ració una o dues vegades per setmana amb l'objectiu d'arribar a sis racions mensuals. Caldrà atendre a la varietat i utilitzar les diferents tècniques de preparació per evitar la rutina.

Carns:

D'una a tres racions setmanals, potenciant el consum de peces amb poc contingut de greix. Els preparats de carn amb més contingut de greixos (salsitxes, hamburgueses, mandonguilles...), sempre sense acompanyament fregit.

Ous i derivats: Es poden emprar com a acompanyament o plat principal. En cap cas no s'acceptaran truites congelades.

Peix i marisc: Cal incloure peix d'una a tres vegades a la setmana, sense comptabilitzar els productes amb molt baix contingut en peix (bunyols, calamars a la romana, barretes de peix...). L'objectiu és arribar a sis racions mensuals, atenent la varietat i les diferents presentacions, evitant utilitzar sistemàticament fregits i arrebossats. Cal alternar peix blanc i blau.

4.2 Estructura i contingut del àpat

L'aigua ha de ser la beguda principal al llarg del dia, ja que té un important paper regulador dins de l'organisme. Ha de ser sempre present en tots els àpats i ha de ser de fàcil accés per a les persones internes. L'aigua ha de ser de fàcil accés durant l'àpat, en gerres o ampolles de materials reutilitzables i d'ús alimentari. L'empresa emprarà sistemes alternatius al plàstic d'un sol ús, per exemple, gerres, sortidors o sistemes de dipòsit, devolució i retorn, o productes de materials alternatius com vidre, metall, paper, fusta o plàstic biodegradable.

L'oli utilitzat tant per amanir com per cuinar serà oli d'oliva verge

a) Esmorzars

Bàsicament, un esmorzar ha de comptar amb la presència de:

- Làctics: llet, formatge, iogurt, quallada...
- Farinacis: pa, torrades, cereals d'esmorzar, musli...
- Fruita: principalment fresca, ja sigui sencera, trossejada o en forma de suc.

També hi poden formar part altres tipus d'aliments com, per exemple, aliments proteics (pernil cuit o curat, tonyina...), aliments grassos (preferentment oli d'oliva, reservant la mantega i altres greixos per a un consum puntual) i, amb moderació, dolços (sucre, mel,

En el context d'una alimentació equilibrada i variada, els productes de pastisseria industrial no han d'excloure's necessàriament, sinó que poden consumir-se amb moderació sempre que no constitueixin l'única alternativa.

En tot cas, s'oferirà sempre la possibilitat d'entrepà.

b) Dinars

S'ha de tenir en compte que el dinar es configura com el plat principal del dia i ha de cobrir 1/3 de les necessitats energètiques diàries.

Es recomana que els primers plats siguin a base d'arrossos, pastes, llegums, patates, verdures i hortalisses (crues - cuites). Normalment, seran plats més elaborats que no pas els del sopar.

Els segons plats s'han de confeccionar principalment amb el grup d'aliments proteics: carns, ja siguin vermelles, principalment la vedella i el porc, o blanques, principalment el pollastre i el gall d'indi; peix, principalment blanc i *sense espines* i, finalment, els ous.

Cal recordar que en les propostes en el primer plat de les quals s'inclogui, a més de cereals, patates o llegums, algun tipus de tall (carn, peix o ous). Aquestes preparacions es poden considerar plat únic (estofat de patates i vedella, arròs a la cassola, canelons...), acompanyades en tot cas, d'un brou, una crema de verdures o una amanida i de les postres.

Les cocccions, tant dels primers com dels segons, han de ser diverses i sempre han de variar de manera que resultin àpats tant guisats, com bullits, al forn, a la planxa, estofats, fregits... S'haurà d'afavorir l'elaboració de plats on predominin les tècniques de cocció al vapor i a la planxa. S'ha de limitar l'ús de precuinats (canelons, croquetes, crestes...) a una freqüència màxima de tres al mes, amb acompanyament que no sigui fregit.

Els acompanyaments poden ser molt diversos, prioritzant les verdures, hortalisses, els llegums, la patata, l'arròs i els farinacis (per exemple: pasta). Els segons plats sempre aniran acompanyats de la guarnició oportuna, que variarà en funció del primer plat per tal d'aconseguir l'equilibri de l'àpat.

S'ha d'utilitzar oli (preferentment d'oliva) en la preparació dels menjars, ja que enriqueix l'alimentació de la persona menor o jove, tant des del punt de vista nutricional com sensorial. La freqüència recomanada per als fregits és d'un màxim de dues vegades setmanals per a segons plats. També cal utilitzar sal iodada, en quantitats moderades i atenent que si s'utilitza potenciadors del sabor o caldos concentrats, aquests ja porten sal.

En les postres, s'ha de donar prioritat a la fruita fresca, reservant un dia a la setmana per postres làctics, dolços o fruits secs.

Exemples:

Opció A	Opció B	Opció C
Macarrons napolitana	Crema de carbassó i pastanaga	Gaspatxo
Filet de llenguado arrebossat amb pastanaga ratllada.	Pollastre al forn amb patates rosses	Paella mixta
logurt	Macedònia de fruites del temps	Meló

S'ha de donar opció a acompanyar els àpats amb pa/panet (normal/integral), pa de motlle o pa sense sal, segons la demanda.

c) Berenars

Per berenar es poden oferir diferents tipus d'aliments: com a mínim, els cereals i derivats, els làctics i/o la fruita. A més, al berenar hi ha d'haver la presència de líquids (suc de fruites, llet, aigua...). En tot cas, s'oferirà sempre la possibilitat d'entrepà.

d) Sopars

Ha d'haver-hi els mateixos grups bàsics d'aliments que en els dinars. Tot i així, el sopar es diferencia del dinar perquè l'aportació energètica és inferior i que els aliments i mètodes de cocció han de ser de més fàcil digestió.

e) Varietat de colors

S'ha de fomentar la varietat en l'alimentació diària, no només per facilitar la cobertura de les ingestes recomanades de nutrients, sinó també per evitar que sigui monòtona i per fomentar l'educació alimentària.

La presentació i els colors de les preparacions són força importants. El menú, a més de ser equilibrat des del punt de vista nutricional, ha d'intentar ser atractiu i evitar la monotonia.

En general, es considera que en un mateix àpat hi hauria d'haver, com a mínim, presència de tres colors diferents per tal de millorar-ne l'acceptació.

