

Exp.: 4/2017
Obert/Serv
Document: PPT

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HA DE REGIR LA CONTRACTACIÓ MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT PER AL SERVEI DE MENJADOR I CUINA PER ALS CENTRES SOCIOSANITARIS OMS-SANT MIQUEL I SON GÜELLS (EXP. 4/2017 CONC/SERV).

ÍNDEX

1.OBJECTE DEL CONTRACTE

2. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

- 2.1. Compliment de la normativa vigent en matèria sanitària i de higiene dels aliments.
- 2.2. Altres obligacions de l'adjudicatari.

3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

- 3.1. Previsió del consum.
- 3.2. Funcions de l'empresa adjudicatària.
- 3.3. Especificacions generals.
- 3.4. Composició dels menús.
- 3.5. Horaris dels serveis.

5. PERSONAL

6. PREVENCIÓ DE RISCS LABORAL I COORDINACIÓ EMPRESARIAL

7. SEGUIMENT DEL CONTRACTE

8. FACTURACIÓ I FORMA DE PAGAMENT

9. NORMATIVA APLICABLE

ANNEX I. PERSONAL A SUBROGAR

ANNEX II. GRAMATGES MÍNIMS DELS COMPONENTS DE LA DIETA A SERVIR

ANNEX III. RACIONS DE FRUITES

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

Objecte: aquest plec té per objecte definir les característiques tècniques necessàries per a la contractació d'un servei de cuina i de menjador adaptat a les necessitats nutritives dels usuaris (persones majores dependents i persones dependents amb parkinson i altres malalties neurodegeneratives) i sostenible en les diferents vessants possibles, per als centres d'Oms-Sant Miquel i Son Güells.

L'objecte del contracte es divideix en els lots següents:

- Lot 1. Residència i Centre de Dia d'Oms -Sant Miquel (carrer Oms 2 i carrer de Sant Miquel, 71 de Palma.
- Lot 2. Residència i Centre de Dia de Son Güells (Camí Vell de Sineu, 12 Palma, 07007),

El servei de cuina i de menjador inclou l'elaboració, a les cuines dels centres de Oms-Sant Miquel i de Son Güells, mitjançant personal propi de l'adjudicatària, dels àpats següents:

a) Pensió completa (per als usuaris residents):

- Esmorzar
- Dinar
- Berenar
- Sopar
- Ressonó per als usuaris que el precisen.

b) Mitja pensió (per als usuaris del centre de dia):

- Col·lació de mitjà dematí.
- Dinar
- Berenar (únicament al Centre de dia Oms).

L'adjudicatari ha de garantir el servei durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec.

2. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

2.1. Compliment de la normativa vigent en matèria sanitària i d'higiene dels aliments

És d'obligat compliment per l'empresa que presti servei, la legislació i la normativa vigent que sigui d'aplicació o que pugués ser-ho durant la prestació dels serveis objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària ha de garantir que complirà amb les disposicions que s'estableixen en matèria de mesures sanitàries i d'higiene, i qualsevol altra disposició legal que pugui afectar la prestació del servei (com p.e el Reglament (UE) N° 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor o també anomenada "Llei d'Al·lèrgens"). Abans de començar l'activitat, l'adjudicatari ha de presentar a la Fundació l'acreditació de la inscripció en el Registre General Sanitari d'Aliments del Govern de les Illes Balears.

L'adjudicatària és l'única responsable de la qualitat i del bon estat dels aliments.

A més, l'empresa adjudicatària ha de disposar del procediment d'APPCC (anàlisi de punts crítics de control), supervisat per la Comunitat Autònoma competent, el qual ha de presentar amb caràcter previ a la formalització del contracte.

L'adjudicatari se compromet a instaurar el llibre Blau.

Correspon a l'empres adjudicatària dur a terme l'autocontrol de la qualitat de l'aigua de les aixetes de la cuina dels centres i encarregar-se de que sigui analitzada per un o varis laboratoris, en els temes establerts a l'article 18 del Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà. A tal efecte, l'empresa haurà de prendre un mínim de 4 mostres a l'any.

Separació de residus i reciclatge. L'empresa adjudicatària serà responsable de separar adequadament els residus que es generin per la prestació del servei de cuina, i dipositar-los en el contenidor de reciclatge corresponent. A tals efectes, l'empresa instal·larà contenidors per a envasos lleugers, vidre, paper, matèria orgànica i rebuig, dins les dependències de cuina, identificats pel color corresponent. El personal de cuina de l'entitat adjudicatària s'encarregarà de buidar-ne el contingut i netejar-los periòdicament.

Correspondrà a l'adjudicatari el trasllat de residus al lloc designat per a la seva evacuació, complint les normes de higiene i neteja que la direcció del centre estableixi per a la correcta utilització dels dipòsits de fems.

2.2. Altres obligacions de l'adjudicatari

L'adjudicatari s'obliga a:

- Adaptar-se en tot moment a les normes i als canvis que li proposin des de la direcció dels centres o de la Fundació, per tal de millorar el servei. En aquest sentit, l'empresa ha de presentar el compromís formulat pel centre, que com a mínim amb dues hores d'antelació a l'hora que s'ha previst el lliurament del servei s'introduiran els canvis de menús que se sol·liciten.
- Ser responsable que els serveis objecte d'aquest contracte es prestin dins el termini previst, en el lloc acordat i d'acord amb les característiques i requisits establerts en aquest plec.
- Realitzar directament totes les prestacions i serveis, sense que es pugui subrogar, sotsarrendar, cedir o traspasar, ni total o parcialment, ni directa o indirectament, l'objecte del contracte, llevat de casos excepcionals degudament justificats i autoritzats per la Fundació.
- No utilitzar el nom dels centres ni de la Fundació indegudament, ni actuar o aparèixer davant tercers com a representant o formant part del centre o de la Fundació, excepte amb una autorització expressa i escrita d'aquesta.
- Abstenir-se de fer qualsevol tipus de publicitat dins el centre corresponent.
- Assumir la gestió de compres i la provisió de tots els aliments que siguin necessaris per poder dur a terme la prestació objecte d'aquest contracte. El pagament de proveïdors de matèries primeres s'ha de realitzar directament i a càrrec de l'adjudicatari. Aquest, sempre ha de disposar dels aliments necessaris per realitzar els menús, així com el material de reserva suficient per si sorgís alguna contingència.
- Garantir d'una manera responsable que les prestacions objecte del contracte, reuneixin els requisits i les condicions professionals de qualitat i de qualsevol altra classe que s'imposen en aquest plec i en les disposicions i les normes vigents d'aquesta matèria.

