

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER LA CONTRACTACIÓ DEL SERVEI
DE LA GESTIÓ ÍNTEGRA DELS SERVEIS DE CUINA I ALIMENTACIÓ DELS
CENTRES DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA.**

1	INTRODUCCIÓ	3
2	OBJECTE DEL CONTRACTE.....	3
3	CONDICIONS TÈCNIQUES GENERALS DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ DE PACIENTS I CAFETERIES I MENJADORS LABORALS	4
3.1	Condicions tècniques específiques del servei de cuina i alimentació de pacients	6
3.2	Condicions tècniques específiques del servei de cafeteries i menjadors laborals	6
4	CONDICIONS TÈCNIQUES GENERALS PER AL PERSONAL ASSIGNAT A LA CUINA DE PACIENTS I CAFETERIES I MENJADORS LABORALS	8
4.1	Condicions tècniques específiques per al personal assignat al servei de cuina i alimentació de pacients	9
4.2	Condicions tècniques específiques per al personal assignat al servei de cafeteries i menjadors laborals	9
5	CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA SUPERVISIÓ I CONTROL.....	10
6	CENTRE 1: HOSPITAL DEL MAR I CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS	11
6.1	Descripció Funcional de la cuina de pacients de l'Hospital del Mar	11
6.2	Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral de l'Hospital del Mar.....	14
6.3	Descripció Funcional del CUAP Ciutat Vella Peracamps	15
7	CENTRE 2: CENTRE ESPERANÇA	16
7.1	Descripció Funcional de la cuina de pacients del Centre Esperança.....	16
7.2	Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral del Centre Esperança	19
8	CENTRE 3: CENTRE FÒRUM - GERIATRIA	20
8.1	Descripció Funcional la cuina de pacients del Centre Fòrum - Geriatria.....	20
8.2	Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral del Centre Fòrum.	23
9	CENTRE 4: CENTRE INSTITUT DE NEUROPSIQUIIATRIA I ADDICIONS (INAD):	24
9.1	CENTRE INSTITUT DE NEUROPSIQUIIATRIA I ADDICIONS (INAD) Part ubicada al Centre Fòrum	24
9.2	HOSPITAL DE DIA INFANTO-JUVENIL LITORAL MAR, Descripció Funcional.....	27
10	CENTRE 5: CENTRES ASSISTENCIALS Dr. EMILI MIRA	28
10.1	Descripció Funcional de la cuina de pacients dels Centres Assistencials Dr. Emili Mira.....	28
10.2	Descripció funcional de la cafeteria i menjador laboral de pacients dels Centres Assistencials Dr. Emili Mira	33
11	ANNEXOS	34

1 INTRODUCCIÓ

El Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona convoca la present licitació mitjançant procediment obert subjecte a regulació harmonitzat per a la contractació de la Gestió Íntegra dels Serveis de Cuina i Alimentació dels següents centres:

- CENTRE 1:** HOSPITAL DEL MAR: Inclou l'Hospital del Mar i el CUAP Ciutat Vella-Peracamps.
- CENTRE 2:** CENTRE ESPERANÇA.
- CENTRE 3:** CENTRE FÒRUM: Inclou la prestació del Servei de Geriatria ubicada en una part al propi Centre Fòrum.
- CENTRE 4:** CENTRE INSTITUT DE NEUROPSIQUIIATRIA I ADDICIONS (INAD) inclou la prestació del Servei de Salut Mental que es presta:
- A una part del Centre Fòrum
 - A l'Hospital de Dia (HD) Infanto Juvenil Litoral Mar.
 - Al Centre de Reducció de Danys REDAN La Mina.
- CENTRE 5:** CENTRES ASSISTENCIALS DR. EMILI MIRA.

2 OBJECTE DEL CONTRACTE

El present contracte té per objecte establir les bases tècniques que hauran de regir en la contractació de la Gestió Íntegra dels Serveis de Cuina i Alimentació dels Centres del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona especificats a l'apartat anterior.

S'oferirà el servei tant a la cuina de pacients com a les cafeteries i menjadors laborals de cada un dels centres.

El contracte també inclou el servei de cuina per als metges de guàrdia, als centres del CMPSB.

Per Gestió íntegra dels serveis de cuina i alimentació s'entendrà:

- La compra, recepció i emmagatzematge de les matèries primeres necessàries per part de l'adjudicatari.
- La manipulació, elaboració i / o cuinat, a les cuines existents en cada centre, de les matèries primeres oportunes per a la confecció dels menús previstos.
- La participació de l'empresa adjudicatària, juntament amb la direcció dels centres, en la planificació de menús.
- Totes quantes particularitats s'especifiquen en el present plec de prescripcions tècniques.

L'alimentació dels pacients constitueix part del seu tractament i per això són exigibles, a l'adjudicatari que resulti d'aquesta licitació, un mínim de condicions que assegurin no només la quantitat d'aliments a servir sinó la qualitat dels mateixos, la presentació, la uniformitat en l'elaboració, l'aportació calòrica necessària, la varietat d'articles i menús i les garanties higièniques i sanitàries reglamentàries.

Més endavant es definiran les especificacions diferenciades de cada un dels Centres, donades les característiques peculiars de cada un d'ells.