Proposta poc acceptable (Color groc homogeni) • Sopa de pistons • Truita francesa + patates rosses • Plàtan	Proposta més acceptable (Major diversitat de colors) • Sopa Minestrone • Truita francesa + tomàquet amanit i olives negres • Pera
---	---

f) Textures

Un mateix aliment pot presentar diferents textures segons com es prepari: trossejat, triturat, segons el temps i la forma de cocció, etc. S'han d'adequar les textures a les necessitats de cada grup d'edat. Cal evitar l'excés dels triturats.

g) Tècniques culinàries

Les formes de cocció han de ser variades (bullit, fregit, arrebossat, cocció al forn, al vapor, guisat...) per tal d'enriquir el procés d'aprenentatge i acceptació de nous plats,

Departament de Justícia i Qualitat Democràtica

així com per adequar la digestibilitat de cada àpat. En tot cas, s'evitarà la utilització de la mateixa tècnica culinària en el primer i segon plats.

h) Qualitat de les programacions

En la planificació de menús, cal que hi hagi força varietat gastronòmica i evitar un excés de repetició de plats. S'ha d'elaborar una programació mínima de 4 setmanes de rotació per a temporada de tardor — hivern i una altra per a temporada de primavera — estiu.

Cal adequar les preparacions o receptes dels menús a l'època de l'any; plats més freds a la primavera i a l'estiu (empedrat de llegums, amanies fredes, cremes fredes, gaspatxo...) i preparacions més calentes durant la tardor i l'hivern (guisats, sopes, escudelles...).

S'ha d'introduir aliments de temporada en els menús, sobretot pel que fa a les fruites, verdures i hortalisses.

Quan en el primer plat l'ingredient principal és pasta, arròs, llegum o patates, el tipus de guarnició més adequat per al segon plat és la verdura, preferentment crua. Si és verdura, el tipus d'acompanyament més adequat per al segon és pasta, arròs, llegum o patates.

Cal assegurar que en la configuració del menú diari hi hagi sempre, com a mínim, presència d'aliments crus (per exemple, amanida) o de fruita fresca. S'ha de presentar tres o quatre cops a la setmana verdura crua en les guarnicions i defugir preparacions monòtones.

Cal evitar àpats que incloguin dos plats de difícil acceptació, com per exemple: verdura de primer i peix de segon.

S'ha d'oferir de quatre a cinc cops a la setmana fruita en les postres i evitar la monotonia en la forma de presentació. És a dir, cal evitar que sempre siguin peces senceres de fruita, oferint amb més freqüència macedònies i altres preparacions amb fruites, més ben acceptades.

Caldrà reservar la pastisseria per a festivitats assenyalades i en aquests casos potenciar postres tradicionals de la cultura gastronòmica popular.

i) Àpats del menú base

Els menús s'han de poder adequar a les necessitats de les persones menors i joves i han d'atendre el correcte equilibri dietètic, tenint cura de la variació i la presentació dels aliments. Es confeccionaran mensualment i estacional, de manera que hi hagi una rotació mínima de quatre menús setmanals. Com a mínim, hauran d'oferir-se menús d'estiu i d'hivern.

j) Oferta de menús alternatius per raons mèdiques, religioses o ètiques

Menús especials

A banda del menú genèric, les empreses adjudicatàries hauran de garantir l'elaboració de menús alternatius per a casos especials a petició de la direcció del centre:

1. D'acord amb la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició, menús especials, per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries: Menús especials per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, diagnosticades per especialistes i que, mitjançant el certificat mèdic corresponent, acreditin la impossibilitat d'ingerir determinats aliments que perjudiquen la seva salut. L'empresa licitadora ha de disposar de protocols específics per a dietes destinades a persones amb celiaquia, amb al·lèrgies i intoleràncies. quan s'escaigui i diagnosticades per especialistes.
2. Les empreses també hauran de subministrar, quan sigui necessari, menús adaptats per a comensals que requereixin esporàdicament una dieta "tova" per a trastorns gastrointestinals lleus.
3. Dietes en situació de règim especial per prescripció mèdica.
4. L'empresa oferirà opció de menú paral·lel per motius religiosos.

En aquest àmbit, l'empresa haurà de complir de forma estricta i rigorosa la normativa en relació amb la seguretat i higiene i garantir en tot moment la seguretat i correcta elaboració d'aquests àpats alternatius en totes les seves fases, incloent la matèria primera, el procediment d'elaboració i, especialment, els protocols per evitar la contaminació creuada.

L'Administració no podrà facilitar en cap cas llistes amb els noms de les persones usuàries del servei a les empreses contractistes on consti quin tipus de menú prendrà cadascuna. El que l'Administració farà és facilitar-los llistes de quants menús calen de cada tipus, sense especificar la identitat (ni cap mitjà per esbrinar-la) de les persones usuàries en cap moment.

5. REQUERIMENTS

5.1. Servei de menjador per a les persones internes i el personal que realitza els àpats amb elles

La preparació i cuinat dels àpats es durà a terme en tots els casos a la instal·lació de la cuina del centre. S'evitarà l'ús de guants de làtex per a impedir la transferència de proteïnes de làtex als aliments manipulats, pel perill que suposa pel que fa a reaccions anafilàctiques en persones sensibles.

L'empresa es farà càrrec de la compra, subministrament, recepció i emmagatzematge de les matèries primeres i els productes accessoris per confeccionar tots els àpats. La recepció i emmagatzematge de les matèries primeres es realitzarà sota supervisió de personal del centre.

L'empresa haurà de garantir el transport en vehicles especials adaptat per a cada aliment, queviures o matèria primera per a elaborar els àpats d'acord amb els menús establerts, tenint cura en tot moment de no trencar la cadena de fred.

Recaurà en l'empresa contractista la responsabilitat derivada del transport dels productes al centre i de qualsevol incidència o trencament de la cadena de fred o manipulació dels aliments.

Els aliments han de ser transportats per empreses especialitzades, les quals han d'estar degudament inscrites en el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.

L'empresa haurà de disposar de protocols d'actuació en cas d'incidències en la preparació i/o el transport que pugui afectar a la normalitat del servei, d'acord amb el punt 11 d'aquest PPT.

