

Expedient: 0126_25

Entitat: Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

Tipus: mixt

Procediment: obert

Tràmit: urgent

Objecte: contractació mixta del servei de cuina i la concessió de serveis per l'explotació de la cafeteria i les màquines expenedores (vènding) de begudes i altres productes alimentaris, de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus.

Salut/



Plec de prescripcions tècniques

Índex

1.	SERVEI A PRESTAR.....	2
1.1.	Tipus de restauració:.....	2
1.2.	Previsions de consums:.....	3
1.3.	Funcions de l'empresa adjudicatària:.....	3
2.	DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS	5
2.1.	Serveis:.....	5
2.2.	Cafeteria de personal, Menjador de personal.....	9
2.3.	Concessió de la cafeteria de públic.....	11
2.4.	Serveis especials Direcció	13
3.	RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	13
3.1.	Personal	13
3.2.	Equipament, maquinària i utilatge.	17
3.3.	Manteniment.	17
3.4.	Reposició de vaixela, cobrateria i cristalleria.....	18
3.5.	Neteja i desinfecció.....	18
3.6.	Desinsectació i desratització.....	19
3.7.	Control higiènic – sanitari	19
3.8.	Medi ambient.....	19
3.9.	Altres despeses derivades del servei de cuina.....	20
3.10.	Prevenió de riscos laborals i plans d'emergència	20
4.	APORTACIÓ DE L'HOSPITAL	21
4.1.	Subministrament d'energia i aigua.....	21
4.2.	Manteniment per part de l'Hospital.....	21

5. INSPECCIÓ I CONTROL	21
6. ALTRES CONDICIONS.....	22
7. FACTURACIÓ MENSUAL	22
8. CÀNONS	22
9. SANCIONS I PENALITZACIONS	23
10. REQUISITS D'INFORMACIÓ	24
11. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS.....	25

1. SERVEI A PRESTAR

Constitueix l'objecte de la present licitació la contractació mixta del servei de cuina i la concessió de serveis per l'explotació de la cafeteria i les màquines expendedores (vènding) de begudes i altres productes alimentaris, de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus (en endavant HUSJR), en sistema de línia freda.

La prestació contracte inclou:

- Servei als usuaris.
- Explotació de la cafeteria/menjador de personal.
- Explotació cafeteria pública.
- Explotació de vending.
- Serveis extres per celebracions de conferències, de jornades de treball i d'altres.
- Reposició d'articles de vaixel·la.
- Formacions al personal del centre.
- Avaluació continua dels serveis. Satisfacció usuaris interns i externs.

El present contracte tindrà com a objectius específics en relació a la qualitat dels serveis:

- La integració del sistema d'emplatat en fred amb safates individuals i posterior regeneració a les plantes hospitalització.
- La millora integral de la cuina, de les formes de cuinar i presentar, de la manipulació dels aliments i la selecció dels mateixos, tot garantint la seguretat alimentària així com la cobertura necessària nutricional per tal d'aconseguir uns bons nivells de satisfacció.

1.1. Tipus de restauració:

El sistema de cuina serà en línia freda. Amb Producció externa per usuaris hospitalitzats, pels usuaris de la cafeteria i pel personal es treballarà amb línia freda i plats fets in situ a la cuina de la cafeteria.

Les dietes es rebran en safates multi porció des de la central productora de l'empresa adjudicatària. En les instal·lacions de l'hospital es procedirà a la recepció, control,

emmagatzematge i posterior emplatat en fred i regeneració a planta o a la cuina (serveis d'urgències, UCI, etc. Que no disposen d'estació regeneradora) segons les necessitats.

L'adjudicatari no podrà fer servir les instal·lacions de la cuina de l'hospital per a prestar serveis a altres entitats sense l'autorització expressa, i per escrit, de la Direcció de Serveis Generals de Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp.

1.2. Previsions de consums:

El nombre d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es demani des de cada planta d'hospitalització, que oscil·larà en funció del nivell d'ocupació dels centres.

D'acord amb la naturalesa d'aquesta contractació, les necessitats que s'especifiquen són estimatives. Aquesta estimació està realitzada sobre els darrers 12 mesos. Les quantitats indicades estaran subjectes a variacions segons les necessitats de l'hospital.

La previsió de pensions anuals de dietes es la següent:

• Dietes complertes hospitalització.	103.000
• Menjador laboral.	12.800
• Personal de guàrdia.	12.450
• Túrmix dinars	22.200
• Túrmix sopars	22.300

Aquestes unitats són estimades i estan supeditades a les necessitats de l'entitat contractant (s'estableixen uns preus unitaris amb un pressupost de licitació màxim, que funcionarà com una bossa econòmica de la qual s'aniran restant les unitats consumides). Per tant, pel cas que les necessitats reals acabin sent inferiors a les previstes i agafades com a referència per configurar el pressupost de licitació, el contractista no tindrà dret a ser indemnitzat ni rescablat. Així mateix, en cas de que les necessitats acabin sent inferiors a les previstes inicialment, serà responsabilitat de l'empresa el personal afectat.

Es preveu el consum d'extres, segons l'annex 1 preus extres hospitalització i personal de guàrdia; i es preveu el consum de serveis especials de Direcció, segons l'apartat 2.4 del present plec.

1.3. Funcions de l'empresa adjudicatària:

L'empresa adjudicatària garantirà el servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec, incloent:

- ☐☐ Prestació del servei de cuina i alimentació.
- ☐☐ Planificació de menús d'acord amb la unitat que estableixi el Centre. Aquesta planificació es farà amb cicles com a mínim de 3 setmanes amb variacions estacionals primavera - estiu i tardor - hivern o més.

2.2 Menús especials per a les festivitats senyalades:

- 2.2.1 Dinar de Cap d'Any.**
- 2.2.2 Dinar Dia de Reis (amb tortell).**
- 2.2.3 Dinar Divendres Sant (amb plat proteic a base de bacallà sec, postra tradicional).**
- 2.2.4 Dinar Dilluns de Pasqua, (amb "Mona de Pasqua").**
- 2.2.5 Coca per Sant Joan.**
- 2.2.6 Dinar Festa Major.**
- 2.2.7 Panellets per Tots Sants.**
- 2.2.8 Sopar 24 Desembre.**
- 2.2.9 Dinar dia de Nadal.**
- 2.2.10 Dinar Sant Esteve.**
- 2.2.11 Sopar de Fi d'Any.**
- 2.2.12 Festes locals significatives.**

En totes les festes, s'entén el dinar o sopar, segons el dia que es tracti, pels usuaris.

