



## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE DEL SUBMINISTRAMENT I GESTIÓ DE PRODUCTES ALIMENTARIS AMB INCLUSIÓ DE CLÀUSULES SOCIALS DE LA LLAR DELS ANCIANS, LA RESIDÈNCIA HUIALFÀS I LES LLARS DEL MENOR DE L'INSTITUT MALLORQUÍ D'AFERS SOCIALS (EXP. SUB 01/13).**

### **1.- OBJECTE DEL CONTRACTE.**

L'objecte del contracte és el subministrament del productes alimentaris necessaris per a la confecció dels menús descrits en aquest Plec, així com la gestió del magatzem, i l'assessorament tècnic a la direcció del centre Llar dels Ancians, Residència Huialfàs, i Llars del menor de l'IMAS en l'elaboració de dietes i menús, en els següents centres:

- 1) Residència Llar dels Ancians (Palma)
- 2) Residència Huialfàs (Sa Pobla)
- 3) Llar del Menor Es Pil·larí (Palma)
- 4) Llar del Menor Puig des Bous (Palma)
- 5) Llar del Menor Son Bosc Nou (Palma)
- 6) Llar del Menor Can Mercadal (S'Aranjassa)
- 7) Llar del Menor Es Rafal (Palma)

### **2.- CONDICIONS GENERALS.**

El contractista adjudicatari subministrarà al centre Residència Llar dels Ancians, Residència Huialfàs, i Llars de Menors, els queviures inclosos en l'annex I, els productes complementaris, complements alimentaris, triturats industrials per a les dietes turmix i els productes elaborats necessaris per preparar les dietes que es relacionen en l'annex II, els menús especials inclosos en l'annex III, esmorzars i berenars de l'annex IV i les dietes terapèutiques que puguin sorgir als centres.

Aquestes dietes podran ser modificades per la direcció del centre, amb l'assessorament de l'empresa adjudicatària i/o la dietista del centre, sempre que el cost unitari dels nous menús en el total del cicle setmanal de cada dieta, no superi el cost de la dieta equivalent establerta en aquest Plec.

Les quantitats a subministrar per a l'elaboració dels diferents menús es determinaran, d'una banda, pels gramatges que componen cadascuna de les fitxes tècniques dels plats dels menús, productes complementaris i productes elaborats i, d'altra banda, per la suma del número de places residencials ocupades en els diferents centres. (esmorzar, dinar, berenar i sopar).

2.1.L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de realitzar aquestes activitats:

- Control i gestió de proveïdors i magatzem en cadascuna de les residències o llars del menor determinades en el present plec.

-Gestió de compres i proveïment de productes alimentaris. L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de realitzar aquesta activitat.

2.2. L'empresa adjudicatària aportarà els programes informàtics necessaris per a la gestió, control i assessorament d'aquest contracte:

- El control i la gestió del subministrament de productes alimentaris i el seu emmagatzematge, (entrades, sortides, estoc actual, estoc mínim, data de reposició, control de consums reals,...).
- La gestió dels menús i les fitxes tècniques dels plats que componen el menú, així com les anàlisis nutricionals dels plats i el seu cost.
- Gestions i controls addicionals que millorin la qualitat dels menús i l'optimització dels recursos utilitzats per a l'elaboració dels plats que componen cada menú.

2.3. El cost d'adquisició i manteniment dels programes informàtics aportats aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària i no suposaran cap cost a l'IMAS.

L'empresa adjudicatària formarà al personal adscrit als serveis de cuina dels diferents centres, en l'ús i optimització dels mètodes i eines de gestió que s'hagin d'implantar, sempre sota l'aprovació i supervisió de la Direcció de cadascun dels centres. Aquest cost anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

### **3.- DURACIÓ DEL CONTRACTE, PRORROGA I REVISIÓ DE PREUS.**

El contracte amb caràcter general s'iniciarà l'1 d'abril de 2013 (o des de la data de formalització del contracte si és posterior) fins el 31 de desembre de 2014. La duració del contracte inicial serà de 21 mesos.

El contracte es podrà prorrogar un màxim de 6 mesos, si ambdues parts de mutu acord donen la seva conformitat. La determinació de l'import de la pròrroga s'efectuarà tenint present la proposta econòmica estipulada per l'adjudicatari.

Transcorreguts 12 mesos des de l'inici del contracte, es procedirà a efectuar la pertinent revisió de preus tenint com a referència el IPC general dels darrers 12 mesos. Cada 12 mesos s'efectuarà la pertinent revisió de preus.

### **4.- CARACTERÍSTIQUES DEL SUBMINISTRAMENT**

Les característiques pròpies del subministrament objecte d'aquest contracte són:

4.1. El subministrament dels productes alimentaris es realitzarà d'acord amb les especificacions incloses en aquest Plec, pel que fa a qualitats, quantitats, composició de les diferents dietes, etc.

4.2. Els menús es podran canviar de dia a petició de la direcció del centre, amb l'assessorament de la dietista i de l'empresa adjudicatària, prèvia notificació a l'adjudicatari, amb una antelació mínima de 48 h., amb excepció dels casos de les dietes especials justificades degudament per motius de salut.



- 4.3. Els pesos per ració seran els especificats en les fitxes tècniques dels plats i, pels no inclosos, seran com a mínim els inclosos en el punt 6.2 de productes complementaris.
- 4.4. Els pesos que figuren en les fitxes tècniques dels plats dels menús s'entendran en cru, brut, amb el gel, a menys que s'especifiqui d'una altra forma.
- 4.5. El primer plat del menú es podrà substituir per una sopar, puré de llegum, puré de verdures, quan ho determini la direcció del centre, que ho comunicarà a l'adjudicatari amb antelació.
- 4.6. El menú sempre inclourà el pa, en les variants que estableixi el centre (sense sal, moreno) i tots els elements que formen part de la dieta.
- 4.7. Per a les amanides, l'adjudicatari subministrarà oli d'oliva verge extra, vinagre i sal per amanir-les a la cuina, i en les setrilleres del menjador, per a que els usuaris les puguin amanir al seu gust.
- 4.8. La dieta general s'acompanyarà d'aigua mineral diàriament i amb vi els diumenges i festius, pels usuaris que no tinguin prohibició mèdica o de la direcció.
- 4.9. El cost del vi (exceptuat en els centres de menors) i dels productes envasats en unidosis, estarà inclòs en el preu que s'ofereixi per pensió completa.
- 4.10. Els flams, compotes de fruites i postres cremosos seran en terrines i amb sucre.
- 4.11. Els iogurts podran canviar-se per llet (un iogurt = 150 ml. de llet) a petició del centre.
- 4.12. El pernil salat podrà canviar-se per pernil dolç a petició del centre.
- 4.13. En el cost del menú estaran inclosos el productes especials per a les diferents dietes que puguin sorgir (aliments sense gluten, llets alternatives per intolerància a la lactosa, llet desnatada,...).
- 4.14. Els triturats industrials per a dietes túrmix podran ser un 10 % del total de les dietes.

## **5. ENTREGA DELS PRODUCTES I COMPROVACIÓ DE LA QUALITAT DEL SUBMINISTRAMENT**

5.1. L'adjudicatari serà responsable de la gestió del transport, recepció i emmagatzematge dels productes alimentaris en les seves instal·lacions, segons la normativa vigent. També tindrà l'obligació de presentar el Pla II d'autocontrol de prerequisits que exigeix la Conselleria de Salut, Família i Benestar Social de la CAIB en empreses alimentàries, tres vegades a l'any en els mesos d'abril, setembre i desembre.



5.2. El responsable de la direcció del centre o del servei de cuina un cop a la setmana donarà el número de menús necessaris per a les diferents dietes, amb excepció dels casos de dietes especials justificades degudament per motius de salut, que la petició serà diària.

5.3. Els subministraments objecte d'aquest contracte s'hauran d'entregar a partir de la data de la signatura del contracte a les instal·lacions del servei de cuina del centre, a les hores fixades, amb la finalitat de permetre a l'equip de cuina de disposar dels productes necessaris per a l'elaboració dels menjars amb l'anticipació suficient. Concretament, l'entrega es farà al responsable del servei de cuina o cuiner/a que estigui al front del torn quan l'entrega es faci en dies o torns en que el responsable del servei de cuina no estigui en el centre. L'entrega es realitzarà al menys un cop al dia, de les 7.30 a les 9:00h., per a les residències de persones majors i ,en el cas dels centres de menors, serà el dilluns, dimecres i divendres de 7:30h. A 11:30h. llevat que s'indiqui expressament el contrari, i se documentarà mitjançant la signatura de l'acta de recepció de la mercaderia, amb un model que serà proposat pel contractista adjudicatari i aprovat per la direcció i que haurà de contenir com a mínim: centre, dia, hora, número de menjars i tipus de dietes per les que s'entreguen els productes alimentaris necessaris per elaborar-les; quantitats entregades de productes alimentaris; un apartat per a reflectir possibles deficiències dels béns subministrats (quantitats insuficients, qualitat no ajustada als estàndards oferts, etc.); i un apartat per a reflectir les possibles objeccions del contractista amb les deficiències assenyalades.

Si els béns son considerats aptes per a ser rebuts, així es farà constar en l'acta de recepció que se signarà per la Cap de Cuina o cuiner/a a càrrec del servei, o persona responsable del centre i pel representant del contractista. Si hi ha deficiències en la mercaderia subministrada se deixarà constància fotogràfica i, en tot cas, se guardarà una mostra de la mercaderia defectuosa per al seu anàlisi posterior. Així i tot i, amb independència de la possible discrepància que es pugui plantejar en relació a les deficiències observades en la mercaderia defectuosa, el contractista estarà obligat a esmenar immediatament la dita deficiència, entregant altres mercaderies de les mateixes característiques o similars, per tal que el procés de preparació dels menús no n'estigui afectat.

En cas de disconformitat del contractista amb les deficiències advertides pels responsables del centre, la discrepància es plantejarà davant la Gerència de l'Institut Mallorquí d'Afers Socials.

Si la direcció del centre advertís que la devolució de la mercaderia genera qualche tipus de perjudici a l'Administració, ho posarà igualment en coneixement de la Gerència de l'IMAS, per a fixar l'import de danys i perjudicis que haurà de satisfer el contractista i que es descomptarà de les factures mensuals del subministrament, tenint com a referència pel seu càlcul els costos unitaris de les mercaderies incloses en la seva proposició econòmica.

5.4. En l'annex V se descriuen els equipaments que es posaran a disposició dels licitadors per a examinar-los i de l'adjudicatari per a l'execució del contracte. A l'inici de l'execució del contracte, l'empresa adjudicatària podrà sol·licitar, de forma expressa, l'aixecament de l'acta de recepció del local, equips i

instal·lacions. L'ús de qualsevol altra instal·lació haurà de comptar amb l'autorització expressa de la Direcció del centre.

Les instal·lacions d'emmagatzematge de mercaderies posades a disposició del contractista seran pel seu ús exclusiu. El contractista assumirà la neteja i manteniment preventiu i correctiu d'aquestes instal·lacions que s'haurà d'ajustar en tot moment a la normativa vigent durant el període de vigència del contracte. Els danys que l'adjudicatari ocasioni en el local, mobiliari i útils, posats a la seva disposició per l'Administració seran indemnitzats per l'adjudicatari i l'Administració podrà descomptar la indemnització que correspongui de l'import de les factures que presenti l'empresa pel seu cobrament. Quan finalitzi el contracte, l'adjudicatari haurà de deixar el local, equips i instal·lacions en perfecte estat d'ús i conservació, essent directament deduïble de la facturació pendent i fins i tot de la fiança definitiva, l'import dels danys observats a la data d'extinció del contracte. Les millores per inversió en equipament realitzades per l'adjudicatari passaran a ser propietat de l'IMAS a la finalització del contracte.

L'adjudicatari tindrà dret a que l'Administració l'indemnitzi pels danys i perjudicis que se li ocasionin en l'execució d'aquest contracte, especialment dels que se derivin de devolucions indegudes de mercaderies subministrades o d'errades en l'elaboració de menús imputables al personal de cuina que obligui a l'entrega de quantitats addicionals de productes alimentaris.

L'adjudicatari s'encarregarà de realitzar totes les compres necessàries, del seu emmagatzematge, conservació i atenció a proveïdors, mantenint el centre la relació de subministrament amb ell directament. Dotarà els magatzems i càmeres frigorífiques dels productes necessaris i en quantia suficient, d'acord amb la programació dels menús, essent l'adjudicatari el seu propietari i serà l'encarregat de gestionar l'estoc del magatzem i càmeres, mantenint l'ordre necessari d'acord amb les dates de caducitat de les mercaderies, garantint en tot moment la seva qualitat, així com les seves condicions higièniques.

## **6. DESCRIPCIÓ DELS COMPONENTS DEL SUBMINISTRAMENT**

### **6.1. Primeres matèries**

S'entén per primeres matèries tots els productes definitius en la fitxa tècnica de plats amb la qualitat i quantitats acceptades per la Direcció, que subministrarà l'empresa per a la seva elaboració.

### **6.2. Productes complementaris i productes elaborats**

S'entén per productes complementaris i elaborats la resta de components del subministrament, amb l'exclusió feta de les primeres matèries, complements alimentaris i triturats industrials establerts en les condicions específiques de cada centre (Veure Annexos). L'estoc que haurà de mantenir l'adjudicatari d'aquests productes en el magatzem cobrirà al menys 7 dies (exceptuant el pa).



