

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
DE LA CONTRACTACIÓ MIXTA DEL
SERVEI DE DIETES I CONCESSIÓ DE LA
CAFETERIA DEL PARC SANITARI
PERE VIRGILI.**

22 febrer 2024

**Àrea de Serveis Generals
Contractació**



**Parc Sanitari
Pere Virgili**

ÍNDEX

1	INTRODUCCIÓ.....	5
1.1	PARC SANITARI PERE VIRGILI.....	5
1.2	DADES GENERALS D'INTERÉS.....	6
1.2.1	PLA ESPECIAL DEL RECINTE – EDIFICABILITAT	6
1.2.2	ACTIVITATS I HORARIS	6
1.2.3	PROFESSIONALS.....	6
2	OBJECTE	7
3	ESTRUCTURA ECONÒMICA DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DEL PSPV	8
4	CONDICIONANTS DEL SERVEI	9
4.1	FASES I ACCIONS DEL CONTRACTE	10
4.1.1	FASE 1 – INICI DEL CONTRACTE	10
4.1.2	SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 1.....	11
4.1.3	DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS.....	12
4.1.4	PREPARACIÓ DEL SERVEI PER LA FASE D'OBRES – FASE 2	13
4.2	FASE 2 – FASE D'OBRES	14
4.2.1	SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 2.....	15
4.2.2	DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS – FASE 2.....	15
4.2.3	SUBMINISTRAMENT I INSTAL·LACIÓ DE L'EQUIPAMENT DE CUINA.....	15
4.3	FASE 3 – IMPLANTACIÓ DE LA LÍNIA FREDA.....	16
4.3.1	SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 3.....	16
4.3.2	DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS – FASE 3.....	17
5	REQUERIMENTS COMUNS PER A LES TRES FASES DEL CONTRACTE	18
5.1	SERVEI D'ALIMENTACIÓ.....	18
5.2	SERVEI DE DIETÈTICA HOSPITALARIA.....	18
5.3	PLA DE DIETES.....	18
5.4	MENÚS ESPECIALS PER A FESTIVITATS ASSENYALADES.....	20
5.5	MENÚ D'ELECCIÓ EN LES FASES 1 I 2 DEL CONTRACTE	20
5.6	MENÚ D'ELECCIÓ EN LA FASE 3 DEL CONTRACTE	20
5.7	SERVEI DE PRODUCTES EXTRES A LES UNITATS ASSISTENCIALS	21
5.8	IDENTIFICACIÓ DELS ÀPATS	22

5.9	PROCÉS D'INFORMACIÓ UNITATS ASSISTENCIALS	22
5.10	SISTEMA INFORMATITZAT DE GESTIÓ DE DIETES.....	23
5.11	SEGURETAT ALIMENTÀRIA.....	26
5.12	PLA DE CONTINGÈNCIES.....	26
6	CONCESSIÓ CAFETERIA	28
6.1	ESPAIS DE LA CONCESSIÓ DE LA CAFETERIA.....	28
6.2	HORARIS DELS SERVEIS DE CAFETERIA I MENJADORS LABORALS	29
6.3	OFERTA GASTRONÒMICA I ACREDITACIÓ AMED	30
6.4	SERVEI DE CÀTERING I SERVEIS ESPECIALS D'ALIMENTACIÓ PER A ACTES 31	
7	NETEJA	33
8	DESINFECCIÓ, DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ (DDD).....	34
9	QUALITAT	35
9.1	TECNIC DE QUALITAT	35
9.2	COMISSIÓ DE SEGUIMENT	35
9.3	REGISTRES – AUTOCONTROLS	36
9.4	KPIs I ELEMENTS DE CONTROL DE COMPROVACIÓ I VERIFICACIÓ	36
9.4.1	CONTROL DE LA QUALITAT PERCEBUDA	37
9.4.2	SATISFACCIÓ DEL CLIENT.....	38
10	MEDI AMBIENT I SOSTENIBILITAT	40
11	RR.HH DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ.....	41
11.1	ESTRUCTURA ACTUAL DELS RR.HH DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ.....	41
11.2	FUNCIONS I RESPONSABILITAT DELS COMANDAMENTS.....	41
11.3	ESTABILITAT DEL SERVEI.....	42
12	PLA DE FORMACIÓ.....	44
12.1	FORMACIÓ EN LINIA FREDA	44
12.2	FORMACIÓ CONTINUADA	44
12.3	FORMACIÓ PLA D'AUTOPROTECCIÓ DEL PSPV	45
13	INVERSIÓ EQUIPAMENT DE CUINA.....	46
13.1	MANTENIMENT I REPOSICIONS	46
	Manteniment normatiu	47
14	FACTURACIÓ	48

14.1	CERTIFICACIONS.....	48
14.2	PAGAMENTS.....	48
15	VISITES I CONSULTES	49
15.1	VISITA ALS ESPAIS I INFRAESTRUCTURES OBJECTE DE LES OBRES.	49
15.2	CONSULTES	49
15.3	VISITES A LES SEUS I/O CUINES DE LES EMPRESES LICITADORES	49
16	RELACIÓ D'ANNEXOS.....	50

1 INTRODUCCIÓ

El Parc Sanitari Pere Virgili, en endavant PSPV, està projectant la contractació del servei d'alimentació per a la producció i subministrament d'àpats per als pacients, i la concessió de la cafeteria.

PSPV té com objectiu la renovació integral de la cuina dintre del termini del contracte, serà responsabilitat de l'adjudicatari adaptar i garantir el servei d'alimentació a les diferents fases del contracte: pre-obra / obra / post-obra.

1.1 PARC SANITARI PERE VIRGILI

PSPV és una empresa pública creada per la Generalitat de Catalunya i adscrita al CatSalut, amb personalitat jurídica pròpia i amb gestió ajustada a dret privat.

La seva principal funció és la gestió de serveis d'Atenció Intermèdia i d'Atenció Primària a la ciutat de Barcelona.

L'Atenció Intermèdia la realitza mitjançant l'Hospital Pere Virgili d'Atenció Intermèdia, ubicat al recinte del PSPV que està situat entre els barris de Sant Gervasi i Vallcarca. Es tracta del complex sociosanitari més gran i amb més activitat de Catalunya, amb una superfície activa de 40.000 m², 18.000 m² d'espais verds, i un potencial de creixement d'aproximadament 47.000 m².



Per la gestió de serveis d'Atenció Primària compta amb quatre centres: CAP Barceloneta (968,50 m²), CAP Vila Olímpica (3.791,52 m²), CAP Larrard (2.117,51 m²) i CUAP Gràcia (459,25 m²).

A més de ser un dels principals proveïdors sanitaris públics de la ciutat, el PSPV és una entitat de referència per que fa a la docència i la recerca, la qual està fortament vinculada a l'activitat assistencial, tant d'atenció intermèdia com de primària, i té un enfocament multidisciplinar.

Complementàriament a la prestació directa de serveis assistencials, dintre de les seves responsabilitats, funcions, i obligacions es troba la gestió immobiliària dels edificis i infraestructures que formen el conjunt d'immobles del PSPV.

En el conjunt d'aquest immobles hi ha edificis/espais que son d'ús directe del PSPV i altres que es cedeixen en ús a Entitats del Sector Sanitari.

1.2 DADES GENERALS D'INTERÉS

1.2.1 PLA ESPECIAL DEL RECINTE – EDIFICABILITAT

Concepte	Superfície (m²)	Observacions
Recinte	52.013,00	
Espais verds	19.080,00	
Sostre	86.811,00	Edificabilitat del recinte
Sostre edificat	40.072,65	Superfície construïda
Sostre disponible	46.738,35	Superfície pendent de construcció

1.2.2 ACTIVITATS I HORARIS

PSPV - Atenció Intermèdia						
Edifici	m²	Activitat	Horari	Jornada	Nº Llits	Nº Habitacions
Gregal	3.757,55	Hospitalització	24 hrs	365	67	34
Llevant	6.211,58	Hospitalització	24 hrs	365	152	81
Xaloc	6.005,17	Hospitalització	24 hrs	365	147	76
Garbí	4.066,65	Hospitalització	24 hrs	365	88	18
Tramuntana	4.876,63	Sanitària	8:00 a 20:00	Laborals		
Montserrat	3.662,90	Administrativa	8:00 a 20:00	Laborals		
Pedraforca	3.040,49	Sanitària	8:00 a 20:00	Laborals		
Puigmal	3.040,49	Sanitària	8:00 a 20:00	Laborals		
Mestral	4.164,11	Administrativa	8:00 a 20:00	Laborals		
Support	1.247,02	Serveis tècnics	24 hrs	365		
Suma	40.072,59					

Activitat	m²	Llits	Hab.
Hospitalització	20.040,95	454	209
Sanitària	10.957,61		
Administrativa i serveis tècnics	9.074,03		
Suma	40.072,59		

PSPV - Atenció Primària				
Centre	m²	Activitat	Horari	Jornada
CAP Barceloneta	968,50	Sanitària	8:00 a 20:00	Laborals
CAP Vila Olímpica	3.791,52	Sanitària	8:00 a 20:00	Laborals
CAP Larrard	2.117,51	Sanitària	8:00 a 20:00	Laborals
CUAP Gràcia	459,25	Sanitària - urgències	24 hrs	365
Suma	7.336,78			

1.2.3 PROFESSIONALS

Entitat	Plantilla
Parc Sanitari Pere Virgili	450
CAP Barceloneta	39
CAP Vila Olímpica	60
CAP Larrard + CUAP Gràcia	89
Regió Sanitària de Barcelona	160
CAP Vallcarca - Sant Gervasi	80
Institut de Diagnòstic per la Imatge	20
Institut Català d'Avaluacions Mèdiques	150
Unitat de Cirurgia sense ingrés	90
Rehabilitació Ambulatoria HUVH	55
Unitat de cuidats intensius	280
Empreses externes de serveis de suport	130
Suma	1.603

2 OBJECTE

L'objecte del contracte que es derivi del present expedient de contractació és:

- L'execució integral del servei d'alimentació del PSPV en el conjunt de les seves modalitats: servei de dietes (àpats) per a pacients i concessió de la cafeteria.
- La inversió, el subministrament i la instal·lació de tot l'equipament de cuina definit a l'Annex_1_Nou equipament.
- Migrar d'un servei en modalitat de línia calenta a un servei en modalitat de línia freda.

El servei d'alimentació comprèn en general, tot el procés des del subministrament de matèries primeres, conservació, elaboració i distribució dels aliments/àpats a l'usuari final en perfectes condicions organolèptiques, temperatura, qualitat i condicions sanitàries, tots els dies de l'any de forma ininterrompuda.

El servei de restauració es realitzarà d'acord amb els requeriments establerts en aquest plec de prescripcions tècniques (PPT), el plec de clàusules administratives (PCAP), el quadre de característiques (QC) i els annexos que formen part de la documentació de l'expedient, dels quals es derivaran els drets, i obligacions de les parts contractants, tenint tots els documents caràcter contractual.

Seguint les directrius de l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022, aquesta alimentació haurà de ser saludable i de qualitat, fomentant els hàbits saludables que promou la dieta mediterrània.

Així mateix, el servei de restauració haurà d'implementar accions encaminades a ser sostenible i minimitzar el seu impacte mediambiental.

3 ESTRUCTURA ECONÒMICA DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DEL PSPV

El servei d'alimentació a pacients i la concessió de la cafeteria s'estructurarà en base a una única compte d'explotació que contemplarà els ingressos i despeses de les diverses activitats i prestacions del servei, i que es gestionarà en modalitat de risc i ventura per a l'adjudicatari.