2.3 Presentació amb un mes d'antelació dels menús a la Unitat corresponent del Centre per la seva aprovació.

2.3.1 L'empresa adjudicatària haurà de realitzar la compra i gestió de queviures i matèries primeres.

2.3.2 Es preveurà un estoc de dietes de primera necessitat que cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència.

2.3.3 Confecció de menús i dietes d'acord amb la Unitat corresponent del Centre.

2.3.4 Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció. En aquest apartat volem fer èmfasi en la necessitat de millorar la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits.

2.3.5 Emplatat dels menjars centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada malalt. S'haurà de prestar especial dedicació en la presentació dels aliments (es valorarà segons els criteris d'adjudicació establerts a l'apartat H del quadre de característiques).

2.3.6 Trasllat i posterior recollida de carros, safates i extres a les unitats d'hospitalització i als serveis autoritzats, com per exemple servei d'urgències, UCI, etc.

2.3.7 L'adjudicatari durà a terme les distribucions amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, i s'adaptarà als horaris que determini l'Hospital en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.

2.3.8 Diàriament, rentat de la vaixela, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats.

2.3.9 Diàriament, neteja de la cuina, del seu equipament i de les instal·lacions annexes, així com de les cafeteries i dels espais destinats a les màquines de vending.

2.3.10 Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus. S'haurà de fer la segregació correcta, fent-se càrrec dels costos per la gestió dels residus de procedència orgànica donant-se d'alta com ha centre productor per aquest tipus de residus, la resta de residus serà gestionada per l'Hospital. L'empresa adjudicatària s'adaptarà al pla de residus del Centre que estigui vigent.

☐☐ L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el Servei de Cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei. S'ha de tenir en compte el compliment de noves normatives en funció de cuines en línia freda.

☐☐ L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat Social i de seguretat i salut en el treball.

☐☐ A l'elaboració de menús es descriurà a les fitxes tècniques tota la informació dels possibles al·lèrgens. Aquesta documentació haurà d'estar degudament arxivada, s'haurà de lliurar el document en sistema informàtic la Unitat corresponent del Centre.

☐☐ L'empresa adjudicatària assegurarà coberteria per tots els àpats.

☐☐ Es prioritzarà la compra de matèria primera de proximitat, així com la fruita i verdura de temporada. Aquest aspecte es valorarà segons l'apartat H del quadre de característiques, referent als criteris d'adjudicació.

2. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

2.1. Serveis:

Comprèn:

☐☐ Pensió alimentària complerta, formada per esmorzar, dinar, sopar, pels hospitalitzats.

☐☐ Pensió alimentària complerta, formada per esmorzar, dinar, sopar, pel personal de guàrdia.

☐☐ Dinar personal laboral.

☐☐ Prestacions extres per hospitalització i personal de guàrdia.

☐☐ Concessió de la cafeteria i màquines vènding.

2.1.1. Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats:

☐☐ S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates.

☐☐ L'emplatat dels esmorzars, dinars, i sopars estarà centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada malalt, amb targeta d'identificació.

☐☐ El servei de dinars i sopars es realitza en safates isotèrmiques

☐☐ Els coberts aniran sempre embolcallats.

☐☐ El transport a plantes es farà amb carros regeneradors degudament tancats, en el cas de dinars i sopars i carros neutres en els esmorzars. El mal ús dels mateixos i les avaries a conseqüència del mal ús i maltractament als carros seran a càrrec de l'empresa que resulti adjudicatària del present contracte.

☐☐ El centre fixarà l'ordre de distribució a les unitats assistencials, així com els horaris, que es podran canviar en qualsevol moment, previ notificació per escrit.

☐☐ S'haurà de preveure la cobertura de qualsevol eventualitat produïda per avaria del sistema informàtic o altre circumstància a l'hora de l'emplatat, per tal de garantir la seva correcta funcionalitat. **Aquesta cobertura s'haurà de detallar a l'oferta tècnica.**

☐☐ L'empresa adjudicatària atindrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta per SSJRBC en cada moment.

☐☐ La petició de les dietes es realitzarà informàticament. L'empresa adjudicatària disposarà en menys de dos mesos d'un programa informàtic que interactuï, amb el programa assistencial Corporatiu, per tal de poder realitzar aquesta tasca. Veure apartat

☐☐ El personal de l'adjudicatari entrarà i recollirà les safates de les dietes subministrades als pacients ingressats.

2.1.2. Tipus de dietes:

La pensió alimentària dels pacients constarà d'un menú basal i de dietes terapèutiques, totes amb les variants 'sense sal', 'fàcil masticació' i 'triturades' i es compondrà de:

- Esmorzar: Llet amb cafè, cacau, o altres, o variant de làctics (iogurt, llets especials...) Pa o torrades amb tomàquet i oli d'oliva, i esporàdicament galetes o brioixeria. Melmelada i mantega, o pernil o embotits, formatges...
- Dinar:
 - Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides.
 - Segon plat: càrnics, peixos, o derivats tots amb guarnició. Pa i varietat de postres entre ells fruita de temporada. A escollir entre dos o més menús diferents.
- Sopar:
 - Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides.
 - Segon plat: càrnics, peixos, o derivats tots amb guarnició. Pa i varietat de postres entre ells fruita de temporada. A escollir entre dos o més menús diferents.

En l'elaboració de les dietes s'haurà de tenir en compte l'atenció a la diversitat, tant racial, religiosa i cultural (per exemple: dieta vegetariana, dieta musulmana, etc.).

En certes dietes especials es poden establir altres derivats o suplementes. Les dietes amb disfàgia s'oferirà aigua gelificada.

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal.

Es garantirà un grau de maduració suficient de les fruites i una presentació acurada de les postres.

En cas que algun malalt requereixi una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'adjudicatari haurà d'estudiar-la i confeccionar-la a fi de servir-la a les unitats coordinada amb la part assistencial.

Es presentarà especial atenció a les dietes pels pacients amb dificultats de deglució. L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un menú específic amb plats de textures adaptades que s'adaptin a les patologies que deriven en dificultats de mastegar o deglutir, tals com disfàgia, anorèxia, inapetència i altres.

La texturització ha de preservar els colors, olors i sabors originals dels aliments. S'oferirà diversitat de turmix a les dietes, per tal d'evitar la monotonia. Les diferents textures permetran treballar emplatats més atractius visualment (formes), evitant la presentació rutinària. L'empresa adjudicatària haurà de presentar una proposta detallada en relació a les textures i la seva presentació.

