

**Plec de prescripcions tècniques per la contractació del Servei
de cuina i alimentació dels centres Consorci Sanitari
Integral**

Expedient CSI2023031

ÍNDIX

1. OBJECTE DEL CONTRACTE.....	3
2. CONDICIONS GENERALS	6
Prevenió de Riscos Laborals	18
Coordinació.....	20
Equipament, materials i productes	21
Controls	26
Altres condicions.....	29
Sistemes de informació:	40
Sancions i Penalitzacions	42
3. CONDICIONS ESPECÍFIQUES.....	44
3.1 Hospitals d'aguts i sociosanitari	44
3.2 Residències	59
Horaris.....	81
4. INFORMACIÓ SOBRE ELS PREUS DE LICITACIÓ.....	90

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte de la present licitació és la contractació del servei de cuina i alimentació per als centres del Consorci Sanitari Integral, en endavant CSI, d'acord amb les especificacions tècniques i condicions bàsiques d'execució descrites en aquest plec.

L'objecte del contracte haurà de ser ofert en la seva totalitat, segons les especificacions recollides al plec, al quadre de característiques específiques i al plec de clàusules administratives particulars, sent totes elles obligatòries per a l'admissió de la proposta.

És l'objectiu d'aquest document definir les condicions bàsiques d'execució a partir de les quals els licitadors poden formular les seves propostes per a la prestació del servei de cuina i alimentació dels Centres del Consorci Sanitari Integral, que són els següents:

- **Hospital de Sant Joan Despí Moisès Broggi**
- **Hospital General de l'Hospitalet**
- **Hospital Dos de Maig**
- **Hospital Sociosanitari de l'Hospitalet**
- **Residència Collblanc Companys Socials**
- **Residència Francisco Padilla**

Per conèixer característiques més precises dels centres, Consorci Sanitari Integral concretarà unes dates per realitzar visites de forma conjunta amb els licitadors.

Les visites als centres seran informades a través del nostre departament de Contractació. Les empreses s'hauran d'adaptar a l'horari proposat, amb un màxim de dues persones per empresa en els hospitals i una persona per empresa, a les residències. Cal tenir en compte que no es realitzaran segones visites.

El servei adjudicat pot ser demandat per oferir en altres centres que pertanyen ara o en el futur al CSI, mantenint-se les mateixes condicions de la seva oferta tècnica i econòmica .

Funcions de l'empresa adjudicatària

Les funcions generals, sense caràcter limitatiu, que ha d'assumir l'empresa adjudicatària són les següents:

- Gestió i execució del servei de cuina i alimentació dels centres Consorci Sanitari Integral
- Cuinat i distribució dietes i aliments a pacients hospitalitzats i residents
- Cuinat , gestió i explotació cafeteries de personal i públic
- Gestió i explotació de servei de vending (màquines expenedores)
- Compra i emmagatzematge de les matèries primeres, aliments, parament, equipament i electrodomèstics necessaris pel servei.
- Gestió integral del personal
- Neteja i pla DDD de les instal·lacions, equipament i espais del servei de Cuina i Cafeteria
- Manteniment preventiu i correctiu equipaments cuines i cafeteries
- Compliment normativa vigent en relació a la seguretat alimentària, implementació de les APPCC i el seu seguiment.
- Compliment normativa vigent en qualsevol altre àmbit que afecti a la prestació.

En relació a l'apartat de la neteja, es fan les següents observacions :

A banda de la neteja de les instal·lacions i espais de Cuina i Cafeteria, l'adjudicatari ha d'assumir les següents tasques :

- Neteja tècnica de les campanes extractores, filtres i conductes i presentació dels corresponents certificats d'execució als responsables de CSI (Manteniment i Serveis Generals)
- Neteja i buidat periòdic arquetes greixos Cuines i presentació dels corresponents certificats d'execució als responsables de CSI (Manteniment i Serveis Generals)

- Neteja de terres, parets, vidres i totes les superfícies horitzontals i verticals, incloent els sostres i elements que componen l'il·luminària o altres instal·lacions.
- La neteja dels vidres inclou la neteja per dins i per fora dels edificis
- Polit, un mínim de tres cops a l'any, del terra de les cuines i cafeteries (personal i /o públic)
- La neteja ha de realitzar-se en tots els espais utilitzats per la prestació del servei, això inclou lavabos, ascensors, magatzems, despatxos, zones per ubicar o emmagatzemar residus, elements de transport i emmagatzematge (p.e. carros de distribució, cambres...)

El control de plagues s'ha de realitzar en tots els espais utilitzats per la prestació: cuines, cafeteries, lavabos, magatzems i altres futurs que puguin ser cedits pel Consorci Sanitari Integral.

El servei de vending s'amplia en els centres d'atenció primària ABS Collblanc , ABS Torrasa i ABS Sagrada Família i Gaudí, gestionats pel Consorci Sanitari Integral.

Cadascun dels licitadors informarà en la seva oferta tècnica la proposta d'organització del servei i el sistema de producció proposat (línia freda, mixta, calenta...) segons les instal·lacions i equipaments que el Consorci Sanitari Integral posa a disposició i les instal·lacions pròpies del licitador:

- Cuina i cafeteries de L'Hospital Sant Joan Despí Moisès Broggi
- Cuina i cafeteria de L'Hospital General de L'Hospitalet
- Cuina i cafeteria de L'Hospital Dos de Maig
- Cuina Residència Francisco Padilla
- Cuina Residència Collblanc Companys Socials

El cuinat per a l'Hospital Sociosanitari es porta a terme a l'Hospital General de l'Hospitalet.

El servei de cafeteria del centre Hospital Moisès Broggi disposa de dos espais diferenciats (públic i personal).

2. CONDICIONS GENERALS

L'adjudicatari es farà càrrec de la **compra, emmagatzematge, conservació, manipulació, cuinat dels aliments i la seva distribució**.

El servei s'haurà de realitzar de tal forma que no interfereixi en l'activitat assistencial dels centres.

El cuinat s'ha de realitzar en les instal·lacions del Consorci Sanitari Integral, **no es contemplaran les ofertes que proposin l'elaboració del menjar en cuines centrals externes.**

El cuinat a les **residències**, **s'ha de realitzar en les cuines pròpies** dels centres en sistema de línia calenta tradicional.

Qualsevol canvi en aquest sentit, per exemple, per motius de contingència, caldrà validar –ho prèviament amb els responsables del CSI.

Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica descrivint **un programa de gestió i organització del servei** en cadascun dels centres amb definició de protocols i procediments de treball, organització del personal, funcions, relació de mitjans i productes a emprar.

L'organització del personal per cada centre, en relació al nombre de persones, funcions, torns, horaris i tasques ha de presentar-se de forma diferenciada i serà un document de

base pel seguiment posterior durant la vigència del contracte amb les modificacions que afectin al personal.

Els licitadors hauran de presentar **un pla de qualitat** i hauran d'establir un sistema específic de **control pel servei** objecte d'aquest contracte.

Les empreses licitadores proposaran un sistema de producció, sempre que s'adeqüin a les nostres instal·lacions i infraestructures actuals.

En el supòsit que es proposin modificacions en el model actual que afectin al funcionament del servei, l'empresa adjudicatària haurà de proposar un pla d'accions amb detall de tasques i terminis per assegurar que l'adaptació d'un model a un altre, no afecti a la prestació del servei.

La proposta ha d'incloure:

- Informació detallada del model i organització del servei .
- Viabilitat de la implantació en les instal·lacions del Consorci Sanitari Integral: posada en marxa, descripció del timing (tasques i dates)
- Avantatges en relació a altres sistemes
- Necessitat d'adaptació d'espais, obres o equipament, justificació, descripció de les tasques i timing.
- Accions per adaptar la transició sense que afecti al servei actual, incloent afectacions relacionades amb sistemes de informació .
- Garanties de servei en cas d'imprevistos del model proposat.

No es contempla la possibilitat que l'adjudicatari pugui produir per tercers (aliens al Consorci Sanitari Integral) .

Per la presentació de models amb producció de **línia freda**, fem constar les següents consideracions:

- La zona d' emplatat de la cuina de l'Hospital Moisès Broggi, no està condicionada per l'emplatat en línia freda pel que afecta a la climatització.

Els carros calents per la distribució del menjar són propietat de l'actual adjudicatari, els licitadors han de preveure la seva reposició quan sigui necessari.

La necessitat dels carros ve determinada pels punts de distribució , l'adjudicatari ha d'organitzar la seva dotació i ús segons les necessitats, però sempre tenint en compte aquesta premissa.

La situació dels carros és la següent :

-Són propietat de l'actual adjudicatari

-Els carros **de l'Hospital Moisès Broggi i l'Hospital Dos de Maig** serien facturats al futur adjudicatari per un valor de **2.500€** cadascun segons el valor de recompra facilitat per el proveïdor de carros.

-Els carros de **l'Hospital General de l'Hospitalet** , es presentarà com annex un document amb la taula d'amortització indicant el detall dels imports pendents d'amortitzar, estimant-se en un total de **112.560€**, que haurà de ser assumit pel futur adjudicatari.

Els carros inventariats a l'Hospital Moisès Broggi són 24 unitats , hi ha dos unitats que no s'han reposat per manca d'activitat. Tot i això , mantenim en el quadre de necessitats, aquestes dues unitats.

El resum del valor aprox. és:

Carros	UNITATS	PREU UNIT	TOTAL PREU VENDA
Hospitalet	16	7.035,00 €	112.560,00 €
Broggi	24	2.500,00 €	60.000,00 €
Dos de Maig	8	2.500,00 €	20.000,00 €
			192.560,00 €

Aquest import cal que s'amortitzi durant la vigència del contracte **(3 anys)**.

El número de carros que s'estimen necessaris per cada centre hospitalari, són els següents:

Hospital Sant Joan Despí	CARROS DE 24 SAFATES	CARROS DE 16 SAFATES	TOTAL
UNITATS 1 a la 10	20		20
UPI/USE	1		1
URGÈNCIES passadís 1, 2 i Observ.	3		3
HOSPITAL DE DIA	1		1
UCI	1		1
			26
Hospital General de l' Hospitalet	CARROS DE 24 SAFATES	CARROS DE 16 SAFATES	TOTAL
SOCIO unitats hosp. 22-23-24	6	0	6
SOCIO Hospital de dia	0	1	1
UNITAT 11	1	1	2
UNITAT 12	1	1	2
UNITAT 14	1	1	2
URGÈNCIES	1	1	2
UCI	0	1	1
	10	6	16

Hospital Dos de Maig	CARROS DE 24 SAFATES	CARROS DE 16 SAFATES	TOTAL
UNITATS HOSP. 2 3-4	3	3	6
URGÈNCIES		1	1
ESIC		1	1
			8

En el cas que durant la vigència del contracte s'incrementés l'activitat amb l'apertura o ampliació de nous espais o una major demanda, l'adjudicatari haurà de proveir els carros necessaris per tal de poder realitzar la prestació en les mateixes condicions.

La reposició s'ha de realitzar amb carros de nova adquisició.

En relació a aquest darrer punt, informem del següent:

Durant l'any 2021 es va posar en marxa un dispositiu annex a l'Hospital Sant Joan Despí amb una naturalesa polivalent per donar resposta en un primer moment, a pacients d'UCI Covid i posteriorment, a altres necessitats que millorin l'assistència sanitària a la població de referència.

El nou espai hospitalari consta de tres plantes, la planta baixa compta amb un TAC , un box d'atenció immediata, una sala de cures i un laboratori. La primera i segona planta disposen en total de 56 llits de crítics, semi crítics i d'hospitalització i la tercera planta, és un espai polivalent que forma part del projecte de futur del centre.

La previsió és la seva activació amb activitat d' àmbit ambulatori, a priori no implicaria una afectació important al servei de Cuina, tot i això, no podem aportar informació concloent .

Si fos necessari, l'empresa adjudicatària haurà de preveure l'organització, conjuntament amb el fabricant dels carros, de sessions de formació pel personal assistencial dirigides al seu correcte maneig, trasllat i altres recomanacions.

Actualment s'està treballant amb dos tipologies diferents de carro elèctric per la distribució del menjar, amb tecnologia incorporada (carro autònom) i amb tecnologia dissociada (terminal de connexió independent dels carros). Es demanen les reposicions futures tenint en compte aquesta segona opció.

Les despeses que es generin de la seva instal·lació en les cuines dels centres i la seva posada en marxa aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Per demandes puntuals motivades habitualment per un increment d'activitat que suposi adaptar espais temporals per ubicar una part determinada de pacients o bé, per demandes de dietes o aliments amb petit nombre que no justifiqui la utilització de carros elèctrics, es sol·licita a l'adjudicatari que disposi de carros de petites dimensions o en el seu defecte, que la distribució dels aliments es realitzi d'una manera segura amb elements de transport que garanteixin la higiene i la temperatura (p.e. utilitzant en aquests casos, safates tèrmiques).

Cal tenir en compte la reposició dels carros podent adaptar la vaixella i safates actuals, en el supòsit que el carro requerís una altra tipologia, la compra de la dotació inicial de safates i vaixella específica pels carros serà assumida per l'adjudicatari al 100%.

Els carros han de complir una sèrie de requeriments i recomanacions :

- Han de ser de fàcil neteja i manteniment.
- Les rodes dels carros han de ser de cautxú o material similar que no malmetin el terra de resines.

- Pel control de càrregues, es sol·licita que la seva capacitat no excedeixi de les 24 safates.
- Es recomana l'ús de rodes de gran diàmetre per disminuir l'esforç durant el transport.
- Si el carro té agafador horitzontal, hauria d'estar a una alçada entre 90 i 112 cm del terra i ha de ser de la mateixa amplada que el carro.
- Si els agafadors són verticals, afavoreixen el rang d'agafar i en aquest cas no han d'estar separats més de 46 cm.
- Es recomanable agafador verticals donat que faciliten la manipulació del carro a alçades diferents.
- Cal que permetin la visibilitat durant el seu transport.

Donat que són carros de manteniment de temperatura, és important que disposin de sistemes de control que assegurin el grau correcte de temperatura i de forma especial, que eviti possibles accidents (p.e. cremades) per un mal funcionament. En aquest sentit, també es demana diferenciar amb elements visuals la part freda i calenta.

En tot cas, els carros de nova adquisició cal que siguin validats amb els responsables del Consorci Sanitari Integral abans de la seva posada en marxa.

El present plec recull la metodologia de treball que el Consorci Sanitari Integral ha definit com a bàsica i necessària per a ajustar-se als objectius de qualitat establerts per al servei.

L'empresa adjudicatària es comprometrà a assolir un nivell d'eficàcia determinat en el servei objecte del present contracte. Per a poder avaluar aquest compromís, les empreses licitadores presentaran en la seva oferta **un sistema d'indicadors d'avaluació** de la qualitat del servei.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà del compliment de la **reglamentació i normativa vigent de seguretat i higiene alimentària**, especialment pel que fa a:

- **Higiene i neteja** d'espais, locals, equipament, mobiliari i estris.
S'ha de disposar, controlar i fer complir de forma rigorosa, els plans de neteja establerts
Els residus s'ubicaran en els espais i envasos existents per a aquesta finalitat.
- **Qualitat i conservació** dels productes alimentaris, sigui quin sigui el seu estat d'envasament o condició (aliments frescos, congelats, envasats, semielaborats...)
- **Controls Bacteriològics:** L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment, per part de laboratoris externs , els anàlisis bacteriològics de productes en cru i semielaborats, l'anàlisi d'aliment testimoni, l' anàlisi de superfícies, estris i ambient. A més a més, s'haurà de complir la normativa vigent en allò que la legislació estableixi en cada moment. L'adjudicatari comunicarà al Consorci Sanitari Integral els resultats dels controls descrits en la present clàusula.
- Vigilància i **control dels productes emprats** per a la neteja, desinfecció, desratització i desinsectació, que s'utilitzin en la zona de cuina, tenint cura que el seu emmagatzematge no suposi cap risc de contaminació per als aliments.
- **Condicions i formació del personal**, que haurà d'acomplir els requisits establerts a la normativa, sobre manipulació d'aliments, observar la màxima polidesa en la seva persona i en la seva roba de treball .
- Seguiment i compliment de tots els requeriments demanats als **APPCC**

Un cop a l'any, l'empresa adjudicatària presentarà **una analítica completa de les preparacions de textures adaptades (triturats)** per validar el seu contingut correcte en valors nutricionals. A l'oferta cal especificar quina és la proposta.