3 CONDICIONS TÈCNIQUES GENERALS DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ DE PACIENTS I CAFETERIES I MENJADORS LABORALS

L'empresa contractada realitzarà pel seu compte la Gestió Integral del Servei de Cuina i Alimentació, incloent:

- La confecció de menús.
- Compra i emmagatzematge de matèries primeres i aliments.
- El recompte informatitzat de sol·licituds de dietes, per al que s'ha de treballar amb un programa específic propietat del CMPSB.
- Preparació, cocció i emplatat.
- El compliment de les fitxes dietètiques per la cinta d'emplatat.
- Distribució de les dietes a totes les Unitats d'Hospitalització.
- La realització a diari del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada un dels serveis.

El CMPSB a cada centre posarà a disposició de l'empresa contractada els locals, mobiliari, instal·lacions i equipament de la cuina sense que l'empresa adquireixi cap dret sobre tot això, a excepció del derivat de la seva correcta utilització durant el període de vigència del contracte.

L'empresa contractada realitzarà la neteja diària dels locals, dels equips i utilitatge de la cuina i dels carros de transport de menjar, del rentat de la vaixel·la i l'eliminació dels residus generats, dipositant-los en els contenidors corresponents.

Els residus generats es podran llençar als contenidors que hi ha a cada centre, sense cost per l'adjudicatari. De vidre no hi ha contenidor, en cas de necessitar-lo, l'empresa haurà de gestionar i fer-se càrrec de la seva retirada.

Per treure la brossa des de la cuina fins als contenidors l'adjudicatari haurà de fer servir el seu propi contenidor intermig, queda totalment prohibit l'ús de gàbies del centre. S'haurà de tenir especial cura en mantenir en correcte estat de neteja dels espais on es emmagatzemen els contenidors entremiïts i el recorregut que es faci pel transport d'aquests des del seu origen fins el contenidor destí.

En cas que sigui necessari, es realitzarà una neteja a fons de totes les cuines i les seves instal·lacions (càmeres, tren de rentat, piques, magatzems, campanes, filtres, etc.) per la qual cosa serà necessari (durant el dia d'execució d'aquestes tasques) servir els diferents àpats a partir de recursos externs als de la cuina en que s'està fent l'actuació, assolint tots els costos.

L'empresa contractada realitzarà, en tots els centres, la neteja i desgreixatge de les xemeneies i de les campanes extractores en tot el seu circuit, tant interna com externament, en cas que sigui necessari, sense cost addicional per al CMPSB.

L'empresa contractada es farà càrrec de les corresponents revisions periòdiques i de l'eventual recàrrega dels sistemes d'extinció d'incendis instal·lats a les campanes extractores. Haurà de presentar al CMPSB els corresponents certificats d'execució.

L'empresa contractada es compromet a la correcta utilització i el bon ús dels locals, de l'equipament, de l'utilitatge i de les instal·lacions de la cuina. En el cas que hi hagués desperfectes ja siguin pel desgast normal o pel mal ús, es farà càrrec de tot el cost de la reparació o reposició en la seva totalitat.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un contracte de manteniment per a cada una de les cuines, ja siguin les cuines de pacients o les de les cafeteries i menjadors laborals. En l'oferta tècnica s'haurà de fer constar per a cada Centre:

- Quina és l'empresa de manteniment que, en cas de ser adjudicatari, cobrirà el servei de Manteniment Preventiu, Conductiu, Tècnic-legal i correctiu.
- Quins són els equips sobre els quals es donarà cobertura.
- Quines seran les freqüències o gammes d'actuació dels manteniments preventius.
- Indicar la inclusió en el contracte de Manteniment de les revisions corresponents a la normativa tècnic-legal.
- Indicar els temps de resposta que donarà l'empresa de manteniment enfront a les actuacions de reparació, especialment pels equips crítics.

Cada vegada que hi hagi una intervenció s'hauran de presentar al CMPSB els informes i els certificats d'execució.

El cost d'aquest contracte de manteniment anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària al 100%.

La no inclusió en la proposta tècnica de l'anterior informació respecte del Contracte de Manteniment, serà motiu d'exclusió del Licitador.

L'adjudicatari també haurà de tenir un contracte amb una empresa especialitzada en control de plagues i garantirà la desratització, desinsectació i desinfecció en totes les dependències de cuines i cafeteries de cadascun dels centres. El licitador ha de fer constar en la seva proposta tècnica quina serà l'empresa que, en cas de ser adjudicatari, li prestarà aquest servei en cada un dels Centres i quines seran les principals característiques d'aquest contracte.

Cada vegada que hi hagi una intervenció s'hauran de presentar al CMPSB els informes i els certificats d'execució.

El cost d'aquest contracte de control de plagues anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària al 100%. La no inclusió en la proposta tècnica de la menció i descripció de les condicions d'aquest contracte serà motiu d'exclusió del Licitador.

L'empresa contractada assumirà íntegrament la reposició de pèrdues o trencaments del material utilitzable (vaixel·la, cristalleria, coberteria, set complet de distribució de menjars (safates, bols i tapes, bases de plats i tapes, termos) en la preparació, cocció i repartiment dels aliments, inclòs tot el material d'un sol ús necessari, així com tots els impresos i material necessari per a la prestació del servei.

L'empresa contractada assumirà la totalitat del cost de tots els productes de neteja necessaris (detergent, abrillantador, descalcificador ...).