## 7.- CONDICIONS ESPECÍFIQUES DE CADA CENTRE

### Residència Llar dels Ancians

7.1. - L'empresa adjudicatària aportarà 1 persona per a la gestió i control del magatzem i dels productes alimentaris durant 40 hores setmanals de dilluns a dissabtes, durant tota la duració del contracte. Les despeses ocasionades per a la contractació d'aquest personal aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, sense que això suposi cap despesa ni responsabilitat per part del IMAS.

7.2.- Els productes complementaris e elaborats assenyalats en el punt 6.2. d'aquest plec, per al centre Residència Llar dels Ancians són els següents:

#### Pa

	<b>Pes ració</b>
Baguet llarga	80 gr
Barreta	55 gr
Magraneta	55 gr
Pa moreno (llescat)	80 gr (2 llesques)

#### Vi

Vi de taula	150 cl
-------------	--------

#### Postres

logurt natural (sencer i desnatat)	125 gr
logurt sabors (sencer i desnatat)	125 gr
logurt 0% mg, sense sucres afegits	125 gr
Flam de vainilla o ou	125 gr
Fruita amb pell o amb os	200 gr calibrades. Per a triturats 230 gr
Fruita sense pell	150 gr calibrades
Llet	200 cc/unitat
Postres (dolços, tortades, pastissos)	125 gr/unitat
Gelats variats amb o sense sucre	125 gr/unitat
Galetes sense sucre per a triturat fruita	Format 1 kg

#### Esmorzars i berenars

Confitura amb i sense sucre	Unidosi 25 gr
Galetes tipus Maria	5 unitats (paquets individuals de 25 gr)
Suc	Brick de 200 cc
Bolleria (croissant, ensaïmada, coca de patata)	100 gr
Mantega	Porcions individuals de 10 gr
Formatgets (d'untar en porcions)	Porcions individuals de 15 gr
Cafè descafeïnat instantani	Sobrets individuals de 2 gr
Xocolata en pols instantània	Sobre individual de 15 gr

### **Llet i nata**

Llet semidesnatada 200 ml

### **Sal**

Fina

### **Oli i greixos**

Oli de gira-sol alt oleic	Envàs de 5 l
Oli d'oliva verge i refinat	Envàs de 5 l i 1 l
Maionesa	Pots de 3 kg
Mantega	Bloc d'1 kg

### **Sucre, sucedanis**

#### **Envàs**

Sacarina	2 sobres unidosis/ració
Sacarina líquida	Envàs de 1 l
Sucre unidosis	7 gr

### **Farina, pa ratllat, etc**

Farina de blat	1 kg
Farina o fècula de blat de moro	2,5 kg
Pa ratllat per arrebossar	5 kg

### **Begudes festes**

- Cava: 1 botella per a 5 residents
- Vi: 1 botella per a 5 residents

### **Torrans**

Cada ració se compon de: 4 porcions individuals envasades de torró de gusts variats, 1 massapà, 1 ametlla imperial, 1 polvoró. Sense sucre per a diabètics. Podrà ser en caixa individual o no, a petició del centre.



### Quantitat anuals totals pel centre

Oli gira-sol alt oleic	7.800 litres
Oli d'oliva	2.200 litres
Brandy	24 botelles
Pernod	5 botelles
Canyella en pots (pots de 800 gr)	12 pots
Canyella en canonets (pots de 250 gr)	12 pots
Colorant alimentari	48 pots
Fècula de blat de moro de 2,5Kg	24 paquets
Ketchup clàssic 1,8 Kg	30 pots
Llorer	30 manats
Camamilla (Caixa de 100 unitats)	200 caixes
Orenga	5 kg
Pa ratllat (Kg)	150 kg
Julivert fresc	930 manats
Nou moscada	3 kg
Pebre bord (dolç en pots de 800 gr)	48 pots
Pebre negrec molt (en pots de 800 gr)	48 pots
Sacarina líquida (pot de 1000 cl)	264 pots
Sal (Sacs de 25Kg i de 1 kg)	800 kg
Te (caixa de 100 unitats)	20 caixes
Til·la (caixa de 100 unitats)	20 caixes
Farigola	5 kg
Vi de taula blanc (botelles de 750 ml)	600 botelles
Vi de taula negre (botelles de 750 ml)	1.900 botelles

### 7.3. Complementos alimentaris

S'entén per complementos alimentaris els assenyalats a continuació amb la indicació de les quantitats del consum mitjà de cada producte:

- Suc brick individual sense sucres afegits:
- Triturats de fruita industrial, compotes i postres cremosos: diàriament en les dietes turmix en l'esmorzar.
- Espessidor o modificador de líquids (per usuaris amb problemes de deglució): 80 unitats (Pot de 400 gr)/mes. Els mesos de juny, juliol i agost seran de 110 unitats (Pot de 400 gr)/mes.
- Cereals instantanis per esmorzar variats: se donaran en substitució de l'esmorzar o del berenar.

### 7.4. Qualitat i característiques de les primeres matèries i productes complementaris

Tots els productes oferts hauran d'estar descrits en el Codi Alimentari Espanyol i presentar les qualitats extra o primera i amb característiques descrites a continuació.





Si en el desenvolupament del contracte fos necessari incloure qualche producte nou, no relacionat pel contractista en relació a les primeres matèries (fitxes tècniques de plats), elaborats, o canviar algun dels inclosos en aquesta relació per raons alienes al contractista, aquest haurà de comptar amb el vistiplau de l'Administració i estarà obligat a presentar les mostres corresponents per a la seva valoració i aprovació.

A més, l'empresa adjudicatària establirà els procediments necessaris que garanteixin un nivell alt de qualitat tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com amb la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura.

#### 7.5 Olis i greixos

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| - Oli de gira-sol alt oleic | Envàs de 5 l. Per a fregir |
| - Oli d'oliva verge/refinat | Envàs de 5 l. Per a cuinar |
| - Oli d'oliva verge extra   | Envàs de 5 l. Per a amanir |
| - Mantega                   | Unidosis                   |
| - Mantega                   | Kg i unidosis              |
| - Maionesa                  | Pots de 3 kg               |

#### 7.6. Aus i conill

Netes, trossegades, fresques i racionades a petició del centre.

- Cuixes de pollastre (sense ossada)
- Piteres (indiot o pollastre)
- Conill
- Pollastre
- Pollastre de corral

#### 7.7 . Ous i derivats

- Ous calibre "L" (65 gr aprox). Quan siguin fregits duran un 10 % més de percentatge per trencadisses.
- Ou pasteuritzat: envàs de 1 l, o 5 l a petició del centre.

#### 7.8. Carn de porc

Netes, trossegades fresques i racionades a petició del centre.

- Mandonguilles: elaborades o el seu pes en carn picada: 100% porc.
- Hamburguesa: elaborada o el seu pes en carn picada o per a picar: Vedella 40%, porc 60 %. Hamburguesa de pollastre: pollastre 60%, porc 40%.
- Salsitxes fresques de porc.
- Pernil per a cuinar desossat
- Cinta de llom sencera o filetejada
- Costella de porc



- Galties de porc

#### 7.9. Carn de vedella

Netes, trossejada, fresca i racionada a petició del centre.

- Filet de vedella 1<sup>a</sup>
- Per a estofat 2<sup>a</sup> trossejada
- Vedella de rostir 1<sup>a</sup>

#### 7.10. Xot

- Espatlla congelada, trossejada i racionada.

#### 7.11. Embotits

- Pernil dolç baix en sal
- Pernil salat
- Pernil salat desossat , sense pell
- Espatlla semisalada per a bullit
- Vianda freda d'indiot baixa en sal
- Formatge mallorquí
- Formatge holandès
- Formatge fresc
- Formatge manxec

#### 7.12. Peixos i mariscs congelats

Els peixos congelats seran els que s'especifiquen en el menú. Se subministraran nets i racionats (filet o rodanxa) i sense espines. El pes del gel no es considerarà inclòs dins el pes fixat a les fitxes tècniques de plats.

- Lluç en rodanxes i lloms (mínim de 2 kg)
- Lluç en filets sense pell
- Bacallà (lloms al punt de sal)
- Llenguado
- Maira
- Tilàpia
- Mussola
- Rap, pes mínim de les coes 500 gr.
- Musclos sense closca
- Gambes pelades
- Sípies netes
- Succedani de cranc (surimi)
- Altres similars



### 7.13. Peixos frescs

Els peixos frescs se subministraran nets, trossejats i racionats (filet o rodanxa) a petició del Centre.

Duran qualsevol de les salses i guarnicions fixades per a ells a les fitxes tècniques de plats, a elecció del responsable de cuina. Salses de peix fresc: marinera, gallega, samfaina, americana, bilbaïna, crema, riojana, tomàtiga, verda. Guarnicions: arròs blanc, amanida verda, amanida de tomàtiga, tomàtiga al forn, llimona i maionesa, patata panadera i patata.

Un cop a la setmana el peix fresc serà blau i rotatiu en la seva varietat.

Serà a elecció del Centre d'entre els oferts per el proveïdor, com a mínim la varietat serà:

- Sardina
- Lluç en filets o rodanxes (de mínim de 2 kg)
- Salmó (en temporada)
- Aladroc
- Maira (sense espines)
- Tilàpia
- Altres similars

### 7.14. Altres productes congelats

- Verdura per a sopa (sense patata)
- Menestra imperial
- Pastanagues tallades i baby
- Mongetes tendres verdes
- Colflori
- Bròquil
- Pèsol fi
- Porros
- Croquetes precuinades
- Espatlla de xai
- Macedònia de verdures
- Amanida tres delícies
- Gelats en terrines
- Carxofa trossejada
- Pebre vermell i verd

### 7.15. Conserves

Pes net, llevat que es fixi una altra cosa.

- Xampinyó laminat o sencer



- Pebre vermell al natural a tires
- Espàrrecs sencers o tiges
- Olives farcides (verdes o negres)
- Olives trencades mallorquines
- Tomàtiga triturada
- Tomàtiga sencera
- Pastanaga rallada
- Pinya en rodanxes, amb el seu suc, sense sucre afegit
- Melicotó en meitats
- Macedònia de fruites
- Sardines
- Bonítol en oli

#### 7.16. Llegums, arrossos i pastes

Se serviran en envasos de 1 kg o 5 kg a petició del Centre.

- Mongetes "manteca"
- Mongetes blanques
- Cigrons
- Lenties pardines
- Arròs rodó
- Pasta alimentària: de constitució dura. En les seves formes diferents per a primers plats: macarrons, espirals, espaguetis, i per a sopa: estrella, meravella, fideus, pinyons, tauró.

#### 7.17. Verdures fresques

A les fitxes de plats se considera el pes brut.

Els fons de verdura de les fitxes tècniques de plats se consideren en proporció a la fitxa tècnica de plat de fons de verdures definides en fons.

- Porro
- Api
- Pastanaga
- Pebre vermell: podrà ser substituït per congelats en un 10% dels casos
- Pebre verd: podrà ser substituït per congelats en un 10% dels casos
- Col
- All
- Lletuga rentada i trossejada per a amanides
- Lletuga sense rentar: per a bases de juliana
- Carbassó
- Carabassa
- Tomàtiga d'amanida
- Julivert
- Albergínia
- Xampinyons

#### 7.18. Fruites

Variada a elecció del Centre i de temporada (segons el calendari de fruites de la OCU).

- Llimona
- Taronja de taula
- Poma: totes les varietats
- Plàtan
- Cirera
- Nectarina
- Paraguayo
- Melicotó
- Pruna
- Albercoc
- Maduixot
- Raïm negre o blanc
- Mandarina
- Kiwi
- Meló
- Síndria
- Pera: totes les varietats

#### 7.19. Sucre

Unidosis: esmorzars, berenars, infusions, iogurts.  
Paquets d'1 kg.

#### 7.20. Ensaïmades, crespells, robiols i panades

Elaborades al forn

#### 7.21. Puré de patates

Flocs de patata deshidratats (sacs de 25 kg)

#### 7.22. Llet i productes lactis

Primeres marques comercials.

Bricks d'un litre

#### 7.23. Sal

Fina

#### 7.24. Pastissos

Festius: tarta congelada i racionada



Festes especials: tarta especial: congelada o fresca i racionada o no a petició del Centre. De fruita, braç de gitano, milfulls, etc.

#### 7.25. Altres

Cacau, cava, brandy, ... seran de primeres marques.

### Residència Huialfàs

7.26.-L'empresa adjudicatària aportarà 1 persona per a la gestió i control del magatzem i dels productes alimentaris durant 20 hores setmanals de dilluns a dissabte, durant tota la duració del contracte. Les despeses ocasionades per a la contractació d'aquest personal aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària, sense que això suposi cap despesa ni responsabilitat per part del IMAS.