Es consensuarà prèviament amb els responsables CSI , incloent de forma especial, el departament de Nutrició, quines seran les mostres i els paràmetres a analitzar (poden ser àpats realitzats a cuina o comprats a l'exterior).

L'empresa adjudicatària haurà de presentar dins de la seva oferta, un procediment que detalli per cada centre hospitalari, la cobertura que estableix per poder oferir menjar a pacients i professionals amb l'objectiu de donar resposta davant d'un ***Pla d'actuació davant emergències externes*** vigent al Consorci Sanitari Integral. El requeriment mínim és poder subministrar menjar per garantir dos àpats (amb una única opció de menú) durant 3 dies, sense subministrament exterior.

En el procediment s'ha d'especificar, a banda del marge de temps, un protocol d'actuació si es donés aquesta situació (contactes, ubicació del menjar, confecció dels menús...).

Personal

L'empresa adjudicatària serà responsable de la gestió dels serveis objecte del contracte, i per tant es dotarà de l'equip tècnic de persones amb la formació i la titulació adequada, que quedarà descrit en la seva proposta tècnica.

L'empresa adjudicatària s'haurà de fer càrrec dels costos salarials i demés obligacions laborals i legals relacionades amb el personal que desenvolupi els serveis. No hi haurà cap relació laboral del personal de l'empresa adjudicatària amb el Consorci Sanitari Integral, ja que aquell depèn única i exclusivament de l'adjudicatari en la seva qualitat d'empresari, d'acord amb la legislació laboral i social vigent i a la que en un futur es pugui promulgar. En aquest sentit, el contractista queda obligat, respecte al personal que desenvolupi el servei objecte d'aquesta contractació, al **compliment de les disposicions en matèria de Legislació Laboral i de Seguretat Social i les específiques de Salut Laboral** vigents durant el termini d'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un **pla d'igualtat d'oportunitats entre homes i dones** per tal d'assegurar la no discriminació per motius de gènere.

El personal de l'empresa adjudicatària anirà **uniformat** amb roba de feina i amb **identificació visible**, a càrrec de la pròpia empresa. L'aspecte i imatge dels treballadors/es i de la seva roba ha de ser extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre sanitari.

La uniformitat dels treballadors de l'empresa adjudicatària haurà de ser validada prèviament per Consorci Sanitari Integral.

Els treballadors de l'empresa adjudicatària no podran sortir del centre amb l'uniforme de treball.

La compra de les guixetes necessàries pel personal, són a càrrec de l'empresa adjudicatària, es demanarà que segueixin l'estil, mides i color establert pel Consorci Sanitari Integral.

El personal haurà de complir les normes i procediments que siguin d'aplicació general en els centres, les que tinguin caràcter oficial (normativa vigent) com les de caràcter intern (procediments o normatives Consorci Sanitari Integral).

En relació al punt anterior i segons Llei 42/2010 de 30 de desembre, de mesures sanitàries front el tabaquisme, **està prohibit fumar en els centres sanitaris**, incloent entrades, zones de pas, àrees enjardinades, àrees d'estacionament,...

El procediment d'actuació davant 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 detectades i d'altra banda, sol·licitar la substitució d'un treballador/a que sigui objecte d'avisos reiterats o infraccions greus.

Els danys ocasionats com a conseqüència de dol, culpa o negligència per part dels treballadors, 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 dels centres.

Consorci Sanitari Integral es reserva la potestat de sol·licitar la substitució d'una persona, quan aquesta sigui objecte de queixes, reclamacions d' usuaris i/o professionals o per incompliment de normes.

L'empresa adjudicatària haurà de gestionar les situacions singulars que puguin sorgir per tal de mantenir el servei en correcte funcionament: cobertura per absentisme laboral, vagues, etc. En cas de vaga, l'empresa adjudicatària es compromet a oferir les solucions que garanteixin els serveis mínims .

L'empresa adjudicatària haurà de tenir, **com a mínim, un responsable** per a cadascun dels centres i **personal tècnic dietista** per al control de dietes i menús , amb dedicació exclusiva, a banda de les funcions de coordinació i gestió directiva del contracte, que s'exposen més endavant.

L'empresa adjudicatària garantirà l'estabilitat del personal destinat a cobrir el servei, en el cas de produir-se qualsevol canvi temporal o definitiu del personal, serà comunicat per escrit al responsable del servei Consorci Sanitari Integral amb una antelació de 10 dies, especialment pel que afecta a les funcions de responsabilitat de Cuina, Cafeteria i Dietètica : Cap de cuina, responsable de cafeteria, dietistes i responsable de centre/s. Caldrà validar prèviament la incorporació dels nous professionals, amb lo qual serà necessari presentar el C.V. .

El servei de dietètica a l'Hospital Moisès Broggi, prioritàriament durant els esmorzars i dinars, es requereix que sigui liderat almenys, per una/a professional que disposi de la titulació universitària **en grau en Nutrició Humana i Dietètica**, amb presència física al centre i amb experiència mínima de 2 anys en restauració hospitalària.

Aquesta figura no pot ser coberta pel cap o responsable de centre o de contracte, ens referim a la persona que operativament gestionarà el servei en les instal·lacions, interactuant i donant suport a la resta de l'equip de dietètica, que poden ser titulats Tècnics superiors en Nutrició.

Cal presentar l'acreditació de la titulació esmentada.

En períodes de vacances, absentisme o qualsevol altre tipus d'absència, caldrà informar de les persones que realitzaran la cobertura en aquelles funcions de supervisió i / o coordinació i direcció del contracte. Aquestes persones hauran de tenir la mateixa capacitat que el personal que es cobreix per tal de poder assumir les tasques o les decisions que corresponen al càrrec (cap de cuina, dietistes, caps de centre, encarregats cafeteria, coordinadors)

En situacions de canvi o rotació del personal, l'adjudicatari haurà de preveure formar al personal de nova incorporació, de manera que el servei no es vegi afectat. En aquest sentit, s'haurà de presentar un **pla d'acollida pel personal de nova incorporació**, sigui suplent o indefinit.

El pla ha de contenir la informació més rellevant perquè els treballadors/es puguin dur a terme la seva tasca, incloent requeriments en relació a la prevenció de riscos, circuits, normes i procediments, actuació davant incidències, contactes,... ha de contenir la informació corporativa de l'empresa i l'específica, que només afecta als centres del Consorci Sanitari Integral.

El pla d'acollida s'haurà de presentar en un termini de 3 mesos.

Els treballadors de l'empresa adjudicatària, que així ho requereixin d'acord amb la legislació vigent, hauran d'estar en possessió de la formació continuada de manipulador d'aliments.

S'estableix l'obligació per a l'empresa adjudicatària de subrogar el personal que fins a la data d'inici de contracte presti els serveis de cuina i alimentació als centres del Consorci Sanitari Integral segons el conveni marc de referència

S'ha de dimensionar el servei amb el personal necessari de manera que es pugui realitzar en les condicions adequades assegurant tots els processos de treball, especialment pel que afecta aspectes claus com la seguretat alimentària durant tots els processos, l'atenció i control dietètic dels àpats i el servei als usuaris en les cafeteries o menjadors laborals.

En aquest sentit, **s'ha d'assegurar en totes les cuines dels centres hospitalaris**, les següents posicions referents :

- **Cap de cuina** (liderant l'elaboració i cuinat des àpats)
- **Dietistes** (l'organització de les jornades s'han de fer tenint en compte que han de cobrir tots els àpats **mínim fins una 1 hora post entrega del darrer carro de menjar**, per donar resposta a noves peticions i /o resolució incidències...)
- **Encarregat del servei de cafeteria** (persona referent a les cafeteries)

Prevenió de Riscos Laborals

L'empresa adjudicatària presentarà l'avaluació del seu Pla de Riscos per tal de garantir que el personal que desenvolupi el servei (propis o subcontractats), disposi de tots els mitjans de seguretat necessaris, obligant-se a complir tota la legislació vigent en matèria

de salut laboral, en particular la normativa de Prevenció de Riscos Laborals, essent el seu incompliment motiu de resolució del contracte.

L'empresa adjudicatària comptarà amb tècnics responsables de prevenció dels Riscos Laborals, que proporcionaran les pautes necessàries per al compliment de la normativa vigent en aquesta matèria, sent així mateix responsable de la mateixa, la instauració de polítiques de prevenció.

El Consorci Sanitari Integral lliurarà l'avaluació de Riscos Específics del centre a efectes de coordinació de la matèria.

Respecte als diferents **plans d'emergència** dels Centres del Consorci Sanitari Integral, l'empresa adjudicatària s'haurà d'implicar i participar, en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la dels altres persones, així com per preservar la integritat dels béns i patrimoni dels Centres.

En el cas que als centres se'ls l'imposés alguna sanció o se'ls hi derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment de mesures preventives per part del personal de l'empresa contractada, els centres del Consorci Sanitari Integral repercutiran i deduiran aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa contractada.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar al seu personal tots els elements de protecció individual necessaris per la seva tasca, incloent mascaretes (tipus quirúrgica, FFP2 o altres), ulleres o pantalles de protecció, davantals, roba d'un sol ús o reutilitzable.

Cal disposar dels elements de senyalització necessaris quan es realitzin tasques de neteja (no únicament per neteges puntuals o especials), com l'indicador de perill per terra mullat.

A banda dels requeriments legals, caldrà validar amb els respectius departaments de Prevenció tot allò que pugui afectar a aspectes de salut laboral i/o prevenció de riscos.

Coordinació

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'una infraestructura de serveis centrals per a poder donar l'assessorament necessari al Consorci Sanitari Integral i engegar de forma efectiva els requeriments derivats de l'objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària designarà una persona que assumirà **la gestió Directiva del servei** objecte d'aquest contracte, i que tractarà directament amb el responsable del contracte per part del CSI.

L'empresa adjudicatària designarà un Responsable de contracte a jornada completa que tingui presència en els **Hospitals**, gestionarà el dia a dia del servei i farà d'interlocutor directe amb els responsables del Consorci Sanitari Integral.

A les Residències es requereix una supervisió directa per part d'un responsable de l'empresa amb una presència **d'un mínim de 20 h setmanals en cadascun dels centres**, implica per tant , la dotació d'una persona per dur a terme aquesta gestió.

Tot el personal responsable (hospitals i residències) haurà de tenir la formació, experiència i capacitat necessària per gestionar i supervisar el servei. En aquest sentit és important el domini dels dos àmbits essencials: **dietètica/nutrició hospitalària i social i cuina/restauració col·lectiva**.

L'adjudicatari haurà de presentar quina és la seva proposta per poder donar cobertura a aquests dos àmbits de responsabilitat i aportar els corresponents CV . Donada la naturalesa d'aquest contracte, és requisit necessari que un/a dels responsables que assumeixi la gestió en els hospitals, tingui la titulació universitària en grau de Dietètica i

Nutrició Humana i els coneixements de gestió necessaris, amb un mínim de 2 anys d'experiència en restauració hospitalària.

El personal dietista haurà de tenir capacitat de gestió en els centres davant les incidències i consultes que puguin sorgir, especialment pel que afecta a les dietes terapèutiques. Davant la seva absència, la resta de personal ha de tenir un protocol per redirigir aquestes qüestions.

El responsable de Consorci Sanitari Integral es reunirà periòdicament amb els interlocutors designats per l'empresa adjudicatària, per tal de tractar tots els temes vinculats amb el desenvolupament del mateix.

Durant la prestació del servei, es realitzaran reunions específiques amb altres àmbits o departaments que tenen vinculació amb el servei . Poden ser de caràcter assistencial, Nutrició o altres grups d'interès (comissions d'àpats, grups de treball....)

Per aspectes nutricionals, l'empresa adjudicatària haurà de contactar sempre que sigui necessari, amb els responsables de Nutrició Consorci Sanitari Integral per tal de validar informació, menús o realitzar consultes.

Equipament, materials i productes

Els materials i els productes emprats **no seran nocius** per a les persones i respectaran al màxim la protecció del medi ambient i la normativa vigent durant el termini d'execució del contracte.

Com a criteri general, l'equipament que incorpori l'adjudicatari haurà de ser de nova adquisició i en tot cas, cal consultar i validar prèviament amb els responsables del Consorci Sanitari Integral.

D'igual manera, es demanarà a l' empresa adjudicatària l' assessorament i s'escau, la validació d'equipament o elements que ha de subministrar el CSI, tenint en compte que són usuaris principals i el seu coneixement del sector, sent possible que se'ls hi demani documentació tècnica o la seva participació en la petició d'ofertes.

L'empresa adjudicatària proporcionarà els **manuals d'instruccions**, si s'escau, i les **fitxes tècniques** dels equips de la seva propietat i materials utilitzats per tal de desenvolupar el servei adjudicat amb la finalitat de configurar un quadern de consulta.

Les matèries primeres utilitzades, seran de qualitat extra o primera i es prioritzarà la utilització de productes de proximitat. L'adjudicatari haurà de presentar les fitxes tècniques de les matèries primeres amb la seva descripció, marca, origen, qualitat, envasament i valoració nutricional segons l'exigit per la normativa vigent. Aquesta documentació es presentarà com annex a la memòria tècnica sent també una informació per fer el seguiment durant la vigència del contracte.

Els responsables dels diferents centres han de poder disposar de flexibilitat en quant a poder de decisió per donar resposta en aquells supòsits que els procediments establerts no arriben a donar cobertura , p.e. fer compres extraordinàries per manca d'estoc, no entrega per part del proveïdors, canvi de menús o altres motius.

Serà necessari la certificació dels productes d'agricultura ecològica i comerç sostenible segons la normativa vigent en aquesta matèria.

Els productes, aliments o marques seran susceptibles de canviar-se a petició dels responsables del Consorci Sanitari Integral, quan la seva qualitat, incidències o baix consum per part dels usuaris així ho justifiqui. Aquests hauran de ser substituïts per altres de similars característiques de comú acord i sense que suposi increments de preu.

Els canvis relacionats amb productes que siguin principals o d'alt consum en els menús o les cafeteries hauran de ser comunicats amb una antelació mínima de 2 dies.

Els productes que es venguin a la cafeteries dels Hospitals (públic o de personal) hauran d'ajustar-se a la normativa legal vigent, no es podrà expendre tabacs ni begudes alcohòliques .

Són per compte de l'empresa adjudicatària, en la realització dels serveis objecte del present concurs , totes les despeses relacionades amb :

- el personal
- les matèries primeres i productes alimentaris
- uniformitat, vestuari i elements de protecció individual
- material d'oficina, retolació, papereria
- sistemes i mobiliari per emmagatzematge de material i aliments (estanteries, armaris, arxius...)
- sistemes i materials d'envasament (de productes frescos, semielaborats o preparacions finals)
- material d'un sol ús (envasos, gots, coberteria, tovalloons, estovalles...)
- altres consumibles necessaris pel servei
- despeses de comunicacions , retolació, gestió visual i publicitat
- elements decoratius (p.e. per jornades gastronòmiques o events, activitats pels residents o simplement amb fins estètics...)
- material de neteja, desinfecció, desinsectació, desratització, gestió de residus i higiene (cubells d'escombraries, elements per segregació residus, bosses, contenidors...)
- electrodomèstics i equips de cuina per processar elements o aliments (no inclou els equipament industrial o de gran capacitat) : tals com turmix, robots texturitzadors, microones, forns o grills petits, cafeteres, talladores (embotit,

- verdures...), picadores, liquadores, màquines per fer sucs/farinetes, microones, fregidores de gas o elèctriques, màquines de gel, esterilitzadors de ganivets,
- elements de transport intern de cuina i cafeteria (cambreres, carros de recollida de safates brutes o netes, carros de recollida de residus, carros distribució àpats...)
 - mobiliari auxiliar (exceptuant les cadires i les taules de les cafeteries)
 - els serveis externs que requereixi (laboratoris, neteja, desinsectació, bugaderia, seguretat, assessoraments, treballs de tercers, serveis professionals independents, assegurances, transports, etc.).