El número de dietes terapèutiques serà el requerit pel centre, variant l'aportació calòrica de la següent manera:

- ☐☐ Dietes normals o bassals de 2.500 a 3.000 Kcal.
- ☐☐ Dietes especials de 500 a 3.000 Kcal.

Els menjars que es serveixen tindran que cobrir les necessitats nutricionals bassals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en les següents punts:

- ☐☐ Aportació energètica.
- ☐☐ Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos).
- ☐☐ Aportació assegurada de vitamines i sals minerals,

Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.

Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, donat que no només compleixen una finalitat alimentària, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva.

Dins del preu de la pensió anirà inclòs la condimentació amb unidosi .

A les pensions que es pautin s'inclourà aigua gelificada, i no gelatina comercial.

Caldrà disposar de productes substitutius per usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies.

Tant el servei de restauració de plantes com el de cafeteria hauran de tenir en compte les dietes per celíacs, intolerants a lactosa i al·lèrgens comuns, etc. Tenint més de dos plats de variats al servei de l'usuari.

2.1.3. Horaris de serveis:

Esmorzar 9:00h.
Dinar 13:30h.
Sopar 20:00h.

Aquest horari és el que cal complir a l'hora de repartir els menús als pacients.

Es podran anular serveis per motius d'alta fins dues hores abans dels dinars i sopars.

L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquen telefònicament.

Aquests horaris, es podran modificar previ acord, en qualsevol moment, per causa de la operativa assistencial.

2.1.4. Elecció de menús:

Els usuaris de l'Hospital poden triar menú a dinar i a sopar a les dietes bassals, diabètics, dislipèmies i de fàcil masticació, amb sal i sense sal. L'elecció serà entres dues opcions com a mínim:

- ☐☐ Un primer plat, a escollir entre dos o més.
- ☐☐ Un segon plat, a escollir entre dos o més, amb guarnició.
- ☐☐ Varietat de postres, entre ells fruita del temps.

S'haurà de presentar oferta de diversitat de menús dins de les màximes dietes possibles. Les cartes per a l'elecció de menús s'adjuntaran amb la safata de dinar i es recolliran de les capses dipositades als controls d'infermeria destinades a aquest ús quan es recullin els carros amb la vaixela bruta.

Els usuaris triaran el menú d'un dia per l'altre. Dintre de l'apartat tècnic de l'oferta s'inclourà el model de document per escollir el menú.

Les targetes informatives dels usuaris, així com les cartes amb opció de menús, vindran amb la informació clara i entenedora, i especificant els possibles al·lèrgens de l'elaboració d'aquell plat.

La dietista del contractista passarà per les habitacions per recollir les queixes o suggeriments dels usuaris, realitzarà visites de cortesia als usuaris i es contemplarà l'opció de que la dietista en els casos abans exposats reculli la variació de menú escollida per l'usuari. Procedirà també a realitzar les enquestes de qualitat.

D'avant de les queixes i reclamacions dels usuaris, es garantirà una resposta personalitzada escrita que s'enviarà a la Direcció de Serveis Generals que serà qui transmetrà al Departament d'Atenció a l'Usuari la resposta en un termini inferior a 48 hores.

2.1.5. Sistema de comunicació informàtic:

La gestió de la restauració i específicament els serveis d'alimentació dels usuaris s'haurà de gestionar mitjançant un sistema informàtic, que aporti totes les prestacions

requerides, així com pel control de tota la informació relacionada amb les dietes i el servei. L'empresa adjudicatària haurà d'aportar un sistema informàtic que doni resposta a aquests requeriments i garanteixi la integració i comunicació amb els sistemes de SSJRBC.

☐☐ Subministrar una tarja amb cada menú a l'usuari en la que s'especifiqui el tipus de dieta i la composició del menú, així com els al·lèrgens.

Els controls de funcionament, temperatura, temps de regeneració i altres dels carros regeneradors de planta es controlarà des de cuina a través del sistema informàtic. El personal assignat a cuina serà el responsable del correcte funcionament i en cas d'avaría dels carros caldrà avisar al departament de manteniment de l'empresa adjudicatària i crear la infraestructura perquè no hi hagi cap usuari sense dieta dintre de l'horari establert d'àpats.

2.1.6. Prestacions extres:

L'Hospital contempla la possibilitat de subministrar per part de l'adjudicatari altres productes fora del menú habitual (extres), als hospitalitzats i el personal de guàrdia, segons l'Annex 1 Preus extres hospitalització i personal de guàrdia, i segons l'estimació anual dels extres establerta al quadre de característiques.

Els extres es subministraran d'acord amb l'establert pel Centre, sota comanda del mateix Centre.

El pressupost màxim anual de contractació per a la totalitat de les prestacions extres serà l'establert al quadre de característiques.

2.2. Cafeteria de personal, Menjador de personal.

La cafeteria de personal comprèn:

☐☐ Serveis subministrats al personal (treballadors i guàrdies) de SSJRBC (esmorzar, dinar i sopar), d'acord als preus establerts al quadre de característiques.

☐☐ Dins d'aquesta cafeteria tindrà accés tant el personal de l'Hospital com els de les empreses externes que realitzen les seves tasques en els Centres de la mateixa.

El sistema de servei de cafeteria de personal és el de self-service assistit, en el cas dels migdies, i a les nits es podran realitzar reserves, tal i com s'estableix en el protocol existent (demandades amb anterioritat i previ pagament) pel personal de guàrdia i es lliuraran al menjador intern específic pel personal de guàrdia.

L'àrea de cafeteria de personal es fa servir com a menjador del personal.

Les àrees de cafeteria no es podran fer servir per fer tasques de servei a planta, com per exemple muntatge de coberts o altres. Totes les dietes dels usuaris ingressats es prepararan a les àrees de cuina.

Composició del Servei pel Personal (dinar/sopar):

Els requeriments mínims seran:

- ☐☐☐ 1 primer plat, a escollir entre 3 opcions o més: de cocccions variades, 1 sopa complerta, 1 verdura amb patata i/o llegum bullides
- ☐☐☐ 1 segon plat, a escollir entre 3 opcions o més: 2 de cocccions variades i 1 a la planxa, entre les diferents variants de càrnics, aus, peixos i ous.
- ☐☐☐ 1 guarnició a escollir entre 2 opcions o més: una vegetal i 1 farinàcia.
- ☐☐☐ 1 postres, entre 4 varietats de fruita natural, essent al menys 2 del temps, làctics variats i 1 postres d'elaboració pròpia.
- ☐☐☐ El menú inclou l'aigua o refresc.
- ☐☐☐ Es disposarà de diversos tipus de dietes com vegetarià, celíacs, sense lactosa, hipocalòrica i sense sal, i altres dietes que es puguin demanar per part de SSJRBC.
- ☐☐☐ S'haurà de garantir un menú que contempli qualsevol tipus d'al·lèrgia.