L'empresa contractada es farà càrrec dels aliments que a dia d'inici del contracte es trobin en els magatzems de cada centre hospitalari i acceptarà la relació de material de cuina inventariat propietat del Centre.

L'empresa adjudicatària no podrà realitzar cap modificació del local (obres, mobiliari, estructura, equipament, etc.) sense el vist i plau de la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del CMPSB. En cas que siguin aprovades, les despeses sempre seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Les cuines existents estan preparades i treballen amb el sistema de cuina calenta. S'haurà de continuar amb aquest sistema llevat que el CMPSB consideri fer un canvi per tal de millorar el servei per necessitats assistencials.

La rotació mínima de menús és 4 setmanes amb 4 canvis estacionals, tot i que en les ocasions en que la Cap d'Hoteleria de cada Centre consideri oportú modificar qualsevol plat degut a condicions climàtiques adverses o a altres motius justificats l'empresa haurà d'efectuar-los.

S'haurà d'incloure la programació de menús, amb la rotació, canvis de temporada i estudi nutricional, així com totes les propostes que l'empresa licitadora consideri aportar per tal d'incrementar la satisfacció dels pacients i els professionals.

A l'**Annex I** es mostren exemples de menús i requisits mínims.

3.1 Condicions tècniques específiques del servei de cuina i alimentació de pacients

La distribució de menjars inclourà el repartiment i posterior recollida dels carros de transport, des de la cuina fins a les unitats d'hospitalització (i l'inrevés) en els esmorzars, dinars i sopars.

El CUAP Ciutat Vella Peracamps, l'Hospital de Dia InfantoJuvenil Litoral-Mar i el REDAN La Mina no disposen de cuina in situ, de manera que el servei d'àpats en aquests centres haurà de ser diferent. S'explica més endavant als apartats 6.3, 8.3 i 8.4 d'aquest Plec.

Les safates, a més a més del menjar en si mateix (primer plat, segon plat, postres i pa), aniran dotades de tot el parament necessari (coberts i gots), estovalles i tovalló d'un sol ús.

El servei d'alimentació objecte del contracte es realitzarà tots els dies de l'any.

El CMPSB disposa d'un programa de gestió de dietes i l'empresa adjudicatària haurà de fer servir aquest software per rebre la informació de dietes previstes per cada àpat. Amb aquesta informació generarà les seves necessitats de producció. L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec tant de les despeses de manteniment del programa del CMPSB com de la integració entre aquest i l'aplicatiu que ell faci servir. El cost estimat anual de l'eina que utilitza el CMPSB és de 33.700€, que inclou la llicència d'ús per a tots els centres assenyalats, el suport, el manteniment i les actualitzacions.

Tot l'equipament informàtic i/o de eines de mobilitat (smartphone, tablet, altres) que sigui necessari per desenvolupar i utilitzar l'eina aniran a càrrec de l'adjudicatari.

3.2 Condicions tècniques específiques del servei de cafeteries i menjadors laborals

El servei a donar serà el propi d'una cafeteria, així com el servei d'entrepans, plats combinats i menjars de menú.

L'adjudicatari haurà de seguir les directrius de 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).

El servei estarà dirigit al personal intern dels centres (treballadors del CMPSB) i personal extern (pacients del centre, familiars i acompanyants de pacients, personal d'empreses externes que presten serveis a l'Hospital i altre públic en general).

A cada menjador laboral hi ha instal·lades fonts d'aigua filtrada, l'adjudicatari es farà càrrec del contracte de manteniment preventiu i correctiu de cadascun d'aquest equips.

El servei de cafeteria objecte del contracte es realitzarà tots els dies de l'any.

Els horaris d'obertura de cada un d'ells s'especificaran en els següents apartats.

Els preus de venda màxims per al personal intern del CMPSB (IVA 10% inclòs) dels productes es mostren a **l'Annex II**: Preus de venda màxims. El llistat haurà d'estar sempre en un lloc visible per als consumidors.

Tot treballador del CMPSB haurà d'anar degudament identificat amb la targeta identificadora del CMPSB per tal de tenir dret al preu marcat pel personal.

L'empresa adjudicatària donarà el servei de menjador laboral pels treballadors del CMPSB, identificats amb targeta acreditativa expedida pel CMPSB, a un preu de menú que no pot superar els **5 € (IVA inclòs)**. En el cas que el treballador vulgui emportar-se el dinar fora del menjador laboral i necessiti material rebutjable (carmanyola, coberts, bossa), aquest haurà de ser de material compostable i el cost del menú es podrà incrementar en 1€ (és a dir, menú més material rebutjable 6 € en total).

Els PVPs per al personal extern no es marquen en aquest plec, però s'han d'incloure en la proposta que presenti el licitador i quedaran sotmesos a l'aprovació per part de la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del CMPSB.

El menú de les cafeteries estarà compost, com a mínim, per:

- Un primer plat: a triar entre 3 opcions (una d'elles sempre ha de ser amanida).
- Un segon plat: a triar entre 3 opcions (una d'elles sempre ha de ser planxa)
- Postres: variació de fruita fresca, iogurts i postres casolanes.
- Pa: diversos tipus de panets individuals (normal, integral, amb cereals, sense gluten, torrades, etc)
- Beguda: Aigua de la font.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de les despeses de subministrament de fluid elèctric, gas i aigua. L'adjudicatari abonarà juntament amb el cànon mensual, els consums dels serveis, al preu que pagui el Centre a les companyies subministradores, o bé assumirà el cost de posar els comptadors al seu nom i pagar directament a les companyies subministradores.