L'emmagatzematge dels materials i productes correrà a càrrec de l'empresa adjudicatària, cal que es realitzi en condicions d'ordre i neteja adients i exigibles a la naturalesa que requereix un servei de cuina, a banda de complir la normativa vigent pel que afecta a la conservació d'aliments o altres productes emprats en serveis de restauració.

L'empresa adjudicatària haurà de proveir-se dels mitjans necessaris per fer un correcte emmagatzematge : incloent mòduls de mobiliari, estanteries, retolació, gestió visual, sistemes d'etiquetatge, ... seguint els requeriments que indica la normativa vigent en quan a la seguretat alimentària però també amb un objectiu de mantenir l'ordre i la neteja.

S'haurà de prioritzar l'emmagatzematge de tal forma que s'eviti l'ús d'embalatges de cartró en els espais de magatzem i en altres estances de cuina i cafeteries.

Els productes i aliments han d'estar degudament identificats en les zones on s'emmagatzemen, incloent les cambres frigorífiques. Sent extensiu pels productes no alimentaris, tals com neteja, material rebutjable, vaixella, ...

En aquest sentit, amb l'ajuda d'elements de gestió visual, s'ha de reflectir l'estoc mínim, el control de caducitats i el compliment del sistema FIFO, de forma que sigui visible en tots els magatzems i cambres on es guardin els aliments o productes elaborats, molt

especialment amb els productes o aliments crítics, per breu caducitat o per l'impacte que suposen en la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de proposar un sistema de control d'inventari i consums de la vaixella, coberteria i utillatge de les cuines.

Tanmateix, de forma periòdica es demanarà la validació de l'inventari d'equipament, tant propietat CSI com de l'adjudicatari.

Corren a càrrec de l'adjudicatari la reposició i ampliació de vaixella (plats, gots, bols, safates, tapes, cristalleria i coberteria (imputats a les necessitats de l'alimentació dels pacients o residents) i aquest facturarà el **50 %** corresponent al Consorci Sanitari Integral. Aquest material haurà de quedar-se en els centres Consorci Sanitari Integral a la finalització del contracte.

La compra de la vaixella es facturarà segons uns preus màxims que es presentaran com annex en aquest plec de prescripcions tècniques.

L'estimació de despesa per aquest concepte (el 50%) és de :

Residències : 12.000€

Hospitals: 20.000€

La resta de material i estris necessaris pel cuinat (gastronorms, cassoles, cassós, safates, cubetes i altre utillatge utilitzat a cuina...) corren a càrrec de l'adjudicatari.

En el cas del material necessari per **les cafeteries**, la reposició correrà a càrrec al **100%** de l'adjudicatari.

Controls

L'empresa adjudicatària serà la responsable de l'administració del servei, exercint la supervisió del mateix per part del/s responsables encarregats.

El Consorci Sanitari Integral disposarà de l'estructura tècnica de supervisió i control que es necessiti per a coordinar els treballs i verificar allò que s'ha realitzat, amb la finalitat d'assegurar que el servei contractat s'està portant a terme, conforme allò que s'ha establert al present plec i dins dels compromisos contractuals.

L'empresa adjudicatària **realitzarà controls directes sobre la qualitat del servei** objecte d'aquest concurs. Els resultats d'aquests controls seran lliurats als responsables de cada centre immediatament després de ser obtinguts.

Els responsables designats pel Consorci Sanitari Integral establiran aquells sistemes d'inspecció, assegurament de qualitat i de garantia que considerin adients per tal de comprovar l'adequada prestació del servei i l'acompliment de la normativa legal vigent, els protocols de treball i totes aquelles obligacions derivades d'aquesta contractació.

El Consorci Sanitari Integral podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària el lliurament de quanta documentació s'estimi necessària a més de poder portar a terme, de comú acord amb l'empresa adjudicatària, els controls que s'estimin procedents sobre les pràctiques de treball del personal del servei, l'acompliment dels requeriments normatius, etc.

L'empresa adjudicatària està obligada a informar per escrit i de forma immediata al Consorci Sanitari Integral de qualsevol incidència que afecti al servei, així com la presentació d'informes explicatius sobre situacions que derivin de la prestació del servei.

El licitador haurà d'estar en possessió de les certificacions de qualitat següents: ISO 9001, ISO 14001 , ISO 45001.

El Consorci Sanitari Integral treballa amb gestió per Processos, en aquest sentit i per tal d'aconseguir els objectius que es defineixin i una major eficiència en la gestió, l'empresa adjudicatària haurà de col·laborar en la utilització d'eines per treballar en la línia de la millora continua: DAFO's, enquestes d'opinió, auditories internes, 5's, seguiment d'indicadors i propostes d'accions de millora.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei de Cuina i les cafeteries compleixen la normativa legal vigent en relació a l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius i a les normatives i disposicions que puguin afectar al servei. Aportarà les certificacions, homologacions, llicències...i en general tota aquella documentació exigida per la legislació.

L'empresa adjudicatària donarà resposta, mitjançant el canal que s'estableixi, a les reclamacions i suggeriments formulats pels usuaris relacionats amb la prestació del servei.

Els responsables dels centres han d'estar presents en les inspeccions o visites realitzades per entitats competents (Salut, Salut Pública, Drets Socials o altres organismes)

Sense detriment de les enquestes que es realitzin per ambdues parts (Consorci Sanitari Integral i empresa adjudicatària), s'establirà un sistema pel qual un representant de l'empresa adjudicatària passarà periòdicament (mínim mensualment) per les unitats i serveis per recollir l'apreciació dels pacients. Cal donar resposta a les incidències i analitzar les dades per tal d'aconseguir la major satisfacció dels usuaris. Es presentarà una proposta que detalli aquest recull de dades i el seu tractament.

La documentació utilitzada : planificacions, informes, menús, comunicats i cartells, ha de ser estandarditzada en la seva presentació fent servir formats clars i identificables.

L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un **informe mensual** del servei , amb l'avaluació de la prestació, anàlisis d'incidències i propostes de millora. El document es considerarà com a base pel seguiment i la posada en comú en les reunions periòdiques que es pactin. A continuació s'especifica el contingut:

Informe mensual

L'informe mensual s'ha de lliurar durant els primers 10 dies del mes, al document ha de constar com a mínim la següent informació, adequada als diferents centres (Hospitalari i Residències).

1. Dades globals d'activitat (nº d'esmorzars, dinars, berenars, sopars servits)
2. Desglossament de l'activitat i cost, per servei
3. Descripció i cost dels suplementes d'alimentació
4. Detall de dades específiques que aportin informació rellevant sobre el servei: p.e. nº dietes personalitzades, nº dietes amb al·lèrgies...
5. Incidències rellevants que han afectat al servei
6. Accions de millora
7. Reclamacions i suggeriments
8. Moviments, altes/baixes de plantilla, detall de la cobertura i % absentisme
9. Informes i resultats controls bacteriològics
10. Resultats inspeccions APPCC i altres auditories periòdiques
11. Compliment de la planificació i avaluació de la neteja

12. Actuacions serveis control de plagues

13. Resultats d'enquestes de satisfacció o altres vies d'opinió

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 virtut d'aquest contracte.

L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar el nom del Consorci Sanitari Integral ni el de cap dels seus Centres, ni actuar ni aparèixer davant tercers representant el Consorci Sanitari Integral, sense autorització expressa i escrita d'aquest.

L'empresa adjudicatària no podrà en cap cas, utilitzar per sí mateixa o per a tercers, dades referides als serveis contractats, ni publicar total o parcialment estudis relacionats amb les mateixes, sense el consentiment per escrit del Consorci Sanitari Integral.

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar les mesures de seguretat d'ordre tècnic i organitzatiu, que han d'ésser d'obligat compliment pel personal amb accés a les dades, automatitzades o no, de caràcter personal i als sistemes i instal·lacions que els suporten tal i com preveu **la Llei de Protecció de Dades de Caràcter Personal**.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària, el compliment inexcusable de la normativa vigent, general o específica, autonòmica, estatal i comunitària. Així mateix, també serà obligació l'adaptació als canvis normatius que es produeixin durant l'execució del contracte. Tots els costos que es derivin de les citades adaptacions seran assumits per l'empresa adjudicatària.

El Consorci Sanitari Integral no es fa responsable de les reclamacions de tercers persones derivades de l'actuació de l'adjudicatari com a conseqüència de l'execució del present contracte.

L'empresa adjudicatària haurà d'estar en possessió de les corresponents assegurances de responsabilitat civil professional i patronal per a fer front a qualsevol incidència que pugui sorgir en la prestació dels serveis objecte del present contracte.

El Consorci Sanitari Integral posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els espais necessaris per a ubicar els serveis, es detallen en documents annexes al present plec. Aquest fet no suposarà, en cap cas, l'adquisició per part de l'empresa adjudicatària de cap dret sobre els espais o instal·lacions dels centres del Consorci Sanitari Integral, a excepció dels drets que puguin derivar-se de la seva utilització durant el període de vigència del contracte.

El Consorci Sanitari Integral posa a disposició de l'adjudicatari equipaments per a portar a terme el servei, aquesta informació es detalla annexada al present plec.

Requeriments socials i mediambientals

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 el Consorci Sanitari Integral.

El tractament i eliminació dels residus, exceptuant els olis de cuina, corren a càrrec del Consorci Sanitari Integral, amb les consideracions següents:

La **neteja** dels espais cedits pel Consorci Sanitari Integral per emmagatzematge de residus correrà a càrrec de l'empresa adjudicatària : zones per ubicació de contenidors recollida de brossa, orgànica o espais destinats per cartró o altres residus del GI. No es

contemplen els espais dels compactadors que tenim en alguns centres. Tot i això, es demana ser rigorós en el tractament i trasllat dels residus evitant vessaments i brutícia en espais comuns com passadissos, molls de càrrega, ascensors, vestíbuls... sent obligació de l'adjudicatari la neteja immediata encara que no siguin espais exclusius de cuina i cafeteria.

En aquest sentit es demana la neteja de zones de pas properes a l'accés a Cuina (vestíbuls i passadissos colindants) on s'ubiquen els carros del menjar abans i després de la seva distribució, on poden produir-se vessaments de líquids o aliments, especialment quan tornen de les unitats assistencials .

Les caixes de plàstic o cartró pel subministrament de fruita, verdures, làctics o altres aliments, hauran de ser retirades pels proveïdor o bé gestionades per l'adjudicatari, es prioritzaran els mitjans d'embalatge que puguin ser reutilitzats.

L'adjudicatari realitzarà la recollida selectiva de residus generats pel servei d'alimentació d'acord amb la normativa vigent en tot moment (plàstic, vidre, orgànic, oli, cartró, etc.) i s'adaptarà als procediments de cadascun dels centres del Consorci Sanitari Integral.

A les cafeteries es sol·licita la col·locació de **contenidors diferenciats pel rebuig de plàstic i vidre**, per facilitar la recollida selectiva per part dels usuaris. Caldrà que siguin d'unes mides dimensionades per l'activitat dels diferents serveis d'àpats i visualment atractius (mitjançant ús de color, cartelleria...) per tal de fomentar el seu ús.

Els residus generats per canvis o substitució de material (p.e. canvi de vaixel·la) hauran de ser gestionats per la seva destrucció a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Això mateix s'aplicarà a residus generats per obres, adaptacions d'espais, canvi d'equipament o electrodomèstics que siguin aportats o gestionats per l'adjudicatari, incloent l'eliminació d'equips propietat del Consorci Sanitari Integral que es vegin afectats.

S'hauran de presentar els corresponents certificats d'eliminació pels gestors externs.

Criteris de sostenibilitat a seguir per la prestació del servei, que apareixen en la redacció de diferents punts del present PPT:

- Punts de segregació de residus a les cafeteries.
- Certificació de la gestió extra centre dels residus que siguin responsabilitat de l'adjudicatari.
- Pla de prevenció i reducció del malbaratament alimentari
- Instal·lació diferenciada de comptadors de subministraments energètics (aigua, gas i electricitat) per controlar els consums generats a les cuines.
- Instal·lació de fonts d'aigua a les cafeteries dels centres hospitalaris
- Utilització prioritària d'aliments de temporada.
- Utilització d'aliments provinents de l'agricultura ecològica i de comerç just (xocolata, begudes, tes...) en cafeteries i servei vending.
- Minimització de l'ús de plàstic fent servir dispensadors o fonts d'aigua
- Minimització de l'ús de plàstic i altre residu banal , oferint alternatives reutilitzables (envasos retornables pel menjar o per la beguda), campanyes de difusió i sensibilització.
- Utilització de paper d'un sol ús reciclat : estovalles, tovallons, paper mans...
- Gestió de residus serveis de vending: màquines de venda amb retorn dels envasos per reciclatge.
- Control i minimització del retorn de menús no consumits (safates plenes de menjar que tornen a les Cuines).
- Altres actuacions mediambientals : criteris per minimitzar els residus derivats del servei , p.e. minimització del cartró i plàstic en l'embalatge dels aliments, reutilització de caixes de transport...

D'acord amb la Llei 3/2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari, l'empresa adjudicatària ha de presentar **un pla de prevenció i**

reducció del malbarament alimentari. El document, haurà d'estar a disposició dels responsables del CSI i davant de possibles inspeccions per organismes com Salut Pública.

Caldrà que inclogui les accions i eines que es posaran en marxa amb aquest objectiu, no només en el processos de treball que es duen a terme dins dels centres, també ha de contemplar accions que l'empresa planteja amb un caràcter previ o posterior (p.e. polítiques amb proveïdors, anàlisis de compres, gestió de la merma,...) incloent possibles accions conjuntes amb els centres .

El document caldrà consensuar-ho amb els responsables del CSI per treballar conjuntament incorporant mesures on caldrà la participació de diferents àmbits dels centres hospitalaris i residències.

Neteja

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un pla de neteja i higiene especificant les freqüències, productes a emprar i tasques a realitzar en els diferents espais, instal·lacions i equipament de cada centre.

A banda de la planificació de la neteja, s'haurà de presentar el sistema de supervisió i control de l'execució.

Es presentarà un pla integral de control de plagues on constin les actuacions pel control de plagues dels locals i les instal·lacions. Aquestes actuacions hauran de complir els requeriments segons la normativa vigent en aquesta matèria.

En el supòsit que fos necessària fer alguna actuació extraordinària en relació al control de plagues, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir les despeses que es derivin i informarà

dels motius i tasques al responsables del Consorci Sanitari Integral per tal que siguin validades.

Manteniment i infraestructures

Els diferents **subministraments energètics** (aigua, gas, electricitat), corren a càrrec del **Consorci Sanitari Integral**.

L'adjudicatari haurà d'assumir **la instal·lació de comptadors d'aigua, gas i electricitat en els hospitals i residències**, per tal de fer un control dels consums realitzats a les cuines. La instal·lació s'haurà de consensuar i validar amb el departament de Manteniment Consorci Sanitari Integral.

Corren a càrrec del **Consorci Sanitari Integral**, el manteniment preventiu i correctiu dels elements **d'estructura de construcció/edifici, estructures de treball específiques de cuina i cafeteria, telecomunicacions i sistemes de seguretat/emergència**, exemples:

- paviments, terres, sòcols, revestiments, sostres, parets, portes, aïllaments, sanitaris, tancaments (vidre, pladur, altres...).
- ascensors i muntacàrregues
- estructures de treball i dispensació aliments com els mostradors, les taules d'acer inoxidable dels quartets freds, taules de preparació, estructura self cafeteries, incloses les vitrines i equips de refrigeració, recobriments, taulells, panells i sòcols de zones de preparació d'aliments, de la zona de cocció,...
- elements encastrats en parets o amb altres estructures premuntades com p.e. estants d'acer inoxidable, d'obra...
- portes emergència, sistemes extinció incendis, extintors, alarmes, detectors fum, senyalització emergència,...
- xarxa telefònica i informació : cablejat, dades, wi-fi, fibra òptica, inclosos els elements necessaris (telèfons fixos, routers, antenes..)