Es podran demanar mitges racions, triar 2 postres o dos primer plats si no es demana segon plat (proteic). Els menús estaran exposats diàriament al menjador en una pissarra a l'entrada del mateix.

Així mateix, estarà exposat el llistat de preus tant pels professionals com pel públic dels diferents serveis.

Menús especials per a les festivitats senyalades:

- ☐☐☐ Dinar de Cap d'Any.
- ☐☐☐ Dinar Dia de Reis (amb tortell).
- ☐☐☐ Dinar Divendres Sant (amb plat proteic a base de bacallà sec, postres tradicional).
- ☐☐☐ Coca per Sant Joan.
- ☐☐☐ Sopar 24 Desembre.
- ☐☐☐ Dinar dia de Nadal.
- ☐☐☐ Dinar Sant Esteve.
- ☐☐☐ Sopar de Fi d'Any.
- ☐☐☐ Festes locals significatives.

Horari:

L'horari de les cafeteries de treballadors/es:

Servei assistit de cafeteria → de 8:00 a 20:00 hores.

Dinars: de 13:00 a 16:00 hores.

La presentació del self ha de ser adequada tot vigilant l'ordre, neteja i polidesa en els plats. Cal utilitzar utensilis per la dispensació que siguin higiènics evitant el mínim contacte.

Les cafeteries hauran d'estar endreçades i netes en tot moment.

Facturació dels serveis al personal (persones treballadores i guàrdies):

El professionals (laboral i de guàrdia) hauran de pagar mitjançant el sistema operatiu de targetes RFID identificatius i el programa de RRHH. Caldrà que l'empresa contractista disposi d'un sistema per apuntar els serveis corresponents al personal de guàrdia. La facturació es portarà a terme per serveis executats per mesos vençuts per part del Centre a l'empresa contractista.

2.3. Concessió de la cafeteria de públic

A l'empresa adjudicatària se li concedirà l'explotació de la cafeteria del públic en règim de risc i ventura i transmissió del risc operacional, d'acord amb el disposat a l'article 15 LCSP. Aquesta cafeteria està ubicada en el mateix edifici que la cafeteria del personal a la planta baixa del Centre.

La venda de productes de la cafeteria de l'hospital haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, i no es podrà expendre tabac ni begudes alcohòliques que no es puguin vendre ni consumir als centres, serveis i establiments de protecció de la salut i d'atenció sanitària i sociosanitària segons normativa d'aplicació.

La presentació dels aliments serà correcta i atractiva, complint en tot moment les condicions higièniques sanitàries. Es tindrà molta cura en la presentació del servei, tot vigilant molt expressament aspectes d'ordre, neteja i presentació de l'oferta.

El servei de menjar pel públic serà de les mateixes característiques que els de les cafeteries de personal. Els envasos d'un sol ús de cafeteria de personal, públic i màquines de vending haurà de ser compostable. Horaris, tots els dies de l'any: de 8:00 del matí a 20:00 hores.

Aquests horaris podran experimentar petites variacions en funció de les circumstàncies i sempre de mutu acord entre Direcció de Serveis Generals de SSJRBC i l'empresa adjudicatària.

La concessió de servei de 'Cafeteria de Públic' serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al client.

Cal presentar oferta de preus de venda públic, respectant els preus fixos de productes considerats bàsics establerts a l'annex 3 preus venda públic. L'oferta de preus de venda al públic caldrà incorporar-la al Sobre C.

Caldrà també presentar oferta de preus persones treballadores, respectant els preus establerts a l'annex 2 **preus persones treballadores**, que seran cobrats directament a les persones treballadores.

Es contemplarà el servei per emportar pels usuaris que vulguin utilitzar envasos d'un sol ús de material biodegradable o compostable, sempre d'ús alimentari.

Punts comuns en les cafeteries de personal i públic a tenir presents:

- ☐☐Assegurar la correcta temperatura dels aliments exposats a les vitrines o altres així com els emmagatzemats.
- ☐☐No realitzar creuaments de temperatures d'aliments en l'elaboració dels emplatats.
- ☐☐L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà d'adequar la capacitat i organització de la cafeteria amb els recursos que siguin necessaris per minimitzar les cues de les mateixes.
- ☐☐S'haurà d'informar als usuaris i professionals del valor nutricional dels plats així com els al·lèrgens. El sistema d'informació serà entenedor i de fàcil visualització.

2.3.1 Concessió Vending

L'Hospital acordarà amb l'empresa adjudicatària la instal·lació de les màquines de dispensació de begudes i aliments, en nombre, oferta de productes i espais.

Les màquines han de ser noves a estrenar. Fabricades posteriorment al 2020.

S'annexa al plec la relació de les màquines existents actualment. Veure **annex 6**.

Hauran d'instal·lar-se amb un sistema de retorn d'envasos amb recollida selectiva. S'acordarà de forma conjunta els espais a col·locar les màquines.

Els envasos hauran de ser compostables.

La recollida dels residus els gestionarà l'empresa adjudicatària. Així com la neteja de les màquines i l'espai on estan instal·lades.

Els costos derivats de la instal·lació, gestió i manteniment seran a càrrec de l'adjudicatari.

Es valorarà que els productes siguin saludables, baixos en sucre, sense greixos saturats i altres, segons la clàusula H del quadre de característiques, corresponent als criteris d'adjudicació.

Caldrà incorporar productes per les al·lèrgies més comuns (celíacs, lactosa, entre altres)

A l'oferta l'empresa adjudicatària presentarà un procediment específic que detalli el funcionament del vending incloent:

- ☐☐Presentació.
- ☐☐Definició dels circuits de reposició, neteja i manteniment.
- ☐☐Procediment de supervisió
- ☐☐Informe mensual de consum i incidències.

Les ofertes de productes de les màquines vènding i el llistat d'àpats saludables no s'ha de presentar al Sobre B, i s'haurà d'incorporar al Sobre C.