Servei d'Alimentació a pacients

Contempla tot els processos i procediments necessaris per a la producció d'àpats i la seva distribució així com les despeses inherents per a la realització del servei d'alimentació a pacients, personal de guàrdia i extres de planta.

Per al servei d'alimentació de pacients i personal de guàrdia les empreses licitadores hauran de presentar un preu unitari €/dieta que haurà de ser suficient per sufragar les despeses directes/indirectes i garantir els marges de benefici que el licitador tingui intenció d'obtenir per la prestació del servei. Aquest preu unitari es desglossarà per àpats en base als següents percentatges:

Concessió de la Cafeteria

Contempla la concessió i explotació de:

- Menjador laboral i cafeteria de personal
- Cafeteria pública
- Servei de càterings

Inversions

L'empresa adjudicatària assumirà la inversió necessària per l'adquisició, subministrament i instal·lació de l'equipament de l'Annex_1_Nou equipament. Aquesta inversió determinarà un pla d'amortització de durada màxima igual al termini del contracte (veure QC), i que s'integrarà en el compte d'explotació del servei.

Concepte
1.INGRESSOS
1.1 Ingressos alimentació pacients
1.2 Ingressos cafeteria
1. Total INGRESSOS
2. DESPESES
2.1 Materies primes
2.2 Personal
2.3 Subministraments
2.4 Altres despeses de gestió
2.5 Serveis centrals
2. Total DESPESES
EBITDA
3. AMORTITZACIONS
3.1 Amortitzacions cafeteria
3.2 Amortitzacions cuina
3. Total AMORTITZACIONS
RESULTAT
Marge

Esmorzar:	20,09%
Dinar:	37,08%
Berenar:	8,85%
Sopar:	33,98%
Suma	100,00%

4 CONDICIONANTS DEL SERVEI

PSPV té com a objectiu, en el present expedient, la millora de la producció i qualitat del servei d'alimentació a pacients mitjançant la implantació d'un servei de cuina en modalitat de línia freda, amb aquesta finalitat portarà a terme la renovació integral de la cuina amb les obres necessàries per adequar els espais, les infraestructures i l'equipament.

Per a tal fi PSPV ha desenvolupat un projecte amb l'empresa ENERO Arquitectura per a definir les obres, les infraestructures i l'equipament necessari.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari:

- a) La realització i prestació del servei d'alimentació amb les adaptacions que siguin necessàries en les diferents fases del contracte.
- b) Garantir i realitzar la Concessió de Serveis: cafeteria i menjador en les diferents modalitats (pública i privada) en les diferents fases del contracte.
- c) La inversió, el subministrament i la instal·lació de l'equipament definit a l'Annex_1_Nou equipament
- d) La implantació d'un servei de cuina en modalitat de línia freda.
- e) La formació del personal adscrit al servei tant per part de l'adjudicatari com del personal del PSPV que intervingui en el servei d'alimentació.
- f) L'adaptació dels recursos humans i tècnics durant totes les fases del contracte i a la producció en modalitat de línia freda.
- g) Els costos derivats de la realització del servei, incloent taxes, tributs, llicències, permisos i despeses associades que siguin necessàries per a la prestació i correcte desenvolupament del servei.
- h) L'execució i costos del manteniment i conservació dels espais, infraestructures, equipament i utilitatge necessari per a la prestació del servei. Veure Annex_3_Cessió d'ús dels espais del servei d'alimentació i la concessió de cafeteria.
- i) La reposició d'equipament i utilitatge necessari per a garantir el servei, essent tots els costos de reposició a càrrec de l'adjudicatària.
- j) Retornar al PSPV, a la finalització del contracte, els espais, infraestructures, equipament i utilitatge en les mateixes condicions, qualitat i número que li van ser lliurades a l'inici de contracte i en el lliurament de l'obra.

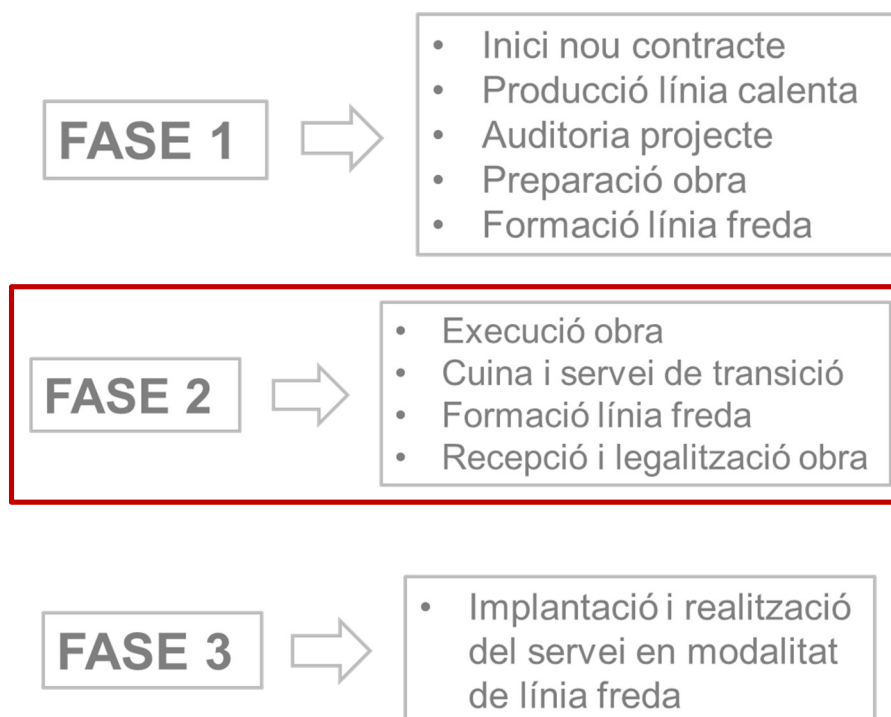
Serà responsabilitat del PSPV:

- k) Cedir en ús a l'empresa adjudicatària els espais, infraestructures, equipament i utilitatge actuals i una vegada reformats per a la prestació del servei.
- l) La contractació i execució de les obres per a l'adequació d'espais i infraestructures tècniques necessàries per a la implantació d'un servei de cuina en modalitat de línia freda, segon els projectes de l'Annex _4.1_Projecte d'Instal·lacions i Annex_4.2_Projecte d'Obra civil per a les obres d'adequació de la cuina del PSPV.

- m) La supervisió del servei durant totes les fases del contracte per a vetllar i garantir la prestació i qualitat del mateix, essent potestat del PSPV poder introduir canvis i/o modificacions en benefici d'aquest.

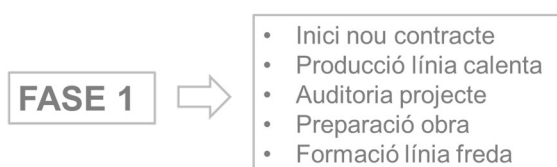
4.1 FASES I ACCIONS DEL CONTRACTE

El contracte s'estructura en diferents fases per adaptar-se a les diverses actuacions, necessàries per portar a terme la migració d'un servei de cuina en línia calenta a un servei de cuina en línia freda, a continuació de forma genèrica s'expressen les diferents fases, amb continguts mínims que els licitadors hauran de desenvolupar en les seves propostes:

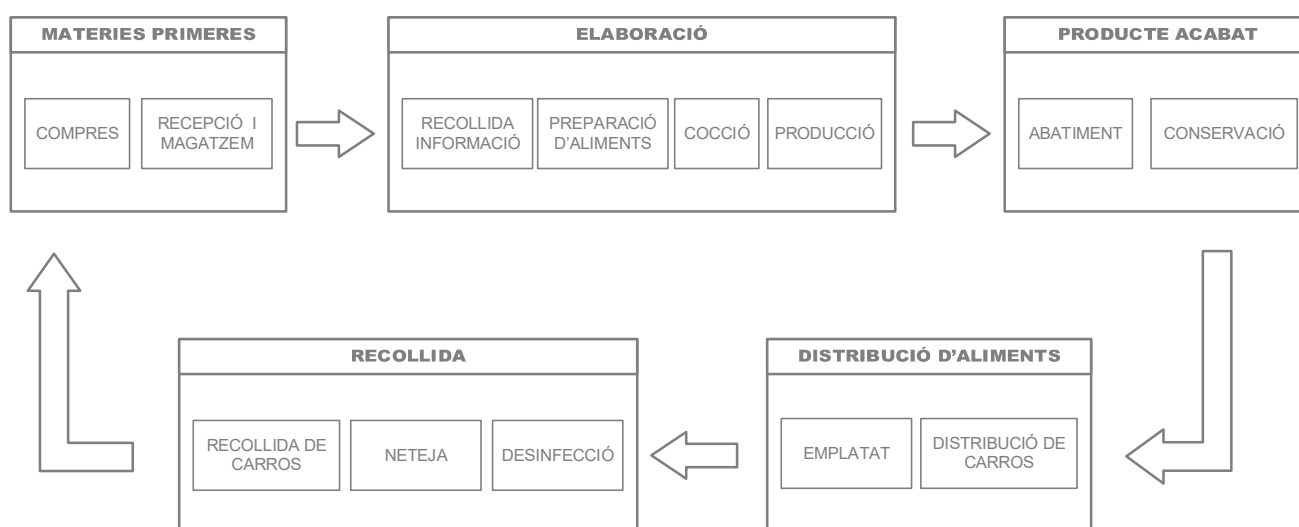


4.1.1 FASE 1 – INICI DEL CONTRACTE

La fase 1 es correspondrà amb el període comprès entre la data de signatura de contracte i la data d'inici de les obres de la reforma integral de la cuina, en aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà de:



- Realitzar les gestions corresponents per l'assumpció del servei d'alimentació del PSPV
- Realitzar l'auditoria dels projectes (Annex 4.1 i 4.2), validar-lo i/o proposar les millores que cregui oportunes sense que aquestes puguin suposar un increment de cost.
- Realitzar el servei d'alimentació en modalitat de línia calenta



4.1.3 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS

La distribució d'àpats a la fase 1 serà total responsabilitat de l'empresa adjudicatària i amb tal finalitat posarà a disposició del servei els RR.HH, mitjans auxiliars i sistemes de transport que siguin necessaris per a la distribució, lliurament i retirada de carros a les unitats.

La distribució d'àpats s'haurà de realitzar amb el medis adients per a garantir que aquests arribin als pacients en perfectes condicions organolèptiques, qualitat i temperatura.

Per la distribució d'aliments es tindrà en compte i es respectarà la normativa i horaris d'utilització dels elements de transport vertical, els circuits de brut – net, i normativa addicional o temporal que es pugui determinar per necessitats extraordinàries com per exemple els protocols CoVID.

Els punts de distribució dels carros hauran de ser al llocs habilitats pel PSPV.