Corren a càrrec del **Consorci Sanitari Integral**, el manteniment preventiu i correctiu dels elements **d'instal·lacions** vinculades als **subministres** (aigua, gas, electricitat) i instal·lacions vinculades de forma **específica a cuina**, exemples:

- tot el que afecta al manteniment instal·lació elèctrica edifici (alta i baixa tensió)
- instal·lació de calefacció i climatització (calderes, generadors, equipament aire condicionat)
- instal·lacions d'aigua: canonades, conductes, desaigües, aixetes, rentamans, piques rentat, sanitaris, arquetes (exceptuant el buidat d'arquetes de greixos)
- il·luminària (cablejat, elements de llum, interruptors, endolls...)
- sistemes d'extracció i ventilació (exceptuant la neteja tècnica de les campanes que serà assumida per l'adjudicatari)
- túnel de rentat (elements, cinta, desaigües, ...)
- instal·lació de refrigeració (incloent les cambres frigorífiques i zona de preparació en fred)

Corren a càrrec del **Consorci Sanitari Integral**, el manteniment **de mobiliari**, entès com elements mòbils i individuals : sent les taules i cadires de cafeteria principalment, barra de cafeteria, vitrina expositora, o altres molt específics com p.e. taula per les estovalles o safates de cafeteria.

El manteniment preventiu i correctiu de l'equipament de cuina i cafeteria correrà a càrrec de l'**adjudicatari**.

Entenem per equipament aquells elements que com a tals són individuals i tenen una finalitzat molt específica a l'àrea de Cuina i cafeteria i que es poden utilitzar en diferents espais o configuracions sent fàcilment movibles (no formen part d'una estructura fixa o permanent) exemples:

-
- Equips de cocció i manteniment calor: forns, fogons, planxes, fregidores, basculants, carros calents, banys maria, microones,...
 - Equips de refrigeració: abatedors, congeladors, neveres, exceptuant elements esmentats anteriorment.
 - Equips de rentat : rentaplats, altres equips per rentat, exceptuant elements esmentats anteriorment
 - Equips de preparació o processat d'aliments: talladores, liquadores, envasadores, texturitzadors, túrmix, picadores, electrodomèstics en general i la cinta d'emplatat.
 - Equips de transport intern o extern aliments o residus : carros distribució àpats, cambres, carros per recollida safates o residus, cubells, ...

L'adjudicatari haurà de planificar la **neteja i buidatge de les arquetes** que pertanyen al servei de Cuina (acumulació de greixos) , per tal que sempre estiguin netes.

L'adjudicatari està obligat a mantenir en perfecte estat de conservació i funcionament l'equipament i les instal·lacions dels centres del Consorci Sanitari Integral, allò que resulti del malmetement a causa d'un ús inadequat correrà al seu càrrec i satisfarà la indemnització procedent de les pèrdues que es produeixin. En aquest sentit fem especial èmfasi en la cura d'elements com tals com portes, cantoneres, ascensors, parets i en general , les zones de pas i ús habitual per part del servei de cuina.

El licitador haurà de presentar un pla de manteniment preventiu d'equips durant un termini **de 3 mesos**, caldrà l'aprovació del departament de Manteniment del Consorci Sanitari Integral.

En aquest pla de manteniment preventiu s'haurà de fer constar la relació d'equipaments a mantenir, les actuacions i la seva calendarització.

Els equips susceptibles per la realització del manteniment preventiu es consensuaran amb el nostre departament de CSI.

Certs elements es valoren com **a crítics** i per tant, necessari planificar preventius, a continuació es relacionen, amb indicació de les diferents responsabilitats:

- **Campanes extracció i els seus conductes** de Cuines i Cafeteries:
Empresa adjudicatària : realitzar neteja tècnica mínim 1 cop a l'any o sempre que sigui necessari (presentar certificació)
CSl: manteniment preventiu i correctiu
- **Tren de rentat (incloent conductes, circuits aigua, desaigües):**
Empresa adjudicatària : tasques de manteniment autònom (neteja, control del vessament i del residu per no generar embussos ...)
CSl: manteniment preventiu i correctiu
- **Cambres frigorífiques, equips refrigeració (incloent conductes, condensadors...):**
Empresa adjudicatària : tasques de manteniment autònom i neteja
CSl: manteniment preventiu i correctiu
- **Forns industrials:** empresa adjudicatària , manteniment autònom, preventiu i correctiu
- **Cinta d'emplatat :**
Empresa adjudicatària : tasques de manteniment autònom (neteja correcta al finalitzar els serveis, retirada elements, residus o restes d'aliments ...)
Manteniment preventiu i correctiu
- **Abatedors de temperatura:** empresa adjudicatària , manteniment preventiu i correctiu.

El manteniment de l'equipament, mobiliari, electrodomèstics, propietat de l'adjudicatari ha de ser assumit per aquest i ha de poder facilitar la corresponent documentació acreditativa.

El licitador haurà de responsabilitzar-se del **manteniment normatiu** de les instal·lacions i de l'equipament de cuina i cafeteries tals com:

- neteja sistemes extracció
- revisions periòdiques obligatòries de les cambres frigorífiques
- aparells a pressió
- qualsevol altre element que sigui susceptible segons normativa vigent o futura

Caldrà acreditar de forma documentada l'execució de les actuacions del manteniment preventiu i normatiu presentant els certificats corresponents als responsables de Manteniment i Serveis Generals i disposar també a la Cuina per si es requereixen en inspeccions d'organismes públics.

Si es generen demores sense justificació en el manteniment o reparació dels elements, Consorci Sanitari Integral es reserva el dret de procedir a la reparació o revisió, imputant el cost a càrrec de la facturació, sumant **una penalització del 10%** per despeses de gestió . Aquest percentatge s'aplicarà sobre el valor de la factura del servei d'assistència o reparació no efectuada per l'adjudicatari

Quan no sigui possible la reparació de forma que es generi la sol·licitud de reposició d'equipaments, caldrà justificar-la amb un informe tècnic annexant dades referents a l'històric i cost de les averies i compliment del pla de manteniment preventiu corresponent.

Aquesta informació serà validada pel departament de Manteniment del Consorci Sanitari Integral.

CSI ha de facilitar tota la documentació tècnica necessària per organitzar les accions de manteniment. L'empresa adjudicatària haurà de fer el seguiment i control dels períodes de garantia dels equips de nova adquisició.

L'adjudicatari haurà de facilitar la informació sobre les empreses i les persones responsable/s del manteniment dels centres, sent possible i necessari la seva participació en reunions o consultes tècniques.

L'estimació de despesa anual, segons l'exercici anterior, per conceptes **de manteniment és de : 98.000 €**

El Consorci Sanitari Integral lliurarà a l'empresa adjudicatària còpia dels manuals disponibles de funcionament dels equips. Tanmateix, si la compra és per part de l'adjudicatari, caldrà que aporti els manuals corresponents al nostre departament de Manteniment.

Corre a càrrec del Consorci Sanitari Integral la reposició de l'equipament o instal·lacions de Cuina i Cafeteria que siguin de la seva propietat, exceptuant elements que hagin de ser assumits pel licitador segons el detallat en aquest plec.

L'empresa adjudicatària podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions i dotar nou equipament, sempre amb prèvia autorització per escrit del Consorci Sanitari Integral, restant a benefici d'aquest, sense dret a cap indemnització en el moment de la finalització del contracte.

Actualment hi ha equips i/o electrodomèstics o mobiliari utilitzat en cuines o cafeteries propietat del CSI que en el moment de la seva baixa, caldrà que siguin assumits per l'adjudicatari, segons el redacta en el present document, bàsicament afecta a :

-elements i estructures d'emmagatzematge dels aliments, dels productes de neteja, del material rebutjable, inclou les conservacions en fred (ordre i neteja dins de cambres, quartos freds...)

-electrodomèstics processat aliments

- mobiliari auxiliar (no taules ni cadires de cafeteria)

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció del Consorci Sanitari Integral totes les baixes i reposicions d'equipament i de maquinària , així com les noves incorporacions que es produeixin.

Les obres i instal·lacions proposades per l'adjudicatari, s'hauran de presentar per la seva validació mitjançant una memòria descriptiva dels treballs i s'han d'acompanyar de tota la documentació tècnica i normativa aplicable, incloent projectes d'enginyeria o permisos d'obres. Els costos que se'n derivin seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Com a criteri general, el material i equips reposats per l'adjudicatari durant la vigència del contracte, restaran a benefici del CSI a la seva finalització.

El servei d'alimentació ha de funcionar de forma ininterrompuda, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un pla de contingència que garanteixi la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària correrà amb els costos derivats de totes aquelles mesures de senyalització i aïllament necessàries per a evitar accidents laborals en aquells espais i situacions de risc.

Sistemes de informació:

En els hospitals del Consorci Sanitari Integral, la sol·licitud de les dietes es realitza des de les unitats d'hospitalització amb l'aplicació SAP, mòdul ISH. La informació relativa a

les dietes dels pacients forma part del seu historial clínic i no es pot modificar aquesta premissa.

És necessari que l'aplicació informàtica utilitzada per l'empresa adjudicatària sigui compatible amb el sistema SAP, de manera que no afecti al registre o tasques que realitza el personal d'infermeria.

S'annexa document "Definició dels requeriments tècnics per a la integració de programaris amb els Sistemes d'Informació del Consorci Sanitari Integral"

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

En la memòria tècnica de la proposta de licitació s'haurà d'aportar de forma exhaustiva, el detall dels diferents elements de hardware i comunicacions que s'aportaran, així com detall explicatiu de les funcionalitats del software que s'utilitzarà. Els costos de la integració del software aportat amb els aplicatius de gestió de pacients i sanitaris del Consorci Sanitari Integral correran a càrrec de l'empresa adjudicatària. En concret els requeriments orientatius que ha d'acomplir el software són:

- Possibilitat de fer la gestió de manera independent per diferents centres (cuines diferents, plats diferents, nomenclatures diferents per a les dietes...)
- Possibilitat de planificar menús
- Codificació de dietes (normal, diabètic...)
- Possibilitat d'elaborar menús de pacients i de col·lectius: metges de guàrdia, menjador laboral.
- Possibilitat de gestionar canvis de "darrera hora" (més enllà de "l'hora de tancament") en les dietes.

- Possibilitat d'imprimir targetes identificatives de menú / pacient
- Possibilitat d'explotar dades registrades al sistema.
- Possibilitat de control, comptatge i explotació de dades complementàries a les dietes : menús cafeteries, suplements alimentació o altres
- Possibilitat de realitzar anàlisis de costos associats a activitats realitzades.
- Explotació d'informació clínica i de qualitat

L'empresa adjudicatària no podrà en cap cas, utilitzar per sí mateixa o per a tercers, dades referides als serveis contractats, ni publicar total o parcialment estudis relacionats amb les mateixes, sense el consentiment per escrit del Consorci Sanitari Integral.

El Consorci Sanitari Integral posarà a disposició de l'adjudicatari el servei de telefonia dels centres i disposarà de les extensions internes necessàries per a prestar adequadament el seu servei.

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 què el Consorci Sanitari Integral 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:

a. Faltes lleus

Es consideren faltes lleus:

- Realitzar canvis del personal adscrit al servei sense autorització expressa dels responsables del CSI.
- Realitzar canvis de menús, productes o aliments sense comunicació prèvia segons s'indica al PPT.

- L' incorrecta uniformitat o actitud del personal adscrit al servei.
- No portar la identificació personal en lloc visible i durant tota la jornada laboral.

b. Faltes greus

- Tres faltes lleus en el mateix mes.
- La no supervisió contrastada del Coordinador/a del contracte.
- La no implementació dels acords i / o millores que es decideixin de comú acord entre l'empresa adjudicatària i el CSI.
- La reiteració d' incidències, errors o queixes en l'execució del servei tant internes com de tercers (reclamacions usuaris)
- La reiteració (al segon avís) en incidències que suposin un risc manifest pels pacients o residents.
- La demora, sense causa justificada. en l'entrega de documentació referent al seguiment del servei segons la periodicitat que correspongui en cada cas.
- No realitzar canvis de personal que sol·liciti el CSI, en aquells casos en els que s'ha argumenten el motius que el justifiquin, segons consta en el plec de prescripcions tècniques.
- 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 necessari per realitzar el servei.
- El no subministrament dels aliments pactats segons cada servei (esmorzars, dinars o 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
- La cobertura de personal del servei amb treballadors/es sense la deguda formació per dur a terme el servei en el centre.
- Els desperfectes ocasionats en instal·lacions o equipaments per mal ús o negligència provada per part de l'empresa adjudicatària.
- Aptituds ofensives, despectives i/o faltes de comportament del personal adscrit a servei amb tercers : treballadors CSI, pacients, usuaris...
- La reiteració de resultats deficients, sense causa justificada, en els controls de qualitat.
- La reiteració de resultats deficients en enquestes internes o externes i en inspeccions de Salut Pública.
- La neteja deficient, desordre o mal ús en els espais, instal·lacions, equipament i estris de les cuines i cafeteries.

- La neteja o manteniment deficient en les màquines expenedores del servei subcontractat de Vending.
- La no reposició o reposició inadequada dels productes de Vending.
- Els retards en el servei d'assistència tècnica de Vending.

c. Comunicació de faltes

El circuit per la comunicació de les faltes es formalitzarà mitjançant correu electrònic dirigit al responsable de contracte .

Penalitzacions

Amb caràcter general:

- Les faltes greus es penalitzaran amb un 5 % de la facturació mensual

De manera específica :

- El cost de la reparació d'equipaments o instal·lacions que resultin malmesos per un mal ús o negligència provada per par de l'empresa adjudicatària, aniran a càrrec de la mateixa, segons s'especifica en el plec de prescripcions tècniques.

3. CONDICIONS ESPECÍFIQUES

3.1 Hospitals d'aguts i sociosanitari

L'abast del servei inclou la gestió i execució del procés d'alimentació per a pacients hospitalitzats, tenint en compte totes aquelles activitats necessàries per a dur-lo a terme amb els paràmetres de qualitat i servei que es descriuran a continuació:

La pensió alimentària dels pacients hospitalitzats constarà d'un menú basal i dietes terapèutiques, amb les variants que siguin necessàries, segons el protocol de dietes definit pel departament de Nutrició del CSI.

La planificació de menús es realitzarà de forma acordada amb el servei de Nutrició CSI, prevalent el criteri que defineixi . Els canvis d'estacionalitat i les possibles modificacions que es deriven hauran de ser informades, amb el temps suficient per poder fer les esmenes o modificacions necessàries.

Aquesta planificació es farà amb cicles rotatius d'un mínim de 2 setmanes i amb variacions estacionals: primavera – estiu / tardor – hivern.

Els menús han de ser els mateixos en els diferents centres d'aguts, adaptant els que s'han de servir en el Sociosanitari.

En la planificació dels menús, s'ha de fer constar la composició de les guarnicions i els postres.

També s'haurà de definir els menús de les dates i festivitats especials tals com sopar de la nit de Nadal, dinar de Nadal, sopar de cap d'any , dinar d'any nou, dinar festivat de Reis, dinar de Pasqua, coca de Sant Joan, ... si no es fan constar en la planificació estacional, caldrà comunicar-ho unes setmanes prèvies per informació.

D'acord amb les darreres normatives i instruccions en matèria de promoció de la salut, els centres hospitalaris han de poder donar un missatge coherent a usuaris i professionals en relació a adquirir uns bons hàbits alimentaris i fomentar-los, per integrar-ho dins d'un estil de vida saludable.

Seràn d'aplicació totes les indicacions i normatives vigents o futures , algunes de les quals, fem referència en el present document.

S'ha de prioritzar l'ús de productes frescos, d'origen vegetal i mínimament processats.