2.4. Serveis especials Direcció

A petició de la Direcció del Centre, el contractista realitzarà serveis especials (dinars, coffee - break, aperitius...) S'autoritzaran prèvia presentació i acceptació del pressupost corresponent, i s'aplicaran els preus que resultin de l'adjudicació.

3. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

3.1. Personal

3.1.1. Subrogació del personal:

L'empresa adjudicatària subrogarà el personal que actualment presta el servei de restauració a l'Hospital en els drets i obligacions derivats dels contractes de treball, tant fixes com temporals, que estan vigents entre l'empresa contractista que actualment presta els serveis de restauració objecte del present contracte i els empleats que treballin en aquest servei en el moment de l'adjudicació. Veure l'Annex 5 informació del personal, amb la relació del personal.

És condició essencial d'execució del contracte subrogar tot el personal indicat a l'esmentat Annex, així com el compliment de la normativa laboral i de Seguretat Social en relació a tot el personal adscrit al servei. L'incompliment d'aquestes obligacions seran causa de resolució del contracte.

3.1.2. Organització del personal:

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

La dotació de personal assignat estarà degudament formada i amb la titulació adequada.

L'empresa adjudicatària presentarà un estudi pel dimensionat i l'optimització de la plantilla que consideri necessària en funció de les necessitats dels serveis. Aquest estudi vindrà degudament detallat amb el professiograma de cada un dels treballadors/es.

3.1.3. Obligacions de caràcter laboral:

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.

L'empresa adjudicatària informará mensualment a la Direcció de Serveis Generals:

☐☐ Organització de la plantilla, llocs de treball, torns.

☐☐ Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.

TC1 i TC2 corresponent als treballadors destinats al servei de restauració a l'Hospital.

Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar compliment a la normativa laboral de seguretat social i de prevenció de riscos laborals vigent, sent pel seu exclusiu compte i càrrec el cost del compliment d'aquestes obligacions així com les sancions i responsabilitats que, en el seu cas, s'exigeixin.

Tot el personal del servei rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el PLA DE FORMACIÓ. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Aquest pla de formació farà èmfasis reiteradament i sempre que la Direcció de l'empresa adjudicatària i la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital ho creguin oportú a la formació en el sistema de cuina del Centre, al malbaratament alimentari, recollida, reciclatge, utilització de residus, així com a l'atenció a l'usuari. Afectarà a tot el personal de cuina i especialment a dietistes, cuiners, i auxiliars d'emplatat.

L'empresa adjudicatària es compromet a fer formació i seguiment de tot el personal per verificar i complir tots els procediments en el servei de restauració.

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital, per la qual cosa es precisarà informació del currículum professional de la persona proposada.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir, a petició raonada de la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital, a qualsevol treballador seu que presti els seus serveis en el centre.

En cas de vaga del personal de restauració, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el compliment dels serveis a que compromet aquest contracte.

L'empresa adjudicatària dotarà del personal necessari en cada àmbit del present contracte per realitzar totes les tasques correctament i amb temps suficient per desenvolupar-les.

Les autoritzacions de sortides del personal fumador/a haurà de preveure el canvi d'uniformitat i la suplència del seu lloc de feina durant l'absència del mateix.

Els perjudicis que el personal del Servei de Restauració pugui ocasionar en els locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altre propietat de l'Hospital, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa adjudicatària, si així ho considera la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital, que podrà deduir la compensació procedent de les factures que presenti l'adjudicatari.

Totes les noves incorporacions i/o baixes seran comunicades prèviament a la Direcció de Serveis Generals, així com la informació per escrit de baixes i accidents laborals. S'hauran de lliurar els TC1 i TC2 cada mes juntament amb les factures. El no compliment d'aquests comunicats comportarà una penalitat del 2% del total anual del contracte. Si el no compliment és reiterat i continu suposarà la rescissió automàtica del contracte.

3.1.4. Responsables de cuina:

Hi haurà diferents figures i càrrecs interlocutors amb l'Hospital:

La persona responsable (supervisor/a) estarà localitzable mitjançant algun sistema, aquest professional serà degudament substituït en períodes d'absència per vacances o d'altres circumstàncies i donarà cobertura mitjançant telèfon mòbil, 24 hores, 365 dies a l'any. Podrà designar-se més d'un supervisor/a. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions inclosos en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb l'Hospital i haurà de ser aprovat per la Direcció de Serveis Generals. Haurà de tenir una experiència mínima de cinc anys en centres sanitaris en sistema de línia freda. No es podrà substituir la persona designada sense comunicar-ho prèviament per escrit. En aquesta notificació constarà el motiu del canvi i el CV de la nova persona designada. No es podrà realitzar cap canvi sense el vist i plau de l'Hospital. Haurà de ser titulada en dietètica.

Coordinador/a de cuina i dietista qui organitzarà les tasques diàries del personal de dietètica, coordinarà les tasques i el seguiment de les dietes. Realitzarà l'atenció amb l'usuari de planta i les responsables d'infermeria. Atendrà totes les queixes i/o consultes dels usuaris i serà l'interlocutor/a en el dia a dia amb el Centre. L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a coordinador/a del servei sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció de Serveis Generals.

Per causa suficientment justificada l'Hospital podrà sol·licitar la substitució del Cap de Servei (supervisor/a) i Coordinar/a a l'adjudicatari que haurà d'atendre aquesta sol·licitud.

3.1.5. Diplomats i tècnics en dietètica:

El contractista disposarà amb presència física de personal amb formació tècnica i dietètica adequada i suficient, durant totes les hores de funcionament del servei, per tal d'assegurar el compliment del Protocol dietètic, el recompte de les sol·licituds de dietes, la complementació de les fitxes dietètiques per l'emplatat i la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada una de les Unitats d'Hospitalització i altres serveis i assegurar que els aliments hi arribin en perfectes condicions en quant a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

Preferiblement els horaris contemplaran tot el torn diari de l'emplatat realitzant així setmanes curtes i llargues, per tal de garantir un seguiment més acurat de les dietes pautades a cada usuari.

L'empresa adjudicatària col·laborarà amb SSJRBC, mitjançant els diplomats en dietètica, en la informació a l'usuari en relació a la seva dieta.

3.1.6. Uniformitat:

L'empresa adjudicatària uniformarà al seu càrrec tot el personal que presti servei a l'hospital destinats al servei de restauració.

Aniran vestits amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

Es proporcionarà roba d'abric (Armillles o Jaquetes) per l'àrea refrigerada de cuina (cambres, emplatat, magatzem, etc.) Estarà expressament prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre del uniforme, que no siguin els homologats, o utilització de roba de carrer.