La distribució d'àpats s'adaptarà als horaris que determini el PSPV tant pel que fa a la distribució com a la recollida. A la següent taula exposem els horaris i ordre de distribució actual:

Taula 1 - Seqüència i horaris de lliurament de carros e les unitats											
Àpat	Seqüència de distribució										
	1r	2n	3r	4t	5è	6è	7è	8è	9è	10è	11è
Esmorzar	GR 1	GR 2	LL 3	XL 3	LL 1	XL 1	LL 2	XL 2	LL 4	XL 4	
Horari	7:55	8:00	8:05	8:10	8:15	8:20	8:25	8:30	8:35	8:40	
Dinar	GR 1	GR 2	LL 3	XL 3	LL 1	HdD	XL 1	LL 4	XL 4	LL 2	XL 2
Horari	12:50	12:55	13:00	13:05	13:10	13:15	13:20	13:25	13:30	13:35	13:40
Berenar	AMB EL DINAR	LL 1	LL 2	LL 3	LL 4	XL 1	XL 2	XL 3	XL 4		
Horari	12:50	12:55	15:10	15:12	15:14	15:16	15:18	15:20	15:22	15:24	
Sopar	GR 1	GR 2	LL 3	XL 3	LL 1	XL 1	LL 4	XL 4	LL 2	XL 2	
Horari	18:45	18:50	18:55	19:00	19:05	19:10	19:15	19:20	19:25	19:30	

Nomenclatura:

LL 1	Llevant 1	XL 1	Xaloc 1
LL 2	Llevant 2	XL 2	Xaloc 2
LL 3	Llevant 3	XL 3	Xaloc 3
LL 4	Llevant 4	XL 4	Xaloc 4
GR 1	Gregal 1	HdD	Hospital de Dia
GR 1	Gregal 2		

Les empreses licitadores hauran de presentar i identificar els mitjans materials i recursos que utilitzarà per la distribució de carros a les unitats.

4.1.4 PREPARACIÓ DEL SERVEI PER LA FASE D'OBRES – FASE 2

Durant la fase 1 l'empresa adjudicatària haurà de preparar el servei per a la fase d'obres (fase 2), amb unes infraestructures de servei de caràcter provisional i temporal que haurà de mantenir fins a la inauguració i entrada en règim de la nova cuina.

Les empreses licitadores hauran de presentar memòria tècnica, programa i calendari del model d'organització i sistema de producció que utilitzarà per a garantir el servei d'alimentació durant la fase d'obres.

En aquesta memòria tècnica haurà de definir els sistemes, processos, controls i els mitjans tècnics que utilitzarà per a garantir el servei, en base als següents condicionants / requeriments:

- Tipus de producció: es podrà optar per producció en línia calenta “in situ”, línia freda “in situ” o Cuina Central Externa
- Emplatat: “in situ” o extern
- Regeneració: “in situ”
- Neteja i desinfecció de vaixel·la i carros: “in situ” o extern

Els mitjans tècnics a utilitzar hauran d'estar dissenyats en estricte seguiment de la normativa de seguretat alimentària, normativa inherent als serveis d'alimentació per a col·lectivitats i de la normativa de prevenció de riscos laborals.

La memòria tècnica haurà de contemplar la proposta d'implantació física, el projecte tècnic, fitxes tècniques i calendari executiu per la implantació de les infraestructures o dependències temporals del servei en la fase d'obres.

Per la proposta d'implantació física les empreses licitadores podran optar per una de les següents opcions:



- 1.- Moll de càrrega
- 2.- Solar Josep Jover
- 3.- Solar Migjorn

Serà a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- Tota la despesa de costos directes i indirectes que es puguin derivar de les instal·lacions, infraestructures, mitjans tècnics i auxiliars que es puguin necessitar per la realització del servei d'alimentació durant la fase d'obres
- Lloguers, permisos, llicències, taxes, projectes i/o legalitzacions que puguin ser necessaris per activar un servei de cuina temporal i provisional per la fase d'obres.

En la fase d'obres, l'empresa adjudicatària, podrà fer ús de l'equipament, utilitatge, vaixel·la i de tot allò que consideri d'utilitat de les actuals instal·lacions de cuina.

4.2 FASE 2 – FASE D'OBRES

La fase 2 és la fase compresa pel període d'obres, durant aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà de portar a terme la prestació del servei amb totals garanties d'execució i qualitat, mitjançant els recursos tècnics, funcionals i humans que hagi previst a la fase 1 per a tal finalitat.

FASE 2



- Execució obra
- Cuina i servei de transició
- Formació línia freda
- Recepció i legalització obra

La data límit per a poder iniciar la fase d'obres s'estableix al dia 1 del setè mes des de la data de signatura del contracte, és obligació de l'empresa adjudicatària posar a disposició de l'equip de direcció i construcció els espais i infraestructures de la cuina actual en la data indicada, l'incompliment d'aquest requeriment implicarà una falta greu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

La fase d'obres tindrà un termini executiu màxim de 35 setmanes (8 mesos és el valor de licitació) o el que es determini de la proposta d'adjudicació de l'expedient de contractació de les obres que portarà a terme el PSPV, que no podrà ser superior al valor de licitació.

Es donarà per finalitzada la fase 2 amb l' acta de recepció de les obres, la posada en marxa de la nova cuina i l' entrada en funcionament del nou sistema de producció en línia freda. Aquest fet s'haurà de produir en el límit del termini adjudicat per la fase d'obres.

Durant aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà de continuar la formació en línia freda per a el personal del servei i del PSPV que intervé en el servei d'alimentació, a tal fi, les empreses licitadores presentaran el pla de formació corresponent a aquesta fase.

4.2.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 2

Durant la fase 2, període d'obres, l'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei d'alimentació amb els mitjans i organització que hagi proposat en la seva proposta de licitació, en cap cas és podrà veure afectat la prestació del servei d'alimentació.

Els licitadors hauran de presentar memòria en la que expressaran i descriuran tots els processos, procediments i controls del servei d'alimentació durant aquesta fase d'obra, seguin l'esquema de l'apartat anterior "Servei d'alimentació – Fase 1" del present PPT.

4.2.2 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS – FASE 2

La distribució d'àpats a la fase 2 serà total responsabilitat de l'empresa adjudicatària i haurà de complir amb els requeriments, directrius i exigències de l'apartat anterior "Distribució d'àpats" del present PPT.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la distribució de carros i regeneració d'aliments en els horaris indicats i vetllarà pel correcte funcionament dels equips de regeneració.

Les empreses licitadores hauran de presentar i identificar els mitjans materials i recursos que utilitzarà per la distribució de carros a les unitats, així com descriure el procés de distribució de carros i control de la regeneració d'aliments.

4.2.3 SUBMINISTRAMENT I INSTAL·LACIÓ DE L'EQUIPAMENT DE CUINA

PSPV assumirà el "rol" de promotor de les obres i es responsabilitzarà de la licitació i contractació de les obres per a l'adequació d'espais i noves infraestructures de la cuina, a tal efecte configurarà un equip de Direcció, execució i control de tot el procés constructiu.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la compra, adquisició, emmagatzematge, instal·lació i posada en funcionament de tot l'equipament de l'Annex_1_Nou equipament i del que es determini i aprovi per part del PSPV durant el procés constructiu.

L'empresa adjudicatària s'haurà de coordinar amb l'equip de direcció i construcció i adaptarà el calendari d'instal·lació d'equipament al calendari de construcció.

L'empresa adjudicatària tindrà la responsabilitat de coordinar-se amb les empreses del procés constructiu de la nova cuina per a la instal·lació i integració de l'equipament de cuina.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de:

- La posada en marxa de tot l'equipament i haurà de verificar el seu correcte funcionament, fet que es deixarà recollit a l'acta de recepció de l'equipament.
- Realitzar l'acreditació administrativa i legalització de la nova cuina, tot allò es realitzarà en nom del PSPV.



Les empreses licitadores hauran de presentar programa executiu per a l'adquisició, subministrament i muntatge de l'equipament de l'Annex_1_Nou equipament, en aquest programa hauran d'identificar les feines a coordinar amb tercers per a garantir el correcte muntatge i instal·lació de l'equipament, així com els punts crítics que poden afectar al calendari previst.

4.3 FASE 3 – IMPLANTACIÓ DE LA LÍNIA FREDA

La fase 3 és la fase compresa pel període que va des de la finalització de l'obra fins la extinció del contracte, en aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei d'alimentació a un sistema de producció en línia freda i implementar tots els processos necessaris, així com realitzar l'ajustament de recursos a les noves necessitats.

FASE 3



- Implantació i realització del servei en modalitat de línia freda

Per aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà d'aportar la figura d'un Cap de Cuina expert en línia freda durant un mínim de tres mesos, per a garantir una correcta implementació de la línia freda. Aquesta figura vetllarà per la correcta implementació del nou servei i durà a terme la formació pràctica de l'equip del servei d'alimentació fent especial atenció en el Cap de Cuina.

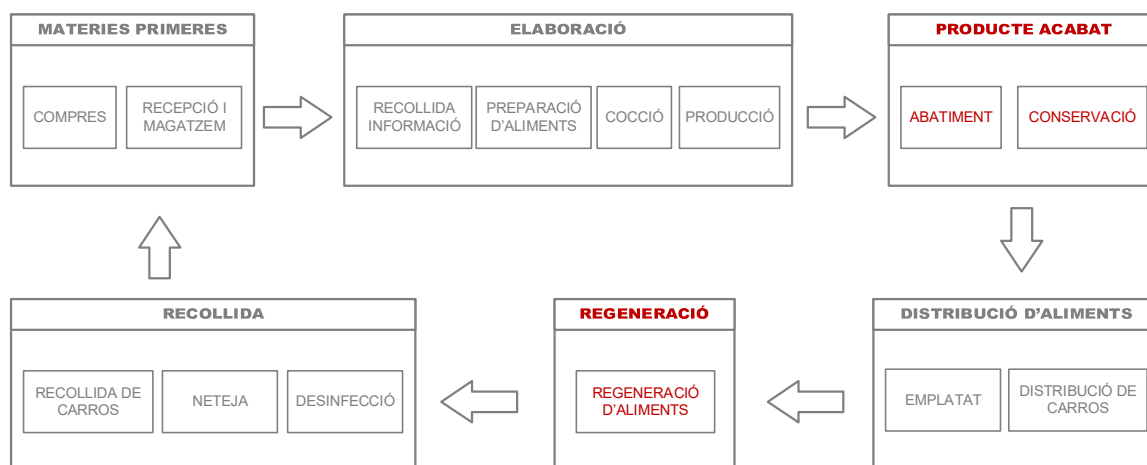
4.3.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 3

El servei d'alimentació del PSPV durant la fase 3 es basarà en un sistema de producció en línia freda que podrà estar acompanyat o complementat amb productes de 5 gamma produïts en cuina central externa.

PSPV realitzarà la cessió d'ús dels nous espais de cuina a l'empresa adjudicatària.

Les empreses licitadores hauran de presentar memòria tècnica amb la proposta de servei d'alimentació en modalitat de línia freda, en la que expressaran i descriuran tots els

processos, procediments i controls del servei d'alimentació, a continuació exposem un esquema de contingut no exhaustiu ni limitatiu:



4.3.2 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS – FASE 3

La distribució d'àpats a la fase 3 serà total responsabilitat de l'empresa adjudicatària i haurà de complir amb els requeriments, directrius i exigències de l'apartat anterior de "Distribució d'àpats" del present PPT.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la distribució de carros i regeneració d'aliments en els horaris indicats i vetllarà pel correcte funcionament dels equips de regeneració. Les safates hauran d'arribar en bones condicions en quan als elements que la componen.

Les empreses licitadores hauran de presentar i identificar els mitjans materials i recursos que utilitzarà per la distribució de carros a les unitats, així com descriure el procés de distribució de carros i control de la regeneració d'aliments.

5 REQUERIMENTS COMUNS PER A LES TRES FASES DEL CONTRACTE

5.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ

L'empresa adjudicatària en totes les fases del contracte haurà de garantir:

- Realitzar el servei d'alimentació en la modalitat de producció que correspongui a cada fase.
- Complir amb la normativa vigent inherent al servei.
- Garantir la seguretat alimentària.
- Garantir la qualitat i condicions organolèptiques dels àpats.
- Garantir la producció i subministrament del Pla de Dietes del PSPV en el conjunt de la seva diversitat i gama de dietes.
- Realitzar la recollida dels carros de les unitats i la neteja i desinfecció de tot el material, estris i vaixela.
- Realitzar el subministrament i distribució d'extres de planta a cada una de les unitats assistencials
- Produir, distribuir i lliurar els àpats dels professionals de guàrdia.