7.27.- Els productes complementaris e elaborats assenyalats en el punt 6.2. d'aquest plec, per al centre Residència Huialfàs són els següents:

<b>Pa</b>	<b>Pes ració</b>
Magraneta	55 gr
Pa moreno (llescat)	80 gr (2 llesques)
<b>Vi</b>	
Vi de taula	150 cl
<b>Postres</b>	
logurt natural (sencer i desnatat)	125 gr
logurt sabors (sencer i desnatat)	125 gr
gelatina de fruites	125 gr
Flam de vainilla o ou	125 gr
Fruita amb pell o amb os	200 gr calibrades. Per a triturats 230 gr
Fruita sense pell	150 gr calibrades
Llet	200 cc/unitat
Postres (dolços, tortades, pastissos)	125 gr/unitat
Gelats variats amb o sense sucre	125 gr/unitat
Galetes sense sucre per a triturat fruita	Format 1 kg
<b>Esmorzars i berenars</b>	
Confitura amb i sense sucre	Unidosi 25 gr
Galetes tipus Maria	5 unitats (paquets individuals de 25 gr)
Suc	Brick de 200 cc
Bolleria (croissant, ensaïmada, coca de patata)	100 gr
Mantega	Porcions individuals de 10 gr



Formatgets (d'untar en porcions)  
Cafè descafeïnat instantani  
Cafè descafeïnat per a cafetera  
Xocolata en pols instantània

Porcions individuals de 15 gr  
Sobrets individuals de 2 gr  
Format de 250gr  
Sobre individual de 15 gr

### **Llet i nata**

Llet semidesnatada  
llet d'ametlles  
llet desnatada  
nata per cuinar

200 ml  
Format 1kg  
Format 1litre  
Format 1litre

### **Sal**

Fina

### **Oli i greixos**

Oli de gira-sol alt oleic  
Oli d'oliva verge i refinat  
Maionesa  
Mantega

Envàs de 5 l  
Envàs de 5 l i 1 l  
Pots de 3 kg  
Bloc d'1 kg

### **Sucre, succedanis**

Sacarina  
Sacarina líquida  
Sucre unidosis

### **Envàs**

2 sobrets unidosis/ració  
Envàs de 1 l  
7 gr

### **Farina, pa ratllat, etc**

Farina de blat  
Farina o fècula de blat de moro  
Pa ratllat per arrebossar

1 kg  
2,5 kg  
5 kg

### **Begudes festes**

- Cava: 1 botella per a 5 residents
- Vi: 1 botella per a 5 residents

### **Torrans**

Cada ració se compon de: 4 porcions individuals envasades de torró de gusts variats, 1 massapà, 1 ametlla imperial, 1 polvoró. Sense sucre per a diabètics. Podrà ser en caixa individual o no, a petició del centre.



### Quantitat anuals totals pel centre

Oli gira-sol alt oleic	600 litres
Oli d'oliva	2.000 litres
Brandy	18 botelles
Pernod	5 botelles
Canyella en pots (pots de 800 gr)	10 pots
Canyella en canonets (pots de 250 gr)	3 pots
Colorant alimentari	8 pots
Fècula de blat de moro de 2,5Kg	4 paquets
Ketchup clàssic 1,8 Kg	2 pots
Llorer	10 manats
Camamilla (Caixa de 100 unitats)	15 caixes
Orenga	5 kg
quatre espècies	4 kg
Pa ratllat (Kg)	5 kg
Julivert fresc	250 manats
Nou moscada	1 kg
Pebre bord (dolç en pots de 800 gr)	10 pots
Pebre negrec molt (en pots de 800 gr)	12 pots
Estarlux pasta sabor clàssic	350 kg
Sal (Sacs de 25Kg i de 1 kg)	250 kg
Te (caixa de 100 unitats)	2 caixes
Til·la (caixa de 100 unitats)	2 caixes
Naranjada (botelles de 1L )	18 L. (mes)
Vi moscatell ( botelles de 750 ml)	25 botelles
Vi de taula blanc(botelles de 750 ml)	100 botelles
Vi de taula negre (botelles de 750 ml)	300 botelles

### 7.28. Complementos alimentaris

S'entén per complementos alimentaris els assenyalats a continuació amb la indicació de les quantitats del consum mitjà de cada producte:

- Suc brick individual sense sucres afegits format de 1litre
- Espessidor:caixa de 12 pots( 2 pots cada mes)

### 7.29. Qualitat i característiques de les primeres matèries i productes complementaris

Tots els productes oferts hauran d'estar descrits en el Codi Alimentari Espanyol i presentar les qualitats extra o primera i amb característiques descrites a continuació.

Si en el desenvolupament del contracte fos necessari incloure qualche producte nou, no relacionat pel contractista en relació a les primeres matèries (fitxes tècniques de plats), elaborats, o canviar algun dels inclosos en aquesta relació per raons alienes al contractista, aquest haurà de comptar amb el vistiplau de l'Administració i estarà obligat a presentar les mostres corresponents per a la seva valoració i aprovació.





A més, l'empresa adjudicatària establirà els procediments necessaris que garanteixin un nivell alt de qualitat tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com amb la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura.

#### 7.30. Olis i greixos

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| - Oli de gira-sol alt oleic | Envàs de 5 l. Per a fregir |
| - Oli d'oliva verge/refinat | Envàs de 5 l. Per a cuinar |
| - Oli d'oliva verge extra   | Envàs de 5 l. Per a amanir |
| - Mantega                   | Unidosis                   |
| - Mantega                   | Kg i unidosis              |
| - Maionesa                  | Pots de 3 kg               |

#### 7.31. Aus i conill

Netes, trossegades, fresques i racionades a petició del centre.

- Cuixes de pollastre (sense ossada)
- Piteres (indiots o pollastre)
- Conill
- Pollastre
- Pollastre de corral

#### 7.32 . Ous i derivats

- Ous calibre "L" (65 gr aprox). Quan siguin fregits duran un 10 % més de percentatge per trencadisses.
- Ou pasteuritzat: envàs de 1 l, o 5 l a petició del centre.

#### 7.33. Carn de porc

Netes, trossegades fresques i racionades a petició del centre.

- Mandonguilles: elaborades o el seu pes en carn picada: 100% porc.
- Hamburguesa: elaborada o el seu pes en carn picada o per a picar: Vedella 40%, porc 60 %. Hamburguesa de pollastre: pollastre 60%, porc 40%.
- Salsitxes fresques de porc.
- Pernil per a cuinar desossat
- Cinta de llom sencera o filetejada
- Costella de porc
- Galtes de porc

#### 7.34. Carn de vedella

Netes, trossegada, fresca i racionada a petició del centre.



- Filet de vedella 1<sup>a</sup>
- Per a estofat 2<sup>a</sup> trossejada
- Vedella de rostir 1<sup>a</sup>

#### 7.35. Xot

- Espatlla congelada, trossejada i racionada.

#### 7.36. Embotits

- Pernil dolç baix en sal
- Pernil salat
- Pernil salat desossat , sense pell
- botifarrons dolços
- sobrasada
- Espatlla semisalada per a bullit
- Vianda freda d'indiot baixa en sal
- Formatge mallorquí
- Formatge holandès
- Formatge fresc
- Formatge manxec

#### 7.37. Peixos i mariscs congelats

Els peixos congelats seran els que s'especifiquen en el menú. Se subministraran nets i racionats (filet o rodanxa) i sense espines. El pes del gel no es considerarà inclòs dins el pes fixat a les fitxes tècniques de plats.

- Lluç en rodanxes i lloms (mínim de 2 kg)
- Lluç en filets sense pell
- Bacallà (lloms al punt de sal)
- Llenguado sense espines
- Tilàpia
- Mussola
- Rap, pes mínim de les coes 500 gr.
- Musclos sense closca
- Gambes pelades
- gambes allistades per paella i fideua
- Sípies netes i brutes
- Succedani de cranc (surimi)
- Altres similars

#### 7.38. Peixos frescs

Els peixos frescs se subministraran nets, trossejats i racionats (filet o rodanxa) a petició del Centre.



Duran qualsevol de les salses i guarnicions fixades per a ells a les fitxes tècniques de plats, a elecció del responsable de cuina. Salses de peix fresc: marinera, gallega, samfaina, americana, bilbaïna, crema, riojana, tomàtiga, verda. Guarnicions: arròs blanc, amanida verda, amanida de tomàtiga, tomàtiga al forn, llimona i maionesa, patata panadera i patata.

Un cop a la setmana el peix fresc serà blau i rotatiu en la seva varietat.

Serà a elecció del Centre d'entre els oferts per el proveïdor, com a mínim la varietat serà:

- Sardina
- Lluç en filets o rodanxes (de mínim de 2 kg)
- Salmó (en temporada)
- Aladroc
- Maira (sense espines)
- Tilàpia
- Altres similars

#### 7.39. Altres productes congelats

- Verdura per a sopa (sense patata)
- Menestra imperial
- Pastanagues tallades i baby
- Mongetes tendres verdes
- Colflori
- Bròquil
- Pèsol fi
- Porros
- Croquetes precuinades
- Espatlla de xai
- Macedònia de verdures
- Amanida tres delícies
- Gelats en terrines
- Carxofa trossegada
- Pebre vermell i verd
- escalopins
- llom amb coll precuinat
- patata espanyola congelada ( borsa de 2kg)
- patata daus per truita

#### 7.40. Conserve

Pes net, llevat que es fixi una altra cosa.

- Xampinyó laminat o sencer
- Pebre vermell al natural a tires



- Espàrrecs sencers o tiges
- Olives farcides (verdes o negres)
- Olives trencades mallorquines
- Tàperes
- Tomàtiga triturada i sencera
- Tomàtiga frita
- Pastanaga rallada
- Pinya en rodanxes, amb el seu suc, sense sucre afegit
- Melicotó en meitats
- Macedònia de fruites
- Sardines
- Bonítol en oli
- Anxoves

#### 7.41. Llegums, arrossos i pastes

Se serviran en envasos de 1 kg o 5 kg a petició del Centre.

- Mongetes "manteca"
- Mongetes blanques
- Cigrons
- Lenties pardines
- faves pelades
- Arròs rodó
- Pasta alimentària: de constitució dura. En les seves formes diferents per a primers plats: macarrons, espirals, espaguetis, i per a sopa: estrella, meravella, fideus, pinyons, tauró.
- Patatilla.

#### 7.42 . Verdures fresques

A les fitxes de plats se considera el pes brut.

Els fons de verdura de les fitxes tècniques de plats se consideren en proporció a la fitxa tècnica de plat de fons de verdures definides en fons.

- Porro
- Api
- Pastanaga
- Pebre vermell: podrà ser substituït per congelats en un 10% dels casos
- Pebre verd: podrà ser substituït per congelats en un 10% dels casos
- Col
- All
- Lletuga rentada i trossejada per a amanides
- Lletuga sense rentar: per a bases de juliana
- Carbassó
- Carabassa

- Tomàtiga d'amanida
- Julivert
- Albergínia
- Xampinyons

#### 7.43. Fruites

Variada a elecció del Centre i de temporada (segons el calendari de fruites de la OCU).

- Llimona
- Taronja de taula
- Poma: totes les varietats
- Plàtan
- Cirera
- Nectarina
- Paraguayo
- Melicotó
- Pruna
- Albercoc
- Maduixot
- Raïm negre o blanc
- Mandarina
- Kiwi
- Meló
- Síndria
- Pera: totes les varietats

#### 7.44. Sucre

Unidosis: esmorzars, berenars, infusions, iogurts.

Paquets d'1 kg.

#### 7.45. Ensaïmades, crespells, robiols i panades

Elaborades al forn

#### 7.46. Puré de patates

Flocs de patata deshidratats (capses de 2 kg)

#### 7.47. Llet i productes lactis

Primeres marques comercials.

Bricks d'un litre

#### 7.48. Sal

Fina

#### 7.49. Pastissos

Festius: tarta congelada i racionada

Festes especials: tarta especial: congelada o fresca i racionada o no a petició del Centre. De fruita, braç de gitano, milfulls, etc.

#### 7.50. Altres

Cacau, cava, brandy, ... seran de primeres marques.

### **LLARS DE MENORS**

A les Llars del Menor se sol·licita la incorporació de 1 persona per a la gestió i control dels magatzems i productes alimentaris de tots els centres. 1 persona 20 hores setmanals que se dediqui a totes les llars (20 hores a repartir entre tots els centres).