El personal administratiu o no propi de cuina anirà regularment amb bata, i es posarà gorra quan circuli per les zones de cuina o magatzems.

L'uniforme serà d'ús exclusiu dintre el recinte hospitalari. Aquelles persones que tinguin que desplaçar-se fora del recinte serà obligatori que es canviïn de roba ó bé que es protegeixin l'uniforme.

L'aspecte general del treballador/a i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre hospitalari.

La Direcció de Serveis Generals haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada. Totes les persones que accedeixin al recinte de Cuina es tindran que protegir degudament amb bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors.

En relació a la llei 42/2010 de mesures sanitàries front el tabaquisme l'incompliment d'aquesta o altres normatives per part del personal de l'empresa contractada suposarà, d'una banda la comunicació als seus responsables de les infraccions i d'altra la sol·licitud de la substitució del treballador/a objecte de l'avís.

Els danys ocasionats com a conseqüència d'una negligència per part dels treballadors/es seran indemnitzats per l'empresa adjudicatària. També serà responsable de les sostraccions de qualsevol material, valors i efectes que quedi provat que ha estat realitzat pel seu personal.

El personal de l'empresa adjudicatària donarà un tracte respectuós als pacients, familiars i personal del centre. L'Hospital es reserva la potestat de sol·licitar la

substitució d'una persona quan aquesta sigui objecte de queixes i/o reclamacions per incompliment de normes.

3.2. Equipament, maquinària i utilitatge.

L'Hospital posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, mobiliari, instal·lacions i equipaments de cuina i cafeteria, sense que l'empresa adquireixi cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte, per la qual cosa, a la finalització del contracte per qualsevol causa, l'adjudicatari haurà d'abandonar els locals i retornar el que hagi rebut en cessió d'us. En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària recollint la situació inicial.

L'empresa adjudicatària podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions, i modificar l'equipament, prèvia autorització per escrit de l'Hospital, restant a benefici de l'Hospital, sense dret a cap indemnització en el moment de la finalització del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilitatge, així com les noves incorporacions que es produeixin, tot informant de les actuacions necessàries.

3.3. Manteniment.

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús tant els locals com les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei. A la finalització del contracte deixarà en perfecte estat les instal·lacions i els equipaments. Es farà una revisió de tot i es procedirà a reparar tot el que estigui malament. El cost serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària.

3.3.1. Manteniment preventiu i correctiu:

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús la cuina i les zones annexes, les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei.

El cost del manteniment, conservació i reposició de l'equipament i la seva instal·lació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Manteniment preventiu i correctiu

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu de la cuina d'acabats i de la zona de rentavaixelles, de tot l'equipament, maquinària i utilitatge incloent-hi:

- Instal·lacions tècniques interiors i exteriors.
- Maquinària i equipaments en general.

- Carros de distribució.
- Mobiliari cuina.
- Protecció contra incendis.

Manteniment normatiu

L'empresa adjudicatària haurà de responsabilitzar-se del manteniment normatiu de les instal·lacions i de l'equipament de la cuina i de la cafeteria:

- Filtres de greix de les campanes.
- Conductes de ventilació.
- Conductes d'extracció.
- Etc.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la realització de les mateixes amb personal propi o amb la col·laboració de les empreses externes.

3.4. Reposició de vaixel·la, coberteria i cristalleria

La reposició de la vaixel·la, coberteria i cristalleria de tots els serveis correspondrà a l'empresa adjudicatària. La incorporació de nou models haurà de pactar-se amb la Comissió del Centre. S'haurà de presentar informe i factures de les compres realitzades per tal de poder portar un control de la partida de despesa de la vaixel·la.

En cas que l'adjudicatari demori la compra d'aquests elements de forma injustificada, l'Hospital es reserva el dret de realitzar la compra directament, deduint el 100% del seu cost de la factura mensual corresponent.

Es tindrà especial cura en que la vaixel·la estigui correctament i mantingui un aspecte correcte. Es tindrà present la compra de gots i tasses per usuaris amb dificultat motriu (sistema de subjecció, material no tallant, altres).

3.5. Neteja i desinfecció

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utilitatge de la cuina i cafeteria, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc.).

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar el PLA DE NETEJA i HIGIENE on haurà d'incloure la neteja i desinfecció de les instal·lacions, equipaments de totes les àrees que ocupa. La neteja i desinfecció de terres, parets, vidres i totes les superfícies horitzontals i verticals, incloent els vidres i estructures de difícil accés. Amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc. Aquestes tasques les farà personal format. S'hauran de lliurar les fitxes tècniques dels productes emprats en aquest fi, així com dels aparells que es poguessin emprar.

Aquest Pla haurà de contemplar la neteja a fons mensual de la cuina i cafeteria per un equip especial de neteja que no estarà comprès per cap persona adscrita al serveis del Centres.

A banda es presentarà un sistema de supervisió i control de neteja.

3.6. Desinsectació i desratització

L'Hospital s'encarregarà de la desratització, desinsectació i desinfecció periòdica de les dependències del centre i del perímetre de les instal·lacions de la cuina i la cafeteria.

L'empresa adjudicatària vetllarà i mantindrà en ordre tota la documentació que es lliuri en relació a les actuacions, tal i com indica la normativa.

3.7. Control higiènic – sanitari

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

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment anàlisis bacteriològic d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals.

L'empresa adjudicatària efectuarà els controls periòdics dels manipuladors així com qualsevol altre control exigint per la legislació vigent.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant la Comissió del Centre tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

L'Hospital, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri de l'Hospital i que poden ser en:

- ☐ Superfícies de risc.
- ☐ Estris.
- ☐ Manipuladors.

El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 24 anuals, serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3.8. Medi ambient

L'empresa adjudicatària estarà obligada a realitzar el reciclatge de residus d'acord en el Pla de Gestió de Residus del Centre que estigui vigent.

L'empresa adjudicatària, gestionarà i s'encarregarà dels impostos i despeses derivades de la gestió de la cuina i cafeteria, relacionades amb els residus, així com de les sancions que es puguin ocasionar degut a la gestió incorrecta dels residus orgànics o mala segregació.

S'haurà de lliurar còpia de tots els contractes amb externs relacionats amb l'eliminació de reciclatge dels mateixos. Respecte les actuacions relacionades amb el medi ambient, l'empresa adjudicatària col·laborarà en la implementació de totes aquelles accions que en aquest sentit impulsi l'Hospital.