Està completament prohibida la venda de tabac i begudes alcohòliques a les cafeteries i menjadors laborals, tant al personal extern com a treballadors i pacients.

Està completament prohibida la instal·lació de màquines de joc i recreatives.

S'haurà d'instal·lar una línia telefònica /dades als locals, per compte de l'adjudicatari, per a les seves pròpies necessitats .

A les cafeteries, depèn de l'adjudicatari admetre l'ús del servei a quantes persones ho sol·licitin d'acord amb la normativa vigent, i conforme a les disposicions establertes pel Centre.

S'ha de sol·licitar i obtenir les autoritzacions governatives, que si escau procedeixin, referents a l'obertura de l'establiment i exercici de les activitats pròpies de l'explotació. El cost de les mateixes quotes i/o gestions aniran a càrrec de l'adjudicatari.

EL CMPSB no estarà obligat a exercir vigilància de cap mena respecte dels establiments i els seus béns, ni assegurar-los contra robatoris i altres riscos.

4 CONDICIONS TÈCNIQUES GENERALS PER AL PERSONAL ASSIGNAT A LA CUINA DE PACIENTS I CAFETERIES I MENJADORS LABORALS

L'oferta presentada ha de comprendre el personal necessari per a la correcta realització del servei objecte d'aquest contracte.

El personal referent dependrà exclusivament de l'adjudicatari i per tant, aquest tindrà tots els drets i deures inherents a la seva qualitat d'empresari, d'acord amb la legislació laboral, social i de prevenció de riscos laborals vigents en cada moment, sense que en cap cas pugui adquirir cap dret per aquest personal en relació amb el Centre i amb el CMPSB.

L'empresa contractada definirà en la proposta la plantilla fixa de dilluns a diumenge indicant el nombre i categoria de les persones de presència física per torn, la descripció del treball a exercir per cadascuna d'elles i els horaris. Això haurà d'ésser aprovat per la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona.

Qualsevol reducció de la plantilla actual que respongui a canvis organitzatius i tecnològics (veure capítol anterior), haurà de ser degudament justificada en l'oferta tècnica presentada, amb calendari, horaris, i torns.

Qualsevol canvi en la plantilla, al llarg del contracte, que suposi una consolidació de plaça o que impliqui més d'un any de contracte, haurà de ser notificat i aprovat per la Cap d'Hoteleria de cada Centre.

L'empresa contractada haurà d'assignar els mitjans necessaris per dirigir i coordinar la prestació de serveis d'alimentació d'aquest contracte, i actuar com a interlocutor immediat amb el CMPSB.

Per a això assignarà un interlocutor amb el departament de Serveis Generals i Infraestructures del CMPSB i un interlocutor amb la Cap d'Hoteleria de cada centre. Les presències mínimes de supervisió seran les següents en cada centre:

- Hospital del Mar – Cuina de pacients, cafeteria públic i menjador laboral: 40h/setmanals.
- Centre Esperança – Cuina de pacients i cafeteria públic i menjador laboral: 20h/setmanals
- Centre Fòrum: Cuina de pacients i cafeteria públic i menjador laboral: 20h/setmanals.
- Centres Assistencials Dr. Emili Mira: Cuina de pacients i cafeteria públic i menjador laboral: 20h/setmanals.

El CMPSB podrà requerir que tot el personal de l'empresa de cuina fitxi la seva entrada i sortida als Centres mitjançant el sistema de control de fitxatge del CMPSB, a efectes de seguretat.

L'empresa contractada haurà de disposar en temps real tota la documentació corresponent a la gestió de coordinació d'activitats empresarials amb el CMPSB, utilitzant l'eina de gestió de què disposi en cada moment el CMPSB, responent als requeriments tècnics i econòmics que això suposi (actualment es tracta de la plataforma Validate, referida a l'Annex II de la Memòria Justificativa de la Licitació).

L'empresa contractada haurà de dotar al seu personal de la uniformitat necessària per a la identificació com a usuari intern del Centre i garantir la bona imatge dels seus treballadors. A més haurà de garantir el rentat de la uniformitat del seu personal, per tal de mantenir les

condicions higièniques sanitàries adequades al lloc de treball i una bona imatge del personal. A l'oferta tècnica s'haurà de especificar el procés que garanteixi el rentat de la uniformitat.

L'empresa contractada haurà de garantir l'adequada formació contínua del personal que presti els serveis contractats a cada moment, per assegurar la correcta realització dels procediments establerts, el correcte maneig del material, així com el compliment de la normativa vigent en seguretat i higiene en el treball.

L'empresa contractada adaptarà permanentment la plantilla al nivell de les necessitats del Centre, abonant en tot moment, la quantitat que procedeixi derivada de la disminució de l'activitat sobre els costos inicialment pressupostats.

Si procedeix, les ampliacions de servei es produiran només amb el consentiment de la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona, sent el cost de les prestacions addicionals, segons les hores emprades, l'equivalent al de la categoria laboral aplicada.