S'ha d'evitar l'ús de productes amb alts continguts de greixos saturats, trans, sal i sucres.

Elecció del menú :

L'usuari hospitalitzat podrà triar dins del menú (dinar i sopar) entre **un mínim de dues alternatives** a les dietes que sigui possible, el procediment que porti a terme l'adjudicatari haurà de contemplar la recollida d'aquesta informació que ens dona el pacient.

L'esmorzar pautat està indicat en la descripció d'aquest document, a banda, per fer-lo més variat, s'oferirà una o dues opcions addicionals, seguint un criteri saludable (sense sucres, baix nivell de greixos..)

L'empresa haurà de presentar dins de la seva oferta un procediment explicant quines són les dietes i **una proposta tecnològica per poder fer l'elecció** .

El requeriment mínim ha de contemplar que, l'elecció del menú per part del pacient es pugui fer mitjançant un suport que permeti guardar la informació i anàlisis posterior . Tipus mòbil, tableta o similar, fent la recollida de dades per part del personal de l'empresa adjudicatària .

El sistema haurà d'assegurar poder fer la comprovació posterior en aquells casos que sigui necessari .

La proposta ha d'incloure els horaris i moment per fer l'elecció en relació al dia que es servirà el plat.

En la línia d'evitar i reduir el malbaratament alimentari, s'ha de contemplar l'elecció d'aliments que formen part dels àpats per defecte, però si el pacient manifesta que no els ingerirà, evitem el retorn del producte, p.e. el panet de pa, les dosis d'oli / vinagre.

La possibilitat d'elecció facilita l'acceptació del menjar per part del pacient, de manera que ens ajuda a assegurar la ingesta d'aliments, sovint difícil segons l'estat i la patologia. Per aquest motiu hem de poder tenir menú d'elecció en totes les dietes que ho permetin, com

a mínim : dieta normal, hiposòdica, fàcil masticació, rica en fibra, hiperproteica, ovolacteovegetariana, vegana, cardiosaludable i diabètica.

La posada en marxa hauria de ser en un màxim de 3 mesos i els costos associats la seva implantació hauran de ser assumits pel licitador.

La pensió alimentària per a pacients hospitalitzats es composarà, a tall orientatiu, de:

ESMORZAR

1- Beguda, opció a escollir entre :

- cafè
- cafè amb llet semidesnatada
- llet semidesnatada
- descafeïnat
- cacau
- infusions
- sucre/edulcorant
- beguda vegetal
- llet sense lactosa

2- Menjar, opció a escollir entre :

- margarina vegetal i melmelada o codony amb biscotes o pa (50 g.) i paquet de galetes o peça de fruita (per escollir)
- pa (50 g.) amb formatge o embotit variat (40 g.), unidosis d'oli oliva verge, terrina de tomàquet per sucuar en el pa i paquet de galetes o peça de fruita (per escollir)

Opció de brioixeria (els dies festius), els productes de brioixeria hauran de ser mínimament processats, evitant els preparats industrials.

L'embotit ofert en els esmorzars caldrà validar la seva composició i freqüència amb el servei de Nutrició CSI, cal que siguin de bona qualitat evitant els ultra processats i prioritzant els que tenen baixos nivells de greixos i sal i un alt percentatge del producte principal (pernil cuit, gall dindi....)

En el cas que un pacient no prengui cafè, llet o infusió i demani un altre producte substitutiu com p.e. un suc (envasat), un iogurt o gelatina, se li oferirà sense cost i no es considerarà un extra.

DINAR

Menú opcional, amb un mínim de **dues** alternatives a escollir tant pel primer com pel segon plat.

- Un primer plat de cremes, sopes, verdures, amanides, pastes, llegums, arrossos...
- Un segon plat de peix, carn, llegum, ous i els seus derivats, amb guarnició.
- Postres a escollir entre diverses opcions.
- Inclou un panet de pa.
- No inclou aigua embotellada.

SOPAR

Menú opcional, amb un mínim de **dues** alternatives a escollir tant pel primer com pel segon plat.

- Un primer plat de cremes, sopes, verdures, amanides, pastes, arrossos...
- Un segon plat de peix, carn, ous i els seus derivats, amb guarnició.

- Postres a escollir entre varies opcions.
- Inclou un panet de pa.
- No inclou aigua embotellada
-
- En relació a aquest darrer punt, tant pels dinars com els sopars, per tal de complir amb la instrucció 2/2023 de CatSalut en relació a la disponibilitat d'aliments i begudes, s'estudiarà el fet de poder oferir aigua en la safata dels pacients directament de la xarxa en gots (amb tapa) i reutilitzables. Degut a la recent publicació, caldrà validar aquest procés de forma prèvia amb els responsables de CSI.

Si per qualsevol motiu, no es pogués subministrar el menú planificat, l'adjudicatari ha de comunicar la substitució i motiu .

Complint amb les recomanacions de dieta saludable, cal afegir al menú com a mínim, 4 dies/setmana les llegums, 1-2 cops aquestes es posaran de segon plat. Cal tenir en compte el contingut, la varietat i la presentació d'aquests plats per afavorir l'acceptació per part del pacient .

En cada àpat (esmorzar, dinar i sopar) s'haurà d'incloure un **got rebutjable (no de plàstic)**, per pacient (aquesta opció podrà ser contemplada en el sistema d'elecció per minimitzar els residus i el malbaratament)

En cada component del menú (esmorzar, dinar i sopar) el licitador haurà de facilitar dosis individuals **d'oli d'oliva** (*en els tres àpats*) , **de sal** (*si la dieta ho admet*) i **vinagre** en el cas d'amanides o preparacions que el puguin requerir.

L'oli ha de ser d'oliva , de qualitat primera, verge o verge extra (per amanir no es pot oferir oli de pinyola d'oliva)

Caldrà disposar de **productes substitutius per pacients amb intoleràncies i/o al·lèrgies o dietes alternatives (p.e. veganes i vegetarianes)**

L'empresa adjudicatària haurà de presentar dins de la seva oferta un **procediment de control i supervisió de dietes crítiques**, especialment les referents a al·lèrgies, intoleràncies i disfàgies greus.

Texturització de 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 pacients amb patologies que deriven en dificultats per mastegar o deglutir, tals com disfàgia, anorèxia, inapetència, pèrdua de dentició....El menú ha de contemplar els tres àpats principals (esmorzar, dinar i sopar).

La texturització ha de preservar els colors, olors i sabors originals dels aliments.

L'adjudicatari ha de disposar en totes les cuines d'un texturitzador (tipus RobotCoupe) per fer aquestes preparacions, per tal de preservar la major part dels nutrients.

Els preparats industrials (no realitzats a les cuines) caldrà validar-los amb els responsables CSI , presentant el producte, la seva composició i valor nutricional .

El grau de textura s'ha d'adaptar a les necessitats de cada pacient amb la finalitat de poder oferir més varietat d'aliments que no podrien menjar sense ús d'aquesta tècnica: p.e. podem espasar líquids o triturar sòlid.

Les diferents textures permetran treballar emplatats més atractius evitant la presentació rutinària, p.e. espasant líquids, ús de gelatines, utilització de motllos o vaixella diferent... l'empresa adjudicatària haurà de presentar una proposta que inclogui la seva aplicació.

Consideracions generals per aquests tipus de dietes:

- Els plats hauran de tenir una presentació atractiva per tal d'estimular l'ingesta, cal vigilar aspectes com la olor p.e. alguns aliments com els ous durs poden generar una olor desagradable, millor cuinar-los en forma de truita abans de la seva texturització.
- Es valorarà conjuntament amb Nutrició CSI les fitxes tècniques dels preparats per adequar-los al valor nutricional i el volum del plat (sovint la quantitat pot resultar excessiva, cal valorar menor quantitat amb major aport calòric i afegir algun altre aliment com a reforç com un postre (flam, iogurt proteic, ...)
- A banda de les fitxes tècniques d'elaboració del plat, els menús s'hauran d'acompanyar amb una etiqueta o similar que identifiqui els ingredients que componen el plat i la seva aportació calòrica i de nutrients.
- Els plats hauran d'aportar el contingut correcte de nutrients.
- Tenir en compte diferents bases per variar els gustos : p.e. fer servir caldos enriquits en lloc d'aigües, base de patata, base de beixamel...
- Fer servir oli d'oliva o herbes per condimentar si la dieta ho permet, evitant els condiments forts.
- Fer servir gelatines o espasant que permetin adaptar la consistència de l'aliment per tal d'aconseguir per una banda adaptar-la a la ingesta i per un altra, aconseguir una millor presentació fent-les més atractives.

-
- Vigilar la textura final del producte: alguns aliments fan grumolls, s'endureixen quan passa un cert temps (pasta, arròs,)
 - Oferir varietat i canvi d'estacionalitat per evitar la sensació de monotonia.
 - Complint amb les recomanacions de dieta saludable, cal afegir al menú com a mínim, 4 dies/setmana les llegums, almenys 1-2 cops aquestes es posaran de segon plat. Cal tenir en compte el contingut i presentació d'aquests plats per afavorir l'acceptació per part del pacient , en relació a la proteïna vegetal.
 - Els triturats cal presentar-los amb una etiqueta que indiqui els aliments que el componen per tal que pacients i familiars puguin conèixer el contingut.
 - Els preparats de cereals han de ser variats sempre que la dieta pautaada ho admeti: farines d'arròs, de blat, amb gust a cacau, amb gust a cafè...
 - Evitar productes ultraprocessats i oferir opcions naturals, vegetals, fruita.

A banda de presentar la proposta de menú i la seva rotació, caldrà explicar el procés d'elaboració i emplatat (ingredients – cuinat - treball amb les textures – motllos, presentació final) .

Dins de la presentació i amb l'objectiu de poder aconseguir una millor satisfacció envers al menjar, s'haurà de contemplar la utilització de vaixela variada en els plats que sigui possible : p.e. en la presentació dels postres o dels esmorzars.

Amb caràcter general, però amb especial atenció per aquests pacients, és necessari fer un control de l'estat òptim de maduració de la fruita.

Altres consideracions

S'haurà de preveure disposar d'una dieta per pacients que no estan hospitalitzats, però que sigui necessari poder oferir-los aliment, especialment pels serveis d'Hospital de dia i

Urgències, ha d'incloure mínim un entrepà, una ampolla d'aigua i uns postres (fruita o iogurt).

L'adjudicatari haurà de presentar una proposta de menús on s'haurà de reflectir un plantejament diferenciat pels pacients **del Sociosanitari** pel que afecta a la varietat i la rotació.

S'inclouran dins del preu del servei **les gelatines** per als pacients amb trastorns de la deglució que s'hauran de servir en cadascun dels àpats, això inclou **una gelatina a l'esmorzar, al dinar i al sopar i dues gelatines més durant el dia que cobreixin la hidratació de mitja tarda i nit**. Per tant la dotació, ha de ser de **5 unitats per pacient i dia**.

L'adjudicatari ha de preveure disposar **d'aigües gelificades** per aquells pacients amb disfàgies severes o qualsevol altra patologia per la qual sigui adient.

L'estimació en % d'aquests tipus de dieta és la següent:

Hospital Moisès Broggi	20%
Hospital General Hospitalet/Socio	20%
Hospital Dos de Maig	25%

Aquests valors poden patir variacions en funció de l'activitat dels centres.

El cost dels gots, coberteria, tovallons de paper i qualsevol recipient d'un sol ús que sigui necessari per a la prestació del servei està inclòs dins del preu , per tant és a càrrec de l'adjudicatari , no es facturarà com un extra .

Per garantir la seguretat del pacient, no s'inclourà coberteria de plàstic o altre tipus de material amb una consistència tova o susceptible de que es pugui trencar fàcilment durant la masticació.

En el supòsit 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 la unitat d'hospitalització corresponent.

Dietes personalitzades : a petició d'Infermeria, Nutrició o professionals assistencials, en els casos de pacients amb inapetència, problemes de desnutrició o dificultats amb el menjar, s'haurà de personalitzar la dieta, el personal dietista de la cuina haurà de comunicar-se directament amb el personal d'infermeria o/i amb el pacient, per determinar quins aliments poden compondre la seva dieta, amb les limitacions per patologia. Es presentarà un procediment d'actuació en relació al tractament d'aquesta necessitat.

En la mateixa línia que l'exposat anteriorment, per les dietes pautades a pacients **oncològics** i amb l'objectiu de facilitar la ingesta i l'aportació nutricional, es planificaran uns menús, consensuats amb el nostre servei de Nutrició, per tal d'oferir racions adaptades a les seves necessitats (p.e. racions més petites amb enriquiments pactats com fruits secs, iogurts proteics (amb un % més elevat que el iogurt estàndard...)).

Se seguirà el mateix criteri amb dietes o grups de pacients específics, com per exemple els ingressats a **les unitats de pal·liatius**, facilitant l'elecció dels aliments a demanda.

Aquestes propostes cal tenir-les documentades i seran validades amb els serveis implicats.

Emplatat:

L'adjudicatari es farà càrrec de l'emplatat dels menjars de pacients hospitalitzats en safates individuals i de la seva distribució mitjançant carros elèctrics termorefrigerats, a les diferents unitats d'hospitalització i altres serveis.

Durant el procés d' emplatat , els carros s'hauran d'omplir de forma adequada, mantenint l'ordre en la disposició dels aliments, en la vaixella i en la col·locació de les safates .

S'haurà de controlar la correcta presentació dels plats i en tots els tipus de dietes per afavorir la ingesta i les necessitats sensorials dels pacients.

Els plats cal que estiguin adequadament protegits amb la tapa corresponent incloent els postres. El pa i la coberteria cal que vagin amb embolcall .

És fonamental la tasca de **supervisió** durant tot el procés , especialment el control al final de l'emplatat per part del personal dietista responsable.

Distribució i transport dietes:

Els horaris i l'ordre de distribució del menjar es pactaran segons les necessitats assistencials del Consorci Sanitari Integral.

L'horari actual de funcionament de les cuines és de 7 a 22 h. , tractant-se d'un centre sanitari on l'activitat assistencial condiona el funcionament d'altres processos de suport, com és la Cuina, cal que l'adjudicatari s'adapti a les possibles modificacions horàries que puguin derivar-se.

A tall indicatiu i adaptant-se a l'activitat de cadascun dels centres, les franges horàries per distribució de carros seran les següents:

Esmorzar	08:00 h. a 09:00 h.
Dinar	12:15 h. a 13:30 h.
Sopar	18:15 h. a 19:15 h.

Es farà un segon repartiment d'àpats si és necessari per cobrir possibles ingressos o modificacions d'últim moment.

Es podran anul·lar serveis per motius d'alta fins les 11 h i les 17h. Aquests horaris poden ser susceptibles de modificació, estan definits per l'actual programa de gestió i organització assistencial.

Es considera imprescindible poder comptar amb un servei d'atenció dietètica en les cuines, amb la finalitat de permetre la cobertura d'àpats o atenció a incidències que puguin sorgir.

Com a criteri general i donat que l'assistència sanitària es un servei ininterromput durant les 24 h, sent possible un contacte o trucada en horaris fora àpats, el personal que atengui via telefònica, electrònica o personal ha de disposar del coneixement necessari per poder donar resposta o bé saber com o on redirigir les consultes o peticions que es realitzin dins de l'horari de servei de les cuines i / o cafeteries.

Això és especialment important en les franges horàries en les que no estan disponibles les figures del responsables (cap de centre, cap de cuina o dietista).

És imprescindible la figura del/la dietista durant tots els àpats, no únicament per la seva funció de control i coordinació de dietes i emplatat, també per poder donar resposta a consultes o peticions que arriben des dels diferents serveis, per aquest motiu, es demana la cobertura per àpat fins 1 h mínim post distribució del darrer carro de menjar..

En aquest sentit, a banda de la seva capacitat tècnica, és fonamental que disposi de l'actitud i lideratge necessari .

L'empresa haurà de poder disposar de la informació de les dietes demanades i servides, guardada en suport digital per possibles comprovacions posteriors .