La neteja dels espais cedits per l'emmagatzematge de residus correrà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Caldrà mantenir la neteja i l'ordre durant el trasllat i al depositar-ho als contenidors o zona assignada. L'adjudicatari realitzarà la recollida selectiva de residus segons els procediments i pla de residus de l'Hospital. La recollida i eliminació dels olis de cuina aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Els punts de segregació de la cafeteria estaran en un lloc visible i net. Amb rètols clars i entenedors.

Utilització d'aliments de temporada, de cultura mediterrània, provinents a ser possible d'agricultura ecològica i comerç just, tant en matèries primes com en cafeteria i vending.

Utilització de material d'un sol ús biodegradable.

Utilització de productes a granel o amb envàs reutilitzable, reducció de residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús).

El contractista haurà de donar compliment a la normativa referent a la prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari que resulti d'aplicació durant l'execució del contracte.

3.9. Altres despeses derivades del servei de cuina

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altre tipus de despesa que origini el servei de cuina i cafeteria del centre, incloent-hi els tributs, taxes i llicències.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la despesa que representa el consum d'electricitat, aigua.

3.10. Prevenció de riscos laborals i plans d'emergència

Respecte als diferents plans d'emergència de l'Hospital, l'empresa contractada s'haurà d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la d'altres persones que puguin romandre en el centre, com per preservar l'íntegritat dels béns i patrimoni del centre.

En el cas de que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com conseqüència de l'incompliment de mides preventives per part del personal de l'empresa contractada, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa contractada.

4. APORTACIÓ DE L'HOSPITAL

L'hospital permetrà a l'empresa adjudicatària la utilització dels locals en els quals estan actualment la cuina i la cafeteria de personal i de públic.

4.1. Subministrament d'energia i aigua

L'Hospital facilitarà a l'adjudicatari el subministrament corresponent d'aigua en general i l'electricitat, tant per la cuina del Centre com per la cafeteria, sempre amb criteris d'estalvi que ha de complir l'empresa adjudicatària, i es rescabalaran per part de l'adjudicatari. No obstant, s'establiran uns procediments de control de consums per tal de garantir el correcte ús de l'energia i de l'aigua.

4.2. Manteniment per part de l'Hospital

L'Hospital es farà càrrec:

- Del manteniment de les instal·lacions de subministraments, desaigües, així com dels sistemes de control contra incendis.
- L'estructura a nivell d'edifici (terra, parets, sostre)
- De les urgències que es poguessin produir prioritzant l'assistència.
- Dels manteniments correctius urgents sobre les instal·lacions generals de l'edifici.

La resta de tasques de manteniment aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Si per una urgència o petició del Servei de Cuina es realitzés qualsevol reparació fora dels conceptes anteriors es facturaria per part de l'Hospital el cost de la mateixa a l'empresa adjudicatària.

5. INSPECCIÓ I CONTROL

L'Hospital designa en el/la Direcció de Serveis Generals la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei i serà el responsable del contracte.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o d'aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per el consum.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants del centre de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a permetre el seu accés als responsables de l'hospital a les instal·lacions dels serveis, no podent impedir-ho sota cap concepte.

L'Hospital podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, l'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

La supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària corren a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Així mateix estarà sotmesa a la supervisió del Centre pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

Les enquestes de satisfacció serviran com a eina de control. Com a mínim es realitzaran tres anuals i en relació a la cafeteria de personal i d'usuaris es realitzaran dos a l'any.

6. ALTRES CONDICIONS

L'empresa adjudicatària serà responsable davant dels Tribunals que corresponguin i quan sigui procedent dels accidents que puguin sobrevenir als seus treballadors en el compliment de les seves responsabilitats assumides en aquest contracte.

L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar el nom de l'Hospital sense autorització expressa de l'Hospital.

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar les mesures de seguretat d'ordre tècnic i organitzatiu d'obligat compliment sobre la Llei de Protecció de Dades.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària el compliment de les normatives vigents, generals o específiques a nivell autonòmic, estatal i comunitari, així també serà obligació l'adaptació als canvis normatius que es produeixin durant l'execució del contracte. Assumirà els costos que derivin d'aquests canvis.

7. FACTURACIÓ MENSUAL

La facturació s'estableix al quadre de característiques.

8. CÀNONS

L'import corresponent als cànons i la forma de pagament s'estableixen al quadre de característiques.

Si per motius de força major l'Hospital hagués de procedir al tancament parcial o total de les àrees d'explotació es deduirà previ acord de les parts de l'import deduïble del cànon fixe corresponent a la cessió d'ús.

9. SANCIONS I PENALITZACIONS

L'incompliment per part de l'empresa adjudicatària de la totalitat o part d'aquest contracte, sigui qualsevol la causa excepte les que no siguin imputables a la mateixa donarà lloc a que l'Hospital pugui exigir danys i perjudicis derivats d'aquest incompliment.

Sense perjudici de les penalitzacions que regulen el plec de clàusules administratives particulars, el plec del servei d'alimentació i cuina es regirà pel següent règim de sancions:

Faltes lleus:

- ☐☐ Realitzar canvis de menús, productes o aliments sense comunicació prèvia segons s'indica al plec tècnic.
- ☐☐ La incorrecta uniformitat o actitud del personal adscrit al servei.
- ☐☐ No portar la identificació personal en lloc visible durant la jornada laboral.

Faltes greus:

- ☐☐ Realitzar canvis del personal adscrit al servei sense autorització expressa del responsable del l'Hospital.
- ☐☐ Tres faltes lleus en el mateix mes.
- ☐☐ La no supervisió contrastada de la Coordinació del contracte.
- ☐☐ La no implementació dels acords i o millores que es decideixin de comú acord entre les parts o que estiguin estipulades als plecs.
- ☐☐ La reiteració d'incidències errors o queixes en l'execució del servei tant internes com de tercers (reclamacions d'usuaris).
- ☐☐ La reiteració (segon avís) en incidències que suposin un risc manifest pels pacients o residents.
- ☐☐ La demora sense causa justificada en el lliurament de documentació referent al seguiment del servei.
- ☐☐ No realitzar els canvis de personal que sol·liciti l'Hospital en aquells casos en els que s'ha argumentat els motius que ho justifiquen. Segons consta en els plecs.
- ☐☐ La no comunicació d'incidències, modificacions en els menús, canvis de productes o marques.
- ☐☐ No disposar del correcte aprovisionament de queviures, aliments, vaixel·la i parament necessària per la realització del servei.
- ☐☐ El no subministrament dels aliments pactats segons cada servei (esmorzars, dinars ó sopars) i segons contingut de dietes, així com el no compliment de la planificació dels menús.
- ☐☐ No respectar l'elecció dels menús per part dels usuaris.