L'empresa contractada ha de garantir plenament la suplència automàtica i immediata del personal que presti els serveis contractats en els supòsits de vacances, baixes per malaltia, indisposats, hores sindicals i qualsevol altre motiu d'absència. La cobertura, tipus de contracte i el seu venciment, haurà de ser sempre coneguda i conformada per la Cap d'Hoteleria del Centre, que portarà el control i disposarà d'informació diària de la plantilla disponible.

Si així estigués establert en els convenis del sector o per normativa específica vigent, l'adjudicatari està obligat a subrogar el personal propi de l'empresa anterior.

4.1 Condicions tècniques específiques per al personal assignat al servei de cuina i alimentació de pacients

L'empresa contractada haurà d'aportar un servei de dietètica, amb personal qualificat i la titulació adequada, que haurà de fer servir el programa de gestió de dietes propi del CMPSB. Es responsabilitzarà de la confecció dels menús, de la supervisió de l'emplatat i de que els aliments arribin en perfectes condicions a les Unitats d'Hospitalització pel que fa a tipus de dietes, quantitats, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat. Caldrà que el personal respongui a les incidències detectades després d'arribar els carros a les unitats, i que les resolgui immediatament.

4.2 Condicions tècniques específiques per al personal assignat al servei de cafeteries i menjadors laborals

L'empresa contractada haurà d'aportar un servei de dietètica, amb personal qualificat i la titulació adequada que es responsabilitzarà de la confecció dels menús, que sempre seran supervisats per la Cap d'hoteleria del Centre.

5 CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA SUPERVISIÓ I CONTROL

La supervisió i control de la prestació del Servei de Cuina i Alimentació seran realitzats per la Cap d'Hoteleria del Centre, depenent de la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona.

La Cap d'Hoteleria aprovarà la programació de menús, rebrà els resultats de les anàlisis microbiològiques i altres controls que es realitzin i farà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat de les matèries primeres i productes elaborats, controlarà el compliment de la normativa higiènica sanitària de manipulació d'aliments i la neteja i conservació correcta dels locals, instal·lacions, mobiliari i equipament de cuina.

L'empresa contractada haurà de realitzar un mínim d'una enquesta, informant al centre dels resultats, en un període inferior a 1 mes des de la realització de les enquestes. El contingut d'aquestes enquestes el supervisaran les responsables d'Hoteleria dels Centres juntament amb la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona, podent proposar canvis pel que fa a les preguntes plantejades en previsió dels valors que interressi recollir.

L'abast del contracte inclou els següents controls en cada cuina i cada cafeteria de cada centre:

- 1 analítica completa de l'aigua de xarxa.
- 14 analítiques microbiològiques de mostres de producte preparat.
- 7 analítiques microbiològiques de mostres de superfície.
- 1 auditories internes.

Els resultats obtinguts seran entregats a la Cap d'Hoteleria de cada centre. En aquelles ocasions que la Direcció o el Comitè d'Infeccions del CMPSB consideri oportú realitzar controls bacteriològics addicionals i estiguin degudament justificats, l'empresa haurà d'efectuar-los sense cap càrrec addicional.

L'empresa contractada complirà totes les normatives europees, realitzarà els corresponents controls de qualitat complint les normes PRL, i disposarà de sistemes d'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC).

L'empresa tindrà protocol·litzat i implantat un sistema de millora continua de qualitat, que explicarà detalladament a l'oferta tècnica.

6 CENTRE 1: HOSPITAL DEL MAR I CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS

6.1 Descripció Funcional de la cuina de pacients de l'Hospital del Mar

El Centre està ubicat al Passeig Marítim 25-29 de Barcelona.

Compta amb 3 edificis repartits de la següent manera:

- Edifici A d' 1 planta d'alçada, on s'ubiquen les Consultes Externes de l'Hospital del Mar.
- Edifici B de 5 plantes d'alçada, planta baixa, soterrani-1 i soterrani -2. On s'ubiquen les Urgències i l'atenció ambulatoria (hospitals de dia i radioteràpia), obstetrícia i ginecologia i 2 quiròfans i 6 unitats d'hospitalització.
- Edifici C que consta d'un total de 10 plantes d'alçada, planta baixa i soterrani-1. On s'ubiquen 6 unitats d'hospitalització i el bloc quirúrgic amb 11 quiròfans i una unitat de reanimació.

El Centre està obert les 24 hores del dia, 365 dies a l'any.

El Centre disposa de 420 llits amb un terme mitjà del 96,30 % d'ocupació.

La pensió completa de pacients de l'Hospital del Mar està formada per:

- **Esmorzar**
- **Dinar**
- **Sopar**
- **Ressopó.**

Als pacients amb diabètics se'ls servirà també un àpat a mig matí i al berenar.

Als pacients amb dieta triturada se'ls servirà també un àpat al berenar.

I als pacients de Parts, Pediatria, Salut Mental i les càmeres d'aïllament de Oncologia-Hematologia també se'ls servirà un àpat al berenar.

Els pacients amb dieta basal podran escollir un menú opcional, tant per al esmorzar, com al dinar i al sopar. L'empresa adjudicatària destinarà una dietista que passarà per les habitacions i recollirà les preferències d'aquests pacients, d'acord amb les opcions del dia. S'haurà de definir el circuit que es portarà a terme, horaris, tipus d'eleccions, així com qualsevol proposta d'optimització en l'organització.