El repartiment dels suplementes d'alimentació no necessàriament ha de coincidir amb l'entrega dels carros de menjar, per aquest motiu, l'empresa ha de preveure la seva distribució durant la jornada de treball, consensuant amb els diferents serveis horaris i llocs d'entrega.

La relació de suplementes d'alimentació consten en els annexes al plec tècnic. S'està treballant en la línia d'oferir alternatives més saludables als pacients, per aquest motiu, la tendència serà incorporar més opcions d'aquest tipus i reduir les que no ho són.

Es relacionen els productes més habituals i demandats, sent possible la necessitat d'altres que no hi consten en el llistat i que poden ser incorporats sota acord i cotització.

L'estimació prevista de facturació per aquest concepte als centres hospitalaris i sociosanitari és de : 100.000 € (sense IVA)

Cal tenir en compte que aquesta estimació pot variar en funció de l'activitat dels centres.

La facturació dels suplementes ha de ser degudament registrada per producte i servei demandant. L'adjudicatari ha de preveure a través de la seva aplicació informàtica poder fer anàlisis de dades en quant a les quantitats i costos .

Es demana un control exigent de la neteja, desinsectació i manteniment dels carros de distribució, així com un ús correcte dels mateixos, especialment durant el seu trasllat evitant moviments bruscos, cops a parets, ascensors, zones de pas i ubicar-los en els espais definits a les unitats.

Els moviments i la ubicació puntuals dels carros en espais comuns, com els passadissos, caldrà realitzar-ho en condicions adequades per evitar situacions de risc per altres usuaris : col·locació en fila dels equips sense obstruir vies de sortida, assegurament de la no

caiguda d'elements de vaixella o aliments, controlar els possibles vessaments de productes durant els trasllats.

Caldrà la utilització de safates isotèrmiques individuals per les situacions que el menjar no vagi en un carro calent, per tal d'assegurar la temperatura .

Fitxes tècniques dels plats:

L'empresa adjudicatària haurà de presentar, com a annex a la memòria tècnica, **les fitxes tècniques dels plats** amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció.

Els menjars que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals bàsics i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen, en els 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 nutricional, sinó que a més són motiu de satisfacció personal.

L'adjudicatari durà a terme el recompte de les sol·licituds de dietes, la complementació de les fitxes dietètiques per a l'emplatat i la realització diària del resum de dietes i extras d'alimentació per a cada una de les unitats d'hospitalització o altres serveis.

Cal assegurar que els aliments arribin en perfectes condicions en relació a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

Cal fer un seguiment dels **menús que es retornen a les Cuines** i no són consumits, tant des d'un punt de vista d'optimització dels recursos i minimització de residus com l'aspecte qualitatiu del menjar.

Les dades d'activitat es recullen a l'annex econòmic.

Les quantitats indicades estaran subjectes a variacions segons les necessitats i l'activitat assistencial dels centres Consorci Sanitari Integral, caldrà que el licitador adapti els seus recursos i mitjans per tal de poder donar resposta a aquestes situacions.

En l'oferta de licitació s'haurà de fer constar el preu unitari per a cada component de la pensió alimentària (esmorzar, dinar i sopar).

L'empresa adjudicatària atendrà les peticions de dietes i suplements d'alimentació d'acord amb els procediments que s'estableixin en els diferents centres i segons els preus licitats, que no podran excedir dels recollits en aquest plec de prescripcions tècniques.

3.2 Residències

Pel que fa afecta als serveis dels residents, la prestació inclou l'elaboració dels esmorzars, dinars (inclou hidratació a mig matí), berenars i sopars (inclou el ressopó) així com l'emplatat, distribució i recollida dels carros a les diferents plantes per part del personal de cuina.

Segons l'indicat a les condicions generals, s'ha d'incloure el pla DDD i la neteja de les instal·lacions, equipament, parament, vaixel·la i espais de cuina, així com altres zones utilitzades per la prestació del servei, tals com magatzems, espais de residus i elements de transport intern.

El servei inclou la hidratació a mig matí que consta de : 1 llet o infusió o 1 suc o 1 gelatina.

S'ha de contemplar la implantació de menús texturitzats (menús de textura adaptable) així com gelatines o aigües gelificades per als usuaris amb trastorns de la deglució i els suplementes que estiguin prescrits (proteic, etc.).

Aquests productes estaran inclosos dins del preu del servei, a càrrec de l'adjudicatari i no es facturarà cap extra en aquests conceptes.

Actualment hi ha un 40% dels usuaris amb trastorns de deglució amb una prescripció de 6 gelatines diàries.

Cal preveure disposar d'aigües gelificades pels residents amb disfàgies severes, això suposa aproximadament un 10% (del 40% abans indicat).

Amb els mateixos requeriments plantejats pels hospitals, l'empresa adjudicatària haurà de confeccionar **un menú específic amb plats de textures adaptades**, que s'adaptin a pacients amb patologies que deriven en dificultats per mastegar o deglutir, tals com disfàgia, anorèxia, inapetència, pèrdua de dentició...El menú ha de contemplar els tres àpats principals (esmorzar, dinar i sopar). Cal que aquestes propostes estiguin documentades .

Com s'exposa a les condicions generals, serà necessària la supervisió directa per part d'un responsable de l'empresa licitadora, al menys **amb una dedicació de 20 hores a la setmana amb presència a cadascun dels centres**.

El menjar es servirà a les taules amb la vaixella, preferiblement de ceràmica i sense utilitzar safates **per tal d'evitar una sensació d'entorn hospitalari** i aconseguir que el moment dels àpats sigui més agradable.

El servei de muntatge del menjador (parament de les taules) el realitzarà el personal del Consorci Sanitari Integral.

El repartiment i la recollida dels plats de les taules serà realitzat pel personal del Consorci Sanitari Integral.

Els plats hauran de venir **convenientment ordenats** segons les plantes i les habitacions dels residents, les dietes especials o terapèutiques hauran d'estar correctament **identificades** per tal d'agilitzar el seu repartiment durant els àpats.

L'entrega , recollida dels carros i neteja de les taules, la farà l'empresa adjudicatària, caldrà realitzar-lo després dels àpats dins d'uns marges horaris que seran determinats pel Consorci Sanitari Integral.

Segons les condicions generals del contracte, la instal·lació de nou equipament s'haurà de validar de forma prèvia amb el departament d'Infraestructures del Consorci Sanitari Integral.

El possible equipament que s'incorpori per part de l'adjudicatari, haurà de ser de nova adquisició i els requeriments a nivell de prevenció de riscos, hauran de ser els mateixos establerts pels centres hospitalaris, caldrà validar-los de forma prèvia a la seva posada en marxa.

Els costos derivats de la seva instal·lació i posada en marxa, corre a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Composició dels menús de la residència:

Consideracions generals:

- Cal disposar de llets alternatives tals com les vegetals i sense lactosa
- Cal disposar d'edulcorants alternatius al sucre
- Cal disposar de pa en les versions integral i normal i en format de barra, biscotes i motllo (amb o sense escorça).
- Cal disposar de productes substitutius per pacients amb intolerància al gluten o la lactosa (iogurts o postres sense lactosa).
- El cafè ha de ser de bona qualitat, preparant-se a la cuina en cafetera, evitant preparats industrials .

ESMORZAR:

Beguda, opció a escollir:

- llet semidesnatada o qualsevol altre preparat làctic (vegetal o sense lactosa)
- cafè normal
- cafè amb llet semidesnatada
- descafeïnat
- cacau
- infusions
- suc
- cereals solubles
- sucre/edulcorant/mel
-

S'oferirà l'opció de **xocolata desfeta** els diumenges.

En els esmorzars amb triturats , s'oferiran els preparats **variant els cereals** : avena, arròs, galetes, cereals amb cacau...

En el cas de **pacients diabètics** , s'oferiran els mateixos productes sense sucres.

En els esmorzars de pacients amb dificultats de deglució i sempre que ho permeti la dieta (p.e. en els casos de fàcil masticació) es contemplarà l'opció de poder oferir la beguda i la part sòlida (adaptada a la dieta) de forma separada, per donar una alternativa al triturat : p.e. got de llet acompanyat d'unes magdalenes, d'unes galetes, d'uns panets de llet o cereals sense sucre (tipus corn-flakes ..).

Part sòlida, opció a escollir:

- Margarina vegetal i mermelada o codony amb biscotes o pa (de barra o de motllo amb o sense escorça / blanc o integral, (50 g.) i iogurt o postres làctics o fruita (variada) o paquet de galetes.
- Pa amb embotit (40 g.) amb unidosos oli i tarrina tomàquet per untar, i iogurt o postres làctics o fruita (variada) o paquet de galetes.
- Els diumenges s'oferirà xurros, melindros o brioxeria variada (es demana que sigui de bona qualitat, mínimament processats, amb baixos nivells de greixos, trans i sucres afegits, evitant la rebosteria industrial).

DINAR

Menú basal i dietes terapèutiques totes amb les variants “hiposòdica, de fàcil masticació , diabètica, triturada, etc.” a escollir entre un mínim de dues alternatives, tant pel primer com pel segon plat.

S'ha de preveure una opció de règim/baix nivell calòric .

- Un primer plat a base de llegums, pastes, arrossos, verdures, patates, sopes, cremes i amanides.

- Un segon plat a base de carns, ous, peix, amb la seva corresponent guarnició.
- Unes postres a escollir entre vàries opcions, a base de fruita del temps, làctics, almívar, postres casolans (un mínim de dos cops per setmana tals com flam, arròs amb llet, crema catalana, peres al vi, mousse...)
- Pa i aigua

Al Centre de Dia, els postres casolans s'oferiran **els divendres** i als residents, els caps de setmana.

BERENAR

Beguda a escollir: aigua, suc, cafè i llet semidesnatada (o altre preparat làctic), descafeïnat, cacau o cereals solubles amb sucre/edulcorant o mel.

Part sòlida a escollir : paquet de galetes, magdalenes, iogurt, postres làctics o fruita variada, pa amb oli o tomàquet per untar.

S'oferiran les gelatines a l'usuari que ho precisi.

SOPAR

Menú basal i dietes terapèutiques totes amb les variants "hiposòdica, de fàcil masticació, diabètica, triturada, etc." a escollir entre un mínim de dues alternatives tant pel primer com pel segon plat.

S'ha de preveure una opció de règim/baix nivell calòric:

- Un primer plat a base de llegums, pastes, arrossos, verdures, patates, sopes, cremes i amanides.
- Un segon plat a base de carns, ous, peix, amb la seva corresponent guarnició.
- Unes postres a escollir entre diverses opcions, a base de fruita del temps, làctics, almívar, postres casolans.
- Pa i aigua

RESSOPÓ

Llet semidesnatada (o altre preparat làctic) o iogurt o suc o infusió (camamilla, te o menta poleo) amb sucre/edulcorant o mel . Al residents diabètics, ha d'anar acompanyat de **galletes sense sucre**.

El licitador haurà de facilitar **oli d'oliva, sal i vinagre** als residents en el diferents àpats (esmorzar, dinar i sopar), no es facturarà com un extra.

L'oli i el vinagre poden oferir-se també en envasos no reemplenables en cadascun dels menjadors, tret del menjar que es serveix en safata o a peu de llit, fer servir en aquests casos, format d'unidosi.

L'oli ha de ser d'oliva , de qualitat primera, verge o verge extra (per amanir no es pot oferir oli de pinyola d'oliva)

Pels àpats i per minimitzar el consum d'envasos de plàstic, l'aigua es pot subministrar en format de major volum (ampolla de 1, 1,5 l.). Es podrà acordar entre les parts un altre sistema que eviti l'ús de plàstic, p.e., la instal·lació d'una font amb equip d'osmosi (podria ser ubicada a la mateixa Cuina), que doni cobertura a totes les plantes mitjançant

la utilització de gerres que puguin reomplir-se i que caldria pujar des de la Cuina conjuntament amb el menjar. Els costos de l'equip, instal·lació i manteniment aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Pels berenars, ressopons o peticions concretes (p.e. activitats amb els residents, sortides, càterings, pacients enllitats) es farà servir el format d'envàs que sigui més adequat a la necessitat.

Altres consideracions:

La planificació de menús es realitzarà d'acord amb el/la responsable higiènic sanitari/ària de la residència i Centre de dia , el/la dietista de l'empresa adjudicatària, el metge responsable de la residència i Nutrició Consorci Sanitari Integral.

S'hauran de contemplar totes les dietes necessàries i prescrites per l'equip mèdic, tal com estan definides en el Consorci Sanitari Integral, segons els manuals de dietes aprovats i aquelles especials que requereixen horaris diferents (p.e. diabètics...).

En els casos que sigui necessari (p.e. residents inapetents) i a petició dels responsables del Consorci Sanitari Integral, caldrà adaptar o personalitzar dietes o plats, l'adjudicatari haurà de manegar aquestes situacions amb flexibilitat per poder donar resposta.

Hi haurà l'opció de poder oferir begudes amb baix contingut alcohòlic (vi i cervesa) sempre que sigui autoritzat prèviament pels responsables dels centres, caldrà establir un protocol d'actuació conjunt amb especificació de freqüències i limitacions .

Es planificaran de forma conjunta amb els responsables del Consorci Sanitari Integral, aprox. la quantitat de **17 menús festius** durant l'any on s'hauran de preparar uns plats

diferents incloent begudes i postres adaptats a la naturalesa de l'event (Nadal, Pasqua, Nit de Reis, Sant Valentí, Sant Joan, etc).

Es planificarà un pla d'activitats lúdiques on caldrà la participació de Cuina en l'aportació dels aliments o preparació dels mateixos: p.e. tallers de cuina (fer pa, fer panellets, fer algun postre tradicional..), una jornada de barbacoa...

Els elements decoratius que es planifiquin per les jornades o altres events, caldrà revisar-los de forma prèvia amb els responsables de les Residències .

Cal preveure l'opció de **pastissos i altres postres que siguin aptes pels pacients diabètics** .

Els menús han de ser els mateixos en les dues residències.

La planificació dels menús es farà amb cicles de 4 setmanes i amb rotació estacional (primavera /estiu, tardor / hivern).

Es determinaran en els menús **amb caràcter mensual**, dos primers i dos segons plats com a **"lliures"** on la cuina de cada centre, haurà de realitzar els plats que suggereixin els usuaris . El procediment a seguir i els plats escollits s'hauran de consensuar amb els responsables del centre.

D'igual manera que s'ha plantejat pels hospitals, l'empresa presentarà a la seva oferta, proposta de sistema per assegurar **l'elecció del menú** per part dels residents, assumint els costos derivats de la seva implantació i prioritant un sistema amb suport electrònic que permeti guardar i explotar aquestes dades.

En relació a aquest darrer punt, actualment el circuit que es segueix en els centres és la utilització d'uns documents a modo de plantilles (format excel) on cal omplir de manera compartida (adjudicatari i CSI) la següent informació:

- Tipus de dieta per resident i/o observacions a tenir en compte (Infermeria planta)
- Elecció del plat (Infermeria planta)
- Menú diari (empresa adjudicatària)

A banda de l'elecció, el document s'utilitza per preveure les necessitats de compra de Cuina i el comptatge i comprovació per facturació

El manteniment d'aquests documents i el circuit diari cal que sigui liderat pel servei de Cuina començant per emplenar la informació dels plats, el repartiment a les plantes dels documents i el control del retorn per la gestió corresponent segons l'elecció.

El responsable dels centres haurà de participar en les reunions de la Comissió de menús on cal que analitzi les incidències, propostes o altre informació que es posi en comú per tal de millorar la prestació del servei.

Caldrà comunicar-ho als responsables del Consorci Sanitari Integral de forma documentada.

El responsable dels centres i en la seva absència, alguna persona del servei (p.e. cuiner /a) ha de disposar de la formació i capacitat necessàries per poder donar resposta davant de qualsevol consulta relacionada amb el servei de cuina que es plantegin p.e. durant una Inspecció o auditoria .

Hi haurà una supervisió directa per part del responsable de la cuina i farà recompte setmanal de la vaixella, cobrateria i utilatge.