L'empresa portarà a terme totes les anàlisis bacteriològiques necessàries de les matèries primeres utilitzades. També haurà de prendre i mantenir mostres testimonis de tots els àpats servits, clarament identificades i datades. Aquestes mostres es mantindran en congelació un mínim de set dies, per a possibilitar la realització d'estudis epidemiològics en cas que calguessin.

El centre indicarà a l'empresa, amb temps suficient, el nombre d'àpats que cal preparar, la seva distribució entre els mòduls o unitats de vida i el tipus de menjar (estàndard, dieta...).

El departament de dietètica de l'empresa **presentarà a la direcció del centre una programació de menús dintre del termini comprès des del dia següent a la notificació de la resolució d'adjudicació del contracte i el moment abans de la formalització del contracte, amb una previsió de rotació de com a mínim per a les properes quatre setmanes**, tot parant atenció a l'època estacional de l'any. La presentació serà en fulls setmanals on constin tots els àpats, amb la seva descripció i components.

L'obligació anterior serà exigible a la contractista durant tota l'execució del contracte i les seves pròrroques.

Els menús hauran d'estar certificats per dietistes. Aquests menús hauran de ser supervisats i aprovats pel consell de direcció de la unitat destinatària del servei, que recollirà els suggeriments i les propostes que faci al respecte la Comissió de prestacions i serveis del centre, que es reuneix periòdicament i on hi ha una representació de les persones interns, tal com preveu l'article 74 ("Participació dels interns als centres educatius") de la Circular 1/2008, de la DGEPCJJ, sobre disposicions comunes de funcionament dels centres educatius (en endavant, Circular 1/2008).

En cas de discrepància entre l'empresa i el centre educatiu, la proposta de menús s'eleva a la Direcció General d'Execució Penal a la Comunitat i de Justícia Juvenil.

L'empresa ha de tenir capacitat tècnica per poder cobrir serveis especials, com pot ser un augment sobtat d'àpats per raons d'urgència.

L'empresa garantirà un mínim de 4 menús especials complerts (dinar i sopar) a l'any per a la celebració de festivitats, sense que això representi un cost addicional per a l'Administració.

A petició de la direcció del centre, l'empresa aportarà la matèria primera i els estris i material necessaris (carn, peix, arròs, llenya, carbó, pastilles de foc, pinces, graelles...) per a la realització puntual d'àpats diferenciats del menú establert en substitució d'aquest (tipus barbacoa, paelles...). Aquests àpats s'emmarquen en el programa de cultura, lleure i oci del centre i els portaran a terme el personal del centre amb les persones interns, amb la col·laboració del personal de l'empresa assignat al servei. Això no ha de representar un cost addicional per a l'Administració.

5.2 Servei de menjador per al personal que no realitza els àpats amb les persones internes

L'empresa haurà de facilitar al personal del centre, tant propi com d'empreses col·laboradores, la possibilitat de fer els àpats al menjador dels centre.

L'empresa es farà càrrec de la compra, subministrament, recepció i emmagatzematge de les matèries primeres i els productes accessoris per confeccionar i servir tots els àpats.

L'empresa es farà càrrec de l'equipament de les instal·lacions i estris per servir i consumir els àpats, de la seva neteja i de la neteja diària, conservació i manteniment de l'espai de menjador.

Si fos el cas, l'empresa es compromet a acceptar com a forma de pagament els tiquets de menjador o sistema alternatiu que la Generalitat determini en cada moment per als seus treballadors.

Per al dinar i sopar s'oferirà un menú a triar entre dues possibilitats (dos primers, dos segons i postres).

El preu màxim del dinar/sopar serà de 6 € (IVA inclòs). Aquest preu cobreix la totalitat del cost del menú. El personal aproximat que pot fer ús del servei de menjador inclou tant el personal intern de l'Administració (empleats públics) com el personal extern (manteniment, seguretat, neteja...)

A tall informatiu i no vinculant atès que depèn de la decisió individual dels treballadors, el personal que habitualment fa ús d'aquest servei és aproximadament:

Treballadors/es que habitualment utilitzen el servei de menjador	Dinar	sopar
Segre	10	0
TOTAL	10	0

El personal que utilitzi el servei de menjador i no disposi de tiquets facilitats per la Generalitat, haurà d'abonar a l'empresa el preu del menjar d'acord amb el preu estipulat en aquest apartat, bé en metàl·lic o bé de la manera que l'empresa contractista especifiqui a la seva oferta (targetes de crèdit, vals...). En tot cas, l'empresa contractista

Departament de Justícia i Qualitat Democràtica

es fa responsable de la totalitat del procés (cobrament als usuaris) i, especialment, de la custòdia i trasllat fora del centre de la possible recaptació en metàl·lic que pugui obtenir.

Aquest servei no suposarà cap facturació per part de l'empresa a l'Administració.

5.3 Instal·lacions, emmagatzematge, equipament i manteniment

El centre facilitarà l'ús de les instal·lacions i equipaments del edifici, així com els subministraments energètics (aigua, gas, electricitat) necessaris per a la prestació del servei. Un cop finalitzat el treball diari, els treballadors de l'empresa es responsabilitzaran de tancar el pas d'aquestes instal·lacions, d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa es farà càrrec de la neteja de la maquinària i les instal·lacions existents relacionades amb la prestació del servei (cuina, offices, tallers, magatzems, campana extractora amb els seus filtres i conductes extractors, cambres i aparells frigorífics, etc.) així com de tot l'utilatge i estris de cuina que s'utilitzin per preparar els àpats. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà de tenir un pla de neteja individualitzat que haurà d'estar exposat en un lloc visible per a ser consultat pels òrgans d'inspecció que correspongui. També haurà de lliurar a la direcció del centre la documentació relativa a tots els productes (detergents i desinfectants, estris i materials reciclats) que utilitzarà en la seva execució i que com a mínim serà:

- Tipus de producte
- Presentació i envàs
- Marca
- Composició
- Fitxa de seguretat
- Descripció dels usos i de dosis requerides i/o adequades per a aquests.
- Compatibilitat dels productes amb les normatives vigents de preservació del medi ambient.

El paper utilitzat a la cuina haurà de ser reciclat o de fibra verge procedent de cultiu de gestió forestal sostenible. Les bosses d'escombraries han de ser de plàstic reciclat post consum, al menys en un 95%, segons la Norma UNE-EN 13592/2003. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar la seva utilització, a requeriment de l'Administració, mitjançant documentació demostrativa de la seva aportació al servei.