El mig matí sempre serà fruita natural i el berenar i ressopó constarà d'un líquid, ja sigui llet, suc o iogurt, i un sòlid que pot consistir en galetes sense sucre o torrades.

En cada àpat s'hauran d'incloure els estris necessaris per consumir el menjar (culleretes, tovalloles, gots, etc.)

Per als pacients de toxicomanies, tant l'esmorzar com el berenar constarà d'un entrepà gran (120gr de pa) amb embotit i un suc o cafè amb llet.

En cada àpat s'hauran d'incloure els estris necessaris per consumir el menjar (culleretes, tovalloles, gots, etc.)

Esmorzar

S'inicia l'emplatat del servei d'esmorzar a les 8:00 hores i es finalitza a les 9:15 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per a aquest ús.

Una vegada lliurat el carro a la unitat, es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Una vegada finalitzat el servei d'esmorzar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Mig matí

Els mig matins dels pacients diabètics,, es preparen a cuina i es pugen al mateix carro de l'esmorzar en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta per repartir-les a mig matí.

Dinar

S'inicia l'emplatat del servei de menjar a les 12:30 hores i es finalitza a les 13:45 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per aquest ús.

Una vegada lliurat el carro a la unitat, es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei de dinar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en què s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Berenar

Els berenars dels pacients es preparen a cuina i es pugen al mateix carro del dinar en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta per repartir-les a l'hora del berenar.

Sopar

S'inicia l'emplatat del servei de sopar a les 18:30 hores i es finalitza a les 19:15 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu posterior transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza el muntacàrregues habilitat per a aquest ús.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Una vegada finalitzat el servei de sopar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en què s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Ressopó

Els ressopons dels pacients es preparen a cuina i es pugen al mateix carro del sopar en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta per repartir-les a l'hora del ressopó.

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El ressopó del personal de nit d'infermeria es prepara en cistelles i es puja al mateix carro que el sopar dels pacients. Al personal de cada planta se'l puja amb el carro del sopar de la Unitat d'Hospitalització. El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta, per menjar-se'l quan el cregui oportú.

El ressopó del personal estarà compost per la combinació d'un sòlid, un líquid i un complement.

SOLIDS	LÍQUIDS	COMPLEMENTS
Galleta	logurt	Sucre, sacarina
Torrada	Suc fruita	Sobre de Café
Cereals	Llet	Sobre de Cacao
Pastes		

La informació de menús, els plànols de cuines i de les cafeteries i el personal actual assignat a cada centre, són els que consten en el contracte amb número d'expedient 382/2017-SE-PORH i als annexos d'aquest PPT.

Els consums estimats pel període de contractació es mostren al següent quadre:

SERVEI DE CUINA DE PACIENTS HOSPITAL DEL MAR			
Nombre de llits		420	
Terme mig d'ocupació		96,30%	
Concepte	Unitat Mesura	Unitats / 7 mesos	Observacions
Cost fixe del servei	€/mes	7	
Esmorzars	€/unitat	100.897	
Mig Matins	€/unitat	26.250	
Dinars	€/unitat	100.897	
Berenars	€/unitat	45.780	
Sopars	€/unitat	100.897	
Ressopos	€/unitat	100.897	
Ressopó personal nit	€/unitat	33.600	(128+32) professionals al dia
Extres Unitats d'Hospitalització + Atenció ambulatoria			llet, suc, galetes, biscotes, iogurt,
Aigües per pacients	€/unitat	100.590	Envasos de 1,5l
Glaçons de gel pel quiròfan	€/unitat	210	30 paquets al mes
Extres Direcció PSMAR			Consell Rector + Comité Direcció + Jornadas Anuals programades
TOTAL			

6.2 Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral de l'Hospital del Mar

Al centre hi treballen 2.851 professionals.

La cafeteria de públic i el menjador laboral comparteixen la mateixa cuina. Des d'un costat de la cuina s'accedeix al menjador laboral al què els usuaris només tenen accés des de l'hospital, i des de l'altre costat de la cuina s'accedeix a la cafeteria a la què es pot tenir accés des de les galeries de l'Hospital o des del Passeig Marítim.

Tot junt fa unes dimensions de 813,22 m², amb un magatzem al soterrani de 219 m². A aquest magatzem s'accedeix des del muntacàrregues que hi ha instal·lat a la cuina. L'empresa adjudicatària assumirà els costos que derivin del muntacàrregues, ja siguin reparacions, revisions o llicències.

L'horari del menjador laboral es de 7:15 hores a 16:00 hores, de dilluns a divendres.
L'horari de la cafeteria es de 7:30 hores a 23:00 hores, de dilluns a diumenge.

El menjador laboral donarà servei al personal del CMPSB i per tant, haurà de respectar els preus màxims de productes que es mostren a l'Annex II d'aquest Plec, així com garantir una oferta de menú que s'ajusti al mostrat a l'Annex I.

Seran valorades totes las propostes quant a ampliació de la rotació de menús, variació, continguts, gramatges, així com innovacions que contemplin mesures mediambientals i promoció de la salut.

El metges de guàrdia aniran a dinar al menjador laboral en aquest horari, i signaran en un llistat prèviament consensuat amb RRHH del Centre.