5.2 SERVEI DE DIETÈTICA HOSPITALÀRIA

El servei actual d'alimentació a pacients del PSPV disposa d'un servei de dietètica hospitalària, format per una Cap de Dietètica i tres dietistes, amb formació en dietètica i nutrició hospitalària.

L'objectiu principal d'aquest equip és portar a terme la gestió dietètica del centre, planificant i organitzant diàriament el servei de nutrició i distribució de dietes a pacients els 365 dies de l'any.

Aquest equip es coordina i segueix les directrius de la Nutricionista de l'equip assistencial del PSPV.

El servei de dietètica té presència diària durant totes les fases del contracte.

Els professionals d'aquest equip formen part del conjunt de professionals a subrogar per l'empresa adjudicatària (Veure Annex_9).

5.3 PLA DE DIETES

L'empresa adjudicatària estructurarà un pla de dietes en base al MANUAL DE DIETES DEL PSPV (Veure Annex_6).

L'empresa adjudicatària garantirà, respectarà i posarà a disposició del servei el pla de dietes durant totes les fases del contracte.

Les dietes es planificaran amb menús adaptats a la gastronomia local, l'època de l'any, l'edat, cultura i religió del pacient.

Els àpats que configuraran cada una de les dietes hauran de garantir i cobrir les necessitats nutricionals dels pacients en tres aspectes bàsics:

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

Es proposa a continuació una composició mínima d'àpats i contingut de cadascun:

ESMORZAR	DINAR	BERENAR	SOPAR
1 ració de làctics Cafè / infusió Sucre o edulcorant 2 racions de farinacis ½ ració d'aliment proteic o làctic ½ ració de grecs	Primer plat: arròs, pasta, llegums, patates, verdures, amanides, cremes,... Segon plat: carn, ous o peix més guarnició. Pa i postres (Servei d'envàs reutilitzable per aigua)	1 ració de làctics o fruita 1 ració de farinaci (pa, torrades, galetes,...)	Primer plat: arròs, pasta, llegums, patates, verdures, amanides, cremes,... Segon plat: carn, ous o peix més guarnició. Pa i postres (Servei d'envàs reutilitzable per aigua)

L'elaboració i composició del àpats es realitzarà tenint en compte aspectes com:

- Les característiques nutricionals dels aliments
- La presentació i diversitat de colors
- Les formes de cocció
- Les textures necessàries segons necessitats dels pacients
- La temperatura de consum
- La vulnerabilitat del pacient.

L'oferta gastronòmica del PSPV haurà d'ajustar-se a la Instrucció 02/2023 "Criteris sobre disponibilitat d'aliments i begudes envasats en les màquines expenedores, en les cafeteries, i els menjadors i sobre l'accés a l'aigua potable, en els centres i serveis sanitaris del sistema sanitari integral d'utilització pública de Catalunya (SISCAT)" i a l'informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles a les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors del centres i serveis sanitaris de Catalunya, i la Instrucció 03/2023 que modifica l'accés a l'aigua potable. I en general a la legislació vigent durant el termini del contracte

L'empresa adjudicatària haurà d'implementar i garantir un servei d'envàs reutilitzable per a que els pacients puguin fer ús dels punts de consum d'aigua potable del recinte.

5.4 MENÚS ESPECIALS PER A FESTIVITATS ASSENYALADES

Les festivitats que s'assenyalen a continuació seran objecte d'un menú especial amb les seves corresponents derivacions dietètiques i relacionat amb la festivitat. Aquest llistat no és exhaustiu ni limitatiu i pot ser objecte de modificacions en funció del moment social, cultural i/o religiós de la societat.

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| • Dia d'Any nou | • Dia de Tots Sants |
| • Dia de Reis | • Nit de Nadal |
| • Dijous Gras | • Dia de Nadal |
| • Sant Jordi | • Sant Esteve |
| • Dilluns de Pasqua | • Nit de Cap d'Any |
| • Sant Joan | • Aniversari Pacients |

5.5 MENÚ D'ELECCIÓ EN LES FASES 1 I 2 DEL CONTRACTE

Durant les fases 1 i 2 del contracte l'empresa adjudicatària haurà de garantir i oferir un menú d'elecció i/o servei a la carta per a les unitats de pal·liatius.

Les empreses licitadores hauran de presentar les seves propostes per aquest menú d'elecció i/o servei a la carta, així com descriure el procés i sistema que implementarà i utilitzarà per a la gestió i recollida de les eleccions dels pacients.

Aquest menú sempre hauran de seguir els requeriments, indicacions i exigències del Manual de Dietes del PSPV (Veure Annex_6).

5.6 MENÚ D'ELECCIÓ EN LA FASE 3 DEL CONTRACTE

En la fase 3, amb la implementació del sistema de producció de cuina en Línia Freda, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir i garantir un menú d'elecció per a tots els pacients i en tota la varietat de dietes hospitalàries del Manual de Dietes del PSPV.

Aquests menús es modificaran de forma estacional per poder adaptar-los als productes de temporada i oferir així una alimentació més equilibrada i variada als pacients hospitalitzats.

Els menús també hauran de contemplar variants relacionades amb temes culturals i religiosos.

Els plats que formaran el menú estaran dissenyats per l'equip de dietètica i nutrició hospitalària.

Les empreses licitadores presentaran proposta tipus de menús d'elecció per al conjunt de les dietes del Manual de Dietes del PSPV. Donat que es tracta d'un menú d'elecció la proposta mínima per a cada plat de cada uns dels àpats serà de dos plats, PSPV puntuarà el número, la varietat i/o la possibilitat de combinar diferents productes.

La composició i elements d'elecció seran:

- Esmorzar
 - Cereals o farinacis: mínim 2 opcions
 - Aliment proteic: mínim 2 opcions
 - Beguda: mínim 2 opcions
 - Làctics: mínim 2 opcions
- Dinar
 - Primer plat: mínim 2 opcions
 - Segon plat :mínim 2 opcions
 - Postres: mínim 2 opcions
 - Pa: mínim 2 opcions
- Sopar
 - Primer plat: mínim 2 opcions
 - Segon plat:mínim 2 opcions
 - Postres: mínim 2 opcions
 - Pa: mínim 2 opcions

L'elecció del menú s'haurà de garantir tots els dies de la setmana i per a tots els pacients hospitalitzats, incloent els aïllats sempre que es garanteix la seguretat dels treballadors.

Les empreses licitadores hauran de presentar el sistema que utilitzaran per a la gestió, recollida i tractament de les dades de les eleccions dels pacients i expressaran les seves necessitats tècniques per la implementació del sistema.

El sistema de recollida de dades del menú d'elecció, de cara al pacient, haurà de ser de fàcil lectura i interacció i intuïtiu.



La recollida de dades del menú d'elecció serà responsabilitat exclusiva de l'empresa adjudicatària, la qual cosa haurà de disposar dels RR.HH i/o tècnics necessaris per garantir-la i en cas de necessitat realitzar l'acompanyament en la selecció per als pacients amb diversitat funcional que els pugui impedir/difícultar la interacció amb el sistema.

A la finalització del contracte la BB.DD del sistema es considerarà propietat del PSPV i quedarà a disposició d'aquest. Els desenvolupaments que es considerin necessaris seran assumits per l'empresa adjudicatària i quedaran a disposició del PSPV un cop finalitzi el servei.

5.7 SERVEI DE PRODUCTES EXTRES A LES UNITATS ASSISTENCIALS

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar el subministrament de productes extres a les unitats assistencials, essent aquest un catàleg de productes alimentaris i complements fora del menú habitual.

El subministrament es realitzarà en base a la llista de productes autoritzat i atenent a l'estoc que té assignat cada unitat assistencial, veure Annex_8_Productes extres ofertats als pacients.

L'empresa adjudicatària no podrà subministrar productes que no estiguin identificats a la llista d'autoritzats.

Per al subministrament de productes fora de la llista d'autoritzats l'empresa adjudicatària haurà de realitzar sol·licitud d'autorització prèvia, indicant: producte, persona, unitat assistencial o departament que ho sol·licita, temporalitat i cost. I no podrà realitzar el subministrament fins que no disposi de l'autorització per escrit de la Direcció de SS.GG del PSPV.

L'empresa adjudicatària no podrà canviar cap producte de la llista de productes autoritzat sense autorització prèvia de la Direcció de SS.GG del PSPV.

PSPV no atendra factures amb productes i/o quantitats no autoritzades.

Les empreses licitadores hauran de validar o millorar la tarifa de preus de productes extres (Annex_8), i presentar proposta amb el sistema que implantaran per la gestió i control dels estocs de productes extres a les unitats assistencials.

5.8 IDENTIFICACIÓ DELS ÀPATS

L'empresa adjudicatària haurà d'identificar els àpats amb la informació essencial i necessària per a identificar al pacient i la dieta assignada així com la composició d'aliments de l'àpat.

Exemple de targeta identificativa:

			
Unitat assistencial: Gregal 1		Llit / Pacient: 3116 / JBM	
Pacient: Joan B. M.		Servei: Dinar	
Dieta: BÀSICA FACIL MASTEGAR S/SAL		Data: 10/10/2021	
Composició:		Observacions:	
• Cigrons estofats amb verdures • Pollastre rostit • Carbasso planxa • Pa motlle s/sal • Natillas		• Al·lèrgic a la fructosa • No carn de porc	

Aquesta identificació ha de ser inequívoca i segura, i haurà d'anar a la safata de forma que es garanteixi la seva visió.

5.9 PROCÉS D'INFORMACIÓ UNITATS ASSISTENCIALS

El procés d'informació entre les unitats assistencial i el servei d'alimentació és essencial i de vital importància per a garantir:

- La correcta pressa de dades de les dietes assignades als pacients i, si escau, de les observacions corresponents.
- La introducció de canvis i/o observacions durant el procediment de producció i/o subministrament d'àpats als pacients.
- L'atenció d'ingressos d'última hora i/o imprevistos.
- L'eliminació de les dietes o àpats corresponents en els pacients que han estat Alta, traslladats i/o gaudeixen d'un permís.

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta de procés d'informació i comunicació entre les unitats assistencials i el servei d'alimentació per a cada una de les fases del contracte, indicant vies de comunicació, horaris per la recollida de dades de les dietes assignades als pacients i observacions, horaris per la introducció de canvis, variants i/o observacions d'última hora i imprevistos.

A títol orientatiu expressen a continuació el horaris actuals per la introducció de dades al sistema de gestió i horaris límit per a sol·licitar canvis en un sistema de producció en **línia calenta**:

Taula d'horaris límits per a la introducció de dades al sistema de gestió de dietes

Àpat	Hora Límit
Esmorzar	7:00
Dinar	11:30
Berenar	14:30
Sopar	17:30

Per a les modificacions i/o peticions de canvi de dietes que es realitzen fora dels horaris indicats, segons el procediment de canvi de dietes, es realitzaran via telefònica al 4015 al departament de Cuina i aquest farà entrega en els següents horaris:

Àpat	Horari Límit Telefon	Horari Lliurament
Esmorzar	8:00	8:30
Dinar	14:00	14:30
Sopar	17:30	20:30

5.10 SISTEMA INFORMATITZAT DE GESTIÓ DE DIETES

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un sistema de gestió de dietes informatitzat capaç d'integrar-se amb el servei que posi a disposició el Parc Sanitari Pere Virgili.