En relació amb la recollida i reciclatge de residus derivats de la prestació del servei:

- Les deixalles es dipositaran en bosses d'escombraries i dins de contenidors adients, situats en els llocs que determinin els responsables de cada centre.
- Tot el material i productes de neteja i de recollida d'escombraries, incloses les bosses i els contenidors han de ser aportats per l'empresa adjudicatària, han de garantir la separació dels residus en origen per facilitar-ne la posterior reutilització, reciclatge i/o tractament i s'han d'adequar a la normativa vigent en relació amb la gestió i reciclatge de residus domèstics i la seva recollida per a la millora i sostenibilitat del medi ambient.

Les àrees de neteja dels equips comercials de cuina són les següents:

- Àrea de Cocció: cuina (fogons), forn, fregidora, campana extractora...
- Àrea de Rentat: safareig, rentavaixelles, electrobomba, bomba d'impulsió, sistema de regulació, filtre, descalcificador, resistència elèctrica i termòstats, muntaplats, pelador de patates, talladors mecànics i resta de petits electrodomèstics.
- Àrea d'Emmagatzemar: frigorífic -18°C, evaporador, compressor, condensador, motor, vàlvula d'expansió, líquid refrigerant, congelador de -18°C a -24°C, arc i ampoller, evacuació de deixalles.
- Àrea auxiliar de preparació i de servei: molinet, barrejadora, ratlladora, cafetera, torrador, exprimidor, trituradora, picadora.
- Totes aquelles que s'habilitin durant la vigència d'aquest contracte i les que el centre determini en relació a l'execució del contracte.
- L'empresa adjudicatària haurà de prestar uns serveis adequats per tal de garantir:
 - Conservar els equips de la cuina en perfecte estat d'ús, neteja i funcionament d'acord amb el que estableixi la normativa vigent.
 - Assegurar-se de la conducció de les instal·lacions i informar-ne de qualsevol incidència.
 - Assessorar sobre les correccions o modificacions necessàries.
 - Informar a l'Administració (Direcció del Centre i Direcció General del Departament) dels defectes trobats durant les revisions.

La neteja i el manteniment dels equips comercials de cuina s'hauran de realitzar d'acord amb la periodicitat, protocols i procediments que estableixi la normativa vigent i d'acord amb l'establert en l'**Annex 3** d'aquest PPT, relatiu al document "**Procediments de neteja**", que forma part d'aquest expedient de contractació. Per a seguir correctament aquests procediments, l'adjudicatari haurà d'aportar tots els recursos que siguin necessaris (productes, estris, materials, personal, etc).

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la compra, recepció, emmagatzematge i subministrament a les unitats de convivència de tots el material fungible, estris, productes i parament necessaris per tal de servir i consumir els àpats en òptimes condicions, amb inclusió d'estovalles i towallons (preferentment de paper i d'un sol ús), setrilleres, coberts, plats, gots, gerres d'aigua (de plàstic o policarbonat) i termos.

Pel que fa als coberts, l'empresa adjudicatària els subministrarà de policarbonat, paper, fusta o plàstic compostable o metàl·lics, en funció de les necessitats organitzatives i regimentals de cada moment. Qualsevol canvi de material en el subministrament dels coberts serà notificat per la direcció del centre a l'empresa amb un mínim de 30 dies d'antelació.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del emmagatzematge, preparació i distribució dels àpats entre les diferents unitats de convivència del centre. Per a la distribució se'n farà càrrec del subministrament i/o reposició dels corresponents recipients, safates individuals/col·lectives, carros calents i de servei que siguin necessaris. Aquesta haurà de

garantir que la presentació, textura i temperatura de consum dels àpats és l'òptima.

L'empresa haurà de fer ús degut, cura i neteja cura i neteja de tota la maquinària relacionats amb la prestació del servei (cambres i aparells frigorífics conservació i cocció, conductes extractors, filtres i emmagatzematge, etc.).

El manteniment, reparació, reposició i compra de les instal·lacions, maquinària, infraestructura i equipaments propietat del centre (immobilitzat material, capítol 6) aniran a càrrec de l'Administració sens perjudici d'allò establert en l'apartat 11 d'aquest plec en relació amb la garantia del servei.

En cas d'avaria, deteriorament o mal funcionament dels aparells, estris i utillatge de cuina d'ús quotidià i necessaris per la preparació diària dels àpats (batedores, espremedores, talladors d'embotit...) l'empresa se'n farà càrrec de la seva reparació, reposició o substitució per tal de garantir en tot moment la correcta i puntual prestació del servei entretant es tramita la reposició o substitució per part de l'Administració. Els aparells que s'hagin de reposar sota aquesta circumstància restaran en propietat de l'empresa un cop s'hagi reposat per part de l'Administració o finalitzat el període d'execució del contracte i les seves pròrrogues.

Així mateix, també es farà càrrec de la reposició de la totalitat dels estris i parament de cuina i offices i dels materials auxiliars necessaris per a la prestació del servei.

En el moment de la visita recomanable a cada centre, s'informarà a l'empresa del detall i de l'estat actual de les instal·lacions, equipaments, infraestructura i maquinària que disposa el centre relacionat amb la prestació del servei.

5.4 Personal

5.4.1. Previsions generals

L'empresa contractista aportarà tot el personal necessari per al desenvolupament de les tasques que tingui assignades durant tota la durada del contracte.

La contractista està obligada a complir, de manera especial, la normativa sobre successió d'empresa regulada a l'Estatut dels Treballadors i subrogació de persones treballadores i al conveni d'aplicació de les contractistes de l'expedient/expedients actual/s, d'acord amb les dades de subrogació que consten a l'Annex 10 del PCAP.

En el termini màxim de 15 dies hàbils a partir de la signatura del contracte, la contractista comunicarà per escrit al centre les dades següents de les persones contractades per a la realització del servei:

- Municipi i adreça del centre de treball
- Àrea de treball assignada dins de l'edifici corresponent
- Categoria professional
- Número de afiliació a la Seguretat Social
- Antiguitat
- Jornada i horari de treball

Tot el personal que executi les prestacions dependrà únicament de la contractista a tots els efectes, sense que entre aquest personal i l'administració contractant no existeixi cap tipus de vincle de dependència funcional ni laboral.