Pel que fa al sopar i als dinars dels caps de setmana i festius, com que el menjador laboral ja està tancat, els metges menjaran en la cafeteria, en un espai reservat para tal ús.

Aquest espai estarà reservat pel personal del CMPSB en la cafeteria permanentment, no només a les tardes i els caps de setmana, doncs els treballadors podran fer ús de la cafeteria amb las mateixes condicions de preus, horaris i ofertes de menú que en el menjador laboral.

Des de la direcció del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona es demanen serveis de cafès i aperitius per reunions i jornades. Aquests serveis s'hauran de servir des de la cafeteria de l'Hospital del Mar.

Els preus de venda màxims en cafeteries pel personal del CMPSB es troben a l'Annex II d'aquest PPT.

6.3 Descripció Funcional del CUAP Ciutat Vella Peracamps

El Centre esta ubicat a la Plaça Pieyre Mandiargues, nº 1-5 baixos. 08001 Barcelona.

Compta amb una superfície útil de 697,39 m², en una planta baixa i un primer pis.

És un Centre d'Urgències i per tant obert les 24 hores del dia els 365 dies a l'any.
El Centre disposa de 8 boxs d'atenció i tractament amb un terme mitjà del 81,00% d'ocupació.

Aquest centre no disposa de cuina en les seves instal·lacions, per això s'han de servir els menjars, tant per als pacients com pels metges de guàrdia, en línia freda des d'un centre extern que estigui preparat i homologat per a l'exportació de menjars.

Els àpats es serveixen en barquetes mono ració amb una freqüència setmanal.

L'adjudicatari haurà de subministrar una nevera amb display de temperatura per a la conservació del aliments i un regenerador de les barquetes.

Els àpats dels metges de guàrdia aniran empaquetats i etiquetats amb el dia i l'àpat al que pertany, i estarà compost per un primer plat, un segon plat, postres (fruita fresca o iogurt) i pa envasat (tipus pagès).

Els àpats dels pacients estaran compostos per un primer plat, un segon plat, postres, pa envasat (tipus pagès).

El dia de lliurament, el repartidor retirarà i s'emportarà els menjars que hagin sobrat de la setmana anterior y col·locarà de forma ordenada els paquets y barquetes noves.

Amb una freqüència mensual es servirà un estoc de productes no peribles tals com galetes, llet, suc, sucre, parament d'un sol ús, tals com: gots, coberts i tovalloles.

Els consums estimats pel període de contractació es mostren al següent quadre :

SERVEI DE CUINA DE PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS			
Nombre de box		8	
Terme mig d'ocupació		86,00%	
Concepte	Unitat Mesura	Unitats / 7 mesos	Observacions
Cost fixe del transport	€/mes	7	
Dinars	€/unitat	420	2 pacients al dia
Sopars	€/unitat	420	2 pacients al dia
Ressopó Infermeria Nit	€/unitat	1.260	6 professionals al dia
Extres	€/mes	7	llet, suc, galetes, biscotes, iogurt, entrepà, melmelada, mantega, sucre monodosi, infusions, cafè, material rebutjable
TOTAL			

7 CENTRE 2: CENTRE ESPERANÇA

7.1 Descripció Funcional de la cuina de pacients del Centre Esperança

El Centre està ubicat a l'Avinguda Sant Josep de la Muntanya núm. 12 de Barcelona.

Compta amb una superfície útil de 17.603,51 m², repartits en 2 blocs:

- Bloc A amb 6 plantes.
- Bloc B amb 5 plantes d'alçada, la planta baixa i el soterrani.

El Centre disposa de 170 llits amb un terme mitjà del 85,30% d'ocupació.

La pensió completa de pacients del Centre Esperança està formada per:

- **Esmorzar**
- **Dinar**
- **Sopar**
- **Ressopó.**

A més als pacients diabètics se'ls servirà sempre mig matí i berenar.

I als pacients amb dietes triturades se'ls servirà sempre berenar.

Els pacients amb dieta basal podran escollir un menú opcional, tant per al esmorzar, com al dinar i al sopar. L'empresa adjudicatària destinarà una dietista que passarà per les habitacions i recollirà les preferències d'aquests pacients d'acord amb les opcions del dia. S'haurà de definir el circuit que es portarà a terme, horaris, tipus d'eleccions, així com qualsevol proposta d'optimització en l'organització.

El mig matí sempre serà fruita natural y el berenar i el ressopó constaran d'un líquid, ja sigui llet, suc o iogurt, i un sòlid que pot consistir en galetes sense sucre o torrades.

En cada àpat s'hauran d'incloure els estris necessaris per consumir el menjar (culleretes, tovalloles, gots, etc)

Esmorzar

S'inicia l'emplatat del servei d'esmorzar a les 8:00 hores i es finalitza a les 8:30 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza el muntacàrregues habilitat per a aquest ús.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei d'esmorzar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en què s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Mig matí

Els mig matins dels pacients diabètics, es preparen a cuina i es puja al mateix carro de l'esmorzar, en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta, per repartir-les a mig matí.

Dinar

S'inicia l'emplatat del servei de menjar a les 12:30 hores i es finalitza a les 13:15 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza el muntacàrregues habilitat per aquest ús.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei de dinar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Berenar

Els berenars dels pacients, es preparen a cuina i es puja al mateix carro del dinar, en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta, per repartir-les a l'hora del berenar.