Actualment el PSPV realitza la gestió de dietes mitjançant l'aplicació GacelaCare integrada a ARGOS. Disposen de la informació detallada a l'Annex 12 – WS de Dietes.

Característiques i condicionants de la integració a l'aplicació que el Parc Sanitari Pere Virgili posi a disposició:

- Assignació de dietes pre-definides, segons manual de dietes del PSPV.
- Codificació de dietes: nom, textura, característiques i observacions.
- El Parc Sanitari Pere Virgili subministra un WebService, al que es pot accedir des de terceres aplicacions o sistemes externs.
- A l'accés del WebService s'ha d'indicar el codi del centre i la unitat d'infermeria. El WebService facilita un llistat amb el cens de pacients ingressats a la unitat (habitació, NHC, nom, al·lèrgies,...) i les dietes que té assignades.

- El sistema de gestió de dietes de l'empresa adjudicatària haurà d'accedir a l'aplicació que posi a disposició el Parc Sanitari Pere Virgili per disposar del llistat de dietes assignades als pacients pel que haurà d'acreditar-se o demanar l'autorització necessària per accedir-hi, en el cas que sigui un servei extern al Parc Sanitari Pere Virgili, com es el cas del WS d'ARGOS.

Les empreses licitadores hauran de presentar quin sistema/aplicació per a la gestió de dietes posaran a disposició del servei, i, en el cas que no treballi amb la mateixa codificació, realitzar totes les recodificacions o traduccions que calguin en el supòsit que les codificacions dels sistemes que subministra el Parc Sanitari Pere Virgili i el seu sistema de gestió no siguin coincidents. Aquest sistema/aplicació haurà de permetre:

- Recollir la informació i petició de dietes de les unitats assistencials al servei d'alimentació, així com les peticions de preferències o no dels pacients i garantir que en queda constància.
- Realitzar resums diaris i ordres de treball per a cuina.
- Realitzar resum diaris amb el número i tipus de dietes servides per pacient.
- Editar les targetes identificatives de les safates segons característiques de l'apartat "Identificació dels àpats" d'aquest PPT.
- Disposar d'un pla de contingències en el cas de fallida del sistema informàtic que garanteixi la recollida de la informació necessària per gestionar i dispensar la dieta dels pacients:

Nom i cognoms del pacient
Unitat de tractament
NHC (número d'Història Clínica)
Episodi
Número de llit
Al·lèrgies
Tipus de dieta
Observacions

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de les llicències corresponents, així com facilitar al PSPV (sense cost) les llicències que calguin si s'escau per accedir al seu programa de gestió.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la instal·lació i de totes les despeses de manteniment i renovació de llicències durant tot el termini del contracte del seu programa de gestió.

El sistema/aplicació **haurà d'estar resident en un servidor de l'empresa adjudicatària**, pel que caldrà disposar dels accessos necessaris per poder enllaçar el sistema de gestió de dietes informatitzat amb l'aplicació que el Parc Sanitari Pere Virgili posi a disposició.

Pel que fa a l'equipament TIC, a l'Annex 10 s'adjunta el catàleg de serveis TIC necessaris per poder accedir als recursos de la xarxa amb la seguretat requerida. Per temes de

seguretat **no** s'habilitaran accessos a la xarxa del Parc que no estiguin gestionats pel propi Parc.

Actualment els serveis que el Parc Sanitari Pere Virgili ofereix a l'adjudicatari actual són:

- 3 Ordinadors sobre taula
 - Torres
 - Pantalles
 - Ratolins
 - Teclats
 - Llicències Windows
 - Llicències Antivirus
 - Llicències Office 2016
- Telefonia
 - 1 Telèfon fixe ToIP
 - 2 Telèfons inalambrics ToIP
- Recursos de xarxa
 - vLANs diferenciades i aïllades (Impressores, telefonia, Ordinadors, TPVs)
 - Accés a carpetes de xarxa
- Correu corporatiu
- Serveis impressió
 - Impressora Multifunció a color HP Color LJ Managed MFP E778xxdN
 - Impressora B/N HP LaserJet Managed E50145dn

A la finalització del contracte tota la informació generada pel sistema es considerarà propietat del PSPV i quedarà a disposició d'aquest.

5.11 SEGURETAT ALIMENTÀRIA

El servei d'alimentació del PSPV es sustenta en un pla de qualitat i seguretat alimentària estructura en base a la següent normativa, especificacions i requeriments:

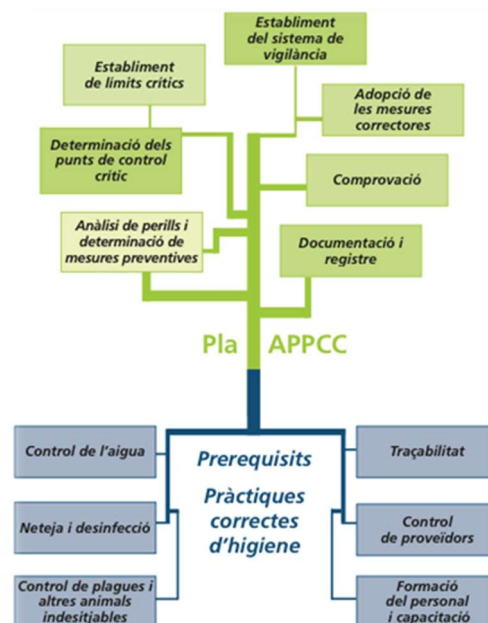
Normativa
ISO 22000:2005 Seguretat alimentària
ISO 9001:2008 Gestió de la qualitat
Llei 1/1990 sobre la disciplina del mercat i la defensa del consumidor i usuaris
Decret 70/2003 pel qual es regulen els fulls de reclamació i denuncia als establiments comercial en l'activitat de prestació de serveis
Llei 1/2007 pel que s'aprova el text refós de la Llei General per a la defensa dels consumidors i usuaris
Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Real Decreto 3584/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
...

Requisits, especificacions i directrius de: l'Agència de Protecció de la Salut (APS), l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i l'Agència de Salut Pública de BCN (ASP)
Programa de vigilància de perills biològics en aliments
Programa de vigilància de perills químics i físics en aliments.
Programa de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància.
Guies per autocontrols / prerequisits
Guia per la implantació d'un sistema de APPCC
...

Les empreses licitadores hauran de presentar un Pla d'Anàlisi de Perill i Punts de Control Crítics (APPCC) i els prerequisits.

L'empresa adjudicatària haurà d'actualitzar el Pla APPCC a totes les fases del contracte adaptant-lo als nous espais i processos que es vagin implementant.

Per a més informació es poden consultar les guies per l'Autocontrol i prerequisits de l'Agència de Protecció de la Salut de la Generalitat de Catalunya.



5.12 PLA DE CONTINGÈNCIES

Les empreses licitadores hauran de presentar un pla de contingències amb la finalitat de garantir el servei davant de qualsevol situació que pugui afectar a la realització d'aquest.

El pla de contingències haurà de contemplar el següents requeriments mínims:

- Localització i disponibilitat d'un Responsable de l'empresa 24 hrs/365 dies

- b) Establir un Comitè d'Emergències, del que haurà de formar part els següents professionals del PSPV:
- Responsable del servei
 - Responsable de comunicació
 - Responsable assistencial
- c) Establir un estucatge mínim de matèries primeres que garanteixi el servei d'alimentació a pacients durant una setmana.
- d) Establir protocols i procediments per garantir el servei en cas de fallida massiva dels RR.HH adscrits al servei d'alimentació del PSPV
- e) Un pla d'actuació en cas de toxiinfeccions alimentaries o en cas de retirada de producte, ja siguin matèries primeres, productes intermedis o productes acabats.
- f) Establir processos per:
- Assegurar la gestió dietètica en cas de fallida dels sistemes informàtic i/o la xarxa de comunicacions.
 - Produir o subministrar àpats en cas d'afectació parcial o total de les infraestructures i sistemes del servei d'alimentació a pacients.
 - Subministrar matèries primeres i productes per garantir el servei en cas de:
 - Afectació parcial o total dels sistemes d'emmagatzematge.
 - Increment inesperat del volum i necessitats de producció.
 - Fallida de proveïdors de matèries primeres.

6 CONCESSIÓ CAFETERIA

La concessió de la cafeteria objecte del present expedient de contractació contempla:

- La gestió i explotació de la cafeteria pública i de professionals
- La gestió i explotació del menjador laboral del PSPV i de les entitats estadants
- La gestió del servei de càtering i serveis especials

Serà responsabilitat de l'adjudicatari:

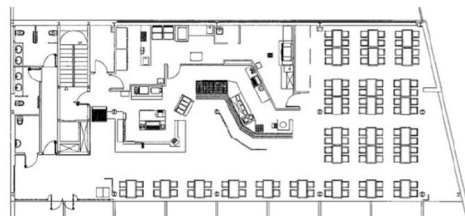
- a) Garantir i realitzar la Concessió de serveis: cafeteria, menjador i serveis de càtering en totes les modalitats (pública i privada) en les diferents fases del contracte.
- b) L'adscripció i adaptació dels recursos humans i tècnics durant totes les fases del contracte
- c) Els costos derivats de la realització del servei, incloent taxes, tributs, llicències, permisos i despeses associades que siguin necessàries per a la prestació i correcte desenvolupament del servei. Entre elles es té en compte les despeses derivades de l'ús de les TICS tal i com es contemplen a l'Annex_10_Catàleg de Serveis TIC.
- d) L'execució i costos del manteniment i conservació dels espais, infraestructures, equipament i utilitatge necessari per a la prestació del servei. Veure Annex_3_Cessió d'ús dels espais del servei d'alimentació i la concessió de cafeteria
- e) La reposició d'equipament i utilitatge necessari per a garantir el servei, essent tots els costos de reposició a càrrec de l'adjudicatària.
- f) Retornar al PSPV, a la finalització del contracte, els espais, infraestructures, equipament i utilitatge en les mateixes condicions, qualitat i número que li van ser lliurades a l'inici de contracte i en el lliurament de l'obra.

Serà responsabilitat del PSPV:

- g) Cedir en ús a l'empresa adjudicatària els espais, equipament i utilitatge actuals.
- h) La supervisió del servei durant totes les fases del contracte per a vetllar i garantir la prestació i qualitat del mateix, essent potestat del PSPV poder introduir canvis i/o modificacions en benefici d'aquest.

6.1 ESPAIS DE LA CONCESSIÓ DE LA CAFETERIA

PSPV posarà a disposició i cedirà en ús a l'empresa adjudicatària els espais destinats a cafeteria i menjador. Veure condicionants i requeriments de la cessió d'ús a l'Annex_3_Cessió d'ús dels espais del servei d'alimentació i de la concessió de cafeteria



Actualment en aquests espais es realitza l'activitat pública, la de professionals del PSPV i la de professionals de les entitats estadants.

La composició dels espais de la concessió de serveis es:

- Cafeteria equipada com autoservei i zona de barra amb planxa
- Zona de Menjador
- Terrassa amb taules (menjador extern)
- Office
- Zona de neteja
- Magatzem de begudes
- Magatzem de productes de neteja
- Espais d'infraestructures tècniques

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta organitzativa, funcional i decorativa del espais de la concessió de serveis, en la que hauran indicar i justificar les millores i avantatges que s'aconsegueixen amb la finalitat de guanyar atractiu i captació de clients, generant un espai acollidor i un entorn de benestar, dissenyat i decorat per a que els usuaris trobin un lloc on relaxar-se i convida.

La proposta haurà de contemplar un disseny amb espais diferenciats, conductor, lluminós, agradable, amb mobiliari confortable i amb materials naturals amb caràcter sostenible.