La contractista haurà de trametre mensualment als responsables de l'execució del contracte de cada centre, còpia dels comprovants de pagament dels RLC (antic TC1) i RNT (antic TC2) del personal de l'empresa adscrit al servei.

L'empresa contractista es responsabilitzarà del compliment del Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball. Així, haurà de comunicar immediatament al Departament de Justícia, Drets i Memòria qualsevol incidència que n'impedeixi el compliment.

En tot cas, l'empresa proposada adjudicatària acreditarà que té:

- Un pla de formació i capacitat del personal en seguretat alimentària, que garanteixi una bona formació en higiene i innocuïtat dels aliments del personal assignat al servei.
- Protocols de seguretat alimentària i higiene.

5.4.2. Dotacions i distribució del personal

CENTRE	PERSONAL
El Segre	1 Servei de cuiner/a 12h diàries durant 365 dies/any 1 Auxiliar de servei de neteja i cuina 12h diàries de dilluns a divendres

6. REQUERIMENTS ESPECÍFICS DE EL SEGRE

6.1 Centre Educatiu de Justícia Juvenil El Segre:

El Centre Educatiu de Justícia Juvenil El Segre del Departament de Justícia, Drets i Memòria es troba ubicat a la Partida Rufeia número 68 de Lleida. Té una capacitat màxima de 40 interns i 9 educadors/es per torn.

Àpats	Àpats màx
Esmorzar	40
Dinar	49
Berenar	40
Sopar	49

Com a referència per al càlcul de costos i sense que aquesta dada esdevingui garantia de valors futurs la mitjana d'ocupació, la mitjana d'ocupació d'interns va ser:

	OC màx	Mitj OC 2022	Mitj OC 2023	Mitj OC 2024	Mitj OC 2025	Mit OC 2022- 2025
EL SEGRE	40	31	33	35	32	32,75

El Centre Educatiu El Segre disposa del seu propi hort, des del qual disposen d'aliments de matèria primera dels quals poden disposar per poder fer petits àpats.

Aquest material és necessari per al funcionament d'aquest recurs educatiu propi, que funciona com a taller educatiu/formatiu.

La Llei 27/2001, de 31 de desembre, de justícia juvenil estableix el següent:

- Article 15: "L'activitat dels centre, en l'exercici de les funcions regulades per aquesta Llei, té com a objectius fonamentals la integració i la reinserció social dels menors i els joves sentenciats a mesures d'internament, mitjançant l'aplicació de programes eminentment educatius, i també la custòdia de tots els menors i els joves internats amb mesures cautelars o definitives".

- Article 16.a): "La vida en el centre ha de prendre com a referència la vida en llibertat, i ha de reduir al màxim els efectes negatius que l'internament pot comportar per als menors o els joves o per a les famílies respectives."

Com especifica el Projecte Educatiu de Centre. El Torns horaris dels professionals, el Centre Educatiu El Segre disposa de tallers d'hosteleria i jardineria on els interns tenen un primer contacte amb eines i materials i, al llarg de la durada del programa, assoleixen un aprenentatge pre-professional.

Per les característiques específiques d'aquest taller s'hi porten a terme activitats assistides amb l'hort, que possibiliten poder realitzar el taller d'horticultura per tal que els interns treballin i aprenguin el funcionament de la gestió d'un hort. Per a tot això també disposa d'unes instal·lacions consistents en diferents recintes destinats a un magatzem per al farratge i les eines i d'una feixa de terreny que es dedica a l'hort. El Centre també disposa de jardins on fer pràctiques de jardineria.

Així mateix, l'empresa contractista haurà de compaginar la prestació del servei amb la realització del Programa d'hàbits bàsics i habilitats domèstiques, que es troba en el següent enllaç: <https://repositori.justicia.gencat.cat/handle/20.500.14226/949#page=1>

7. GARANTIA DEL SERVEI

Tenint en compte la naturalesa essencial de l'objecte del contracte que afecta a un dret fonamental de les persones menors i joves com és l'alimentació, el servei de restauració s'haurà de mantenir de forma continuada, sense cap mena d'interrupció.

Les empreses contractistes han de disposar de sengles plans de contingència i d'emergència que garanteixin ininterrompudament la prestació. Així, caldrà que s'hi prevegin la cobertura del servei en cas que es produïssin avaries en les instal·lacions, problemes en el transport, talls de subministraments (especialment l'elèctric, l'aigua i el gas, però també el telèfon i l'internet), vagues, fenòmens atmosfèrics, o qualsevol altra incidència imprevista d'anàloga naturalesa.

En aquest sentit, en cas de caldre, la contractista està obligada a oferir solucions que garanteixin els serveis indispensables i/o fins i tot a recórrer a instal·lacions alternatives, de manera que pugui atendre el servei sense que en minvi la qualitat i les condicions d'aquest PPT. Així, en cas que s'esdevingui qualsevol adversitat que requereixi la prestació del servei totalment o parcial des d'instal·lacions alternatives, el servei de menjador **NO** se'n pot veure afectat.

8. UNITAT PROMOTORA, RESPONSABLES DEL CONTRACTE I SEGUIMENT DEL CONTRACTE

La unitat promotora del contracte és la Direcció General d'Execució Penal a la Comunitat i Justícia Juvenil, la qual centralitza les necessitats dels centres educatius de justícia juvenil.

D'acord amb l'article 62.1 de la LCSP, les persones responsables del contracte exerceixen les funcions d'inspecció, comprovació, vigilància i certificació de la correcta prestació del servei i/o subministrament d'acord amb el contracte. Concretament, les persones responsables del contracte és el gerent/director del centre educatiu.

Unitats encarregades del seguiment i execució: gerent/director dels centre educatiu.