#### **Llar del Menor Es Pil·larí**

##### **Pa**

Baguet llarga  
 Pa moreno (llescat)

##### **Pes ració**

36 unitats de 80 gr per setmana  
 4 unitats de 750 gr per setmana

##### **Postres**

logurt sabors  
 Flam de vainilla o ou  
 logurt sabors ("Vitalinia 0%")

20 unitats per setmana  
 12 unitats per setmana  
 12 unitats per setmana

##### **Esmorzars i berenars**

Galetes d'Inca  
 Galetes dolces (Maria)  
 Suc  
 Cereals (normals i xocolata)  
 magdalenes  
 nocilla

3 borses de 1 Kg. per setmana  
 3 capsos de 1,5 Kg. per setmana  
 12 unitats per setmana  
 5 paquets de 500 gr. per setmana  
 1 borsa de 1 Kg per setmana  
 1 unitat de 250 gr per setmana

##### **Esmorzars i berenars**

Xocolata en pols instantània (Nesquick) 1 unitats de 1 Kg per setmana



Cafè descafeïnat (unidosis) 1 unitat de 25 unidosis per setmana  
Cafè 1 unitat de 1 Kg per setmana

### **Llet i nata**

Llet sencera 12 unitats de 1 litre per setmana  
Llet semidesnatada 6 unitats de 1 litre per setmana  
Mantega (Tulipán) 1 unitat de 500 gr per setmana  
Nata per cuinar 2 litres per setmana  
Nata Muntada 1 unitat de 1 kg per setmana

### **Sal**

Sal fina iodada 1/2 Kg. per setmana

### **Oli i greixos**

Oli d'oliva suau 5 litres per setmana  
Oli d'oliva verge 1 litre per setmana  
Maionesa 2 unitats de 250 gr per setmana

### **Sucre, succedanis**

Sucre 2,5 Kg per setmana

### **Farina, pa ratllat, etc**

Farina 1,5 kg per setmana  
Galeta picada per arrebossar 1 kg per setmana

### **Quantitat anuals totals pel centre**

Canyella en pols (pots de 800 gr) 4 pots per any  
Canyella en canonets (pots de 250 gr) 2 pots per any  
"Paellero" 200 unidosis per any  
Ketchup clàssic 12 Kg per any en pots de 250 gr.  
Mostassa 36 pots de 200 gr per any  
Puré de patates 15 Kg per any

Llorer

Camamilla (Caixa de 100 unitats)

Orenga

Julivert fresc

Pebre bord (dolç)

Pebre negre/blanc molt

Til·la (caixa de 100 unitats)

Farigola

Nou moscada

Llevat

12 capsas de 4 monodosis l'any

7.51. Qualitat i característiques de les primeres matèries i productes complementaris



Tots els productes oferts hauran d'estar descrits en el Codi Alimentari Espanyol i presentar les qualitats extra o primera i amb característiques descrites a continuació.

Si en el desenvolupament del contracte fos necessari incloure qualche producte nou, no relacionat pel contractista en relació a les primeres matèries (fitxes tècniques de plats), elaborats, o canviar algun dels inclosos en aquesta relació per raons alienes al contractista, aquest haurà de comptar amb el vistiplau de l'Administració i estarà obligat a presentar les mostres corresponents per a la seva valoració i aprovació.

A més, l'empresa adjudicatària establirà els procediments necessaris que garanteixin un nivell alt de qualitat tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com amb la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura.

#### 7.52 Oli i greixos

Oli d'oliva suau	5 litres per setmana
Oli d'oliva verge	1 litre per setmana
Maionesa	2 unitats de 250 gr per setmana

#### 7.53. Aus i conill

Netes, trossejades, fresques i racionades a petició del centre.

- Cuixes de pollastre	20 unitats per setmana
- Piteres de pollastre	10 unitats per setmana
- Conill, pollastre y costelleta de porc per fer paelles, etc. (2 pollastre, 1 conill i 1 Kg de costelleta de porc per setmana)	
- Cuixes de pollastre per fer bullit	10 unitats per setmana

#### 7.54. Ous i derivats

- Ous calibre "L" (65 gr aprox)	4 dotzenes per setmana
---------------------------------	------------------------

#### 7.55. Carn de porc

Netes, trossejades fresques i racionades a petició del centre.

- Costella de porc de agulla	12 unitats per setmana
- Carn picada (mixta vedella/porc)	1.5 Kg. per setmana
- Cinta de llom filetejada	20 peces per setmana
- Sobrassada o llonganissa	2 peces per mes
- Botifarrons	1 Kg. per mes
- Salsitxes fresques de porc.	18 unitats per setmana
- Hamburguesa (mixta vedella/porc)	16 peces per setmana
- Salsitxes Frankfurt	18 unitats per setmana

#### 7.56. Carn de vedella





Netes, trossejada, fresca i racionada a petició del centre.

- 
- Carn de bou per fer estofat 1/2 Kg. per setmana

#### 7.57. Xot

- Costelles de xot dues vegades l'any
- cuixa de xot per fer penades una vegada l'any

#### 7.58. Embotits

- Embotits variats
- Pernil dolç 250 gr. per setmana envasat al buit
- Pernil salat 250 gr. per setmana envasat al buit
- chopper 250 gr. per setmana envasat al buit
  
- "Salchichón" 250 gr. per setmana envasat al buit
- Pitera d'indiots 250 gr. per setmana envasat al buit
- Mortadel·la 250 gr. per setmana envasat al buit
- xoriço 250 gr. per setmana envasat al buit
- Formatge mallorquí 1 cunya per setmana
- Formatge manxec 1 cunya per setmana
- Formatge en porcions ("Quesitos") 2 capsas de 24 unitats per setmana
- Foiegras 4 pots de 250 gr. per setmana
- Formatge rallat 250 gr per setmana

#### 7.59. Peixos i mariscs congelats

Els peixos congelats seran els que s'especifiquen en el menú. Se subministraran nets i racionats (filet o rodanxa) i sense espines. El pes del gel no es considerarà inclòs dins el pes fixat a les fitxes tècniques de plats.

- Lluç en rodanxes i lloms 12 peces per setmana
- Bacallà 10 peces per setmana
- Gambes pelades 1 Kg. per setmana
- Llagostins (paella-arròs) ½ Kg. per setmana
- Succedani de cranc (surimi) 250 gr per setmana
- Sípies netes 1 peça per setmana
- Musclos 250 gr. per setmana



#### 7.60. Peixos frescs

Els peixos frescs se subministraran nets, trossejats i racionats (filet o rodanxa) a petició del Centre.

Duran qualsevol de les salses i guarnicions fixades per a ells a les fitxes tècniques de plats, a elecció del responsable de cuina. Salses de peix fresc: marinera, gallega, samfaina, americana, bilbaïna, crema, riojana, tomàtiga, verda. Guarnicions: arròs blanc, amanida verda, amanida de tomàtiga, tomàtiga al forn, llimona i maionesa, patata panadera i patata.

Un cop a la setmana el peix fresc serà blau i rotatiu en la seva varietat.

Serà a elecció del Centre d'entre els oferts per el proveïdor, com a mínim la varietat serà:

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| - Peix per fer Brou | 1 Kg. per setmana |
| - sardines          | 1 kg per setmana  |
| - seitons           | 2 kg per          |
| setmana             |                   |

#### 7.61. Altres productes congelats

- |                                      |                       |
|--------------------------------------|-----------------------|
| - Mongetes tendres verdes            | 500 gr. per setmana   |
| - Pèsol fi                           | ½ kg per setmana      |
| - Croquetes precuinades              | 250 gr. per mes       |
| - Calamar arrebossat                 | 1/2 Kg per setmana    |
| - Rap, pes mínim de les coes 500 gr. | 6 unitats per setmana |
| - ensalada russa                     | 1,5 kg per setmana    |
| -                                    |                       |

#### 7.62. Conserves

Pes net, llevat que es fixi una altra cosa.

- Xampinyó laminat o sencer
- Pebre vermell al natural a tires
- Olives farcides (verdes)
- Tomàtiga triturada
- Tomàtiga frito
- Pinya en rodanxes, amb el seu suc, sense sucre afegit
- Melicotó en meitats
- Macedònia de fruites
- Tonyina en oli
- blat d'indis
- 

#### 7.63. Llegums, arrossos i pastes



Se serviran en envasos de 1 kg o 5 kg a petició del Centre.

- 
- Llegums (mongetes, cigrons, lleties pardines) 3 kg per setmana
- Arròs 2 kg. per setmana
- Arròs "llarg brillant" 1 kg per setmana
- Pasta alimentària: de constitució dura.
- En les seves formes diferents per a primers plats:
- macarrons, espirals, espaguetis,
- i per a sopa: estrella, meravella, fideus, pinyons, tauró, 2 kg. per setmana.
- Fulls per fer lasanya 1 capsa de 1 kg. per mes

#### 7.64. Verdures fresques

A les fitxes de plats se considera el pes brut.

Els fons de verdura de les fitxes tècniques de plats se consideren en proporció a la fitxa tècnica de plat de fons de verdures definides en fons.

- Api 1 manat per setmana
- Lletuga 6 peces per setmana
- Tomàtiques de ramellet 2 kg per setmana
  
- Tomàtiga d'amanida 5 Kg per setmana
- Espinacs 1 manat per setmana
- Bledes 1 manat per setmana
- Cebes 2.5 Kg per setmana
- Pebre vermell 1 Kg per setmana
- Pebre verd (Italians) 1 Kg per setmana
- Pastanaga 2 Kg per setmana
- Carbassó 2 Kg. per setmana
- Porro 2 manats per setmana
- Alls 250 gr per setmana
- Col 1 unitat per setmana
- Sofrit 1 manat per setmana
- Patates 15 Kg per setmana

#### 7.65. Fruites

Variada a elecció del Centre i de temporada (segons el calendari de fruites de la OCU).

- Fruita del temps 16 peces diàries
- Llimona
- Taronja de taula
- Poma: totes les varietats
- Plàtan
- Cirera
- Nectarina
- Pruna



- Albercoc
- Maduixot
- Raïm negre o blanc
- Mandarina
- Kiwi
- Meló
- Síndria
- Pera: totes les varietats

#### 7.66. Sucre, succedanis

Sucre 2,5 Kg per setmana

#### 7.67. Pastissos

Festius: tarta congelada i racionada

Festes especials: tarta especial: congelada o fresca i racionada o no a petició del Centre. De fruita, braç de gitano, millfills, etc.

#### 7.68. Altres

Cava per Nadal 1 capsa de 6 botelles seran de primeres marques.

Aigua 8 garrafes de 18.5 litres per quinzena

Gots 100 unitats per quinzena

Coca Cola sense Cafeïna 24 unitats de 2 litres per trimestre

Taronjada 24 unitats de 2 litres per trimestre

#### **Llar del Menor Puig d'es Bous**

#### **Pa**

#### **Pes ració**

Barreta 500 unitats de 55 gr per setmana

Pa moreno (llescat) 7 unitats de 750 gr. per setmana

#### **Vi**

Vi per cuinar 2 litres per setmana

#### **Postres**

logurt natural 35 unitats per setmana

logurt sabors 70 unitats per setmana

Flam de vainilla o ou 2 capses de 24 unitats per setmana

Postres (dolços, tortades, pastissos) 125 gr/unitat

Gelats variats amb o sense sucre 125 gr/unitat

Galetes sense sucre per a triturat fruita Format 1 kg

#### **Esmorzars i berenars**

Galetes d'Inca 4 borses de 1 Kg. per setmana

Galetes dolces (Maria) 6 capses de 1,5 Kg. per setmana



Suc	70 unitats per setmana
Cereals (normals i xocolata)	4 paquets de 500 Gr.
Bolleria (croissant, ensaïmada)	30 unitats 2 dies per setmana
magdalenes	3 borses de 1 Kg per setmana
Formatgets (philadelphia)	3 unitats de 250 gr per setmana
Nocilla	1 Kg per setmana

### **Esmorzars i berenars**

Xocolata en pols instantània (Nesquick)	4 unitats de 1 Kg per setmana
Cafè descafeïnat	1 unitat de 1 Kg per setmana
Cafè	2 unitat de 1 Kg per setmana

### **Llet i nata**

Llet sencera	50 litres per setmana
--------------	-----------------------

### **Sal**

Sal gruixada	1,5 Kg. per setmana
Sal fina iodada	1,5 Kg. per setmana

### **Oli i greixos**

Oli de gira-sol	2 litres per setmana
Oli d'oliva suau	5 litres per setmana
Maionesa	2 de 1 Kg per setmana
Mantega	Bloc d'1 kg per setmana

### **Sucre, succedanis**

Sucre	5 kg. per setmana
-------	-------------------

### **Farina, pa ratllat, etc**

Farina	5 kg per setmana
Pa ratllat per arrebossar	2,5 kg per setmana
Galeta picada per arrebossar	2,5 kg per setmana

### **Quantitat anuals totals pel centre**

Canyella en pols (pots de 800 gr)	12 pots
Canyella en canonets (pots de 250 gr)	24 pots
Colorant alimentari	48 pots
Ketchup clàssic	50 Kg per any
Puré de patates	25 Kg per any
Llorer	
Camamilla (Caixa de 100 unitats)	
Orenga	
Julivert fresc	
Pebre bord (dolç)	
Pebre negre/blanc molt	
Til·la (caixa de 100 unitats)	
Farigola	

## Nou moscada

### 7.69. Qualitat i característiques de les primeres matèries i productes complementaris

Tots els productes oferts hauran d'estar descrits en el Codi Alimentari Espanyol i presentar les qualitats extra o primera i amb característiques descrites a continuació.

Si en el desenvolupament del contracte fos necessari incloure qualche producte nou, no relacionat pel contractista en relació a les primeres matèries (fitxes tècniques de plats), elaborats, o canviar algun dels inclosos en aquesta relació per raons alienes al contractista, aquest haurà de comptar amb el vistiplau de l'Administració i estarà obligat a presentar les mostres corresponents per a la seva valoració i aprovació.

A més, l'empresa adjudicatària establirà els procediments necessaris que garanteixin un nivell alt de qualitat tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com amb la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura.

### 7.70. Oli i greixos

Oli de gira-sol	2 litres per setmana
Oli d'oliva suau	5 litres per setmana
Maionesa	2 de 1 Kg per setmana
Mantega	Bloc d'1 kg per setmana

### 7.71. Aus i conill

Netes, trossegades, fresques i racionades a petició del centre.