Es valorarà molt especialment una configuració d'espais diferenciats: professionals – públic i la possibilitat de punts d'atenció prioritzats per a professionals.

Els canvis organitzatius, funcionals i/o decoratius dels espais de la concessió de serveis seran a compte i risc de l'empresa adjudicatària i en cap cas suposaran una despesa per al PSPV.

6.2 HORARIS DELS SERVEIS DE CAFETERIA I MENJADORS LABORALS

Cafeteria

L'horari actual de la cafeteria pública i de professionals és de 07:00 a 20:00 hrs ininterrompudament durant els 365 dies de l'any.

PSPV avaluarà i puntuarà l'ampliació de l'horari en la franja tarda-nit.

Menjadors laborals

Actualment els menjador laborals es regeixen pels següents horaris:

- Esmorzars: de 7:30 a 12:30 hrs
- Dinars: de 13:00 a 16:00 hrs

Amb la finalitat que els treballadors puguin accedir i gaudir plenament del servei de cafeteria, les empreses licitadores hauran d'implementar els procediments necessaris per garantir un servei eficient i ràpid.

6.3 OFERTA GASTRONÒMICA I ACREDITACIÓ AMED

La oferta gastronòmica i la venda de productes en els espais de la concessió de serveis es regirà en tot moment per la normativa vigent que li sigui d'aplicació.

La oferta gastronòmica haurà de garantir una dieta saludable i mediterrània, en aquest sentit **serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària mantenir i renovar l'Acreditació AMED que actualment disposa el servei de cafeteria i el menjador laboral del PSPV,** com a centre promotor de la dieta mediterrània.

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta d'oferta gastronòmica en la que es pugui observar la composició d'àpats i menús, la rotació, varietat, número d'opcions per plat, possibilitats de combinacions, tipologia de menús: estàndard, vegetarià, vega, de règim,... A continuació expresseu els continguts mínims:

Esmorzars	
Entrepans i sandvitxos	Freds, calents, torrades, grans, minis, varietat d'embotits, formatges, carns, truites, vegetals...
Brioixeria	Croissants, canyes, ensaïmades, berlines, magdalenes,...
Begudes fredes	Aigües, refrescos, suc de fruita, cervesa sense alcohol, làctics,...
Begudes calentes	Cafè, cafè amb llet, infusions, capuccino, ...
Fruita	Natural de temporada, tallada, sencera...
Menú dinar	
Menú estandar	Primer plat, segon plat i postres
Menú règim	Primer plat, segon plat i postres
Menú vegetarià	Primer plat, segon plat i postres
Mig Menu	Plat únic (primero segon), pa i postres
Oferta i gamma de plats dels menús	
Primer plat	3 opcions formades per amanides, pastes, arròs, llegum, verdura, sopa, crema o puré
Segon plat	3 opcions formades per carn vermella o blanca, peix blanc o blau, ous o proteïnes vegetals
Postres	3 opcions formades per fruita de temporada o làctics (iogurts, natilles, flams...)

Es pot triar 2 primer plats o 2 postres si no es demana el segon plat.

Es pot optar per l'opció de ½ menú, format per un primer o segon plat, pa i postres en qualsevol de les modalitats de menús.

Menús especial i jornades gastronòmiques o temàtiques

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta de menús especials per a festivitats assenyalades, a continuació exposem llistat de festivitats mínimes que han de ser objecte d'un menú especial:

- Dia d'Any nou
- Dia de Reis
- Dijous Gras
- Sant Jordi
- Dilluns de Pasqua
- Sant Joan
- Dia de Tots Sants
- Nit de Nadal
- Dia de Nadal
- Sant Esteve
- Nit de Cap d'Any

Les empreses licitadores també podran presentar proposta de jornades gastronòmiques, temàtiques o de temporada. Aquestes jornades es realitzaran amb l'objectiu de millorar l'oferta gastronòmica, trencar amb la regularitat del dia a dia, captar la curiositat de l'usuari i incrementar l'atractiu.

Aquestes jornades poden tenir caràcter regional, internacional, i/o estar bassades en tradicions culturals, religioses i/o vinculades a productes de temporada.

El mínim establert per aquest tipus de jornades en el PSPV és d'una jornada gastronòmica per trimestre.

L'empresa adjudicatària oferirà i assumirà obligatòriament el servei de *take away* per tal que el personal pugui emportar-se el menjar en envasos individuals d'us alimentari i 100% biodegradable. Es valorarà que l'empresa presenti el seu propi pla de sostenibilitat on s'indiqui les mesures per evitar la generació de residus en aquests espais.

Tabac i begudes alcohòliques

Està prohibit la venda de tabac i/o begudes alcohòliques.

6.4 SERVEI DE CÀTERING I SERVEIS ESPECIALS D'ALIMENTACIÓ PER A ACTES

El servei de càtering i serveis especials és un servei d'alimentació per a actes, esdeveniments i activitats del PSPV, que dona resposta a necessitats puntuals que es situen fora de l'àmbit dels serveis d'alimentació a pacients i de la concessió de serveis de la cafeteria i menjador laboral.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la gestió i execució integral del servei, contemplant aquesta tot el procés des de la sol·licitud fins la finalització del mateix.

Veure Annex_11_Inventari espais càtering PSPV.

La prestació del servei de càtering inclou:

- Sistema de gestió de sol·licituds
- Servei de restauració integral
- Equipament i materials auxiliars. Ús de vaixella reutilitzable.
- Transport, muntatge i desmuntatge
- Gestió de residus. Establir un sistema de gestió de residus basat en la minimització i la posterior segregació dels residus generats per la prestació d'un servei. Col·locar papereres i senyalitzar-les per incentivar la segregació dels residus dels comensals.
- Neteja i desinfecció dels espais



El productes emprats en el servei hauran de ser de primera qualitat fent èmfasi en productes saludables, ecològics i de proximitat, oferint també la possibilitat de sol·licitar productes lliures d'al·lèrgens.

L'oferta gastronòmica haurà d'ajustar-se a la legislació vigent, amb especial atenció a la Instrucció 02/2023.

7 NETEJA

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la neteja i conservació dels espais, infraestructures i equipament de la concessió de serveis, així com de l'equipament, utilitatge, carros, estris i vaixel·la.

L'empresa adjudicatària, es farà càrrec de la neteja i manteniment de les conduccions de fums, filtres i campanes extractores, amb la corresponent gestió de residus inherent a aquest elements.

L'empresa adjudicatària planificarà i realitzarà la neteja del decantador de greixos amb una freqüència mínima semestral, que haurà de revisar i adaptar amb les noves instal·lacions de la cuina.

L'empresa adjudicatària assumirà tots els costos directes i indirectes que se'n derivin d'aquesta activitat, tant de productes com de RR.HH i recursos tècnics.

Les empreses licitadores hauran de presentar pla de neteja indicant procediments, planificació i recursos destinats al servei de neteja.

8 DESINFECCIÓ, DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ (DDD)

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa vigent.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la contractació i vetllar per la correcta realització d'un servei DDD per als espais del servei d'alimentació a pacients i de la concessió de serveis.

L'empresa adjudicatària haurà de controlar i arxivar tota la documentació acreditativa de les actuacions del servei DDD, aquesta documentació estarà a disposició del PSPV i de les autoritats competents de l'Administració.

Les empreses licitadores hauran de presentar un Pla DDD per als espais inherents al servei d'alimentació i de la concessió de la cafeteria, en aquest pla hauran d'identificar l'empresa contractada i aportar l'acreditació d'aquesta com entitat acreditada i homologada per a la realització d'aquest tipus de serveis.

9 QUALITAT

El servei d'alimentació del Parc Sanitari Pere Virgili està acreditat i certificat a la ISO 9001, serà obligació de l'empresa adjudicatària mantenir i renovar aquesta certificació.

9.1 TECNIC DE QUALITAT

L'empresa adjudicatària posarà a disposició del servei d'alimentació un tècnic de qualitat, amb formació mínima de grau superior relacionada, i amb una experiència en gestió de la qualitat en serveis de alimentació per a col·lectivitats.

La seva responsabilitat i funció principal serà vetllar per garantir la correcta execució dels protocols d'higiene, qualitat i controls de punts crítics de tots els processos del servei d'alimentació.

Aquest tècnic tindrà una dedicació mínima d'una jornada completa setmanal en presència física al PSPV i formarà part de la comissió de seguiment del servei d'alimentació del PSPV.

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació d'ampliar, en cas de necessitat, la dedicació del tècnic de qualitat sempre que ho requereixi el servei i/o adaptant-lo a les noves necessitats.

9.2 COMISSIÓ DE SEGUIMENT

El PSPV i l'empresa adjudicatària hauran de vetllar per la qualitat i la correcta prestació del servei, amb tal finalitat s'establirà una **Comissió de Seguiment** que estarà formada per:

COMISSIÓ DE SEGUIMENT	
ADJUDICATARI	PSPV
Responsable del servei	Tècnic de SS.GG
Tècnic/a de qualitat	Nutricionista
	Responsable de Qualitat

Objectius i obligacions de la Comissió de seguiment:

- Vetllar per la qualitat del servei i el correcte compliment del contracte
- Aprovar el pla de menús i les seves derivacions dietètiques
- Establir programa anual de reunions i d'inspeccions mensuals
- Realitzar els controls de qualitat programats i els extraordinaris que es considerin necessaris
- Analitzar els resultats dels controls bacteriològics/microbiològics
- Analitzar els resultats de les enquestes de satisfacció i establir un pla d'accions
- Establir mesures correctores i seguiment de la seva execució
- Avaluar objectivament el resultat de les mesures correctores aplicades

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants de la Comissió de Seguiment de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament i realització del servei. L'empresa adjudicatària proposarà accions correctores de les incidències detectades i les consensuarà amb la Direcció de SS.GG del PSPV.

L'empresa adjudicatària presentarà un Pla de gestió d'alertes alimentaries que consensuarà amb la Comissió de Seguiment i es comprometrà anualment a la seva actualització i validació.

L'empresa adjudicatària estarà obligada, en tot moment i situació, a permetre l'accés a les infraestructures i instal·lacions del servei d'alimentació.

El PSPV, amb la finalitat de vetllar pel correcte funcionament del servei, podrà optar a la contractació de controls de qualitat i/o auditories del servei a terceres empreses, essent responsabilitat de l'empresa adjudicatària esmenar les incidències o defectes que es detectin sense poder repercutir cap càrrec o despesa al PSPV.

9.3 REGISTRES – AUTOCONTROLS

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació d'establir un programa d'autocontrols, vetllar pel seu compliment i tractar les possibles desviacions que se'n derivin. Tots els autocontrols estaran a disposició, sempre que ho requereixin, del PSPV i/o de l'Administració pública.

9.4 KPIs I ELEMENTS DE CONTROL DE COMPROVACIÓ I VERIFICACIÓ

Les empreses licitadores hauran de presentar una proposta de pla de qualitat en la que es pugui identificar els KPIs (Key Performance Indicator), els elements de control, comprovació i verificació, i el sistema de puntuació que haurà de ser conductor i objectiu.

PSPV avaluarà aquest pla en funció de la seva eficàcia en el control de la Qualitat, els KPIs i/o elements a controlar, la metodologia per l'adquisició de dades i l'objectivitat de la puntuació i avaluació.