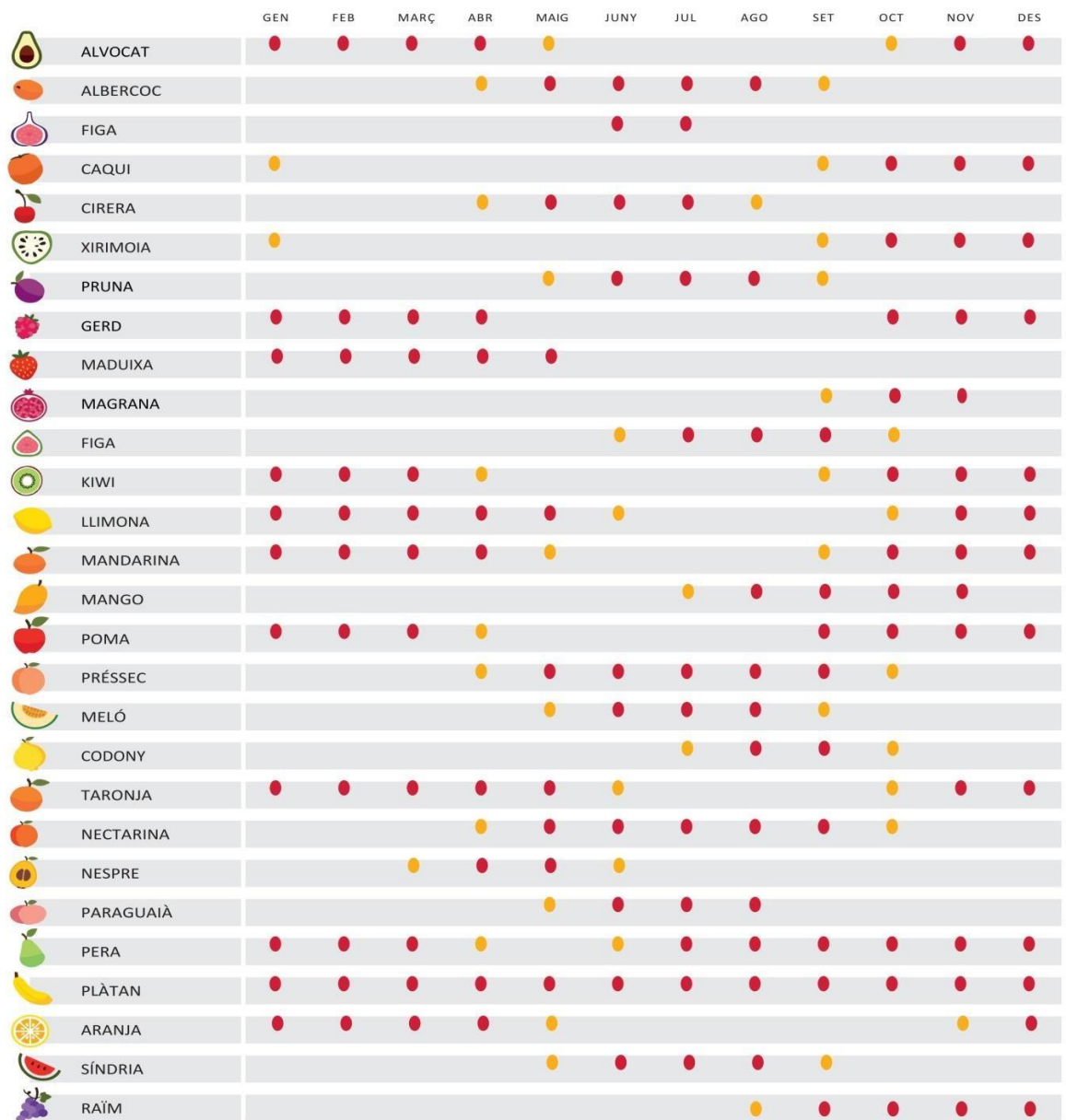
L'empresa contractista haurà de facilitar les dades de contacte de la persona interlocutora que efectuarà la comunicació amb els responsables del centre, el qual també serà responsable de controlar l'assistència, la distribució de les vacances i la resta d'obligacions laborals del personal de l'empresa externa. Aquest interlocutor també és responsable d'informar de les persones al seu càrrec que hagin de prestar serveis a les dependències o de les que han deixat de prestar-ne.

9. UNITAT GESTORA

La unitat gestora del contracte és el Servei de Gestió de Recursos Humans i Econòmics, el qual exerceix la funció de gestió administrativa i comptable de l'expedient de contractació.

10. ANNEX 1: CALENDARI DE PRODUCTES ESTACIONALS

Fruites de Temporada



● Major nivell de comercialització ● Menor nivell de comercialització

INFO 013 12 0000 3 LINGUA / 013 12 000 7 PAPER / DEPOSITO LEGAL M 33880-2017



MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

alimentos de España

Verdures de Temporada

	GEN	FEB	MARÇ	ABR	MAIG	JUNY	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DES
 BLEDA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 ALL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 CARXOFA	●	●	●	●	●	●				●	●	●
 API	●	●	●	●							●	●
 ALBERGÍNIA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 BRÒQUIL	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
 CARBASSÓ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 CARBASSA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 CARD	●	●								●	●	●
 CEBA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 COL LOMBARDA	●	●	●							●	●	●
 COLIFLOR	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
 ENDÍVIA	●								●	●	●	●
 ESCAROLA	●	●	●	●	●	●				●	●	●
 ESPÀRREC VERD			●	●	●	●			●			
 ESPINAC	●	●	●	●	●	●			●	●	●	●
 PÈSOL	●	●	●	●	●	●	●					
 FABA	●	●	●	●	●	●					●	
 MONGETA VERD							●	●	●	●	●	●
 ENCIAM	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 NAP	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 COGOMBRE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 PEBROT	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 PORRO	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 RAVE	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 REMOLATXA							●	●	●	●	●	●
 COL	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 TOMÀQUET	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
 PASTANAGA	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● Major nivell de comercialització ● Menor nivell de comercialització

MPO 013-17-008-2 (UNAV) / 013-17-007-7 (MPELU) / DEPOSITO LEGAL: M-3889-2017



#alimentosdespaña

11. ANNEX 2: LLISTAT DE PRODUCTES DE PRODUCCIÓ ECOLÒGICA

Productes certificats en agricultura ecològica
Carn: oví, boví, cabrum, porcí, equí i aus de carn
Ous
Mel, geles i pròpolis
Hortalisses
Verdures
Plantes aromàtiques i medicinals
Fruita
Cereals i farines
Llegums
Germinats
Oli
Espècies
Conserves
Panificació i pastisseria
Pasta
Fruits secs
Preparats alimentaris
Xocolata i confiteria
Llet, formatge i derivats
Sucre
Te i Cafè
Patates fregides (xips)
Embotit



Departament de Justícia, Drets i Memòria
Direcció General d'Execució Penal
a la Comunitat i de Justícia Juvenil