- L'elaboració de menús (segons les distintes dietes dels usuaris: persones majors amb dependència en el cas de la Residència i Centre de dia Oms-Sant Miquel i persones dependents amb Parkinson i altres malalties neurodegeneratives en el cas de la Residència i Centre de dia Son Güells) d'acord amb la direcció dels centres corresponents, per garantir una alimentació sana, equilibrada, apetitosa i confortable, així com totes les derivacions terapèutiques que siguin necessàries, en el propi centre.
- Garantir el compliment de les normes d'higiene alimentària, d'informació alimentària facilitada al consumidor i les condicions organolèptiques i nutritives dels aliments.
- Adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals i materials suficients i adients a l'objecte del contracte.
- Utilitzar i mantenir les instal·lacions i els equipaments del centre en bon estat de funcionament.
- Fer-se càrrec dels altres elements que es considerin necessaris per a l'execució del servei de menjador, que no es trobin inventariats pels centres (mobiliari, parament, etc.) a l'inici de l'execució del contracte. Per això, cada centre lliurarà a l'empresa adjudicatària la relació dels elements propietat del centre. El manteniment d'aquests altres elements anirà a càrrec de l'adjudicatària.
- La disponibilitat per realitzar qualsevol tipus de servei especial, propi de l'activitat de restauració (per a celebracions) que s'ha d'acordar amb la direcció del centre avisant amb temps. En aquest sentit, l'adjudicatari ha d'estar disposat en tot moment per dur a terme aquest servei, el qual s'ha de facturar de forma independent.
- Durant la vigència del contracte, concertar i mantenir actualitzada la pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil que cobreixi els possibles riscos d'aquest contracte, i que de manera específica, cobreixi els riscos d'intoxicació alimentària, danys i perjudicis que es derivin de l'incompliment de la normativa higiènic sanitària davant la Fundació o davant tercers, pels imports mínim següents:
 - Lot 1: 700.000,00 € anuals.
 - Lot 2: 310.000,00 € anuals.

S'ha de lliurar a la Fundació abans de la formalització del contracte, una còpia de la pòlissa. En el cas de venciment de l'assegurança, s'ha de presentar a la Fundació el rebut de pagament de la nova anualitat.

3. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

3.1 - Previsió de consum

A continuació s'exposen algunes dades orientatives referents a l'activitat i l'organització dels centres. En cap cas, s'han d'utilitzar aquestes dades per a reclamacions eventuais per part de l'empresa contractista.

El nombre de menús i d'àpats que l'adjudicatari ha de servir cada dia, és el que sol·liciti setmanalment cada centre, que oscil·laran en funció del nivell d'ocupació d'aquests.

Cal tenir en compte que el servei a les **residències** s'ha de realitzar tots els dies de l'any (inclosos els diumenges i els festius) amb servei de esmorzar, dinar, berenar del capvespre, sopar i ressupó. Pel que fa als **centres de dia**, el servei s'ha de realitzar de dilluns a divendres (exclosos els festius), el

quec suposa 247 dies de servei a l'any, només amb els serveis de mitja pensió, és a dir: col·lació de mig matí, dinar i berenar del capvespre.

Les previsions de serveis de pensió completa i de mitja pensió màximes que l'adjudicatari o adjudicataris han d'atendre, són els següents:

Centres/lots	Pensió completa	Mitja pensió
Lot 1. Oms/Sant Miquel	96	20
Lot 2. Son Güells	40	20

3.2-Funcions de l'empresa adjudicatària

A causa de què el servei de menjador ha d'atendre a usuaris d'atenció continuada i tot els dies de l'any, excepte en els casos indicats per ser un centre de dia, les empreses oferents han de presentar una proposta de garantia de funcionament d'aquest servei, i preveure la cobertura als usuaris en el cas que es produïssin avaries a les instal·lacions o qualsevol altre tipus d'imprevists.

S'ha d'especificar clarament a l'oferta la garantia del servei, en els supòsits d'imprevists, com les avaries a les instal·lacions, les vagues, etc. En el cas de les residències, durant tots els dies de l'any i per als centres de dia de dilluns a divendres (excepte els festius), tot d'acord amb les condicions que s'especifiquen en aquest plec.

El servei ha d'incloure:

- Servei de pensió completa tal com s'ha especificat abans.
- Servei de mitja pensió per als usuaris del centre de dia.
- Menús especials per a les festivitats assenyalades:
 - Dia 1 de gener (dinar)
 - Dia dels Reis (dinar)
 - Dijous Sant (dinar)
 - Divendres Sant (dinar)
 - Dilluns de Pasqua (dinar amb "Mona de Pasqua")
 - Dia de Sant Sebastià (dinar)
 - Dia de Tots Sants (dinar)
 - 24 de desembre (sopar)
 - Dia de Nadal (dinar)
 - Dia de cap d'any (sopar)

A totes les festes el menú especial comprèn dinar o sopar, segons el dia que es tracti. En aquest apartat volem fer èmfasi en la qualitat gastronòmica i en la similitud i adequació a les dietes terapèutiques i de textura modificada tant com sigui possible. És a dir, que en aquests dies mengin de manera especial tots els usuaris: tant els que tenen dieta basal o normal, com els que per les seves característiques han de rebre una dieta terapèutica o de textura modificada (p.e: diabètica, triturada (túrmix), dieta de disfàgia...)

- Elaboració de fitxes tècniques (Fts) dels plats, que defineixin la matèria primera, els grams i el procés d'elaboració, així com la presència d'alguns dels 14 al·lèrgens de declaració obligatòria pel Reglament (UE) N° 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011. A les carns s'ha d'indicar la peça o el tall (llom, maluc, cuixa, ...) A les llegums s'han d'indicar dos gramatges: el de llegum seca i el de llegum cuinada enllaunada. Així mateix, s'ha de detallar si el producte és fresc, congelat, precuinat, etc. Amb la inclusió d'una fotografia s'afavoreix l'assoliment d'un resultat homogeni amb independència de la persona encarregada de la seva elaboració. També s'han d'anar actualitzant les FTs segons es canviï de producte, pel seu diferent contingut en al·lèrgens (principalment en productes processats com salsitxes, hamburgueses...) I per les característiques dels consumidors, també seria desitjable que incloguin la informació nutricional de la ració a consumir.
- Les empreses licitadores presentaran un model de programació de 5 setmanes dels diferents menús on figuraran de forma desglossada els gramatges i la composició nutricional dels menjars i en especial la de les dietes triturades.
- En la programació s'ha de comptar amb una dieta normal, una dieta per a pacients amb diabetis, una dieta de protecció gàstrica, una dieta de fàcil masticació, una dieta hipocalòrica i una dieta astringent, una dieta triturada, una dieta per a disfàgia amb nivell de textura E.
- La empresa licitadora en la seva oferta haurà de presentar la fitxa tècnica de cadascun dels menús que formen part d'aquesta programació. La fitxa tècnica haurà d'especificar els components anteriorment citats.
- La no presentació d'aquest model de programació amb les corresponents fitxes tècniques suposarà l'exclusió de l'empresa licitadora.
- El personal de cuina del qual disposi l'empresa adjudicatària serà l'encarregat i responsable de fer-se càrrec de la neteja dels estris que es fan servir, de les instal·lacions (incloses les parets i el sostre), i les que se'n derivin del normal funcionament del servei esmentat. L'empresa adjudicatària assumirà el cost dels productes de neteja utilitzats. A més, hauran de col·laborar amb el personal de menjador per a la distribució dels menús. Per això serà necessari que la **cuina romangui oberta fins a la finalització de les respectives ingestes, és a dir, durant una hora amb posterioritat a l'inici d'aquestes.**
- El servei de cuina i menjador del centre d'Oms, es farà des del centre de Sant Miquel, on s'ubica la cuina. Per aquest motiu, l'adjudicatària serà l'encarregada de transportar-la al centre d'Oms, amb les condicions òptimes de temperatura, higiene, etc. La recollida dels recipients on s'han traslladat els àpats, s'ha de realitzar en el moment en què es lliuri el següent servei, sense que es descuidi cap peça.
- Per a l'edifici del carrer d'Oms el transport dels àpats s'ha de realitzar en recipients isotèrmics degudament homologats per al transport d'aliments, així com per un mitjà de transport adequat per a aquesta activitat, complint amb la normativa vigent en matèria de transports de productes alimentaris. Així mateix, l'adjudicatària s'ha de fer càrrec de la

correcta neteja dels recipients, palanganes i material en general que s'utilitzi per al transport dels aliments. Aquests es duran fins la cuina del centre, pel personal de l'empresa adjudicatària, i han d'anar degudament uniformats.