- Cuixes de pollastre 15 unitats per setmana
- Piteres de pollastre 35 unitats per setmana
- Conill, pollastre y costelleta de porc per fer paelles, etc.  
(2 pollastre, 1 conill i 1 Kg de costelleta de porc per setmana)
- Pollastre per fer bullit 4 unitats per setmana
- Pollastre per fer rostit 35 peces per setmana
- Pollastre per fer croquetes 1 per setmana

### 7.72. Ous i derivats

- Ous calibre "L" (65 gr aprox) 5 dotzenes per setmana

### 7.73. Carn de porc

Netes, trossegades fresques i racionades a petició del centre.

- Cordon Blue 35 unitats per setmana
- Costella de porc de agulla 35 unitats per setmana
- Carn picada (mixta vedella/porc) 3 Kg. per setmana



- Cinta de llom filetejada 35 peces per setmana
- Sobrassada o llonganissa 2 peces per setmana
- Botifarrons 1 Kg. per setmana
- Salsitxes fresques de porc. 35 unitats per setmana
- Hamburguesa (mixta vedella/porc) 20 peces per setmana

#### 7.74. Carn de vedella

Netes, trossejada, fresca i racionada a petició del centre.

- 
- Carn de bou per fer estofat 2 Kg. per setmana

#### 7.75. Xot

- Costelles de xot dues vegades l'any

#### 7.76. Embotits

- Embotits variats 2 kg. per setmana
- Pernil dolç
- Pernil salat
- Choped
- Formatge mallorquí
  
- Formatge manxec
- Formatge en porcions (Quesitos)
- Formatge de sandwich
- Foiegras 35 unitats per setmana

#### 7.77. Peixos i mariscs congelats

Els peixos congelats seran els que s'especifiquen en el menú. Se subministraran nets i racionats (filet o rodanxa) i sense espines. El pes del gel no es considerarà inclòs dins el pes fixat a les fitxes tècniques de plats.

- Lluç en rodanxes i lloms 35 peces per setmana
- Llenguado 35 peces per setmana
- Panga 35 peces per setmana
- Gambes pelades 3 Kg. per setmana
- Llagostins (paella-arròs) 1 Kg. per setmana
- Succedani de cranc (surimi) ½ kg per setmana
- Sípies netes 4 Kg. per setmana
- Anelles de calamar 2,5 Kg. per setmana

#### 7.78. Peixos frescs



Els peixos frescs se subministraran nets, trossejats i racionats (filet o rodanxa) a petició del Centre.

Duran qualsevol de les salses i guarnicions fixades per a ells a les fitxes tècniques de plats, a elecció del responsable de cuina. Salses de peix fresc: marinera, gallega, samfaina, americana, bilbaïna, crema, riojana, tomàtiga, verda. Guarnicions: arròs blanc, amanida verda, amanida de tomàtiga, tomàtiga al forn, llimona i maionesa, patata panadera i patata.

Un cop a la setmana el peix fresc serà blau i rotatiu en la seva varietat.

Serà a elecció del Centre d'entre els oferts per el proveïdor, com a mínim la varietat serà:

- Peix per fer Brou 1 Kg. per setmana
- Musclos 2 Kg per setmana

#### 7.79. Altres productes congelats

- Mongetes tendres verdes 2 kg. per setmana
- Pèsol fi 1 Kg per setmana
- Croquetes precuinades 1 Kg per setmana
- Calamar arrebossat 2 Kg per setmana
- Gelats variats (estiu de juny a setembre) 8 unitats de 1 Kg per setmana

#### 7.80. Conserves

Pes net, llevat que es fixi una altra cosa.

- Xampinyó laminat o sencer
- Pebre vermell al natural a tires
- Olives farcides (verdes)
- Tomàtiga triturada
- Pinya en rodanxes, amb el seu suc, sense sucre afegit
- Melicotó en meitats
- Macedònia de fruites
- Bonítol en oli

#### 7.81. Llegums, arrossos i pastes

Se serviran en envasos de 1 kg o 5 kg a petició del Centre.

- Llegums (mongetes, cigrons lleties pardines) 2 kg per setmana
- Arròs 5 kg. per setmana
- Basses pizzas 35 unitats per setmana
- Pasta alimentària: de constitució dura.
- En les seves formes diferents per a primers plats:





- macarrons, espirals, espaguetis, i per a sopa:
- estrella, meravella, fideus, pinyons, tauró, 5 kg. per setmana.
- Fulls per fer lasanya 1 capsa de 1 kg. per mes

### 7.82. Verdures fresques

A les fitxes de plats se considera el pes brut.

Els fons de verdura de les fitxes tècniques de plats se consideren en proporció a la fitxa tècnica de plat de fons de verdures definides en fons.

- Api 1 manat per setmana
- Lletuga 14 peces per setmana
- Tomàtiques de ramellet 5 kg per setmana
- Tomàtiga d'amanida 5 Kg per setmana
- Espinacs 2 kg per setmana
- Bledes 1 manat per setmana
- Cebes 5 Kg per setmana
- Pebre vermell 3 Kg per setmana
- Pebre verd (Italians) 3 Kg per setmana
- Pastanaga 5 Kg per setmana
- Carbassó 3 Kg. per setmana
- Julivert 1 manat per setmana
- Albergínia 4 Kg per setmana
- Porro 5 manats per setmana
- Naps 1 manat per setmana
  
- Alls 1 Kg per setmana
- Col 1 unitat per setmana
- Sofrit 5 manats per setmana
- Patates 25 Kg per setmana

### 7.83. Fruites

Variada a elecció del Centre i de temporada (segons el calendari de fruites de la OCU).

- Fruita del temps 35 peces diàries
- Llimona
- Taronja de taula
- Poma: totes les varietats
- Plàtan
- Cirera
- Nectarina
- Pruna
- Albercoc
- Maduixot
- Raïm negre o blanc
- Mandarina



- Kiwi
- Meló
- Síndria
- Pera: totes les varietats

#### 7.84. Sucre, succedanis

Sucre	5 kg. per setmana
-------	-------------------

#### 7.85. Pastissos

Festius: tarta congelada i racionada

Festes especials: tarta especial: congelada o fresca i racionada o no a petició del Centre. De fruita, braç de gitano, millfills, etc.

#### 7.86. Altres

Cava per Nadal	1 capsa de 6 botelles seran de primeres marques.
Aigua	28 garrafes de 5 litres per setmana 50 garrafes a l'estiu
Coca Cola sense Cafeïna	72 unitats de 2 litres per trimestre
Taronjada	72 unitats de 2 litres per trimestre

### **Llar del Menor Son Bosc Nou**

#### **Pa**

#### **Pes ració**

Baguet llarga	75 unitats de 80 gr per setmana
---------------	---------------------------------

#### **Vi**

Vi per cuinar	1 litre per mes
---------------	-----------------

#### **Postres**

logurt sabors variats	24 unitats per setmana
Flam de vainilla o ou	30 unitats per setmana
Natilles	30 unitats per quinzena (15 xocolata,
15 vainilla)	
Gelats sabors variats (per estiu)	5 litres per setmana

#### **Esmorzars i berenars**

Galletes d'Inca	4 borses de 1 Kg. per setmana
-----------------	-------------------------------



Galetes tipus Maria mes	2 caixa de paquets individuals de 25 gr per mes
Tostades	1 capsa paquets individuals/mes
Sucs (sabors variants)	10 bricks de 200cc/setmanals
Sucs (sabors variats)	15 bricks de 1 litre/ setmana
Cereals (variats)	1'5kg /setmana
Magdalenes	1 caixa cada mes
Bolleria (croissant, donuts,...)	20 unitats per setmana
Confitura (sabors variants)	15 unidosis de 25 gr per setmana
Nocilla	1 kg per mes

### **Esmorzars i berenars**

Xocolata en pols instantània (Nesquick)	3 Kg per setmana
Cafè	250 gr. per setmana
Cafè descafeïnat (unidosis)	1 unitat de 25 per setmana

### **Llet i nata**

Llet sencera	50 litres per setmana
Nata per cuinar	2 litres per setmana
Mantega "Tulipan"	500 gr per setmana

### **Sal**

Sal fina iodada	3 Kg. per mes
-----------------	---------------

### **Oli i greixos**

Oli de gira-sol	10 litres/setmana
Oli d'oliva verge	5 litres/setmana
Saïm	1kg/cada dues setmanes
Mantega	25 unidosis de 10 gr.
Maionesa	1 kg per setmana

### **Sucre**

Sucre	2 kg. per setmana
-------	-------------------

### **Farina, pa ratllat, etc**

Farina	3 kg per setmana
Galeta picada per arrebossar	2 kg per setmana

### **Quantitat anuals totals pel centre**

Canyella en pols (pots de 800 gr)	12 pots
Canyella en canonets (pots de 250 gr)	24 pots
Colorant alimentari	48 pots



Ketchup clàssic	50 Kg per any
Puré de patates	25 Kg per any
Llorer	
Camamilla (Caixa de 100 unitats)	
Orenga	6 kg per any
Julivert fresc	
Pebre bord (dolç)	6 kg per any
Pebre negre/blanc molt	6 kg per any
Til·la (caixa de 100 unitats)	
Farigola	
Nou moscada	3 kg per any
Ketchup	144 pots de 250 gr per any
Mostassa	48 pots de 250 gr.per any
Colorant	3 kg per any
pebre roig dolç	6 kg per any
llevat	12 capsas de 4 monodosis l'any
"starlux knorr" de pollastre	500 gr per mes
"starlux knorr" de peix	500 gr per mes
"starlux knorr" de bou	500 gr per mes

#### 7.87. Qualitat i característiques de les primeres matèries i productes complementaris

Tots els productes oferts hauran d'estar descrits en el Codi Alimentari Espanyol i presentar les qualitats extra o primera i amb característiques descrites a continuació.

Si en el desenvolupament del contracte fos necessari incloure qualche producte nou, no relacionat pel contractista en relació a les primeres matèries (fitxes tècniques de plats), elaborats, o canviar algun dels inclosos en aquesta relació per raons alienes al contractista, aquest haurà de comptar amb el vistiplau de l'Administració i estarà obligat a presentar les mostres corresponents per a la seva valoració i aprovació.

A més, l'empresa adjudicatària establirà els procediments necessaris que garanteixin un nivell alt de qualitat tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com amb la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura.

#### 7.88. Oli i greixos

Oli de gira-sol	10 litres/setmana
Oli d'oliva verge	5 litres/setmana
Saïm	1kg/cada dues setmanes
Mantega	25 unidosis de 10 gr.
Maionesa	1 kg per setmana

#### 7.89. Aus i conill

Netes, trossegades, fresques i racionades a petició del centre.



- Cuixes de pollastre 20 unitats per setmana
- Piteres de pollastre 24 unitats per setmana
- Conill, pollastre y costelleta de porc per fer paelles, etc. (2 pollastre, 1 conill i 1 Kg de costelleta de porc per setmana)
- Pollastre per fer bullit 2 unitats per setmana
- Pollastre per fer rostit 15 peces per setmana
- Pollastre per fer croquetes 1 per setmana

#### 7.90. Ous i derivats

- Ous calibre "L" (65 gr aprox) 5 dotzenes per setmana

#### 7.91. Carn de porc

Netes, trossejades fresques i racionades a petició del centre.

- Cordon Blue 14 unitats per setmana
- Costella de porc de agulla 24 unitats per setmana
- Carn picada (mixta vedella/porc) 3 Kg. per setmana
- Cinta de llom filetejada 35 peces per setmana
- Sobrassada o llonganissa 1 peces per setmana
- Botifarrons 1 Kg. per setmana
- Salsitxes fresques de porc. 20 unitats per setmana
- Hamburguesa (mixta vedella/porc) 20 peces per setmana

#### 7.92. Carn de vedella

Netes, trossejada, fresca i racionada a petició del centre.

- 
- Carn de bou per fer estofat 3 Kg. per setmana

#### 7.93. Xot

- Costelles de xot dues vegades l'any
- Cuixa de xot per fer penades 4 vegades l'any

#### 7.94. Embotits

- Embotits variats
- Pernil dolç 250 gr. per setmana envasat al buit
- Pernil salat 250 gr. per setmana envasat al buit
- chopper 250 gr. per setmana envasat al buit
- "Salchichón" 250 gr. per setmana envasat al buit
- Pitera d'indiote 250 gr. per setmana envasat al buit
- Mortadel·la 250 gr. per setmana envasat al buit



- xoriço 250 gr. per setmana envasat al buit
- Formatge mallorquí ½ peça per setmana
- Formatge manxec ½ peça per setmana
- Formatge en porcions ("Quesitos") 2 capses de 24 unitats
- Foiegras 4 pots de 250 gr. per setmana
- Formatge rallat 1 kg per setmana

#### 7.95. Peixos i mariscs congelats

Els peixos congelats seran els que s'especifiquen en el menú. Se subministraran nets i racionats (filet o rodanxa) i sense espines. El pes del gel no es considerarà inclòs dins el pes fixat a les fitxes tècniques de plats.

- Lluç en rodanxes i lloms 15 peces per setmana
- Bacallà 15 peces per setmana
- Llenguado 15 peces per setmana
- Panga 15 peces per setmana
- Gambes pelades 1.5 Kg. per setmana
- Llagostins (paella-arròs) 500 g. per setmana
- Succedani de cranc (surimi) ½ kg per setmana
- Sípies netes 2 Kg. per setmana
- Anelles de calamar 2 Kg. per setmana

#### 7.96. Peixos frescs

Els peixos frescs se subministraran nets, trossets i racionats (filet o rodanxa) a petició del Centre.