S'haurà de garantir la presència del cuiner/a fins al menys 1 hora després del repartiment del darrer carro d'àpats, per poder gestionar qualsevol tipus de incidència o demanda relacionada amb el servei.

L'horari de distribució actual dels àpats als usuaris de les residències és el següent:

RESIDENCIA COLLBLANC		RESIDENCIA PADILLA	
Esmorzar	08:30 h. a 09:30 h.	Esmorzar	08:30 h. a 09:30 h.
Dinar	13:00 h. a 14:00 h.	Dinar	13:00 h. a 14:00 h.
Berenar	16:30 h. a 17:00 h.	Berenar	16:30 h. a 17:00 h.
Sopar	19:00 h. a 20:00 h.	Sopar	19:00 h. a 20:00 h.
Ressopó	22:00 h. a 22:30 h.	Ressopó	22:00 h. a 22:30 h.

Els horaris es concretaran amb els responsables de cadascun dels centres, cal tenir en compte que poden haver-hi variacions en funció de l'activitat, recomanacions del Departament o necessitats de les residències.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar les fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció. En aquest apartat es requereix fer èmfasi en la necessitat de millorar la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits al centre. Les fitxes tècniques caldrà presentar-les com annex a la memòria tècnica.

Els triturats cal presentar-los amb una etiqueta que indiqui els aliments que el componen i el seu valor nutricional.

Els menjars que es serveixen tenen que cobrir les necessitats nutricionals bàsics i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en els 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 hauran d'estar ben cuinats, condimentats i ben presentats, donat que no només compleixen una finalitat nutricional, sinó que a més són un motiu de satisfacció personal.

Cal complir amb els requeriments i les recomanacions existents en relació a l'alimentació de la gent gran (Departament d'Acció Social, Salut Pública...)

La publicació dels menús haurà d'incloure **informació nutricional** dels plats especificant com a mínim el valor calòric, composició en hidrats de carboni, proteïna i greixos.

Per facilitar la identificació, s'ha de fer ús d'ajudes visuals: p.e. indicadors informatius dels plats saludables, vegetarians, vegans, sense gluten i al·lèrgens.

L'adjudicatari disposarà en cadascuna de les residències d'un suport publicitari per presentar la publicació del menú diari dels pacients i altres elements divulgatius que puguin ser d'interès pels usuaris i famílies. Caldrà incorporar i publicar-ho en cadascuna de les plantes i /o Hospital de dia.

Aquests elements seran subministrats per l'adjudicatari però es validarà de forma prèvia amb els responsables del Consorci Sanitari Integral per tal de consensuar ubicació i format.

Sense detriment de les enquestes que es realitzin per ambdues parts (Consorci Sanitari Integral i empresa adjudicatària), s'establirà un sistema pel qual un representant de l'empresa adjudicatària passarà periòdicament (mínim setmanalment) per les unitats i serveis per recollir l'apreciació dels residents. Cal donar resposta a les incidències i analitzar les dades per tal d'aconseguir la major satisfacció dels usuaris.

D'igual manera que en el cas dels hospitals, cal presentar una proposta per part de l'adjudicatari dins de la seva oferta, explicant com es planteja aquesta recollida de dades i el seu tractament.

Aquesta presa de informació i accions han de ser documentades i comunicades a als responsables de Consorci Sanitari Integral.

Les dades d'activitat generades a les Residències consten a l'annex econòmic.

Aquestes dades poden variar en funció de les necessitats dels centres. En l'oferta de licitació s'haurà de fer constar el preu unitari per a cada component. Aquesta estimació està realitzada sobre un únic exercici natural. Les quantitats indicades estaran subjectes a variacions segons les necessitats dels Centres del Consorci Sanitari Integral.

3.3 Servei de Cafeteria a l'Hospital Dos de Maig, l'Hospital General de L'Hospitalet (inclou els serveis a L'Hospital Sociosanitari) i l'Hospital Sant Joan Despí i serveis al personal dels centres

Pel que fa referència al servei de cafeteria pel personal i clients externs, els diferents menús seran subministrats **en les pròpies instal·lacions que el** Consorci Sanitari Integral habiliti en cadascun dels centres.

Els dinars es serviran amb sistema de self-service, que permeti el manteniment de la qualitat dels aliments i la temperatura, assistit pel personal necessari.

La presentació en el self ha de ser adequada, vigilant aspectes com l'ordre, la neteja i polidesa en els plats, incloent l'apartat de les postres, begudes, pa, vaixel·la i coberteria.

Els plats han de seguir un criteri **d'estandardització** en referència a : la presentació, els aliments, les quantitats, els tipus de pa, postres, publicació dels preus venda, elements de màrqueting o informatius.... Aquests criteris s'han de seguir en totes les cafeteries dels centres.

Cal utilitzar utensilis o elements de dispensació que siguin higiènics evitant el mínim contacte o manipulació per part del personal o dels usuaris, com en el cas de dispensadors de tovallons, de coberteria, etc.

Cal contemplar un servei de **take-away** pels usuaris que vulguin emportar-se els plats, utilitzant envasos d'un sol ús, que siguin de material biodegradable o compostable tals com el cartró o el paper, i sempre que siguin aptes per ús alimentari.

L'oferta de la cafeteria s'exposarà a les corresponents vitrines i espais que configuren la zona del self i la seva reposició es realitzarà tantes vegades com sigui necessari segons la demanda, evitant l'exposició de safates o gastronorms sense menjar.

Els plats s'han de presentar amb les quantitats adequades de cada aliment, sent possible que els usuaris puguin sol·licitar més o menys quantitat , l'adjudicatari haurà de contemplar aquesta flexibilitat i poder donar resposta a aquestes demandes.

S'haurà d'assegurar la correcta temperatura, controlant-la en tot moment.

Sempre que sigui possible, s'utilitzaran recipients de forma separada, per la presentació de les salses o condiments.

Els postres que requereixen fred, s'hauran de presentar en la vitrina corresponent i amb la reposició necessària segons la demanda.

L'oferta de postres haurà de ser variada contemplant sempre com a mínim : fruita natural en peça sencera, fruita tallada, flam, natilles, iogurts naturals i de sabors sencers i desnatats i un mínim d'una elaboració dolça (pastís, arròs amb llet, mousse o altres preparacions...)

La fruita tallada s'ha de presentar de forma pulcre i en una quantitat que equivalgui a una peça sencera (salvo preparacions mixtes amb altres productes).

El suc de taronja natural s'ha d'expressar al moment, es pot disposar en gerra, sempre que sigui per servir de forma imminent o en un curt espai de temps.

En relació als esmorzars, s'haurà de respectar les següents consideracions:

- La brioxeria ha de ser de bona qualitat (evitant els productes industrials excessivament processats o amb excés de sucres afegits)
- Cal oferir alguna opció per usuaris intolerants al gluten i publicitar-ho.
- Cal oferir postres làctics i fruita en forma de peça o opcions preparades: p.e. fruita tallada , iogurt amb cereals...
- A banda de disposar de llets sense lactosa i vegetals, cal disposar de iogurts o preparats làctics per aquelles persones que pateixen aquesta intolerància.
- S'ha d'oferir un mínim de dos productes d'agricultura biològica : aliments o begudes.

En relació als entrepans:

- S'haurà d'oferir un mínim de dos tipus de pa : amb farina blanca i integral o de cereals.
- S'oferirà un mínim de tres mides de pa : entrepà normal , mig entrepà i mini (tipus puça) , respectant uns gramatges mínims: 135 g, 100 g i 45 -50 g. respectivament.

L'oferta ha de ser la mateixa a les tres cafeteries.

Es respectarà, com a mínim, la varietat relacionada en el nostre annex, sent possible que l'adjudicatari ofereixi altres opcions pel que afecta a varietat, tipus de pa, brioixeria, elaboracions, farcits... prèvia validació. En aquest cas, és necessari tenir en compte la reducció corresponent del preu (50%), pels professionals del Consorci Sanitari Integral.

Control i gestió de les cues a les cafeteries:

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà d'adequar la capacitat i l'organització de la cafeteria, amb els recursos que siguin necessaris, a la demanda de cada moment durant la jornada i amb l'objectiu d'evitar cues en hores punta.

L'adjudicatària haurà de presentar propostes o sistemes de gestió per minimitzar els temps d'espera a les cues tals com sistemes d'anticipació de comanda o eines que agilitzin el punt de cobrament per les cafeteries.

Informació als usuaris i professionals:

La publicació dels menús haurà d'incloure **informació nutricional** dels plats, especificant com a mínim el valor calòric, composició en hidrats de carboni, proteïnes i greixos.

Per facilitar la identificació, s'ha de fer ús **d'ajudes visuals** : p.e. indicadors dels plats saludables, vegetarians, vegans, sense gluten i al·lèrgens.

S'haurà de col·locar en lloc visible el llistat d'articles i preus a les cafeteries de públic i personal en suports que siguin visibles pels usuaris.

Els elements informatius han de ser estandarditzats, amb el logotip de l'empresa adjudicatària, ubicats en llocs visibles i han d'actualitzar-se en tot moment amb dades vigents.

Es validarà de forma prèvia amb els responsables del Consorci Sanitari Integral el tipus d'elements publicitaris per tal de consensuar ubicació i format.

L'empresa haurà d'evitar que els usuaris ingressats, que no estiguin autoritzats, utilitzin el servei de la cafeteria.

En relació **als al·lèrgens**, l'empresa adjudicatària haurà de seguir la normativa vigent i aplicar bones pràctiques, en relació a aquest aspecte, en tots els passos del procés tals com:

- Control en la recepció de les matèries primeres : sol·licitar als proveïdors tota aquella informació relativa als productes que ens subministren .
- Emmagatzematge dels aliments i estris de cuina (guardar els productes per persones al·lèrgiques de forma separada) .
- Registre a les fitxes tècniques dels plats.

Caldrà facilitar la informació relativa al contingut d'al·lèrgens de cada plat o aliment a petició dels usuaris de les cafeteries. És molt important la formació de tot el personal de les cafeteries i cuina.

L'empresa haurà de disposar d'una **aplicació via web** que permeti visualitzar el menú de del dia o setmanal als professionals a través de la Intranet del Consorci Sanitari Integral.

El licitador haurà d'organitzar un mínim/any d'una **acció informativa i divulgativa vinculada amb el servei**, p.e. fomentar accions o hàbits saludables, campanyes de sensibilització o de reforç comunicatiu... El format que es pot consensuar, seria

mitjançant elements utilitzats a les mateixes cafeteries (p.e. les estovalles , tovallons, suports informatius a les taules, rollers publicitaris ...) .

No es poden publicitar aliments o productes amb una finalitat merament comercial.

El menú pel personal i el públic constarà de:

- **Un primer plat**, a escollir entre tres o més opcions i sempre una opció addicional d'amanida.
- **Un segon plat**, a escollir entre tres o més opcions, amb guarnició. A la guarnició sempre hi haurà l'opció d'amanida.
- **Varietat de postres**, una sempre ha de ser fruites de temporada

Altres consideracions per totes les cafeteries (personal i públic, salvo que s'especifiqui el contrari):

Hi haurà opció de **règim/baix contingut calòric** per a cada plat.

Aquesta opció (primer i segon plat) s'haurà d'exposar de manera específica en la presentació del menú diari, de manera que el personal ho pugui veure de forma diferència a la resta de plats.

S'ha de preveure la preparació de menús **sense gluten** o altres dietes especials, donat que requereix una previsió per la seva preparació personalitzada, l'adjudicatari ha de definir un procediment que es validarà forma conjunta amb els responsables de Consorci Sanitari Integral per assegurar el circuit.

Els menús es planificaran tenint en compte que una de les opcions de cada plat ha de ser apte per **vegetarians**, (p.e. cuinat d'arròs amb carn i l'alternativa, arròs amb verdures).

Hi haurà opció **de planxa** (bistec, pit de pollastre i llom), considerant també els vegetarians (p.e. hamburguesa de tofu, vegetal...)

Cal tenir cura en diferenciar el cuinat de l'aliment vegetarià o vegà de la resta de plats que no ho són (estris de cuina, per servir, planxa,)

Les opcions **s'hauran d'exposar en el detall del menú diari**.

Amanides : a la cafeteria de personal de l'Hospital Moisès Broggi hi ha un mòdul de bufet per autoservei d'amanides. És requisit seguir utilitzant el mòdul, tot i que no és incompatible amb la preparació de racions d'amanides per col·locar en el self per tal de facilitar la fluïdesa en les cues.

En els altres centres, tot i que no es disposa d'espai suficient per tenir un mòdul similar, es delimita un petit espai del self ubicant petits recipients per poder posar ingredients que permetin muntar l'amanida al gust.

En referència a les opcions per muntar les amanides i per ajudar a donar una resposta als usuaris amb demanda vegana, vegetariana, cada vegada més present, cal incorporar els vegetals habituals (enciam, tomàquet, pastanaga, espinac, olives, cogombre...) i incloure com a mínim:

- 2 opcions combinades de llegum/pasta/fruita seca (o similar)
- 2 opcions combinades d'ous durs/tonyina/formatge fresc (o similar)

El client podrà escollir **l'opció d'un plat únic combinat** en base als components dels sis plats disponibles (**3 primers i 3 segons**).

Es podrà escollir **dos primers plats**, sempre que no es demani un segon.

Es podrà **substituir l'opció del postre** pel cafè, tallat o cafè amb llet.

Es disposarà d'oli , vinagre i sal per condimentar al gust, no només amanides, ha de ser accessible per altres plats o pa (torrades, entrepans...)

Des de les cafeteries és important tenir en compte que cal informar i publicitar les opcions que afecten als professionals o usuaris durant el seu àpat, tant pel que es redacta en aquest document, com altres informacions que sorgeixin per altres situacions (obres, tancament, incidències....)

El menú inclourà **aigua** (amb gas o sense).

En relació a aquest darrer punt i per tal de donar resposta **a la Instrucció 02/2023 de CatSalut en relació a la disponibilitat i accés d'aigua potable** en els centres hospitalaris, es demana a l'empresa adjudicatària la instal·lació de fonts d'aigua amb equip d'osmosi a les cafeteries dels hospitals.

Les fonts tindran sortidors per subministrar aigua natural, freda i amb gas.

Els punts d'ubicació s'acordaran amb els responsables de Manteniment CSI .

Al costat de la font, caldrà disposar d'un petit espai amb una tauleta o similar, per ubicar gerres de vidre i gots que els usuaris podran reomplir . Aquest espai, mobiliari o elements necessaris, gerres i gots, serà assumit per l'adjudicatari.

La instal·lació a l'Hospital Moisès Broggi es realitzarà a la cafeteria de personal.

A la cafeteria de públic i per tal de donar resposta als usuaris i familiars que estan en el centre visitant als pacients, caldrà donar resposta i oferir aigua no comercial si així ho sol·liciten.

Donat que és un servei del que encara no disposem, per tal de facilitar la implantació i la posada en marxa, es sol·licitarà a l'adjudicatari reforçar la instal·lació amb una campanya de caràcter informatiu i publicitari mitjançant elements de cartelleria, estovalles per safates, díptics, missatges mediambientals, etc., dirigida especialment a la minimització del residu plàstic.

Caldrà validar tot el procés prèviament amb els diferents responsables CSI.

S'organitzarà un mínim de **4 jornades gastronòmiques** a l'any a les cafeteries de personal. Les despeses que es derivin per la celebració d'aquestes jornades tals com elements decoratius, materials rebutjables, elements publicitaris, correran a càrrec de l'adjudicatari.

Les cafeteries de personal han de disposar de dos microones a l'hospital Moisès Broggi i un microones a les cafeteries dels altres hospitals, que hauran de ser subministrats per l'empresa adjudicatària. Si fos necessari aportar-ne alguna unitat més, l'adjudicatari assumirà el seu cost.

Les cafeteries del Consorci Sanitari Integral estan acreditades com a establiments promotors de la dieta mediterrània (acreditació **AMED**). L'empresa adjudicatària haurà de promoure aquest tipus d'alimentació i resta d'hàbits que refereix per tal de mantenir l'acreditació.