- L'adjudicatari ha de disposar dels elements auxiliars necessaris per al transport, com carros, etc.
- Donades les característiques dels residents, per tal d'afavorir al màxim la seva autonomia personal, el pa es presentarà en recipients multiracions i degudament protegit en el seu trasllat; mentre que l'oli, el vinagre i la sal es proporcionaran en els corresponents setrills i salers.
- El darrer divendres de cada mes, hi ha un servei de berenar especial per celebrar els aniversaris dels usuaris. S'han de tenir en compte, en tot cas, els distints tipus de dietes i minimitzar les diferències entre elles sempre que sigui possible (mitjançant l'ús d'edulcorants, productes sense sucres afegits, etc).
- Per tal de rompre la regularitat dels menús durant el seguiment de la programació, es faran accions mensuals amb aquest fi. P.e: menú temàtic mensual (cuina mallorquina especial, cuina regional espanyola, cuines internacionals...) sense cost addicional.

3.3-Especificacions generals

- Els àpats s'han de preparar, cuinar i condimentar adequadament, ajustant-se a la dieta prescrita per a cada usuari i minimitzant les diferències entre elles, sempre que sigui possible.
- Només s'utilitzarà el sistema en calent o de línia calenta, mantenint la cadena de calor amb sistemes adequats. S'ha de disposar dels mitjans necessaris per a l'elaboració i la distribució dels àpats, descrivint els processos d'elaboració, emmagatzematge, transport i distribució que assegurin que els àpats es consumeixin calents o freds segons correspongui (es a dir, fora de les anomenades temperatures de perill); i que des de l'elaboració fins la distribució hagin estat a una temperatura igual o superior als 65°C per a aliments de consum calent i igual o inferior a 8°C per a aliments de consum en fred. Es registraran sistemàticament a un llibre estès a aquest efecte, que ha d'estar en els centres. S'hi han d'incloure els valors de les temperatures dels vehicles de transport o dels contenidors, o si no n'hi ha, els que s'han pres en els àpats amb un termòmetre manual calibrat.
- L'empresa adjudicatària ha de disposar de tot el conjunt d'impresos (registre de temperatura, etc.) necessaris per al bon funcionament del servei.
- L'empresa adjudicatària ha d'atendre exclusivament i en tot moment les peticions de dietes i d'extres que vinguin autoritzats, d'acord amb el que estableix la direcció del centre.
- El centre corresponent ha d'establir instruccions, les quals decidiran si les condicions de quantitat, qualitat, presentació i higiene de les matèries primeres dels aliments són les adequades, i en cas negatiu, rebutjar-les, proposant les modificacions que corresponguin, les quals l'adjudicatari ha d'introduir obligatòriament.
- S'ha de limitar l'excés de sopes i també de fritures, i donar preferència a productes naturals, de proximitat i de temporada.

- A la finalització del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar una neteja total de les dependències de cuina, deixant-les en perfectes condicions a la nova empresa adjudicatària.

3.4-Composició dels menús

3.4.1 Característiques generals

Els menús estan destinats a persones majors, malaltes de parkinson, amb malalties neurodegeneratives, Alzheimer i d'altres demències i amb diversos problemes de salut. Per tant, la composició dels àpats en general i dels aliments en particular, s'ha d'adequar a l'estat de salut dels usuaris dels centres, sota la supervisió de l'àrea sanitària del centre i resultar apetitosa, agradable i confortable . L'alimentació servida serà variada, equilibrada i adaptada a les necessitats nutricionals dels usuaris del servei (Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició).

Els àpats que es serveixen han d'assegurar les necessitats de les persones que els consumeixen, d'acord amb els punts següents:

- Aportació energètica, que assegni les calories específiques de la dieta que s'ha sol·licitat.
- Equilibri adequat entre els nutrients energètics (proteïnes, lípids, hidrats de carboni, etc.)
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.
- Consum freqüent i variat, de manera correcta, d'aliments fonamentals com la carn, el peix, els ous, els llegums, les patates, la verdura, la fruita, els cereals, el pa, etc.

L'empresa adjudicatària ha de proposar a la direcció del centre que correspongui, almenys dos mesos abans de començar la nova temporada, els menús programats per a la tardor/hivern o primavera/estiu següents, segons correspongui, dividits per setmanes, els quals han de contenir les respectives variacions estacionals.

Els menús s'han d'elaborar per un o una dietista nutricionista, i s'han de poder modificar per part de la direcció dels centres, en funció de les necessitats del servei, així com les característiques dels usuaris dels centres, temporada o qualsevol altre criteri que se consideri des de cada centre.

El o la dietista nutricionista ha de comptar amb la formació que el capacita per a exercir com a tal en tot el territori nacional i la titulació adient. També haurà de complir amb les obligacions de col·legiació que calguin.

S'especificarà, per menú o ingesta i per dieta diària completa: el valor energètic, la quantitat de grasses, àcids grassos saturats, hidrats de carboni, sucres, proteïnes i sal; així com els àcids grassos monoinsaturats, àcids grassos poliinsaturats, midó, fibra, vitamines i minerals així com els gramatges mínims que hi figuren a l'annex II i en especial per a la dieta triturada.

L'adjudicatària exigirà als seus proveïdors la informació sobre el contingut d'àcids grassos "trans" dels aliments o matèries primeres que els proporcionin i tendran a disposició de la Fundació la informació relativa al contingut d'àcids grassos "trans" en els seus productes (Art 43, pt 2 de la Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició) Aquest requisit no s'aplicarà als productes d'origen animal que els continguin de manera natural.

La programació s'ha d'ajustar, pel que fa la qualitat, varietat i composició a la que es va presentar en el moment de la licitació.

La direcció de la residència es reserva la facultat d'esmenar o modificar els menús, d'acord amb les èpoques de l'any i necessitats dels usuaris.

Si per raons de força major, degudament justificades, fos impossible confeccionar el menú previst inicialment, l'empresa el pot canviar com a mínim amb 24 hores d'antelació, sempre que es respectin els nivells alimentaris establerts.

La quantitat de les racions a servir han de ser les necessàries i suficients per a la correcta nutrició dels usuaris, independentment que el subministrament d'una part del menú (com per exemple el brou), es presenti en un sol recipient.

Per a que el personal del centre faci una correcta distribució d'aquestes racions i per tant el resident ingereixi les proporcions correctes de cada grup d'aliments, l'adjudicatària posarà a disposició del centre el sistema que consideri adient per a fer arribar aquesta informació sobre el grandària de les racions a servir. Aquest sistemes poden anar des de la confecció d'un plat de mostra, la indicació del nombre de cullerots d'un volum determinat a servir, etc fins a l'elaboració de fotografies dels plats amb les racions pesades a cuina.