Duran qualsevol de les salses i guarnicions fixades per a ells a les fitxes tècniques de plats, a elecció del responsable de cuina. Salses de peix fresc: marinera, gallega, samfaina, americana, bilbaïna, crema, riojana, tomàtiga, verda. Guarnicions: arròs blanc, amanida verda, amanida de tomàtiga, tomàtiga al forn, llimona i maionesa, patata panadera i patata.

Un cop a la setmana el peix fresc serà blau i rotatiu en la seva varietat.

Serà a elecció del Centre d'entre els oferts per el proveïdor, com a mínim la varietat serà:

- Peix per fer Brou 1 Kg. per setmana
- Musclos 1 Kg per setmana

#### 7.97. Altres productes congelats

- Mongetes tendres verdes 1 kg. per setmana
- Pèsol fi 500 Kg per setmana
- Croquetes precuinades 1 Kg per setmana
- Calamar arrebossat 1 Kg per setmana



- Gelats variats (estiu de juny a setembre) 8 unitats de 1 Kg per setmana

#### 7.98. Conserves

Pes net, llevat que es fixi una altra cosa.

- Xampinyó laminat o sencer
- Pebre vermell al natural a tires
- Olives farcides (verdes)
- Tomàtiga triturada
- Pinya en rodanxes, amb el seu suc, sense sucre afegit
- Melicotó en meitats
- Macedònia de fruites
- Bonítol en oli

#### 7.99. Llegums, arrossos i pastes

Se serviran en envasos de 1 kg o 5 kg a petició del Centre.

- Llegums (mongetes, cigrons lleties pardines) 1 kg per setmana
- Arròs 2,5 kg. per setmana
- Basses pizzas 15 unitats per setmana
- Pasta alimentària: de constitució dura. En les seves formes diferents per a primers plats: macarrons, espirals, espaguetis, i per a sopa: estrella, meravella, fideus, pinyons, tauró, 2.500 kg. per setmana.
- Fulls per fer lasanya 1 capsa de 1 kg. per mes

#### 7.100. Verdures fresques

A les fitxes de plats se considera el pes brut.

Els fons de verdura de les fitxes tècniques de plats se consideren en proporció a la fitxa tècnica de plat de fons de verdures definides en fons.

- Api 1 manat per setmana
- Lletuga 8 peces per setmana
- Tomàtiques de ramellet 2.5 kg per setmana
- Tomàtiga d'amanida 2,5 Kg per setmana
- Espinacs 1 kg per setmana
- Bledes 1 manat per setmana
- Cebes 2.5 Kg per setmana
- Pebre vermell 1.5 Kg per setmana
- Pebre verd (Italians) 1.5 Kg per setmana
- Pastanaga 2.5 Kg per setmana
- Carbassó 1,5Kg. per setmana
- Julivert 1 manat per setmana
- Albergínia 2 Kg per setmana
- Porro 2,5 manats per setmana
- Naps 1 manat per setmana
- Alls 1 Kg per setmana



- Col 1 unitat per setmana
- Sofrit 2 manats per setmana
- Patates 25 Kg per setmana

#### 7.101. Fruites

Variada a elecció del Centre i de temporada (segons el calendari de fruites de la OCU).

- Fruita del temps 15 peces diàries
- Llimona
- Taronja de taula
- Poma: totes les varietats
- Plàtan
- Cirera
- Nectarina
- Pruna
- Albercoc
- Maduixot
- Raïm negre o blanc
- Mandarina
- Kiwi
- Meló
- Síndria
- Pera: totes les varietats

#### 7.102. Sucre

Sucre 2 kg. per setmana

#### 7.103. Pastissos

Festius: tarta congelada i racionada

Festes especials: tarta especial: congelada o fresca i racionada o no a petició del Centre. De fruita, braç de gitano, millfills, etc. Per 15 persones.

#### 7.104. Altres

Cava per Nadal	1 capsa de 6 botelles seran de primeres marques.
Aigua	28 garrafes de 5 litres per setmana 50 garrafes a l'estiu
Coca Cola sense Cafeïna	36 unitats de 2 litres per trimestre
Taronjada	36 unitats de 2 litres per trimestre

#### **Llar del Menor Can Mercadal**

<b>Pa</b>	<b>Pes ració</b>
Barreta (panet)	450 unitats per setmana





### Postres

logurt sabors variats	75 unitats per setmana
Flam de vainilla o ou	25 unitats per setmana
Llet	50 litres per setmana
Gelats variats (estiu)	5 litres per setmana

### Esmorzars i berenars

Galetes d'Inca	2 borses de 1 Kg. per setmana
Galetes dolces (Maria) mes	1 caixa de paquets individuals de 25 gr. per mes
Suc (sabors variats)	70 unitats de 200cc per setmana
Cereals (variats)	3 kg per setmana
Cereals (xocolata)	1 kg per setmana
Bolleria (croissant, donuts ...) magdalenes	25 unitats per setmana 1 caixa cada dues setmanes
Nocilla	500 gr. per setmana
Confitura (sabors variats)	25 unidosis de 25 gr per setmana

### Esmorzars i berenars

Xocolata en pols instantània (Nesquick)	2 unitats de 1 Kg per setmana
Cafè	250 gr per setmana

### Llet i nata

Llet sencera	70 litres per setmana
--------------	-----------------------

### Sal

Sal fina iodada	1,5 Kg. per setmana
-----------------	---------------------

### Oli i greixos

Oli de gira-sol	20 litres per setmana
Oli d'oliva suau	10 litres per setmana
Oli d'oliva verge	1 litre per setmana
Maionesa	2 de 1 Kg per setmana
Mantega (unidosis)	25 unidosis de 10 gr per setmana
Saïm	1 kg per setmana

### Sucre, succedanis

Sucre	5 kg. per setmana
-------	-------------------

### Envàs

### Farina, pa ratllat, etc

Farina	3 kg per setmana
Pa ratllat per arrebossar	2,5 kg per setmana
Galeta picada per arrebossar	2,5 kg per setmana



### Quantitat anuals totals pel centre

Colorant alimentari	700 gr cada dos mesos
Ketchup clàssic	4 pots de 250 gr per setmana
Puré de patates	25 Kg per any
Orenga	1,5 kg per mes
Julivert fresc	
Pebre bord (dolç)	700 gr per mes
Pebre negre/blanc molt	700 gr per mes
Nou moscada	700 gr per mes
pebre roig dolç	700 gr per mes
mostassa	1 pot per setmana

#### 7.105. Qualitat i característiques de les primeres matèries i productes complementaris

Tots els productes oferts hauran d'estar descrits en el Codi Alimentari Espanyol i presentar les qualitats extra o primera i amb característiques descrites a continuació.

Si en el desenvolupament del contracte fos necessari incloure qualche producte nou, no relacionat pel contractista en relació a les primeres matèries (fitxes tècniques de plats), elaborats, o canviar algun dels inclosos en aquesta relació per raons alienes al contractista, aquest haurà de comptar amb el vistiplau de l'Administració i estarà obligat a presentar les mostres corresponents per a la seva valoració i aprovació.

A més, l'empresa adjudicatària establirà els procediments necessaris que garanteixin un nivell alt de qualitat tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com amb la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura.

#### 7.106. Oli i greixos

Oli de gira-sol	20 litres per setmana
Oli d'oliva suau	10 litres per setmana
Oli d'oliva verge	1 litre per setmana
Maionesa	2 de 1 Kg per setmana
Mantega (unidosis)	25 unidosis de 10 gr per setmana
Saïm	1 kg per setmana

#### 7.107. Aus i conill

Netes, trossegades, fresques i racionades a petició del centre.

- Cuixes de pollastre 15 unitats per setmana
- Piteres de pollastre 25 unitats per setmana
- Conill, pollastre y costelleta de porc per fer paelles, etc.  
(2 pollastre, 1 conill i 1 Kg de costelleta de porc per setmana)



- Pollastre per fer bullit 4 unitats per setmana
- Pollastre per fer rostit 25 peces per setmana
- Pollastre per fer croquetes 1 per setmana

#### 7.108 . Ous i derivats

- Ous calibre "L" (65 gr aprox) 5 dotzenes per setmana

#### 7.109. Carn de porc

Netes, trossejades fresques i racionades a petició del centre.

- Cordon Blue 25 unitats per setmana
- Costella de porc de agulla 30 unitats per setmana
- Carn picada (mixta vedella/porc) 3 Kg. per setmana
- Cinta de llom filetejada 35 peces per setmana
- Sobrassada o llonganissa 2 peces per setmana
- Botifarrons 1 Kg. per setmana
- Salsitxes fresques de porc. 35 unitats per setmana
- Hamburguesa (mixta vedella/porc) 20 peces per setmana

#### 7.110. Carn de vedella

- Netes, trossejada, fresca i racionada a petició del centre.
- Carn de bou per fer estofat 2 Kg. per setmana

#### 7.111. Xot

- Costelles de xot dues vegades l'any

#### 7.112. Embotits

- Embotits variats
- Pernil dolç 500 gr. per setmana envasat al buit
- Pernil salat 500 gr. per setmana envasat al buit
- chopper 500 gr. per setmana envasat al buit
- "Salchichón" 500 gr. per setmana envasat al buit
- Pitera d'indió 500 gr. per setmana envasat al buit
- Mortadel·la 500 gr. per setmana envasat al buit
- xoriço 500 gr. per setmana envasat al buit
- Formatge mallorquí ½ peça per setmana
- Formatge manxec ½ peça per setmana
- Formatge en porcions ("Quesitos") 2 caps de 24 unitats
- Formatge rallat 2 kg per setmana
- Foiegras 25 unitats per setmana



#### 7.113. Peixos i mariscs congelats

Els peixos congelats seran els que s'especifiquen en el menú. Se subministraran nets i racionats (filet o rodanxa) i sense espines. El pes del gel no es considerarà inclòs dins el pes fixat a les fitxes tècniques de plats.

- |                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| - Lluç en rodanxes i lloms    | 25 peces per setmana |
| - Llenguado                   | 25 peces per setmana |
| - Panga                       | 25 peces per setmana |
| - Gambes pelades              | 2 Kg. per setmana    |
| - Llagostins (paella-arròs)   | 1 Kg. per setmana    |
| - Succedani de cranc (surimi) | ½ kg per setmana     |
| - Sípies netes                | 3 Kg. per setmana    |
| - Anelles de calamar          | 2 Kg. per setmana    |

#### 7.114. Peixos frescs

Els peixos frescs se subministraran nets, trossets i racionats (filet o rodanxa) a petició del Centre.

Duran qualsevol de les salses i guarnicions fixades per a ells a les fitxes tècniques de plats, a elecció del responsable de cuina. Salses de peix fresc: marinera, gallega, samfaina, americana, bilbaïna, crema, riojana, tomàtiga, verda. Guarnicions: arròs blanc, amanida verda, amanida de tomàtiga, tomàtiga al forn, llimona i maionesa, patata panadera i patata.

Un cop a la setmana el peix fresc serà blau i rotatiu en la seva varietat.

Serà a elecció del Centre d'entre els oferts per el proveïdor, com a mínim la varietat serà:

- |                     |                    |
|---------------------|--------------------|
| - Peix per fer Brou | 1 Kg. per setmana  |
| - Musclos           | 1,5 Kg per setmana |

#### 7.115. Altres productes congelats

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| - Mongetes tendres verdes                   | 2 kg. per setmana                |
| - Pèsol fi                                  | 1 Kg per setmana                 |
| - Croquetes precuinades                     | 1 Kg per setmana                 |
| - Calamar arrebossat                        | 1,5 Kg per setmana               |
| - Gelats variats (estiu de juny a setembre) | 8 unitats de 1 Kg<br>per setmana |

#### 7.116. Conserves



Pes net, llevat que es fixi una altra cosa.

- Olives farcides (verdes) 1 pot per setmana
- Tomàtiga triturada
- Puré de patates 2,5 kg per setmana

#### 7.117. Llegums, arrossos i pastes

Se serviran en envasos de 1 kg o 5 kg a petició del Centre.

- Llegums (mongetes, cigrons lleties pardines) 2 kg per setmana
- Arròs 4 kg. per setmana
- Basses pizzas 25 unitats per setmana
  
- Pasta alimentària: de constitució dura.
- En les seves formes diferents per a primers plats: macarrons, espirals, espaguetis, i per a sopa: estrella, meravella, fideus, pinyons, tauró, 4 kg. per setmana.
- Fulls per fer lasanya 1 capsa de 1 kg. per mes

#### 7.118. Verdures fresques

A les fitxes de plats se considera el pes brut.

Els fons de verdura de les fitxes tècniques de plats se consideren en proporció a la fitxa tècnica de plat de fons de verdures definides en fons.

- Api 1 manat per setmana
- Lletuga 12 peces per setmana
- Tomàtiques de ramellet 4 kg per setmana
- Tomàtiga d'amanida 4 Kg per setmana
- Espinacs 2 kg per setmana
- Bledes 1 manat per setmana
- Cebes 4 Kg per setmana
- Pebre vermell 3 Kg per setmana
- Pebre verd (Italians) 3 Kg per setmana
- Pastanaga 4 Kg per setmana
- Carbassó 3 Kg. per setmana
- Julivert 1 manat per setmana
- Albergínia 3 Kg per setmana
- Porro 5 manats per setmana
- Naps 1 manat per setmana
- Alls 1 Kg per setmana
- Col 1 unitat per setmana
- Sofrit 5 manats per setmana



- Patates 20 Kg per setmana

#### 7.119. Fruites

Variada a elecció del Centre i de temporada (segons el calendari de fruites de la OCU).