- ☒☒ La no cobertura del personal sense cap justificació de força major.
- ☒☒ La cobertura del personal sense la deguda formació adient per les seves tasques.
- ☒☒ Els desperfectes ocasionats en les instal·lacions o equipament per mal ús o negligència.
- ☒☒ Actituds ofensives, despectives o agressives per part del personal adscrit al contracte.
- ☒☒ La reiteració de resultats deficientes sense causa justificada.
- ☒☒ La reiteració de resultats deficientes en enquestes internes o externes, controls de qualitat, i inspeccions de Salut Pública.
- ☒☒ La neteja deficient i mal ús de les instal·lacions, equipaments i estris.
- ☒☒ El manteniment deficient de les instal·lacions i dels equipaments.
- ☒☒ La no reposició o reposició inadequada de productes de vending.
- ☒☒ Els retards en l'assistència tècnica en vending.

El circuit de comunicació de faltes es realitzarà seguint el procediment previst al plec de clàusules administratives particulars per a l'aplicació de sancions i penalitats.

Més de 10 faltes greus en un mes es penalitzaran amb un 2% de la facturació mensual.
Més de 10 faltes lleus en un mes es penalitzaran amb un 1% de la facturació mensual.

El cost de la reparació d'equipaments o instal·lacions que resultin malmesos per un mal ús, negligència provada per part dels professionals de l'empresa adjudicatària aniran a càrrec de la mateixa.

Aquestes penalitzacions són complementaries a les establertes al quadre de característiques i plec de clàusules administratives particulars.

10. REQUISITS D'INFORMACIÓ

A l'Hospital la sol·licitud de dietes es realitza des de les diferents unitats de tractament (unitats d'infermeria d'hospitalització) a través del sistema d'informació de salut del centre, on s'informa per cada llit, episodi i periodicitat del tipus de dieta (tova, líquida, normal, ...), complement i observacions entre d'altres. Es necessari que el programari de cuina aportat per l'adjudicatari es pugui integrar amb el de SSJRBC per tal de rebre la informació necessària per poder ser preparada i desenvolupada des de cuina. L'adjudicatari ha d'aportar informació detallada dels requeriments necessaris per tal de poder realitzar aquesta integració.

En un període de 60 dies des de la signatura del contracte s'haurà de tenir en funcionament l'aplicació. Des del departament de cuina de l'Hospital es treballarà conjuntament amb l'adjudicatari per tal de facilitar tota la informació necessària."

L'empresa adjudicatària ha de posar els elements informàtics necessaris (hardware, software i sistemes de comunicació) per tal de poder complir l'objecte del contracte.

A la memòria tècnica haurà de constar la proposta i com desenvolupar-la exhaustivament amb tots els detalls dels diferents elements.

Els requeriments orientatius seran:

- Planificació de menús.
- Codificació dels diferents tipus de dietes.
- Elaboració de menús pels usuaris, pels menjadors de personal i pel públic.
- Gestió de canvis de darrera hora.
- Targetes identificatives del menú.
- Exportació de les dades del sistema.
- Anàlisis de costos.
- Anàlisis d'incidències.
- Informacions diverses.

L'empresa adjudicatària no podrà en cap cas utilitzar per si mateixa o per tercers dades referides als serveis contractats.

L'Hospital posarà a disposició de l'adjudicatari el servei de telefonia amb les extensions internes i externes necessàries. Acompanyant la factura mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació en suport informàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i extres demanades a través del programa informàtic i per telèfon o altre mitjà autoritzat.

Aquesta informació haurà de ser clara i detallada.

• Informació de caràcter laboral:

- Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb la Seguretat Social.
- Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social (TC1).
- Relativa als treballadors:
 - Còpia de l'imprès TC2 de cotització a la Seguretat Social.
 - Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i cafeteries.
 - Còpia dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents, i/o baixes.

11. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS

L'empresa licitadora ha d'aportar la documentació tècnica incloent una descripció detallada de tot el servei que s'oferta seguint les especificacions que anteriorment s'han expressat i que serà objecte de valoració.

Els documents es presentaran per aquest mateix ordre, sent desestimades les ofertes que no ho facin:

1. Proposta tècnica del servei

- Organització de la cuina i sistema de recollida de peticions.
- Organització de menjadors i distribució d'àpats.
- Organització de la cafeteria i vènding.
- Pla de manteniment preventiu.
- Pla de menús (composició, rotació prevista, variacions estacionals, menús de festivitats, variacions de menús per pacients, personal i públic).
- Dietes terapèutiques i variants.
- Elecció de menú per usuaris.
- Fitxes tècniques dels diferents plats on s'especifiqui la composició nutritiva i gramatges dels components.

2. Personal:

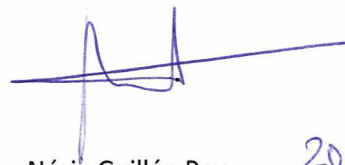
- Dimensionament i estudi organitzatiu de la plantilla: categories professionals, sistemes de torn presències per torn, horaris de treball, retribució, etc.
- Pla de Formació de l'empresa i, en particular del protocol a seguir en formació i control del sistema en línia freda, del personal assignat als serveis objecte d'aquest contracte.
- Pla d'avaluació de riscos i mesures preventives en relació als llocs de treball vinculats a la prestació d'aquest servei.
- Pla de Qualitat de l'empresa i, en particular, en relació a la prestació d'aquest servei.
- Control higiènic-sanitari: descripció del servei.
- Organització general de l'empresa adjudicatària.
- Descripció de la capacitat de resposta de l'empresa adjudicatària en cas d'emergència (Plans de Contingència).
- Declaració de compromís amb els resultats, amb una proposta de sistema d'indicadors per la seva avaluació.
- Enquestes de qualitat entre altres.
- Pla de reciclatge.

Els sotasignats declaren que, l'elaboració i la informació continguda en el present document, ha sigut duta a terme d'acord amb el seu criteri tècnic i, segons el disposat a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

Reus, a data de la signatura digital



Joan Gené Díaz
Director de Serveis Generals
Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp



Núria Guillén Rey
Dietista - Nutricionista
Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

20/12/2022