3.4.2 Tipus de dietes

Els tipus de dietes que es poden sol·licitar, són les següents:

- Basal
- Tova o blana (de fàcil digestió o protecció gàstrica)
- Diabètica
- Fàcil masticació o tova de protecció dental (encara que totes les dietes han d'estar enfocades a aliments de fàcil masticació). Les carns es presentaran picades o tallades en porcions molt petites.
- Triturada o túrmix.
- Dieta astringent, en moments puntuals.
- Sense sal (encara que totes les dietes han de ser baixes en sal).
- Hipocalòrica.
- Líquida.
- Dietes de textura modificada per als usuaris amb trastorns de la deglució.
- Dietes per a al·lèrgies o intoleràncies.
- Dietes amb especificitats no terapèutiques justificades: sense porc per a musulmans, vegetariana, etc.
- Qualsevol altre tipus de dieta que sigui necessària.

Es podran associar entre sí, diversos tipus de dietes, per exemple: una dieta triturada diabètica sense sal.

3.4.3 Dieta triturada

Pel que fa la **dieta triturada**:

1) Aquesta ha de ser de textura modificada, hiperproteica i, en definitiva, d'elevada qualitat nutricional. S'ha de formular amb ingredients naturals, amb un contingut de proteïnes de més del 25% del seu valor energètic total, amb un mínim de 12 grams de fibra per 1000 quilocalories.

2) Quan aquesta dieta no es confeccioni a partir de la dieta basal en la seva totalitat mitjançant la modificació de textura corresponent dels seus components, els dinars i els sopars estaran compostats d'un plat principal amb la ració completa d'aliments proteics, hortalisses i oli respectivament i una part de la ració d'aliments rics en hidrats de carboni (controlats mitjançant pesada), així com pels enriquidors necessaris (proteïna de llegum, llet en pols, formatge, llet, ou, fons de carn o peix, beixamel...). Aquests grups d'aliments es poden presentar junts o separats per a afavorir-ne el reconeixement de forma individual.

3) L'altra part serà aportada en les postres mitjançant l'addició de 30 g de cereals sense sucres afegits al triturat de fruita (100 % fruita) o lacti (principalment iogurt) que correspongui (excepte quan es serveixin flams, natilles, púdings o altres postres especials adients per a la dieta). En aquests triturats de fruita i cereals es podran afegir fruits secs oleaginosos com nous, ametlles, avellanes (3 a 7 pics per setmana), sempre i quan s'asseguri un resultat homogeni en la seva trituració.

4) La fruita triturada serà l'obtinguda a partir de fruita fresca natural amb un mínim tractament tèrmic (només el necessari per a alentir l'ennegriment causat per l'oxidació, si això no s'aconsegueix per altres medis com l'addició de suc de llimona o àcid cítric) o l'obtinguda d'un preparat comercial d'un 100 % de fruita i amb addició de vitamina C en cas de forces majors que impedeixin l'elaboració amb fruita fresca natural. Degut a la seva tendència a l'ennegriment per oxidació, aquests triturats s'elaboraran amb la mínima antelació possible al servei de la ingesta corresponent d'esmorzar o dinar. És a dir, que serà elaborada i servida en un molt breu espai de temps.

5) La formulació del plat principal permetrà la variació diària en el seu color i sabor, intentant la màxima similitud amb els de la dieta basal incloent-hi l'oli d'oliva i la sal iodada. S'empraran els condiments adients segons la preparació: all, ceba, porro, oli d'oliva, sal, espècies, herbes aromàtiques, vi, evitant el simple bullit dels seus components.

6) S'han d'emprar diferents tècniques per a afavorir l'obtenció d'un producte gustós: p.e enforar 30/15 min 150 °C la carn/peix respectivament amb oli i sense tapar per a afegir-la un poc rostida juntament amb el seu suc a les verdures (només hauran de menester 5 min més de cocció amb les verdures i la patata, prèviament sofregides amb la ceba, all, porro, etc). La sal iodada (0,8 g/ració segons el contingut de sodi de la resta de components) i la llet en pols (15 g/ració) s'afegiran fora del foc.

3.4.4 Composició dels menús diaris

El model de menú, tenint en compte sempre el tipus de dieta que ha sol·licitat el centre per a cada usuari, i basat en directrius d'una dieta mediterrània tradicional, és el següent:

3.4.4.1. Esmorzar o desdijuni

- Lacti (1 tassó de llet, 1 iogurt o formatge semi o descremats)

- Cereals (pa, galetes, pa integral millor que blanc, cereals de desdijuni, rebosteria preferentment casolana)
- Fruita o suc natural
- Complementos: sucre, edulcorant, oli
- Ocasional: ous, pernil, fruits secs, confitura etc.
- Combinats de la següent manera i seguint les costums del centre, que es proporcionaran a l'inici del contracte: com a mínim contindrà un producte dels grups 1 (a escollir pel resident) 2 i 4, i un producte de pa i un de brioixeria o galetes del grup 3 segons la taula següent, a més dels complementos del grup 5.

GRUP 1	GRUP 2	GRUP 3	GRUP 4	GRUP 5
Cafè (en les seves varietats: sol, amb llet, soluble en sobre, descafeïnat)	Mantega/margarina i confitura (amb i sense sucre)	Galetes Maria (Integrals per defecte, normals per a dietes i usuaris específics; integrals i sense sacarosa per a diabètics, sense gluten per a intoleràncies)	Només a Son Güells: Fruita fresca natural: alternar cítrics, kiwis, i resta de fruita de temporada	Sucre
Llet (en les seves varietats: sencera, semi, desnatada, sense lactosa, llets vegetals amb calci i vitamina D)	Tomàtiga, oli i Formatge (mallorquí/barrana) Tomàtiga, oli i Formatge tendre	Galetes d'oli (integrals per defecte, blanques per a dietes i usuaris específics)	Fruita seca (prunes, albercocs)	Edulcorant en pastilles
	Tomàtiga, oli i pernil dolç/pitrera d'indiot/ pitrera de pollastre/cuixot salat	Pa (tou i amb fibra per a la gent gran i les dietes de fàcil masticació) Panet (integral per defecte, blanc per a dietes i usuaris específics) Pa moreno Pa sense gluten	Només a Oms-Sant Miquel: Triturat de fruita fresca de temporada* que inclogui cítrics i/o kiwis cada dia si és temporada. Aquest triturat aportarà l'equivalent a 2 racions de fruita.	Edulcorant líquid
logurt (en les seves varietats i variat en el menú setmanal: sencer, desnatat i sense sucre, amb bífidus, sense lactosa, de soia)	Tomàtiga i oli	Biscotes (integrals per defecte, blanques per a dietes i usuaris específics; amb sal i sense sal)	Només a Oms-Sant Miquel i excepcionalment en cas de forces majors que impedeixin la confecció del triturat de fruita fresca de temporada:	Mel

			triturat comercial de fruita 100% amb vitamina C	
Suc de fruites naturals o industrials sense sucres afegits (no nèctars)	Gelatines amb i sense sucre	“Viena”/ Magraneta	Triturat de fruita fresca de temporada* amb cereals	Cacau soluble en sobre
	Tomàtiga i tonyina	Croissant no precuinat/ ensaïmada no precuinada/ Brioixeria especial		Sal
Infusions variades (te, til·la, camamil·la, poleo menta...)	Dolç de codony	Brioixeria (magdalena, magdalena sense sacarosa, pa de llet)		
	Oli i sal	Preparat comercial de cereals instantanis sense sucres afegits		
		Cereals de desdèjuni sense sucres afegits (p.e civada, blat de moro, etc)		

*Per les especials característiques de la fruita triturada (oxidació), aquesta ha de ser elaborada i servida en un molt breu espai de temps, o bé en cas de forces majors ser substituïda per un preparat comercial de fruita 100% amb vitamina C.