12. ANNEX 3: PROCEDIMENTS DE NETEJA EN EQUIPS COMERCIALS DE CUINA

Electro-domèstics	Què cerca	Freqüència	Què fer	Recomanacions generals
Cuines	Acumulacions de menjar vessat que causen corrosió, funcionament desigual i consum excessiu de combustible.	DIÀRIA	FOGÓ OBERT: Una vegada que les reixetes superiors estiguin fredes, remulli-les en aigua amb un bon dissolvent de greixos, raspant-li primer la matèria enganxada.	En una cuina de fogons tancats, asseguri's d'entendre la configuració dels cremadors i totes les variacions dels controls per emetre diversos graus de calor en seccions diferents de la coberta. Rarament, es requereix mantenir tota l'àrea de la cuina tancada en el màxim nivell de calor.
	Ajust apropiat de cremadors. Les flames sense cons definits han de ser corregides ajustant les persianes d'aire.	SETMANAL	Les reixes i cremadors s'han de bullir en una solució de soda salina o un altre dissolvent de greix. Netegi els porus tapats dels cremadors amb un filferro rígid o un pica gel.	Giri els mànecs de les vàlvules dels cremadors suaument. Mantingui-les engreixades amb greixos especials per a vàlvules d'altres temperatures.
		DIÀRIA	FOGÓ DE TAPA TANCADA: Quan les planxes superiors s'hagin refredat una mica, fregui-les amb força mitjançant un fregall metàl·lic. Tregui'n tot el menjar cuinat que s'hagi dipositat sota les flames, tapes, anells o planxes. NO ABOQUI MAI AIGUA SOBRE ELS FOGONS.	
		SEGONS NECESSITAT	Faci revisar i ajustar totes les connexions dels cremadors per part d'una persona representant de la companyia de servei de gas.	

		Després d e cada torn	Després de cada torn, empri guants i màscara. Polvoritzi desgreixant gran potencial sobre les superfícies. Deixi-ho actuar.	
--	--	--------------------------------------	---	--

Foc 57, Edifici B, 4a
planta 08038
Barcelona
Tel. 93 857 40 00

			Fregui-ho després que s'hagi refredat. Aclareixi-ho amb aigua neta.	
Forns	Dipòsits de menjar cremat.	IMMEDIATA	Tregui els vessaments i bulls ràpidament abans que el material es carbonitzi.	Eviti el contacte de compostos càustics de netejar amb el tub del termòstat. Programi el rostit i l'enfornat per aprofitar tota l'escalfor romanent.
<u>Tot Tipus</u>	Fons i revestiments enganxats que destrueixen les parts de làmines metàl·liques. Asseguri's que les portes tanquen bé perquè no se n'escapi escalfor. (Els termòstats operaran amb major precisió). L'assentament de pisos pot desnivellar l'electrodomèstic, causar escalfament no uniforme i tensions desiguals sobre les parts metàl·liques.	DIÀRIA UN O DOS COPS A L'ANY Després de cada torn	Esperi que el forn estigui fred i després netegi'n el fons i els costats amb un drap humit (no moll). Segueixi les instruccions de manteniment de l'empresa fabricant per als forns de netejat continu i d'autoneteja. No vessi mai aigua sobre les superfícies del forn per refredar-les. Vagi amb compte amb les frontisses trencades a les portes o les esquerdes que permeten la fuga d'escalfor. D'aquesta manera, netegi molt acuradament totes les molles i material encrostat de la zona d'obertura. No s'assegui ni es s'aturi sobre les portes del forn. Revisi l'anivellat del forn. Revisi que no hi hagi bonys als costats o la part de baix del forn. Després de cada torn, utilitzi guants i màscara. Polvoritzi desgreixant de gran potencial per a superfícies. Deixi-ho actuar. Fregui-ho després que s'hagi refredat. Aclareixi-ho amb aigua neta.	En forns grans, planegi l'enfornat de tal manera que no hagi de portar el forn als nivells màxims d'escalfor més d'una o dues vegades al dia. Una persona representant de la companyia de serveis de gas ha de revisar el forn periòdicament: cremadors, termòstats i totes les parts funcionals.

Fregidores	El greix fumejant és indicador d'una temperatura m del greix. Se n'han de treure les restes de menjar acumulades. Una pel·lícula gomosa a l'olla indica la necessitat d'una neteja a fons.	DIÀRIA Després de cada torn SETMANAL	Dreni la fregidora i coli el greix en un filtre. Després de cada torn, utilitzar guants i màscara. Polvoritzar desgreixant de gran potencial sobre les superfícies. Deixar actuar. Fregar després que hagi refredat. Aclarir amb aigua neta Renti l'olla amb una solució alcalina calenta. Esbandeixi completament amb aigua neta i ½ tassa de vinagre. Assequi l'olla amb un drap i no amb calor del cremador. Reemplaci el greix abans d'encendre el cremador de gas. Nota: Quan usi greix sòlid amb (a) fregidores tipus tub - col·loqui el greix al voltant dels tubs; (b) fregidores d'olla oberta - prengui-les en el cicle de fos.	Utilitzi greixos diferents per a menjar gresosos (verats, nou moscada, etc.) i per a menjar amb sabors solubles en aigua (patates, cebes, etc.) Provi el greix per provar la seva qualitat. Canvii-la regularment. Un mal greix no pot produir bon menjar.
Graelles	Recobriments carbonitzats acumulats a la superfície.	DIÀRIA Després de cada torn	Netegi freqüentment amb un drap absorbent de greixos pesats. Utilitzi una espàtula o raspador de metalls per mantenir la superfície lliure de partícules de menjar durant el seu ús. No la ratlli! Poleixi les graelles de ferro fos amb pedra de graelles. No usi la pedra de graelles o llana d'acer en graelles d'acer inoxidable o xapades en acer. Buidi i renti el receptacle de greixos. Després de cada torn, usar guants i màscara. Polvoritzar desgreixant de gran potencial per a superfícies. Deixar-lo actuar. Fregar després que hagi refredat. Aclarir amb aigua neta	No empri escalfor sobre la seva graella. Només el rostit intensiu requereix els cremadors al màxim. Usi el termòstat. Li estalviarà energia i diners.