El pla de qualitat establirà una metodologia sistemàtica d'avaluació de la qualitat del servei basada en:

- Identificació dels elements susceptibles de control
- Dinàmica de realització dels controls
- Anàlisi de resultats i conseqüències

QUANTITATIUS	QUALITATIUS
Reclamacions d'usuaris	Controls bacteriològics / microbiològics
Error d'emplatat	Enquestes de satisfacció pacients
Incidències al sistema de gestió de dietes	Enquestes de satisfacció usuaris
Impuntualitats en el lliurament de carros	Resultats inspeccions ASP
Instal·lacions / equips avariats o fora de funcionament	Control sobre la neteja
Relació nombre de dietes lliurades	

Taula - Elements de control

Es determinaran dos tipologies d'elements de control: quantitatius i qualitatius. Exposem a la taula d'elements de control llistats no exhaustius ni limitatius, aquests podran ser modificats o complementats per a garantir la qualitat del servei:

Per a cada un dels elements de control i/o KPIs les empreses licitadores hauran de presentar un sistema de mesura/puntuació i avaluació objectiu.

El resultat global d'aquest sistema d'avaluació del servei a de determinar de forma clara i concisa que es situa en un dels següents resultats de qualitat:

Taula - Resultat global de qualitat

DEFICIENT	CORRECTE	EXCEL·LENT
0-4	5-7	8-10

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de establir i retro-alimentar un pla de millora continua, amb les mesures correctores corresponents, que condueixi el servei d'alimentació del PSPV cap un resultat d'excel·lent.

Un resultat deficient en tres controls consecutius o cinc no consecutius però dintre del mateix any, es considerarà una falta greu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

PLA ANALÍTIC

Les empreses licitadores hauran de presentar un pla de mostreig bacteriològic en el que hauran d'especificar: freqüència, número de mostres i laboratori de referència.

El pla de mostreig bacteriològic haurà de tenir present analitzar:

Pla de mostreig bacteriològic	
Matèries primeres	Manipuladors
Plats freds	Superfícies
Plats cuinats	Listeria
Preparacions prèvies	Ambients
Al·lèrgens	

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció de SS.GG del PSPV tots els documents acreditatius del compliment del pla analític, així com del compliment de la normativa.

9.4.1 CONTROL DE LA QUALITAT PERCEBUDA

Com a garantia del compliment dels compromisos adquirits amb PSPV en matèria de qualitat de servei, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar anualment una auditoria externa per part d'una entitat certificadora nacional que avalarà el compliment de tots els aspectes del contracte acordats entre PSPV i l'empresa adjudicatària inclosos també els àmbits que s'indiquen a continuació:

- Projectes de millores (compliment de l'oferta gastronòmica, cronograma de millores, sistemes de digitalització per al menú elecció i per a la gestió de cues).
- Malbaratament alimentari i sostenibilitat (PPMA)
- Qualitat i seguretat alimentària

Aquesta auditoria serà a càrrec de l'empresa adjudicatària i les no conformitats que se'n derivin es consideraran falta lleu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

9.4.2 SATISFACCIÓ DEL CLIENT

La quantitat, varietat, temperatura, i la qualitat dels aliments, l'emplatat i presentació dels àpats, així com altres aspectes del servei, com ara l'atenció, la pulcritud i l'educació del persona, l'estat de neteja dels estris, plats, safates i coberts, mobiliari del menjador i de la cafeteria, la puntualitat en els horaris i l'adaptació del servei a les puntes de demanda son, entre d'altres, els factors que contribueixen a crear una percepció de qualitat i fomentar una millora continua.

Per aquesta millora continua, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar, com a mínim, un cop l'any enquestes de satisfacció als usuaris de la cafeteria i dos cops a l'any als pacients hospitalitzats.

S'avaluaran com a mínim els següents aspectes: temperatura, qualitat, presentació, varietat, tracte amb el personal i temps d'espera.

L'empresa adjudicatària haurà d'establir mecanismes i facilitar la participació per tal d'aconseguir una mostra representativa.

Les enquestes s'avaluaran amb una escala de valors de 0 a 10, essent 0 la puntuació més negativa i 10 la més positiva.

En el decurs del mes següent a la realització de les enquestes de satisfacció, l'empresa adjudicatària presentarà un informe amb els resultats de les enquestes i propostes de millora al PSPV.

Un resultat global en les enquestes de cafeteria inferior a 6 i/o en les enquestes de pacients inferior a 7 es considerarà falta lleu, i serà objecte de les penalitzacions corresponents, veure PCAP de la present licitació.

L'empresa adjudicatària posarà a disposició dels usuaris vies per a la realització i presentació de suggeriment i/o queixes/reclamacions.

Les empreses licitadores hauran d'especificar en les seves propostes, a l'apartat de qualitat, quines vies i sistemes (llibre o fulls de reclamacions, bústia de suggeriment, bústia electrònica d'atenció a l'usuari,...) posaran a disposició dels usuaris per la presentació de suggeriments, queixes i/o reclamacions.

CatSalut realitza de forma periòdica una enquesta de satisfacció als usuaris dels hospitals catalans: enquesta PLAENSA, en la que s'avalua indicadors sobre el servei d'alimentació. Serà objecte de l'empresa adjudicatària que el servei d'alimentació del PSPV es situï per damunt de la mitja catalana, amb tal finalitat establirà mecanismes de millora continua de la qualitat que afavoreixin la consecució de l'objectiu. Un resultat en l'enquesta PLAENSA per sota de la mitja catalana es considerarà falta lleu, i serà objecte de les penalitzacions corresponents, veure PCAP de la present licitació.

La Unitat d'Atenció al Pacient del PSPV realitzarà cada 2 cops /any una enquesta de satisfacció per a pacients amb més indicadors que la realitzada pel CatSalut (PLAENSA).

L'adjudicatari disposarà del llibre de reclamacions reglamentari i d'una bústia de suggeriments a cadascun dels espais, en lloc visible, per tal de recollir, en forma concreta, les queixes o suggeriments del personal usuari dels serveis.

10 MEDI AMBIENT I SOSTENIBILITAT

El servei d'alimentació del Parc Sanitari Pere Virgili està acreditat i certificat a la ISO 14001, serà obligació de l'empresa adjudicatària mantenir i renovar aquesta certificació.

- Les empreses licitadores hauran de presentar a les seves propostes el Pla de Medi Ambient i Sostenibilitat que implantaran en el servei d'alimentació del PSPV, en el que hauran d'especificar i descriure:
- Els processos d'identificació i gestió dels aspectes ambientals derivats de les activitats del servei d'alimentació, determinant el impacte ambiental que es pot derivar d'aquestes, i les accions per eliminar o reduir l'afectació al medi ambient, per incentivar l'estalvi energètic, el malbaratament alimentari..
- El pla de gestió de residus contemplat una política de segregació, reutilització i reciclatge.
- Manual de bones pràctiques ambientals d'orientació i conscienciació per al personal del servei d'alimentació i dels seus usuaris. Formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental.
- Manual de bones pràctiques energètiques d'orientació i conscienciació per als professionals del servei d'alimentació. Formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre bones pràctiques ambientals.
- Grau sostenibilitat aplicat a la mobilitat del servei i la concessió del PSPV.
- Grau sostenibilitat aplicat al procés de compres del servei d'alimentació del PSPV
- El compliment de la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Objectius anuals d'eficiència energètica per a cada una de les fonts d'energia: elèctrica, gas i aigua.
- Proposta de KPIs per a avaluar i realitzar el seguiment del pla de medi ambient, aquests hauran de contemplar metodologia per avaluar com a mínim:
 - Consums d'aigua, de energia elèctrica i de gas
 - % de residus segregat
 - % de residus reutilitzats
 - % de residus reciclats
 - % de productes sostenibles – ecològics



L'empresa adjudicatària caldrà que implementi:

- L'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable
- Els productes de paper que s'utilitzaran seran 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.
- Vaixella d'un sol ús: en el supòsit d'utilitzar vaixella d'un sol ús, les empreses licitadores hauran de garantir alternatives al plàstic.
- El cafè haurà de provenir d'agricultura ecologia i de comerç just

11.RR.HH DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ

L'empresa adjudicatària, en seguiment de l'art. 130 de la LCSP, té l'obligació de subrogar a tots els RR.HH de l'Annex_9_Llistat de Subrogació.

La gestió d'aquest personal serà totalment responsabilitat de l'empresa adjudicatària i amb tal finalitat assumirà els drets i obligacions inherents a la seva qualitat de patró respecte del personal adscrit al Servei d'Alimentació, restant el PSPV lliure de tota responsabilitat en aquest aspecte.

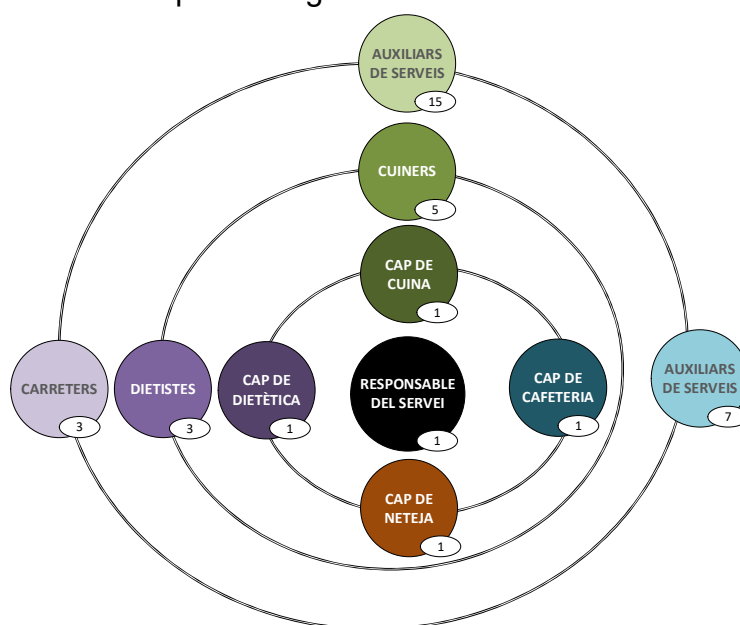
11.1 ESTRUCTURA ACTUAL DELS RR.HH DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ

L'estructura actual dels RR.HH del servei d'alimentació del PSPV està formada per 38 **professionals** segons els perfils identificats a l'esquema següents:

Les empreses licitadores hauran de presentar l'estructura, organització i ajustaments dels RR.HH per a cada una de les fases del contracte.

- Fase 1: cuina calenta i preparació fase d'obres
- Fase 2: període d'obres i cuina de transició
- Fase 3: cuina línia freda

L'empresa adjudicatària haurà d'informar i sol·licitar autorització a la Direcció de SS.GG per a qualsevol modificació de l'estructura de RR.HH del servei.



11.2 FUNCIONS I RESPONSABILITAT DELS COMANDAMENTS

A continuació s'expressen algunes de les responsabilitats i funcions bàsiques dels comandament o estructura jeràrquica del servei, sense que siguin exhaustives ni limitatives:

Responsable del Servei:

- Interlocutor vàlid amb la Direcció de SS.GG del PSPV
- Gestionar el servei d'alimentació
- Coordinar i motivar els equips de treball del servei d'alimentació
- Aplicar i garantir les normatives que apliquin al servei d'alimentació

- Liderar el canvi del sistema de producció a Línia Freda conjuntament amb l'estructura de l'empresa adjudicatària
- Complir i vetllar pel compliment dels requisits i requeriment previstos en la documentació del present expedient de contractació.
- Estar localitzable les 24hrs/365 dies

Cap de Cuina

- Organitzar i supervisar les activitats de cuina per tal d'aconseguir la idoneïtat del servei
- Vetllar i garantir la qualitat de les matèries primeres i la seva correcta manipulació i cocció
- Elaborar, juntament amb la CAP de dietètica del servei i la Nutricionista del PSPV, el pla de menús tenint present l'acceptació dels pacients, les seves demandes i tendències

Cap de Cafeteria

- Organitzar i supervisar les activitats de cafeteria per tal d'aconseguir la idoneïtat del servei
- Vetllar i garantir la qualitat de les matèries primeres i la seva correcta manipulació i cocció
- Elaborar, juntament amb el Cap de Cuina i la Cap de dietètica, el pla de menús tenint present l'acceptació dels comensals, les seves demandes i les tendències
- Introduir productes de temporada i/o segons preferències dels clients
- Proposar i organitzar jornades gastronòmiques

Cap de Dietètica

- Interlocutor directe amb la Nutricionista del PSPV i l'equip de Coordinació d'Infermeria
- Coordinar l'equip de dietistes
- Vetllar i garantir el pla de dietes: composició, continguts i gramatges
- Supervisar el procés d'emplatat
- Gestionar i analitzar les incidències del servei d'alimentació, proposar mesures correctores i vetllar per la seva correcta implementació.
- Entrevistar als nous pacients així com als pacients que requereixin una atenció especial, amb la finalitat d'establir les seves necessitats dietètiques i/o nutricionals.