Els diumenges es servirà un desdèjuni especial que en base als costums dels diferents centres:

	SON GÜELLS	OMS-SANT MIQUEL
DESDIJUNIS DIUMENGE	Beguda adient del grup 1 amb croissant o ensaïmada de forn	Beguda adient del grup 1 amb brioix d'arròs o brioixeria casolana

La presentació de la brioixeria industrial (magdalenes, pans de llet, galetes...) serà en paquets individuals.

Les empreses podran ampliar l'oferta de cada grup.

- La col·lació de mig matí dels centres de dia es compondrà de peça de fruita, suc natural o industrial sense sucres afegits (no nèctars), gelatina sense sucre o iogurt

3.4.4.2. Dinar:

- Primer plat: arròs, pasta (prioritzar formes integrals), tubèrculs i verdures, llegums (una ració).

- Segon plat: carn de vedella, pollastre i altres aus, porc, peix blanc i blau o ous amb guarnició (amanides, patates, cereals, llegums, hortalisses, verdures: una ració o guarnició). Quantitat total de cereals, llegums i tuberculs entre els dos plats: una ració servida en un dels dos plats o dues mitges racions repartides entre els dos plats. S'ha d'evitar la repetició d'ingredients principals entre el primer i el segon plat, a fi d'evitar qualsevol similitud entre ambdós plats.
- Postres: fruita fresca natural i de temporada preferentment, fruita cuinada ocasionalment. Diumenges i festius: postres dolces.
- Pa/panet (normal o prioritzar les formes integrals deixant les blanques per a dietes o usuaris específics), pa flux tipus *mollete* o viena (normal o prioritzar les formes integrals deixant les blanques per a dietes o usuaris específics) o pa sense sal (1 ració de 40 g).

3.4.4.3 Berenar (combinacions dels següents components segons les pautes dels centres):

- Lacti (1 tassó de llet, 1 iogurt o formatge semi o descremats)
- Cereals (pa, galetes, pa integral millor que blanc, cereals de desdijuni, rebosteria casolana de preferència a la industrial)
- Fruita o suc sense sucres afegits

Combinats de la següent manera i seguint les costums del centre: com a mínim contindrà un producte dels grups 1 (a escollir pel resident) i 2 , a més dels del grup 3 i 4 (variables segons els centres) i els necessaris del grup 5

GRUP 1	GRUP 2	GRUP 3	GRUP 4	GRUP 5
Llet(en les seves varietats: sencera, semi, desnatada, sense lactosa, llets vegetals amb calci i vitamina D)	Fruita fresca natural	Gelatina	Galetes Maria (Integrals per defecte, normals per a dietes i usuaris específics;integrals i sense sacarosa per a diabètics)	Sucre/edulcorant/cacau
Cafè amb llet descafeïnat				
Iogurt (en les seves varietats i variat en el menú setmanal: sencer, desnatat i sense sucre, amb bífidus, sense lactosa, de soia)			Galetes d'oli (integrals per defecte, blanques per a dietes i usuaris específics)	

3.4.4.4. Sopar:

- Primer plat: brous, hortalisses, verdures, cremes.

- Segon plat: croquetes o altres precuinats que es puguin servir enforats i amb freqüència limitada a un màxim de dues preparacions setmanals, peix, ous o carn d'au amb guarnició (amanides, patates, puré de patates, hortalisses, verdures)
- Postres: iogurt principalment (descremat), també flam, natilles, gelat (1-2 pics per setmana). Els flams i les natilles seran d'elaboració casolana i amb les adaptacions que pertoqui (p.e amb edulcorant enlloc de sucre per a diabètics, amb llet sense lactosa per a intolerants a la lactosa, etc) per a que es puguin servir al màxim de derivacions dietètiques possibles.
- Pa/panet (normal o prioritzar les formes integrals deixant les blanques per a dietes o usuaris específics), pa flux tipus *mollete* o viena (normal o prioritzar les formes integrals deixant les blanques per a dietes o usuaris específics) o pa sense sal.(1 ració de 40 g)

3.4.4.5. Ressonó:

El ressonó, que es un àpat que en principi no consumeixen tots els residents, es servirà juntament amb el sopar i es podrà compondre d'entre els següents productes:

- Iogurts, gelatines amb i sense sucre, suc de fruites, llet, galetes d'oli, galetes Maria, sucre, productes dietètics especials (p.e galetes sense gluten)

3.4.5 Productes especials.

En el cost del menú estaran inclosos els productes especials per a les diferents dietes que puguin sorgir.

Així com preparacions per a usuaris amb necessitats nutricionals especials: p.e batuts hipercalòrics/hiperproteics amb ingredients alimentaris (formatge, llet en pols, llets fermentades, postres làctics dolces, etc), que s'afegirien a alguna de les ingestes del dia.

Per a les dietes basades en intoleràncies i/o al·lèrgies alimentàries (les més freqüents són al gluten, a l'ou i a la llet) i altres dietes terapèutiques en el cost del menú estaran inclosos els corresponents productes dietètics que assegurin la seva idoneïtat així com l'equilibri nutricional: llet sense lactosa, llet desnatada, iogurts de soia amb calci i vitamina D, iogurts sense lactosa, formatges sense lactosa, postres lactis de soia, postres lactis sense lactosa, gelats sense sucre, gelats sense lactosa (sovint de soia o coco), cereals sense gluten, cereals instantanis sense sucres afegits; pa, galetes i rebosteria sense gluten; pa, galetes i rebosteria sense sucre; pa, galetes i rebosteria sense lactosa; pa, galetes i rebosteria sense ou; pasta sense gluten ni ou; fiambres sense gluten ni lactosa; derivats càrnics sense gluten i sense lactosa; precuinats sense gluten, ou ni llet; edulcorant, altres aliments sense gluten, etc.

3.4.6. Qualitat dels productes

La qualitat dels productes bàsics utilitzats en la confecció dels menús s'atendrà a les següents característiques:

CARNS: vacú de vedella, be, porcí o pollastre, tot de primera qualitat.

PEIX: fresc local i de temporada o congelat de primera qualitat

FRUITA I VERDURES: fresca local i de temporada, congelada de primera qualitat, excepcionalment de conserva de primera qualitat

LLET I LACTIS: semi-descremats i descremats

PA I BRIOIXERIA: Les ensaïmades i els croissants seran del dia i no industrials ni congelats.