Taules d'emmagatzematge de menjar calent	No permeti que s'acumulin restes de vessat sobre parts d'acer inoxidable o xapades en níquel i crom.	DIÀRIA	Apliqui un bon líquid no abrasiu per al polit de metalls a les superfícies i parts d'acer inoxidable o xapades en acer. Totes les clivelles han de ser rentades a fons.	Si diverses seccions de la seva taula d'emmagatzemament estan controlades per termòstats, conegui les temperatures adequades per conservar diferents menjars.
Cafeteres	Les cafeteres han de ser netes a tota hora per fer un bon cafè. Els Olis residuals i els dipòsits a l'interior d'una cafetera poden arruïnar fins i tot el cafè de millor qualitat.	DIÀRIA	Netegi els revestiments. Posi-ho en remull amb aigua calenta i dreni-hi. Aboqui dos litres d'aigua bullint a la cafetera. Agregui un material netejador de cafeteres fiable d'acord amb les instruccions. Fregui l'interior de la cafetera amb un raspall per a cafeteres, dreni i esbandeixi. Després dreni novament. Netegi els mesuradors de vidre amb un raspall apropiat i esbandida. Torni a col·locar la femella i tancament l'aixeta. Dreni i torni a omplir les jaquetes d'aigua dues vegades. Netegi les tapes de la cafetera i les tasses. Netegi l'exterior. Netegi els revestiments posant a bullir aigua amb una solució netejadora. Apagui el calor; fregui les parets interiors. Després dreni, torni a omplir i bulli. Dreni una vegada més. Netegi els broquets de les aixetes desarmant l'aixeta i refregant el seu interior amb la solució de neteja de la cafetera. Esbandeixi i torni a col·locar-lo al seu lloc. Una vegada netejo, permet que circuli aigua neta per l'aixeta i altres parts.	Mantingui les bosses de les cafeteres immerses en aigua freda quan no s'estiguin usant. Canvii els filtres de paper. Quan no s'estiguin usant, mantingui suficient aigua fresca a les cafeteres perquè sigui registrada pel mesurador. L'ús d'un termòstat evitarà el sobreescalfament del cafè durant períodes d'espera i mantindrà la qualitat del cafè.

Paelles	Menjar acumulat.	DIÀRIA	Immediatament després de desocupar la unitat, apagui els cremadors, agregui aigua i, si és necessari, un detergent suau. Permeti que les partícules de menjar es dissolguin a la paella calenta. Repassi amb un raspall i desocupi en un receptacle o en un desguàs de pis. No usi mai instruments afilats per quant aquests afectaran l'acabat.	Durant els períodes de poca activitat, ajusti els termòstats als valors mínims per estalviar gas.
----------------	------------------	---------------	--	---

		Després de cada torn	Després de cada torn, usar guants i màscara. Polvoritzar desgreixant gran potencial les superfícies. Deixar actuar. Fregar després que hagi refredat. Aclarir amb aigua neta.	
Renta vaixella industrial		DIÀRIA	Abans de posar en funcionament l'aparell, s'ha de verificar tant el nivell de sal com de bruniador. També resulta fonamental dosificar el detergent per al rentat. Tots els rentats s'han de fer amb bruniador i sal. Les peces de la vaixella s'han de col·locar a l'interior del rentaplats atenent a les indicacions de col·locació del seu propi fabricant. Abans d'introduir els diferents objectes i estris de cuina, s'han d'eliminar les restes de menjar i aclarir-ho tot. El rentaplats té l'opció de pre-rentada per evitar que la brutícia quedi resseca. A l'hora de treure els objectes ja nets, el procés més efectiu és començar per la part inferior, per la senzilla raó de que així s'evita el degoteig de la part superior. S'ha de netejar el filtre incorporat del rentaplats.	
Càmera de fred		CADA TRES DIES BIMESTRAL BIMESTRAL	La neteja externa s'ha d'efectuar almenys cada tres dies amb un drap. Cada dos mesos, se'n netejaran les superfícies internes amb un drap humitejat amb aigua. Cada dos mesos se'n netejarà també la reixeta de refrigeració per evitar que s'hi acumuli pols i se'n deteriori el motor.	

Campana extractora	QUINZENAL	Omplir una galleda amb aigua i neteja terres desinfectants amb C/bioalcohol a 30 g per litre d'aigua. Estendre la solució amb un drap a les superfícies i deixar actuar uns minuts. Aclarir amb aigua neta. No submergeixi l'aparell en líquid. El funcionament adequat de la campana extractora de fums està condicionat per la regularitat de les operacions de manteniment, en particular, del filtre de carbó actiu. Els filtres capturen les partícules de greix suspeses en l'aire i, per tant, subjectes a obstrucció segons la freqüència d'ús de l'aparell.	Es recomana connectar l'aparell abans de cuinar. Es recomana deixar l'aparell en funcionament durant quinze minuts després de l'acabament de la cocció, per eliminar completament els vapors i olors de la cocció.
	BIMESTRAL	Per evitar risc d'incendis, s'ha de netejar el filtre com a mínim cada dos mesos mitjançant la realització de les instruccions següents: Extregui els filtres metàl·lics de la campana extractora de fums i renti'ls en una solució d'aigua i detergent líquid neutre, deixant-los en remull. Aclareixi minuciosament amb aigua calenta i deixi que s'assequi. Els filtres metàl·lics també es poden rentar al rentaplats. Els plafons d'alumini poden canviar de color després d'algunes de rentades.	

			Això no és motiu de queixa ni de substitució dels plafons. QUATRIMESTRAL Els filtres de carbó actiu purifiquen l'aire que se substitueix en l'ambient. Els filtres de carbó no són rentables ni reutilitzables i s'han de substituir com a mínim cada quatre mesos. La saturació del filtre de carbó actiu depèn de la freqüència d'ús de l'aparell, del tipus de cocció i de la regularitat de la neteja dels filtres anti greix. Netegi el ventilador i altres superfícies de la campana extractora de fums regularment usant un drap humitejat amb alcohol desnaturalitzat de detergent líquid no abrasiu. Abans de qualsevol reparació a la campana extractora de fums,	
--	--	--	--	--

			desconnecti'n totes les preses.	
Nevera		SETMANAL	Omplir una galleda amb aigua i netejador de terres desinf. C/ bioalcohol de 10 a 30 g per litre d'aigua. Estendre la solució amb una baieta. Deixar actuar 5 minuts. Aclarir amb una baieta i aigua neta.	

El director General d'Execució Penal a
la Comunitat i de Justícia Juvenil