- Fruita del temps 25 peces diàries
- Llimona
- Taronja de taula
- Poma: totes les varietats
- Plàtan
- Cirera
- Nectarina
- Pruna
- Albercoc
- Maduixot
- Raïm negre o blanc
- Mandarina
- Kiwi
- Meló
- Síndria
- Pera: totes les varietats

#### 7.120. Sucre

Sucre 3 kg. per setmana

#### 7.121. Pastissos

Festius: tarta congelada i racionada

Festes especials: tarta especial: congelada o fresca i racionada o no a petició del Centre. De fruita, braç de gitano, millfulls, etc.

#### 7.122. Altres

Cava per Nadal	1 caps de 6 botelles seran de primeres marques.
Aigua	28 garrafes de 5 litres per setmana 50 garrafes a l'estiu
Coca Cola sense Cafeïna	62 unitats de 2 litres per trimestre
Taronjada	62 unitats de 2 litres per trimestre

#### Llar del Menor Es Rafal



## Pa

Baguet llarga  
Pa moreno (llescat)

## Pes ració

36 unitats de 80 gr per setmana  
4 unitats de 750 gr per setmana

## Vi

Vi per cuinar

½ litre per setmana (vi blanc i negre)

## Postres

logurt sabors  
Flam de vainilla o ou  
logurt sabors (Vitalinia 0%)

20 unitats per setmana  
12 unitats per setmana  
12 unitats per setmana

## Esmorzars i berenars

Galetes d'Inca  
Galetes dolces (Maria)  
Suc  
Cereals (normals i xocolata)  
magdalenes  
nocilla

2 borses de 1 Kg. per setmana  
3 capses de 1,5 Kg. per setmana  
12 unitats per setmana  
5 paquets de 500 gr. per setmana  
1 borsa de 1 Kg per setmana  
1 unitat de 250 gr. Per setmana

## Esmorzars i berenars

Xocolata en pols instantània (Nesquick)  
Cafè descafeïnat (unidosis)  
Cafè

1 unitats de 1 Kg per setmana  
1 unitat de 25 per setmana  
1 unitat de 1 Kg per setmana

## Llet i nata

Llet sencera  
Llet semidesnatada  
Nata per cuinar  
Mantega "Tulipan"

12 unitats de 1 litre per setmana  
6 unitats de 1 litre per setmana  
2 litres per setmana  
500 gr per setmana

## Sal

Sal fina iodada

1/2 Kg. per setmana

## Oli i greixos

Oli d'oliva suau  
Oli d'oliva verge  
Maionesa

5 litres per setmana  
1 litre per setmana  
2 de 250gr per setmana

## Sucre, succedanis

Sucre

2,5 Kg per setmana



### Farina, pa ratllat, etc

Farina	1,5 kg per setmana
Galeta picada per arrebossar	1 kg per setmana
“Bouryl”	2 pots per trimestre
“starlux knorr” de pollastre	500 gr per setmana
“starlux knorr” de peix	500 gr per setmana
“starlux knorr” de bou	500 gr per setmana
Mostassa	1 pot de 250 gr. per setmana

### Quantitat anuals totals pel centre

Canyella en pols (pots de 800 gr)	4 pots
Canyella en canonets (pots de 250 gr)	2 pots
“Paellero”	200 unidosis per any
Ketchup clàssic	12 Kg per any en pots de 250 gr.
Puré de patates	15 Kg per any
Llorer	
Camamilla (Caixa de 100 unitats)	
Orenga	
Julivert fresc	
Pebre bord (dolç)	
Pebre negre/blanc molt	
Til·la (caixa de 100 unitats)	
Farigola	
Nou moscada	
Llevat	12 capsas de 4 unidosis l'any

### 7.123. Qualitat i característiques de les primeres matèries i productes complementaris

Tots els productes oferts hauran d'estar descrits en el Codi Alimentari Espanyol i presentar les qualitats extra o primera i amb característiques descrites a continuació.

Si en el desenvolupament del contracte fos necessari incloure qualche producte nou, no relacionat pel contractista en relació a les primeres matèries (fitxes tècniques de plats), elaborats, o canviar algun dels inclosos en aquesta relació per raons alienes al contractista, aquest haurà de comptar amb el vistiplau de l'Administració i estarà obligat a presentar les mostres corresponents per a la seva valoració i aprovació.

A més, l'empresa adjudicatària establirà els procediments necessaris que garanteixin un nivell alt de qualitat tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com amb la seva manipulació, característiques organolèptiques i temperatura.

### 7.124. Oli i greixos





Oli d'oliva suau	5 litres per setmana
Oli d'oliva verge	1 litre per setmana
Maionesa	2 de 250gr per setmana

#### 7.125. Aus i conill

Netes, trossejades, fresques i racionades a petició del centre.

- Cuixes de pollastre 20 unitats per setmana
- Piteres de pollastre 10 unitats per setmana
- Conill, pollastre y costelleta de porc per fer paelles, etc.  
(2 pollastre, 1 conill i 1 Kg de costelleta de porc per setmana)
- Cuixes de pollastre per fer bullit 10 unitats per setmana

#### 7.126. Ous i derivats

- Ous calibre "L" (65 gr aprox) 4 dotzenes per setmana

#### 7.127. Carn de porc

Netes, trossejades fresques i racionades a petició del centre.

- Costella de porc de agulla 12 unitats per setmana
- Carn picada (mixta vedella/porc) 1.5 Kg. per setmana
- Cinta de llom filetejada 20 peces per setmana
- Sobrassada o llonganissa 2 peces per mes
- Botifarrons 1 Kg. per mes
- Salsitxes fresques de porc. 18 unitats per setmana
- Hamburguesa (mixta vedella/porc) 16 peces per setmana
- Salsitxes Frankfurt 18 unitats per setmana

#### 7.128. Carn de vedella

Netes, trossejada, fresca i racionada a petició del centre.

-

- Carn de bou per fer estofat 1/2 Kg. per setmana

#### 7.129. Xot

- Costelles de xot dues vegades l'any
- cuixa de xot per fer penades una vegada l'any

#### 7.130. Embotits

- Embotits variats
- Pernil dolç 250 gr. per setmana envasat al buit
- Pernil salat 250 gr. per setmana envasat al buit
- chopper 250 gr. per setmana envasat al buit



- |                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| - "Salchichón"                      | 250 gr. per setmana envasat al buit |
| - Pitera d'indiots                  | 250 gr. per setmana envasat al buit |
| - Mortadel·la                       | 250 gr. per setmana envasat al buit |
| - Xoriço                            | 250 gr. per setmana envasat al buit |
| - Formatge mallorquí                | 1 cunya per setmana                 |
| - Formatge manxec                   | 1 cunya per setmana                 |
| - Formatge en porcions ("Quesitos") | 2 capsas de 24 unitats              |
| - Foiegras                          | 4 pots de 250 gr. per setmana       |
| - Formatge rallat                   | 200 gr per setmana                  |

#### 7.131. Peixos i mariscs congelats

Els peixos congelats seran els que s'especifiquen en el menú. Se subministraran nets i racionats (filet o rodanxa) i sense espines. El pes del gel no es considerarà inclòs dins el pes fixat a les fitxes tècniques de plats.

- |                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| - Lluç en rodanxes i lloms    | 12 peces per setmana |
| - Bacallà                     | 10 peces per setmana |
| - Gambes pelades              | 1 Kg. per setmana    |
| - Llagostins (paella-arròs)   | ½ Kg. per setmana    |
| - Succedani de cranc (surimi) | 250 gr per setmana   |
| - Sípies netes                | 1 peça per setmana   |
| - Musclos                     | 250 gr. per setmana  |

#### 7.132.- Peixos frescs

Els peixos frescs se subministraran nets, trossets i racionats (filet o rodanxa) a petició del Centre.

Duran qualsevol de les salses i guarnicions fixades per a ells a les fitxes tècniques de plats, a elecció del responsable de cuina. Salses de peix fresc: marinera, gallega, samfaina, americana, bilbaïna, crema, riojana, tomàtiga, verda.

Guarnicions: arròs blanc, amanida verda, amanida de tomàtiga, tomàtiga al forn, llimona i maionesa, patata panadera i patata.

Un cop a la setmana el peix fresc serà blau i rotatiu en la seva varietat.

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| - Peix per fer Brou | 1 Kg. per setmana |
| - sardines          | 2 kg per quinzena |
| - seitons           | 2 kg per quinzena |

#### 7.133. Altres productes congelats

- |                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| - Mongetes tendres verdes | 1 kg. per setmana |
|---------------------------|-------------------|



- Pèsol fi ½ kg per setmana
- Croquetes precuinades 250 gr. per setmana
- Calamar arrebossat 1/2 Kg per setmana
- Rap, pes mínim de les coes 500 gr. 6 unitats per setmana
- "empanadillas" 250 gr per setmana
- ensalada russa 1,5 kg per setmana

#### 7.134. Conserves

Pes net, llevat que es fixi una altra cosa.

- Xampinyó laminat o sencer
- Pebre vermell al natural a tires
- Olives farcides (verdes)
- Tomàtiga triturada
- Pinya en rodanxes, amb el seu suc, sense sucre afegit
- Melicotó en meitats
- Macedònia de fruites
- Tonyina en oli
- blat d'indis

#### 7.135. Llegums, arrossos i pastes

Se serviran en envasos de 1 kg o 5 kg a petició del Centre.

- Llegums (mongetes, cigrons, lleties pardines) 3 kg per setmana
- Arròs 2 kg. per setmana
- Arròs "llarg brillante" 1 kg per setmana
- Pasta alimentària: de constitució dura.
- En les seves formes diferents per a primers plats:
- macarrons, espirals, espaguetis, i per a sopa:
- estrella, meravella, fideus, pinyons, tauró, 1 kg. per setmana.
- Fulls per fer lasanya 1 capsa de 1 kg. per mes

#### 7.136. Verdures fresques

A les fitxes de plats se considera el pes brut.

Els fons de verdura de les fitxes tècniques de plats se consideren en proporció a la fitxa tècnica de plat de fons de verdures definides en fons.

- Api 1 manat per setmana
- Lletuga 6 peces per setmana
- Tomàtiques de ramellet 2 kg per setmana
- Tomàtiga d'amanida 5 Kg per setmana
- Espinacs 1 manat per setmana
- Bledes 1 manat per setmana
- Cebes 2.5 Kg per setmana
- Pebre vermell 1 Kg per setmana



- Pebre verd (Italians) 1 Kg per setmana
- Pastanaga 2 Kg per setmana
- Carbassó 2 Kg. per setmana
- Julivert 1 manat per setmana
- Porro 2 manats per setmana
- Alls 250 gr per setmana
- Col 1 unitat per setmana
- Sofrit 1 manat per setmana
- Patates 15 Kg per setmana

#### 7.137. Fruites

Variada a elecció del Centre i de temporada (segons el calendari de fruites de la OCU).

- Fruita del temps 15 peces diàries
- Llimona
- Taronja de taula
- Poma: totes les varietats
- Plàtan
- Cirera
- Nectarina
- Pruna
- Albercoc
- Maduixot
- Raïm negre o blanc
- Mandarina
- Kiwi
- Meló
- Síndria
- Pera: totes les varietats

#### 7.138. Sucre, sucedanis

Sucre 2,5 Kg per setmana

#### 7.139. Pastissos

Festius: tarta congelada i racionada

Festes especials: tarta especial: congelada o fresca i racionada o no a petició del Centre. De fruita, braç de gitano, millfills, etc.

#### 7.140. Altres

Cava per Nadal 1 capsa de 6 botelles seran de primeres marques.  
Aigua 8 garrafes de 18.5 litres per quinzena  
Gots 100 unitats per quinzena

Coca Cola sense Cafeïna 24 unitats de 2 litres per trimestre  
 Taronjada 24 unitats de 2 litres per trimestre

## 8.- Modificacions contractuals durant la vigència del contracte

El contractista està obligat a assumir totes les reduccions o ampliacions del present contracte que pugin sorgir durant l'execució del contracte, incloses les pròrrogues. L'únic cost que assumeix l'IMAS és el derivat del subministrament de productes alimentaris executat durant la vigència del mateix.

El present contracte es pot modificar (reduccions o ampliacions) per canvis d'ubicació dels centres o serveis afectats per aquest contracte, per incorporació de nous centres o serveis, o per qüestions de reorganització estructural o pressupostària del Institut Mallorquí d'Afers Socials. En cas de reducció o ampliació del servei, no se superarà el 15% del total del servei estipulat en el present plec.

En cap cas l'IMAS abonarà cap tipus de indemnització econòmica per reducció i/o ampliació del servei durant la duració del present contracte.

Per calcular el pressupost de la reducció o ampliació del contracte, es tindrà en compte el pressupost de licitació, la proposta presentada per l'adjudicatari i, en cas que ja sigui efectiva, la pertinent revisió de preus.