XARCUTERIA: de qualitat superior

SOPES I CREMES: seran sempre naturals

3.4.7 Altres productes.

L'adjudicatària ha d'oferir els productes d'alimentació bàsica adaptada següents:

- Purés comercials de fruites amb alt contingut en fibra, sense sucre afegit, aptes per les dietes sense sal, sense lactosa i sense greixos
- Flams comercials, aptes per dietes diabètiques, sense sal, sense gluten, sense lactosa i baixos en greixos

3.4.8. Informació sobre les peculiaritats dels diferents centres, a mode informatiu i obert a variacions segons es consideri per part del centre:

OMS-SANT MIQUEL	DIETA FÀCIL MASTICACIÓ ACTUAL	DIETA FÀCIL MASTICACIÓ ALTERNATIVA	DIETES TRITURADA I DISFÀGIA (ALTERNATIVA)	TOTES LES DIETES DE L'EDIFICI OMS
DESDEJUNIS O ESMORZARS	<p>Components del desdèjuni:</p> <p>1) Lacti: Cafè amb llet</p> <p>2) Cereal: - 2/setmana: Galetes Maria o d'oli/ -2/setmana: pa viena dolç amb mantega i confitura/ 1/setmana: Magdalena / 1/setmana: pa de llet Diumenges: Brioixeria (“bollo de la abuela”)</p> <p>3) Fruita: triturat comercial de fruita 100% amb</p>	<p>Components del desdèjuni:</p> <p>1) Lacti: Cafè amb llet</p> <p>2) Cereal: -2/setmana: Galetes Maria o d'oli/ 1/setmana: magraneta no dolça amb mantega i confitura/ 2/setmana: magraneta no dolça amb tomàtiga i oli d'oliva verge extra (embotit: màxim 1/setmana)</p> <p>1/setmana: Magdalena / Diumenges: Brioixeria casolana</p> <p>3) Fruita: alternar cítrics, kiwis, i resta de fruita de temporada (o</p>	<p>Papilla de llet amb cereals (30 g)</p> <p>Papilla de fruita amb cereals (30 g)</p>	<p>Triturat compost de: civada (“avena”), fruita seca, fruita fresca, fruits seca, aigua</p>

	vitamina C (de manera transitòria fins a l'arribada de la maquinària adient per a l'elaboració casolana amb 2 racions de fruita fresca natural)	triturat de fruita fresca de temporada que inclogui cítrics cada dia i en temporada kiwis 2/ setmana)		
MIG MATÍ (només centre de dia)	Suc/gelatina/ iogurt	Suc/ fruita/gelatina/iogurt	Suc/ gelatina/ iogurt/fruita triturada	Suc/ gelatina/ iogurt
DINARS	Verdures i hortalisses carn/peix/ous Cereals i fècules fruita fresca natural o triturat de fruites casolà (2/setmana)	Verdures i hortalisses carn/peix/ous Cereals i fècules fruita o triturat de fruites casolà (0-1/setmana)	Triturat de verdures i hortalisses carn/peix/ous Cereals i fècules Triturat de fruita amb cereals	Verdures i hortalisses carn/peix/ous Cereals i fècules fruita o triturat de fruites casolà (2/setmana)
BERENARS D'HORAB AIXA	Opcions setmanals de berenars: 3/setmana: cafè amb llet o llet amb cacau amb galetes/magdalenes 4/setmana: suc amb galetes o iogurt i gelatina	Components del berenar: 1) Cafè amb llet/ Llet amb cacau/Formatge tendre/ iogurt 2) Galetes d'oli/ galetes Maria/ 1 magdalena (màxim 1/setmana)/1/2 magraneta amb tomàtiga i oli 3) Complementos opcionals: sucs, gelatines	Papilla de llet amb cereals	Components del berenar: 1) Cafè descafeïnat amb llet/ llet amb cacau 2) Galetes d'oli/ galetes Maria/ 1 magdalena (màxim 1/setmana)
SOPARS	Verdures i hortalisses carn/peix/ous Cereals i fècules iogurt	Verdures i hortalisses carn/peix/ous Cereals i fècules iogurt	Triturat de Verdures i hortalisses carn/peix/ous Cereals i fècules Triturat de iogurt amb cereals	Verdures i hortalisses carn/peix/ous Cereals i fècules iogurt

RESIDÈNCIA SON GÜELLS	DIETA BASAL ACTUAL	DIETA BASAL ALTERNATIVA	DIETA TÚRMIX
ESMORZARS	<p>Components del desdijuni:</p> <p>1) LACTI: Llet/iogurt</p> <p>2) CEREAL. A) 3/setmana: magdalenes /galletes d'oli/Maria/croissant (diumenges) o B) 3/setmana: pa moreno/panet/galletes d'oli amb 2 dies embotit (pernil dolç o pitrera d'indiot, formatge)/1 dia tonyina o C) 1/setmana: galletes Maria/galletes d'oli/panet amb confitura i mantega</p> <p>3) FRUITA (sortida, sense pelar i al punt de maduració)</p> <p>COMPLEMENTES: Sucs Gelatina.</p>	<p>Magdalenes: Màxim 1/setmana</p>	<p>Triturat de llet amb cereals (30 g/ ració)</p> <p>Triturat de fruita fresca natural amb cereals (15 g/ració)</p>
MIG MATÍ (només Centre de dia)	<p>peça de fruita, suc natural o industrial sense sucres afegits (no nèctars), gelatina o iogurt</p>		
DINARS	<p>1) Hortalisses 2) Carn/peix/ous 3) Cereals i fècules 4) fruita/ postra lacti dolç (1-2/setmana)</p>	<p>1) Hortalisses 2) Carn/peix/ous 3) Cereals i fècules 4) fruita/ postra lacti dolç (1-2/setmana)</p>	<p>Triturat de 1) Hortalisses 2) Carn/peix/ous 3) Cereals i fècules</p> <p>Triturat de fruita fresca natural amb cereals/ postra lacti dolç (1-2/setmana)</p>
BERENARS	<p>logurts/Llet Sucs/Gelatina FRUITA sortida sense pelar al punt de maduració</p>		<p>logurt/ llet (amb cafè o cacau)/ suplement hipercalòric/hiperproteic</p>
SOPARS	<p>1) Hortalisses 2) Carn/peix/ous 3) Cereals i fècules 4) logurt/ postra lacti dolç (1-2/setmana)</p>	<p>1) Hortalisses 2) Carn/peix/ous 3) Cereals i fècules 4) logurt/ postre lacti dolç (1-2/setmana)</p>	<p>Triturat de 1) Hortalisses 2) Carn/peix/ous 3) Cereals i fècules</p> <p>Triturat de iogurt amb cereals/ postra lacti dolç (1-2/setmana)</p>

3.4.9. Altres especificacions.

- L'oli emprat per cuinar serà d'oliva verge, i per trempar serà d'oliva verge extra. Per fregir s'emprarà preferentment oli d'oliva, encara que també es pot utilitzar oli de gira-sol alt oleic. Però està expressament prohibit usar oli ric en àcids grassos saturats (de palma, de coco, grasses animals, etc) o en àcids grassos trans.
- És important que el consum de sal sigui de sal iodada o iodo-fluorada i prioritzar la sal marina no refinada. La ingesta màxima de sal afegida de dinar o sopar serà de 0,4 g per plat, dada que es veurà reflectida a les corresponents fitxes tècniques.
- S'evitaran els concentrats de brou de carn o peix o qualsevol altre producte que tenguin potenciadors del sabor en la seva composició.
- Dels aliments del grup dels cereals (pasta, arròs, pa), com a mínim la meitat d'ells seran aportats en les seves formes integrals.
- Cercant les formes més acceptades, es procurarà servir, com a mínim una ració de hortalisses crues al dia.
- Les tècniques culinàries seran: rostit, vapor, torrat, saltejat, ofegat, bullit, fregit (limitat a 2/ setmana i només pel dinar)
- S'aplicaran totes les mesures a l'abast per a evitar pèrdues de nutrients en verdures i hortalisses:
 - Talls grossos abans de la cocció
 - Evitar que romanguin en remull
 - Sempre que sigui possible es cuinaran amb pell
 - S'emprarà la mínima quantitat d'aigua possible
 - Els temps de cocció aplicats seran els adients per a aconseguir que es cuinin els aliments amb la màxima preservació dels seus nutrients. Per a això s'evitaran coccions perllongades i es cuinarà al vapor quan sigui possible.
 - El líquids de cocció, rics en substàncies solubles es podran aprofitar per a l'elaboració d'altres plats com cuinats, sopes, purés, salses, etc.
- El consum de sucres i aliments ensucrats no superarà els 3-4 cops diaris ni el 6-8% de l'energia diària aportada amb la dieta.
- Les freqüències de consum dels diferents grups d'aliments atendran a les proposades a les guies alimentàries vigents.
- L'empresa adjudicatària es compromet a millorar els menús dels diumenges, tenint en compte les preferències i costums dels residents.
- Queda expressament prohibida la utilització dels sobrants dels menús per a posteriors elaboracions d'altres menús.
- S'asseguraran els 6-8 tassons d'aigua diaris recomanats per resident. Aquesta provindrà de la xarxa amb sistema depuratiu o de diferents alternatives per facilitar-ne el seu consum:

llet, suc de fruites, suc de verdures (per exemple: tomàtiga, gaspatxo, etc), infusions, brous, gelatines sense sucres afegits, aigües assaborides sense sucres afegits, etc.

3.5 Horaris dels serveis d'àpats

Els horaris del lliurament dels menús són:

- Esmorzars: a partir de les 8:00 hores.
- Dinars: a partir de les 13:00 hores en Son Güells i de les 12:45 hores en Oms-Sant Miquel
- Berenars: a partir de les 16:00 hores
- Sopars: a partir de les 19:00 hores.

La direcció de cada centre informarà de l'horari adient per a cada ingesta, que pot variar entre els dos centres.

La direcció del centre pot modificar o ampliar aquest horari quan ho consideri convenient (per exemple, retardant l'hora del sopar per l'estiu), el qual s'ha de comunicar a l'adjudicatari.

4.- PERSONAL

L'adjudicatari està obligat al compliment d'allò que estableix l'Estatut dels Treballadors, els convenis col·lectius, les normes generals de la Seguretat Social i Salut Laboral i qualsevol altra disposició complementària d'aplicació que estiguin vigents o que es puguin dictar.

Aniran a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses de personal, abonament de salaris i d'altres conceptes retributius, així com les quotes i altres obligacions relatives a la Seguretat Social, restant també obligat a cobrir les contingències d'accidents de treball o malaltia laboral i professional del personal al seu servei que destini en cada moment a la prestació del servei.

Igualment, l'adjudicatari queda obligat a que tot el personal, propi o aliè que utilitzi, estigui afiliat a la Seguretat Social. Així mateix, s'obliga al compliment del que s'estableix a la Llei de prevenció de riscos laborals, l'Estatut dels treballadors, les normes legals sobre Seguretat Social i d'altres disposicions complementàries o d'aplicació que estiguin vigents o que es puguin dictar.

Un cop formalitzat el contracte, el contractista ha d'aportar als centres la planificació del personal, amb indicació de noms i llinatges dels treballadors, categoria, funcions i horari en el qual han d'executar les seves funcions. La Fundació, juntament amb els responsables dels centres, podran modificar aquesta planificació si ho estima convenient.

S'adjunta com a annex I d'aquest PPT la relació del personal a subrogar per l'adjudicatària.

Qualsevol canvi posterior, per incidències (vacances, permisos, malaltia, etc.) s'ha de comunicar al responsable del centre amb dos dies d'antelació. De la mateixa manera, es notificarà el nom i llinatges, la categoria i les funcions del treballador que la substitueixi.

L'adjudicatari ha de tenir contractat el personal necessari per a realitzar aquest servei, el qual ha d'estar degudament qualificat i ha d'haver rebut la corresponent formació en higiene alimentària. Aquest personal ha d'estar a càrrec de l'empresa i ha de dependre única i exclusivament del contractista.

Els responsables del centre, juntament amb el personal de la Fundació, responsable del seguiment del contracte, podran exigir a l'adjudicatari la substitució o trasllat del treballador adscrit al servei quan incompleixi l'horari, les seves funcions o no procedeixi amb la deguda correcció en les dependències i no es comporti amb la deguda diligència per a l'execució de les corresponents tasques.

L'empresa adjudicatària ha de nomenar una persona responsable que executi el servei i comunicar-ho a la direcció de la Fundació i de cada centre. Aquesta persona ha de conèixer clarament totes les responsabilitats i els serveis inclosos en aquest contracte. Així mateix, l'empresa adjudicatària ha de preveure una persona que, en cas d'absència, substitueixi al que s'ha nomenat, perquè el centre pugui localitzar sempre a un responsable del servei.

Per tal de garantir l'estabilitat del servei, l'empresa adjudicatària no pot substituir la persona designada com a responsable del servei sense haver-ho consultat prèviament amb la direcció de cada centre.

L'empresa adjudicatària ha de garantir que el personal adscrit a l'execució del contracte rep formació continuada per desenvolupar les tasques pròpies del seu lloc de treball.

5.- PREVENCIÓ DE RISCS LABORALS I COORDINACIÓ EMPRESARIAL

L'empresa adjudicatària ha d'adoptar les mesures de seguretat i higiene en el treball que siguin obligatòries o necessàries per a la prevenció dels riscos que puguin afectar a la vida, integritat i salut dels treballadors i treballadores. A més, ha de complir amb les obligacions en matèria de prevenció establertes en la normativa vigent i, a més ha de d'acreditar el compliment de les obligacions següents:

- a) L'avaluació dels riscos i la planificació de l'activitat preventiva corresponent a l'activitat contractada.
- b) La formació i informació en matèria preventiva a les persones treballadores que utilitzi en l'execució del contracte.
- c) El justificant del lliurament dels equips de protecció individual que, si escau, siguin necessaris.

Si l'empresa subcontracta part de la prestació, ha d'exigir a les empreses subcontractades els justificants de les obligacions anteriors i lliurar-los a la Fundació.

L'empresa adjudicatària s'ha de comprometre, mitjançant la declaració responsable corresponent, a dur a terme les activitats pròpies inherents a la coordinació d'activitats empresarials necessàries per a l'execució del contracte.

Els mitjans de coordinació d'activitats empresarials han d'incloure, en tot cas, l'establiment de vies de comunicació àgils per a l'intercanvi d'informació i la resolució de problemes.

Segons el cas, s'han d'establir altres mitjans de coordinació d'acord amb els que es relacionen de manera no exhaustiva a l'article 11 del Reial decret 171/2004, e 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'article 24 de la Llei 31/1995, de 8 de novembre, de prevenció de riscos laborals, en matèria de coordinació d'activitats empresarials.

6.- SEGUIMENT DEL CONTRACTE

La direcció de la Fundació ha de designar una persona a cada centre que assumeixi la responsabilitat del control de qualitat, el seguiment i la coordinació de l'empresa adjudicatària, amb la qual ha de tractar directament els assumptes relacionats amb el servei ofert. Aquestes persones s'han d'encarregar de fer els requeriments a l'adjudicatari en els supòsits que els horaris, la quantitat, la qualitat exigida en els àpats, etc. no s'ajustin al que s'estableix en aquests plecs. En aquest cas, l'adjudicatari ha de fer les correccions pertinents perquè la prestació del servei sigui adequada.