11.3 ESTABILITAT DEL SERVEI

Per a garantir l'estabilitat del servei, l'empresa adjudicatària no podrà substituir el responsable del servei ni cap dels comandaments del servei sense autorització de la Direcció de SS.GG del PSPV, amb tal finalitat prèviament realitzarà comunicació i sol·licitud prèvia, per escrit, informant de:

- Justificació i raonament de la sol·licitud
- Proposta de candidat que haurà de reunir els següents requisits:
- Formació en serveis d'alimentació per a col·lectivitats i experiència mínima de 5 anys en:
 - Serveis d'alimentació per a centres hospitalaris
 - Sistemes de producció de cuina en línia freda
 - Dedicació exclusiva al PSPV

L'incompliment d'aquesta clàusula es considerarà una falta greu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

Tanmateix, per causa justificada, el PSPV podrà sol·licitar la substitució del responsable del servei o d'un dels comandaments. L'empresa adjudicatària atendrà aquesta petició sense que aquest fet impliqui cap cost per a el PSPV.

Davant de qualsevol absència del responsable del servei o d'un dels comandaments, l'empresa adjudicatària designarà quina serà la persona que el substitueix. El substitut haurà de complir amb les responsabilitat i funcions expressats al començament d'aquest apartat.

12 PLA DE FORMACIÓ

12.1 FORMACIÓ EN LÍNIA FREDA

Es de vital importància per a l'èxit del canvi del sistema productiu, de línia calenta a línia freda, la formació i entrenament del personal del servei d'alimentació, amb especial èmfasi en els perfils de responsabilitat:

- Responsable del Servei
- Cap de Cuina
- Cap de Dietètica
- Tècnic de Qualitat

Les empreses licitadores presentaran una proposta de formació específica per al model productiu en Línia freda, adaptada a cada una de les fases del contracte, per a cada un dels perfils professionals del servei d'alimentació del PSPV, en la que hauran d'identificar:

- Programa formatiu segons perfils professionals i fase del contracte
- Pràctiques i/o "stage" en centres hospitalaris amb línia freda
- Tutorització de la implantació de la línia freda en el PSPV
- Formació per a els professionals assistencials del PSPV: Tècnic de SS.GG, Nutricionista, Coordinació d'infermeria.

Aquesta formació s'haurà de realitzar garantint en tot moment la correcta realització del servei, en aquest sentit es portarà a terme la substitució dels professionals, del servei d'alimentació, que es considerin necessaris.

12.2 FORMACIÓ CONTINUADA

L'empresa adjudicatària vetllarà i es responsabilitzarà per a que el personal adscrit al servei disposi d'experiència i formació suficient per desenvolupar correctament les tasques assignades.

Les empreses licitadores hauran de presentar un Pla de Formació Continuada que haurà de contemplar un calendari amb la programació formativa de tot el període contractual, i informació sobre:

- Cursos a realitzar
- Centres formatius
- Centres de pràctiques i/o "stage" en altres centres.

12.3 FORMACIÓ PLA D'AUTOPROTECCIÓ DEL PSPV

El personal adscrit al servei estarà obligat a realitzar la formació inherent al Pla d'Autoprotecció del Parc Sanitari Pere Virgili, aquesta formació es realitzarà cada any i els cursos a realitzar son:

- Equips de primera intervenció
- Comandaments d'emergència

El cost de la formació és de 60 €/IVA/persona/any que serà assumit per l'empresa adjudicatària.

13 INVERSIÓ EQUIPAMENT DE CUINA

PSPV assumirà i promourà directament les obres per l'adequació de la cuina i les seves infraestructures tècniques amb la finalitat de poder renovar el seu equipament obsolet i de poder migrar el sistema a una línia de producció en modalitat de "LINIA FREDA".

Es objecte del present expedient de contractació la inversió necessària per l'adquisició de l'equipament especificat a l'Annex_1_Nou equipament, necessari per a la renovació esmentada i la implantació d'un sistema de producció en "Línia Freda".

L'empresa adjudicatària tindrà la responsabilitat de finançar i realitzar la compra, emmagatzematge si s'escau, muntatge i posada en funcionament de l'equipament contemplat a l'Annex_1_Nou equipament.

L'empresa adjudicatària haurà de coordinar-se amb les empreses adjudicatàries de les obres per l'adequació dels espais i de les instal·lacions de la cuina, amb tal finalitat es posarà a disposició de l'equip gestor de les obres i realitzarà la seva programació i calendari executiu en funció de les directrius i terminis que aquest equip li determini.

L'empresa adjudicatària serà responsable de la conservació, manteniment i reparacions de tot l'equipament de cuina, així com de les reposicions que siguin necessàries al llarg del contracte.

Les empreses licitadores hauran de presentar:

- Pressupost validant o millorant el pressupost d'inversions de l'Annex_1_Nou equipament. Les propostes que superin el pressupost de licitació quedaran excloses de la licitació. Per la presentació del pressupost d'equipament de la cuina es obligatori utilitzar la plantilla de l'Annex C
- Programa i calendari executiu de tot el procés de compra i subministrament.

Les empreses licitadores no podran presentar propostes amb equips i productes que no garanteixin el compliment de les característiques tècniques dels equips i productes especificats a l'Annex_1_Nou equipament

13.1 MANTENIMENT I REPOSICIONS

PSPV determina el manteniment com a requisit indispensable per a garantir el servei amb totes les seves prestacions sota les premisses de seguretat, eficàcia i eficiència.

PSPV assumirà al seu càrrec el manteniment de les infraestructures tècniques de l'edifici, així com la conservació del mateix al quedar aquest englobat en el programa de cessió d'ús dels espais, veure Annex_3_Cessió d'ús.

L'empresa adjudicatària serà responsable del **manteniment de tot l'equipament i infraestructures de caràcter hotel·ler**: cambres, equips de refrigeració, equips de cocció, trens de rentat, cintes d'emplatat, mobiliari de cuina-cafeteria-magatzems, sistemes de transport, carros, campanes, sistemes d'extracció de fums... en resum de tot allò que intervé en els processos del servei d'alimentació essent una infraestructura i/o equipament NO edifici.

La reposició, sempre que sigui necessària, de tot aquest equipament serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, i es realitzarà respectant o millorant les característiques dels equips a substituir. El cost d'aquestes reposicions serà assumit íntegrament per l'empresa adjudicatària.

Manteniment normatiu

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà i portarà a terme el manteniment normatiu inherent a les infraestructures i equipament del servei. En aquest sentit es farà càrrec de les contractacions de les empreses homologades que corresponguin per disciplina, programarà les actuacions segons normativa i encarregarà, si escau, les mesures correctores que resultin de les inspeccions tècniques reglamentàries, assumint els costos de tot el procediment.

L'empresa adjudicatària haurà de registrar totes les actes derivades de les inspeccions tècniques obligatòries en el sistema d'informació compartit amb el PSPV.

Manteniment correctiu

L'empresa adjudicatària haurà de gestionar, executar i registrar el manteniment correctiu NO PROGRAMAT que es derivi d'averies, incidències i/o parades no controlades de sistemes, infraestructures i/o equipament del servei.

Les empreses licitadores hauran de presentar un programa de manteniment normatiu – preventiu – correctiu, en el que hauran d'especificar:

- Inventari de les infraestructures, maquinaria i equipament
- Programa de revisions i accions de manteniment
- Gestió i control de garanties
- Procés per a el control i registre d'accions preventives, correctives, fungibles i recanvis
- Relació d'empreses subcontractades
- Servei d'Assistència Tècnica (SAT) i temps de resposta (Urgent / NO urgent)
- Sistema d'informació empresa adjudicatària – PSPV

El departament de manteniment del PSPV supervisarà la correcta execució del programa de manteniment.

14 FACTURACIÓ

14.1 CERTIFICACIONS.

Els honoraris a satisfer seran abonats a la presentació de les corresponents minuts o factures amb periodicitat mensual, en proporció al servei realitzat durant el període de referència.

14.2 PAGAMENTS.

Els pagaments de les factures es realitzarà segons normativa vigent.

15 VISITES I CONSULTES

15.1 VISITA ALS ESPAIS I INFRAESTRUCTURES OBJECTE DE LES OBRES.

Parc Sanitari Pere Virgili determina **requeriment imprescindible per poder licitar** la visita als edificis, espais i infraestructures objecte de les obres a realitzar. A tal fi publicarà en el seu Perfil del Contractant data i hora per la visita, essent obligació dels licitadors realitzar-la per a poder licitar.

http://perevirgili.gencat.cat/ca/parc_sanitari_pere_virgili/perfil_del_contractant

Les empreses licitadores hauran de sol·licitar “Cita prèvia” via e-mail a les adreces següents:

contractacio@perevirgili.cat

Parc Sanitari Pere Virgili lliurarà justificant de visita a totes les empreses que la realitzin, aquest document s'haurà d'adjuntar a la documentació administrativa a presentar en el sobre 1 (A).

Tots els licitadors que hagin realitzar la visita obligatòria podran sol·licitar visites complementàries.

15.2 CONSULTES

Totes les consultes, dubtes i/o aclariments, comunicacions tècniques i administratives que les empreses licitadores vulguin realitzar es faran sempre per escrit a la següent adreces de e-mail:

contractacio@perevirgili.cat

PSPV publicarà les respostes a les consultes al seu perfil del contractant. Per rebre avís automàtic de les notificacions els licitadors hauran d'estar registrats al perfil del contractant a l'expedient objecte de la licitació.

15.3 VISITES A LES SEUS I/O CUINES DE LES EMPRESES LICITADORES

PSPV es reserva el dret de sol·licitar visites a les seus, cuines, magatzems i/o infraestructures auxiliars de les empreses licitadores amb la finalitat de poder contrastar el que aquestes expliciten a les seves propostes de licitació.

16 RELACIÓ D'ANNEXOS

- ✓ Annex 1_Nou equipament
- ✓ Annex 2_Tarifes preus cafeteria
- ✓ Annex 3_Cessió d'us dels espais
- ✓ Annex 4.1_Projecte d'obres cuina – INSTAL·LACIONS
- ✓ Annex 4.2_Projecte d'obres cuina – OBRA CIVIL
- ✓ Annex 5_Identificació espais cuina actual
- ✓ Annex 6_Manual de dietes PSPV
- ✓ Annex 7_Identificació espais cuina nova
- ✓ Annex 8_Productes extres
- ✓ Annex 9_Llistat de subrogació
- ✓ Annex 10_Catàleg serveis TIC
- ✓ Annex 11_Inventari espais càtering PSPV
- ✓ Annex 12_WS de dietes