Qualsevol altre modificació quedarà sotmesa al que determini el present plec, el plec de clàusules administratives i la legislació aplicable.

## 9.- PRESSUPOST MÀXIM DE LICITACIÓ.

El pressupost màxim total és de **2.259.827,13 euros, sense IVA**, amb la següent distribució per anualitats i centres (**1.761.619,20 euros contracte inicial del**

**01/04/2013 fins el 31/12/2014** – 498.207,93 euros pròrroga del 01/01/2015 fins el 30/06/2015):

### **Pressupost contracte inicial 01/04/2013 - 31/12/2014**

Centre	Partida Pressupostària	Tipus de Pensió Alimentària	Total dia pensions	Preu dia unitari sense IVA	Total dies 275	IVA 10%	Total dies 365	IVA 10%
					Pressupost IVA exclòs 01/04/2013 31/12/2013	Pressupost IVA inclòs 01/04/2013 31/12/2013	Pressupost IVA exclòs 01/01/2014 31/12/2014	Pressupost IVA inclòs 01/01/2014 31/12/2014
		Pensió Completa	326	5,57	499.350,50	549.285,55	662.774,30	729.051,73
		Servei Menjador	15	2,17	8.951,25	9.846,38	11.880,75	13.068,83
		Centre dia	18	3,68	18.216,00	20.037,60	24.177,60	26.595,36



Llar dels Ancians	10.23310.2210 5				<b>526.517,75</b>	<b>579.169,53</b>	<b>698.832,65</b>	<b>768.715,92</b>
		Pensió Completa	52	5,17	73.931,00	81.324,10	98.126,60	107.939,26
		Servei Menjador	48	2,02	26.664,00	29.330,40	35.390,40	38.929,44
		Centre dia	2	3,41	1.875,50	2.063,05	2.489,30	2.738,23
Residència Huialfàs	10.23313.2210 5				<b>102.470,50</b>	<b>112.717,55</b>	<b>136.006,30</b>	<b>149.606,93</b>
Llar Es Pil·lari	20.23331.2210 5	Pensió Completa	10	4,95	13.612,50	14.973,75	18.067,50	19.874,25
Llar Puig d'es Bous	20.23332.2210 5	Pensió Completa	35	4,95	47.643,75	52.408,13	63.236,25	69.559,88
Llar Son Bosc Nou	20.23333.2210 5	Pensió Completa	14	4,95	19.057,50	20.963,25	25.294,50	27.823,95
Llar Can Mercadal	20.23334.2210 5	Pensió Completa	25	4,95	34.031,25	37.434,38	45.168,75	49.685,63
Llar Es Rafal	20.23335.2210 5	Pensió Completa	10	4,95	13.612,50	14.973,75	18.067,50	19.874,25
<b>Subtotals</b>					<b>756.945,75</b>	<b>832.640,34</b>	<b>1.004.673,45</b>	<b>1.105.140,81</b>
<b>TOTAL SENSE IVA</b>							<b>1.761.619,20</b>	
<b>TOTAL 10% IVA INCLÒS</b>								<b>1.937.781,15</b>

### Pressupost Pròrroga 01/01/2015 - 30/06/2015

Centre	Partida Pressupostària	Tipus de Pensió Alimentària	Total dia pensions	Preu dia unitari sense IVA	Total dies	IVA
					181	10%
					<b>Pressupost IVA exclòs 01/05/2015 30/06/2015</b>	<b>Pressupost IVA inclòs 01/01/2015 30/06/2015</b>
		Pensió Completa	326	5,57	328.663,42	361.529,76
		Servei Menjador	15	2,17	5.891,55	6.480,71
		Centre dia	18	3,68	11.989,44	13.188,38
<b>Llar dels Ancians</b>	10.23310.2210 5				<b>346.544,41</b>	<b>381.198,85</b>
		Pensió Completa	52	5,17	48.660,04	53.526,04
		Servei Menjador	48	2,02	17.549,76	19.304,74
		Centre dia	2	3,41	1.234,42	1.357,86
<b>Residència Huialfàs</b>	10.23313.2210 5				<b>67.444,22</b>	<b>74.188,64</b>
<b>Llar Es Pil·lari</b>	20.23331.2210 5	Pensió Completa	10	4,95	<b>8.959,50</b>	<b>9.855,45</b>
<b>Llar Puig d'es Bous</b>	20.23332.2210 5	Pensió Completa	35	4,95	<b>31.358,25</b>	<b>34.494,08</b>



Llar Son Bosc Nou	20.23333.2210 5	Pensió Completa	14	4,95	12.543,30	13.797,63
Llar Can Mercadal	20.23334.2210 5	Pensió Completa	25	4,95	22.398,75	24.638,63
Llar Es Rafal	20.23335.2210 5	Pensió Completa	10	4,95	8.959,50	9.855,45
<b>TOTAL SENSE IVA</b>					<b>498.207,93</b>	
<b>TOTAL 10% IVA INCLÒS</b>						<b>548.028,73</b>

<b>TOTAL CONTRACTE INICIAL + PRÒRROGA SENSE IVA</b>	<b>2.259.827,13</b>
<b>TOTAL CONTRACTE INICIAL + PRÒRROGA 10% IVA INCLÒS</b>	<b>2.485.809,88</b>

El pressupost màxim total és de **2.485.809,88 euros, IVA inclòs (1.937.781,15 euros contracte inicial del 01/04/2013 fins el 31/12/2014 – 548.028,73 euros pròrroga del 01/01/2015 fins el 30/06/2015).**

Els licitadors presentaran la seva oferta econòmica complimentant el “model obligatori d’oferta” proporcionat per l’IMAS. L’oferta econòmica se determinarà en base als preus dia unitaris, sense IVA, que proposin els licitadors i que no podran ésser superiors als estipulats en aquest plec.

**Preus dia unitari màxims – sense IVA – determinats per a cada tipus de pensió alimentària i centre**

Centre	Tipus de Pensió Alimentària	<b>Preu dia unitari màxim – sense IVA</b>
Llar dels Ancians	Pensió Completa	<b>5,57</b>
Llar dels Ancians	Servei Menjador	<b>2,17</b>
Llar dels Ancians	Centre dia	<b>3,68</b>
Residència Huialfàs	Pensió Completa	<b>5,17</b>
Residència Huialfàs	Servei Menjador	<b>2,02</b>
Residència Huialfàs	Centre dia	<b>3,41</b>
Llar Es Pii-larí	Pensió Completa	<b>4,95</b>
Llar Puig d'es Bous	Pensió Completa	<b>4,95</b>
Llar Son Bosc Nou	Pensió Completa	<b>4,95</b>
Llar Can Mercadal	Pensió Completa	<b>4,95</b>
Llar Es Rafal	Pensió Completa	<b>4,95</b>

El subministrament de productes alimentaris s'ha de facturar mensualment i específicament a cada centre, en funció del nombre de pensions realment servides diàriament. Per això, el contractista ha de presentar una factura mensual a cadascun dels centres on realitzi el subministrament, on consti aquesta informació i que per abonar-se ha de dur el vistiplau del responsable del contracte.

### 10.- Criteris de Valoració

Els criteris que seguirà l'Institut Mallorquí d'Afers Socials per a la valoració de les ofertes són:

<b>Criteri</b>	<b>Punts</b>
1) Proposta econòmica	70
2) Valoració dels programes o software informàtic de gestió i control del present contracte aportat pels licitadors	10
3) Millora per inversió en equipament per als serveis de cuina	10
4) Millores socials i mediambientals	10

#### 11.1.Proposta econòmica. (Màxim 70 punts)

L'atribució de punts s'efectuarà en base al % de baixa proposada en relació al pressupost màxim de licitació.

La proposta que presenti la màxima baixa se qualificarà amb la puntuació màxima (70 punts). La puntuació de cada una de les restants propostes s'obtindrà amb la següent fórmula:

Puntuació proposta per valorar = Puntuació màxima X fi

$$fi = 1 - 3 (b_{max} - bi).$$

“fi” és el factor pel que s'ha de multiplicar la puntuació màxima que se li assigni a l'oferta econòmica.

“bmax” és el % de baixa màxima proposada (la millor oferta econòmica).

“Bi” és el % de baixa de cada licitador.

La puntuació mínima serà de 0 punts, en cap cas podrà ésser negativa.





### **11.2. Valoració dels programes o software informàtic de gestió i control del present contracte aportat pels licitadors. (Màxim 10 punts)**

Els licitadors presentaran la documentació relativa als programes informàtics de gestió i control que aportaran al present contracte. Es procedirà a la seva valoració en base, entre altres, a les següents qüestions:

-Adequació del programa a les necessitats dels centres.

-Sistemàtica de gestió dels subministraments i dels magatzems de productes alimentaris.

-Àrees desenvolupades pels programes informàtics.

-Se valorarà positivament el fet de que la gestió i propietat dels programes informàtics sigui dels licitadors. Els licitadors hauran d'indicar qui gestiona aquests programes i les bases de dades pertinents, i qui és el seu propietari.

-Altres qüestions que millorin la gestió del present contracte.

### **11.3 -Millora per inversió en equipament per als serveis de cuina. (Màxim 10 punts)**

Els licitadors presentaran un compromís d'inversió per a millores en els serveis de cuina dels diferents centres adscrits a la present contractació. Se valorarà de la següent forma:

**1 punt per a cada 4.000 euros d'inversió (sense IVA)**, amb la següent distribució (màxim 10 punts = 40.000,00 euros d'inversió sense IVA) :

- 50 % d'inversió en el servei de cuina de la Llar dels Ancians.

- 25 % d'inversió en el servei de cuina de la Residència Huialfàs.

- 25 % d'inversió en els serveis de cuina de les llars del menor.

Aquesta inversió no implicarà cap tipus de contraprestació per part de l'IMAS, i se tindrà que efectuar durant els primers 10 mesos de duració del present contracte. L'incompliment d'aquesta millora, se sancionarà descomptant l'import proposat per l'adjudicatari de les factures emeses amb posterioritat al termini fixat per al seu compliment (10 mesos des de l'inici del contracte).

### **11.4.-Altres millores (10 punts):**

**Acreditat documentalment la vigència dels certificats ISO 9001 i ISO 14001 emesos per organismes acreditats. (Màxim 2 punt).**

Els licitadors presentaran la pertinent documentació en la qual se especifiqui que l'empresa està actualment en possessió dels següents certificats:

Certificat de Gestió de la Qualitat ISO 9001: **1 punt.**

Certificat de Gestió Ambiental ISO 14001: **1 punt.**

**Xerrades informatives als centres sobre bones pràctiques alimentàries. (Màxim 4 punts)**

Els licitadors presentaran un compromís d'efectuar xerrades informatives als centres on es prestarà el servei, adreçades específicament als usuaris dels centres (menors i persones majors)



7 xerrades als centres de majors .....	2 punts
7 xerrades als centres de menors .....	2 punts
(si s'ofereixen les 14 xerrades, s'obté el màxim de .....	4 punts)
3 xerrades als centres de majors .....	1 punt
3 xerrades als centres de menors .....	..1 punt

Les xerrades tindran una durada mínima de 2 hores, seran impartides per professionals del sector i s'aportarà a cadascun dels assistents el pertinent dossier informatiu (totes les despeses aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària). Totes les xerrades es realitzaran abans del 31 de desembre de 2013.

L'incompliment d'aquestes xerrades, se sancionarà descomptant 1.000,00 euros (sense IVA) per a cada xerrada no efectuada abans del 31 de desembre de 2013. Aquesta sanció se descomptarà de les factures emeses per a l'execució del present contracte.

**Compromís d'oferir formació a persones en risc d'exclusió social i/o menors de 16 i 17 anys acollits als centres com a preparació a la inserció laboral. (Màxim 4 punts)**

Els licitadors presentaran un compromís d'incloure a persones en risc d'exclusió social i/o menors de 16 i 17 anys acollits als centres com a preparació a la inserció laboral en els cursos de formació que organitzi l'empresa.

Les empreses licitadores presentaran una proposta en què determinaran la quantitat de places del curs i les hores de durada del curs. Per cada plaça proposada amb una formació mínima de 30 hores: 0,2 punts, fins a un màxim de 4 punts.

La formació s'efectuarà en el terme municipal de Palma. L'empresa adjudicatària assumirà el cost total d'aquesta formació.

L'incompliment d'aquesta formació, se sancionarà descomptant 600,00 euros (sense IVA) per a cada plaça amb una formació mínima de 30 hores no efectuada abans del 31 de desembre de 2013. Aquesta sanció se descomptarà de les factures emeses per a l'execució del present contracte.

**Annex I.** Fitxes de plats.

**Annex II.** Menús primavera-estiu, tardor-hivern.

**Annex III.** Menús especials.

**Annex IV.** Models d'esmorzar i berenar.

**Annex V.** Instal·lacions que se cedeixen al contractista

Palma, 22 d'octubre de 2012

Ana Belen Velasco Rodríguez

Teresa Martorell Andreu

Coordinadora de l'Àrea de Gent Gran

Coordinadora de l'Àrea Menors i  
Familia



Consell de  
Mallorca

■ Departament de Benestar Social  
Institut Mallorquí d'Afers Socials

Josefina Márquez Martínez

TGM de Gestió Econòmica Llar dels Ancians

Manuel Gordo Sevilla

Cap de Servei de Menors i Família