S'ha de determinar una freqüència per analitzar el nivell de compliment del contracte i el nivell de qualitat objectiu assolit, mitjançant:

- Uns controls microbiològics realitzats per un laboratori a compte del contractista, quan així ho disposi la direcció de la Fundació. Una anàlisi microbiològica, realitzada per un laboratori de reconegut prestigi basant-se en mostres recollides de productes elaborats. Les mostres i el laboratori s'han d'elegir per la Fundació i les despeses sempre seran a càrrec de l'adjudicatari. Els resultats d'aquestes anàlisis es lliuraran a la direcció de la Fundació, dins dels vint primers dies del mes següent.
- Altres controls i comprovacions, com són:
 - El compliment de les quantitats i les qualitats estipulades en funció del menú que s'ha previst i el tipus de dieta.
 - La correcta temperatura dels aliments
 - La correcta assignació de menús, plats i ingredients als diferents tipus de dietes
 - L'horari de distribució dels àpats als centres

7.- FACTURACIÓ I FORMA DE PAGAMENT

La forma de pagament s'ha d'establir a la clàusula P del plec de clàusules administratives particulars.

El preu es farà efectiu per mesos vençuts i serveis prestats, mitjançant la presentació de factura mensual en funció de preus unitaris, detallant el nombre de pensions completes o mitges pensions servides de manera efectiva a cada un dels centres. Les mitges pensions, corresponents als usuaris del centre de dia, es facturaran al 50% del preu unitari usuari/dia ofert per l'adjudicatari. Les factures s'han de presentar a la seu de la Fundació, i s'han de confirmar un cop es verifiqui el compliment del servei facturat les mitges pensions, corresponents als usuaris dels centres de dia es facturaran per la meitat del preu de la pensió completa oferta per l'adjudicatari.

Qualsevol altre servei o subministrament extraordinari que puguin sol·licitar els centres, serà objecte de valoració i facturació independent.

Els pagaments es duran a terme mitjançant transferència bancària en el termini de trenta dies a partir de la data de la factura.

8.- NORMATIVA D'APLICACIÓ

L'execució del servei s'ha d'ajustar a la normativa vigent en matèria d'higiene i de seguretat alimentària, especialment seran d'aplicació les normes següents:

- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel que s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, la distribució i el comerç de menjars preparats.
- Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització del productes alimentaris.
- Reial decret 109/2010, de 5 de febrer, pel qual es modifiquen diversos reials decrets en matèria sanitària per a la seva adaptació a la Llei 17/2009, de 23 de novembre, sobre el lliure accés a les activitats de serveis i el seu exercici i a la Llei 25/2009, de 22 de desembre, de modificació de diverses lleis per a la seva adaptació a la Llei sobre el lliure accés a les activitats de serveis i els seu exercici.
- Reial decret 135/2010, de 12 de febrer, pel qual es deroguen disposicions relatives a criteris microbiològics de productes alimentaris.
- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari de les empreses alimentàries i aliments.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició
- Reglament (UE) nº 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
- Reial Decret 126/2015, de 27 de febrer, pel què s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que se presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

Així com qualsevol altra que sigui d'aplicació pel que fa l'objecte del contracte.

Palma, 11 d'abril de 2017

Aina Terrassa

Dietista nutricionista

Vist-i-plau

Beatriz Martínez Bosch
Cap del Departament de Gestió

ANNEXI

PERSONAL A SUBROGAR

1.- LOT 1:RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA OMS-SANT MIQUEL:

Treballador/a	Antiguitat	Contracte	Inici contracte	Grau ocupació	h/s	Categoria professional
1	09/01/2016	410	09/01/2016	100	40	CUINER/A Nivell IV (Col·lectivitats)
2	22/11/2010	100	23/07/2014	100	40	AJUDANT CUINA Nivell V (Col·lectivitats)
3	14/09/2011	200	23/07/2014	30	12	PINXE Nivell VI (Col·lectivitats).
4	07/06/2011	200	23/07/2014	75	30	PINXE Nivell VI (Col·lectivitats)
5	26/10/2016	410	29/10/2016	100	40	AYUDANT CUINA Nivell V
6	20/08/2008	100	20/08/2008	100	40	CAP DE CENTRE

2.- LOT 2: RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA SON GÜELLS

Treballador/a	Antiguitat	Contracte	Inici contracte	Grau ocupació	h/s	Categoria professional
1	04/11/2010	401	04/11/2010	100	40	CUINER/A
2	22/11/2016	410	22/11/2016	100	40	CUINER/A

ANNEX II. GRAMATGES MÍNIMS DELS COMPONENTS DE LA DIETA A SERVIR

GRUPS D'ALIMENTS	PES DE CADA RACIÓ (EN CRU I EN NET)	PES EN BRUT	PES ALIMENT CUINAT
PASTA , ARRÒS	60-80 g*		180-240 g
PATATES	150-200 g*		150-200 g
VERDURES HORTALISSES	150-200 g		138-185 g (+/-5%)
FRUITES	consultar annex III		
CARNS	125 g	300 g cuixes de pollastre	106 g filet 280 g cuixes 250 g ¼ pollastre
PEIXOS	150 g	180 g filet de lluç congelat 200 g rap 250 g peix amb cap i espina	125-130 g en net
OUS	2 unitats mitjanceres o 120 ml d'ou pasteuritzat	2 unitats dels mitjancers (53 a 63 g)	2 unitats
LLEGUMS	60-80 g		150-200 g
PA	40 g		

*Racions corresponents a primers plats o plats únics, és a dir a una ració completa de aliments rics en hidrats de carboni.

ANNEX III. RACIONS DE FRUITES

Aliment	Mesura casolana	Pes brut (g)	Pes net (g)
Albercoc	3 unitats mitjanes	192	180
Albercoc sec sense os	5 unitats petites o 2-3 unitats mitjanes		40
Cireres	1 plat petit (plat postres) o 18 unitats	140	120
Pruna seca amb os	4 unitats	45	40
Prunes	2 prunes mitjanes	145	120
Dàtil sec	2 unitats mitjanes	22	20
Maduixa/maduxot	8 unitats mitjanes		250
Figa seca	2 unitats mitjanes		30
Kiwi	1 unitat petita	100	80
Mandarina	2 unitats petites o 1 unitat grossa	170	120
Poma	1 unitat mitjana	198	160
Melicotó	1 unitat petita	165	130
Melicotó en almívar	2 meitats		120
Melicotó sec	1 unitat petita		30
Meló	1 rodanxa mitjana	445	250
Taronja	1 unitat grossa amb pell/1 unitat mitjana sense pell	290	200
Nectarina	1 unitat petita	165	150
Nispros	5 unitats mitjanes	322	200
Panses seques	16 unitats o 2 grapades		20
Pera	1 unitat mitjana	174	150
Peres en almívar	1 unitat petita		120
Pinya en almívar	2 rodanxes fines		120
Pinya sense pell	1 rodanxa mitjana		120
Plàtan	1 unitat mitjana amb pell/ 1 unitat mitjana sense pell	120	80
Aranja	1 unitat mitjana	380	250
Síndria	1 rodanxa mitjana	395	250
Raïms blancs	1 ramillet petit o 12 unitats mitjanes	125	120
Raïms blancs	1 ramillet petit o 12 unitats mitjanes	125	120
Codony	1 unitat mitjana	385	250
Figues	3 unitats petites	160	120

Adaptat de: Comitè Científic “5 al dia”. Proposta de racions de consum per a la població espanyola de fruites i hortalisses. Barcelona, març 2010