Els menús del personal s'han de facturar directament per part de l'adjudicatari al personal al preu de **3,6364 €** (sense IVA) el menú complet i a **2,8636 €** (sense IVA) el menú d'un plat amb postre o cafè. Aquest preu no és revisable durant la vigència del contracte, excepte que el Consorci Sanitari Integral, derivat de modificacions en les condicions laborals pactades amb el seu personal, ho autoritzi expressament.

El Consorci Sanitari Integral assumirà el cost de la pensió del personal de guàrdia (l'adjudicatari facturarà aquest servei directament al Consorci Sanitari Integral), que pot ser dinar i sopar amb condicions similars als menús del personal, a requeriment de cadascun dels centres hospitalaris del Consorci Sanitari Integral.

A les cafeteries de l'Hospital Moisès Broggi i Hospital General de l'Hospitalet, el personal de guàrdia, en la seva majoria, sopen a la mateixa cafeteria. A l'Hospital Dos de Maig, el sopar es prepara de forma prèvia i es realitza al servei.

L'adjudicatari portarà un control específic dels menús subministrats al personal, incloent el de guàrdia.

El volum estimat de facturació a cafeteries anual, segons dades del darrer exercici, sense IVA és el següent:

	MOISES BROGGI	H.GRAL. HOSPITALET	DOS DE MAIG	TOTAL
	VENDA	VENDA	VENDA	VENDA
PERSONAL	407.682,02 €	221.346,34 €		629.028
PUBLICO	421.492,14 €	45.325,55 €		466.818
S/IDENTIFICAR			187.428,52	187.429
TOTAL	829.174	266.672	187.429	1.283.275

Facturació vending : 45.000€

EL Consorci Sanitari Integral no assumeix cap compromís respecte a les quantitats de facturació indicades, donat que estaran subjectes a variacions segons la demanda, la qualitat del servei i l'oferta de productes que oferirà l'adjudicatari.

Els preus aplicables en el servei de cafeteria i vending pel personal dels centres del Consorci Sanitari Integral es detallen **annexats al** present plec de prescripcions tècniques.

Els preus de vending que annexem fan referència a productes determinats que actualment tenim ofertats, caldrà pactar la nova oferta i en tot cas, els productes nous que s'incorporin han de contemplar el 50% de descompte pels professionals del Consorci Sanitari Integral.

Els preus aplicables a tercers no treballadors del Consorci Sanitari Integral seran establerts per l'empresa adjudicatària amb l'obligació d'informació prèvia al Consorci Sanitari Integral, exceptuant les Residències, on **els preus de vending per a tercers han de ser els mateixos que el del personal Consorci Sanitari Integral.**

No s'estableix limitació pels preus de venda al públic en cafeteries i vending dels hospitals, l'empresa haurà de preveure possibles revisions si són motiu de queixes o reclamacions per part dels usuaris i tenir en compte la qualitat i la varietat de l'oferta en relació al preu que s'imputa.

Horaris

S'informa amb caràcter orientatiu :

L'horari dels serveis de cafeteria és de 07:30h. a 22:00 hores de dilluns a diumenge, exceptuant la cafeteria de l'Hospital Dos de Maig, que serà de 07:30 a 20h.

Els horaris definits per servir els àpats als professionals del Consorci Sanitari Integral són els indicats a continuació, tenint en compte que pot ser possible la demanda fóra d'aquesta franja, l'empresa adjudicatària haurà de preveure poder donar resposta a la mateixa.

Dinars : de 13.30 h. a 15.30 h.

Sopars: de 20 .00 h. a 21.15 h.

Molts professionals tenen una jornada que finalitza a les 15h., cal tenir en compte que encara que sigui una franja d'última hora, l'assistència pot ser important, l'adjudicatari haurà de tenir en compte aquestes situacions, quan alguns usuaris poden arribar després de les 15.30h, oferint-li el menjar que tinguem disponible.

Durant les franges horàries indicades, s'han d'oferir tots els plats del menú, tenint cura de la reposició de les safates del menjar, postres, begudes, vaixella i cafès, de manera que tots els professionals, independentment de l'hora, tinguin les mateixes opcions de plats.

Per evitar el malbaratament alimentari però també poder oferir alternatives als usuaris que dinen en últim moment, és important que l'adjudicatari controli l'acceptació dels plats, adaptant la quantitat segons aquesta acceptació, de manera que evitem que durant els primers torns, el menjar que té més "sortida", s'acabi de manera sistemàtica sense opció pels usuaris que arriben tard.

L'hospital Sant Joan Despí Moisès Broggi disposa d'una cafeteria específica pel personal del Consorci Sanitari Integral.

L'horari d'apertura per aquesta cafeteria serà de : de 7h. a 16'30 h. de dilluns a divendres.

Caps de setmana i festius: s'obre pels dinars de 13 h a 16,30 h.

En el supòsit que la cafeteria de personal estigui tancada, els professionals podran fer servir la cafeteria de públic amb les condicions, productes i preus del personal.

Tots els horaris esmentats o períodes d'obertura i tancament, són susceptibles de patir variacions en funció de les necessitats i activitat del Consorci Sanitari Integral. L'adjudicatari ha de tenir en compte la flexibilitat necessària per poder adaptar-se.

Personal de les residències

Pel que fa referència **al personal de les residències**, els diferents menús seran elaborats i subministrats en les pròpies instal·lacions de la Residència i Centre de Dia.

El procediment serà el següent:

El personal de les residències comunicarà l'elecció dels plats del menú directament a la Cuina segons el procediment que es decideixi amb els centres.

El menjar es recollirà directament a la Cuina dins d'una franja horària pactada (aprox. 13,30h. a 15,30h.)

L'empresa adjudicatària subministrarà els àpats dins de **safates tèrmiques tancades per tal de mantenir la temperatura**. El subministrament i cost de les safates haurà de ser assumit per l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària subministrarà un **carro de transport** que haurà de disposar en un lloc definit als espais de menjador perquè el personal pugui deixar les safates quan acabin de menjar.

L'empresa adjudicatària procedirà posteriorment a la recollida dels carros i trasllat dels mateixos fins a la cuina, s'haurà de realitzar dins d'una franja horària pactada amb els centres.

Aquest circuit pot ser susceptible de modificació, segons les necessitats dels centres

El menú constarà de:

- Un primer plat, a escollir entre dues opcions i una opció addicional que sempre ha de ser amanida.
- Un segon plat, a escollir entre dues opcions, amb guarnició
- Ha d'haver opció de planxa : bistec, llom o pit de pollastre
- Varietat de postres, una opció sempre ha de ser fruita de temporada
- Hi haurà opció de règim per a cada plat i una opció vegetariana
- El menú inclourà l'aigua (amb gas i sense).

Caldrà contemplar la possibilitat de preparar menús sense gluten, previ procediment pactat amb els centres per tal de poder organitzar la compra i execució dels plats.

Els servei dels menús del personal de les residències es factura directament al personal mitjançant la compra de tiquets; s'han de facturar directament per part de l'adjudicatari al personal al preu de **2,7273 €** (sense IVA) el menú complet i a **1,3637 €** (sense IVA) el menú d'un plat amb postre o cafè. Aquest preu no és revisable durant la vigència del contracte, excepte que el Consorci Sanitari Integral, derivat de modificacions en les condicions laborals pactades amb el seu personal, ho autoritzi expressament.

L'adjudicatari posarà una màquina de cafè de capsules (tipus Nespresso) per als treballadors per l'hora de dinar.

El preu del cafè (incloent la càpsula, got, llet i sucre o sacarina) serà de 0,45€ màxim (sense IVA).

L'estimació de menús servits a les residències és de :

	Residencia Collblanc	Residencia Fco. Padilla
Menú Complert	500	200

L'adjudicatari portarà un control específic dels menús subministrats al personal.

Serveis de vending i càtering

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

S'annexa al plec la relació de màquines instal·lades actualment.

Es podrà sol·licitar durant la vigència del contracte la instal·lació de noves màquines en els centres. Tanmateix, si hi ha dispensadores que no tenen consum, podran ser retirades, s'ha de consensuar prèviament.

Consideracions en relació a les màquines:

Les màquines hauran de ser panelades incorporant la imatge corporativa del Consorci Sanitari Integral.

En els centres hospitalaris, un mínim de 5 posicions per cada centre, hauran d'instal·lar-se amb un sistema de retorn d'envasos per la seva recollida selectiva, preferiblement amb sistema de compactació, per tal de fomentar el seu reciclatge. S'acordarà de forma conjunta amb el Consorci Sanitari Integral les ubicacions.

La recollida d'aquests residus serà realitzada pel personal de la mateixa empresa de vending en el moment de les reposicions.

Els costos derivats de **instal·lació, gestió i manteniment del servei de vending seran a càrrec de l'adjudicatari**. La instal·lació s'haurà de consensuar amb els responsables del Consorci Sanitari Integral i els treballs s'hauran de validar prèviament pel departament de Manteniment Consorci Sanitari Integral.

Consideracions en relació als productes ofertats:

Es d'aplicació **la recent Instrucció 02/2023 de CatSalut** en relació als criteris que defineixen la disponibilitat d'aliments i begudes en màquines expenedores i cafeteries dels centres hospitalaris.

Cal garantir que l'oferta disponible d'aliments i begudes de les màquines expenedores, cafeteries i menjador sigui adequada i contribueixi a una alimentació saludable i sostenible.

Almenys el 75% dels productes envasats oferts cal que compleixin els requeriments en relació al contingut màxim de greixos saturats, trans, sal i sucres.

Energia o nutrient	Contingut per 100 g	Contingut per 100 ml
Energia*	≤ 300 quilocalories	≤ 75 quilocalories
Greix total*	≤ 10 g	≤ 2,5 g
Greixos saturats	≤ 1,5 g	≤ 0,75 g
Àcids grassos <i>trans</i>	Només els presents de forma natural	Només els presents de forma natural
Sucres**	≤ 10 g	≤ 7,5 g
Sal o equivalent en sodi	≤ 0,4 g de sal, equivalent a 160 mg de sodi	≤ 0,25 g de sal, equivalents a 100 mg de sodi

A continuació relacionem productes que poden adaptar-se als criteris esmentats:

-
- Aigües envasades, sense agents aromàtics ni edulcorants.
 - Begudes refrescants sense sucres afegits
 - Llet en qualsevol de les seves varietats que compleixin els requisits nutricionals
 - Productes lactis (iogurts, batuts de llet)
 - Productes lactis sense lactosa
 - Sucs de fruita natural que no continguin sucres afegits
 - Begudes mixtes de suc i llet
 - Begudes calentes (te, cafè, infusions)
 - Xiclets sense sucre
 - Fruita i/o hortalisses fresques (bastonets de pastanaga)
 - Fruita seca crua o torrada
 - Coquetes (tortitas) d'arròs, blat de moro
 - Bastonets de pa (preferiblement pa integral i oli oliva verge, cereals...)
 - Entrepans (preferiblement pa integral i oli oliva verge)
 - Sandvitxos (preferiblement pa integral i oli oliva verge)
 - Brous/purés
 - Qualsevol altre producte que compleixi amb els criteris establerts

Cal tenir en compte que s'han d'incorporar productes aptes per celíacs, els quals hauran d'estar degudament senyalitzats i publicitats, perquè sigui visible l'oferta.

Es sol·licita que com a mínim:

- dues begudes han de provenir d'agricultura ecològica.
- dos productes han de provenir de comerç sostenible.

Els productes saludables han d'estar identificats de forma visible i atractiva per l'usuari, amb la publicació de missatges que promoguin el seu consum.

L'empresa adjudicatària presentarà dins de la seva oferta, un **procediment específic que detalli el funcionament de l'empresa de vending**, incloent :

- la presentació de l'equipament i oferta de productes
- detall i oferta productes agricultura ecològica i comerç sostenible
- la certificació dels productes d'agricultura ecològica i comerç sostenible
- la definició dels circuits de reposició, neteja i manteniment
- procediment de supervisió per part de l'adjudicatari
- informe mensual amb detall de consums, incidències, compliment de les reposicions i manteniment .

L'empresa adjudicatària serà la opció preferent com a proveïdora **de serveis de càterring** en els actes que es puguin organitzar pel Consorci Sanitari Integral o per col·laboradors, organitzacions o empreses externes.

Els serveis de càterring realitzats al centre s'han d'adaptar als espais que disposem, sense ocupar zones no autoritzades ni interferir en la activitat habitual dels centres.

L'estimació de facturació per aquest concepte, tot i que pot variar en funció de les necessitats és de : 10.000 €

La facturació s'ha presentar amb el desglossament (segons productes i /o serveis) i validar prèviament el pressupost.

Les peticions per part de professionals de CSI de productes concrets disponibles en cafeteria, seran facturats al mateix preu (per personal).

Les peticions de servei de càterring o *coffe –break* realitzades per professionals del CSI (cursos de formació, reunions de treball...) s'adaptaran a les següents opcions:

1. **Servei esmorzar/berenar (coffe-break) DOLÇ:** cafès, llet, infusions (en termos o cafeteres format càpsules) + aigües + sucs variats (o refresc) + mini brioxeria variada (mínim 3 u /pax) Preu màxim : 4 € pax i.i.
2. **Servei esmorzar/berenar (coffe-break) SALAT:** cafès , llet, infusions (en termos o cafeteres format càpsules) + aigües + sucs variats (o refresc) + mini entrepans variats (mínim 2 u/pax) Preu màxim : 4 € pax i.i.
3. **Servei esmorzar/berenar (coffe-break) COMPLERT:** cafès , llet, infusions (en termos o cafeteres format càpsules) + aigües + sucs variats (o refresc) + mini brioxeria variada (mínim 2 u /pax) + mini entrepans variats (mínim 2 u /pax) Preu màxim : 6 € pax i.i.
4. **Aperitiu :** Refresc + sucs variats + aigües + olives + chips de patata o similar + ametlles o similar + varietat de mini croissants salats o mini pastes de full salades Preu màxim : 6 € pax i.i.
5. **Dinar:** Refresc + sucs variats + aigües + variat de preparacions fredes o calentes (mínim 6 u/pax) tals com croquetes, truita, mini hamburgueses, mini entrepans variats o safates embotit variat, mini pastes de full salades + fruita tallada. Preu màxim : 8€ pax i.i.

L'empresa podrà presentar altres propostes que es puguin consensuar variant productes, sempre que s'adaptin als preus indicats.

S'oferirà sota petició l'opció de llets vegetals o sense lactosa o productes sense gluten.

S'inclourà el material d'un sol ús i/o vaixella necessària.

Les peticions que vinguin per part de tercers tals com empreses col·laboradores del CSI, empreses de formació u altres organismes, podran negociar directament amb l'adjudicatari aquests serveis.

Per demandes molt específiques com jornades o actes corporatius amb una gran afluència de persones , o bé, que requereixen una organització i/o muntatge molt específic de mobiliari i/o atenció cambrers, es consensuarà amb els responsables del CSI segons la naturalesa de l'acte.

Un cop finalitzat el servei, s'han de recollir tots els residus generats durant el càterring, per aquest fi, cal preveure la col·locació de papereres o cubells específics que facilitin el seu posterior trasllat.

4. INFORMACIÓ SOBRE ELS PREUS DE LICITACIÓ

L'import total de la licitació es fonamenta en una quantitat orientativa d'activitat i uns preus unitaris per a cadascun dels serveis de pensió. Per tant, cal oferir els preus unitaris per a cada activitat, que no podran ésser superiors als relacionats.

Els **preus màxims** dels productes a subministrar en concepte d'**extres o suplementes** d'alimentació s'annexen en el present plec.

La facturació mensual d'aquests productes per cobrir berenars, ressopons o altres necessitats, s'han de facturar detallant tipus de producte, quantitat i servei que el sol·licita.

La contraprestació pel servei de cuina i alimentació objecte del present contracte es calcularà pel producte entre l'activitat realment enregistrada i validada per part del CS i els

preus unitaris oferts per part del licitador adjudicatari, tot això detallat per cadascun dels diferents centres.