Sopar

S'inicia l'emplatat i transport del servei de sopar a les 18:30 hores i es finalitza a les 19:15 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu posterior transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per a aquest ús.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Una vegada finalitzat el servei de sopar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Ressopó

Els rressopons dels pacients, es preparen a cuina i es pugen al mateix carro del sopar en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta per repartir-les a l'hora del rressopó.

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El rressopó del personal de nit d'infermeria es prepara en cistelles i es puja al mateix carro a la Unitat d'Hospitalització 4B. El personal de la resta d'unitats l'anirà a recollir a aquesta planta. Aquest carro es baixa a l'endemà a l'hora de l'esmorzar.

El rressopó del personal estarà compost per la combinació d'un sòlid, un líquid i un complement.

SOLIDS	LÍQUIDS	COMPLEMENTES
Galeta	logurt	Sucre, sacarina
Torrada	Suc fruita	Sobre de Café
Cereals	Llet	Sobre de Cacao
Pastes		

La informació de menús, els plànols de cuines i de les cafeteries i el personal actual assignat a cada centre, són els que consten en el contracte amb número d'expedient 382/2017-SE-PORH i als annexos d'aquest PPT.

Els consums estimats pel període de contractació es mostren al següent quadre:

SERVEI DE CUINA DE PACIENTS CENTRE ESPERANÇA			
Nombre de llits		170	
Terme mig d'ocupació		85,3%	
Concepte	Unitat Mesura	Unitats / 7 mesos	Observacions
Cost fixe del servei	€/mes	7	
Esmorzars	€/unitat	30.659	
Mig Matins	€/unitat	11.550	
Dinars	€/unitat	30.659	
Berenars	€/unitat	15.750	
Sopars	€/unitat	30.659	
Ressopos	€/unitat	30.659	
Ressopó personal nit	€/unitat	5.670	27 professionals al dia
Aigües per pacients	€/unitat	35.700	Envasos de 1,5l
Extres Unitats d'Hospitalització			llet, suc, galetes, biscotes, iogurt, entrepà, melmelada, mantega, sucre monodosi, infusions, cafè, material rebutjable
TOTAL			

7.2 Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral del Centre Esperança

Al centre hi treballen i 512 professionals.

L'horari de la cafeteria es de 7:30 hores a 16:00 hores de dilluns a divendres. i de 8:00 hores a 16:00 hores els caps de setmana i festius.

La cafeteria està situada a la planta baixa, i l'alçada del sostre impedeix que es pugui instal·lar extracció de fums de manera que no es pot cuinar allà.

Tots els plats s'han de preparar a la cuina, que es troba al soterrani, i pujar-los fins a la cafeteria en safates gastronorms.

L'horari de menjador laboral és de 13:00 hores a 15:00 hores. El metges de guàrdia aniran a dinar al menjador laboral en aquest horari, i signaran en un llistat prèviament consensuat amb RRHH del Centre.

Pel que fa al sopar, com que el menjador laboral ja està tancat, es pujaran dues safates des de cuina fins a l'habitació dels metges. Aquestes safates seran recollides al matí següent i tornades a la cuina pel seu rentat.

Els preus de venda màxims en cafeteries pel personal del CMPSB es troben a l'Annex II d'aquest PPT.

8 CENTRE 3: CENTRE FÒRUM - GERIATRIA

8.1 Descripció Funcional la cuina de pacients del Centre Fòrum - Geriatria

El Centre està ubicat al C/Llull 410 de Barcelona.

Compta amb una superfície útil de 18.388,87 m², repartits en 7 plantes. Un soterrani, on es troba la cuina; i una planta baixa i 5 pisos d'alçada, on es troben les unitats d'hospitalització.

El Centre disposa de 132 llits de geriatria amb un terme mitjà del 96,00% d'ocupació, més 35 places en l'Hospital de Dia de Geriatria amb un 28,86% d'ocupació.

La pensió completa de pacients de Geriatria del Centre Fòrum està formada per:

- **Esmorzar**
- **Dinar**
- **Sopar**
- **Ressopó.**

A més als pacients diabètics, se'ls servirà sempre un àpat a mig matí i berenar, i als pacients amb dietes triturades se'ls servirà sempre berenar.

Els pacients amb dieta basal podran escollir un menú opcional, tant per al esmorzar, com al dinar i al sopar. L'empresa adjudicatària destinarà una dietista que passarà per les habitacions i recollirà les preferències d'aquests pacients, d'acord amb les opcions del dia. S'haurà de definir el circuit que se llevarà a terme, horaris, tipus d'eleccions, així com qualsevol proposta d'optimització en l'organització.

Els pacients hospitalitzats a la Unitat 3B, cures pal·liatives, podran optar al "menú estrella", en què podran escollir entre cinc primers, cinc segons i cinc postres, tant per al esmorzar, com al dinar i al sopar. L'empresa adjudicatària destinarà un dietista que passarà per les habitacions i recollirà les preferències d'aquests pacients d'acord amb les opcions del dia. S'haurà de definir el circuit que se llevarà a terme, horaris, tipus d'eleccions, així com qualsevol proposta d'optimització en l'organització.

El mig matí sempre serà fruita natural y el berenar i ressopó constarà d'un líquid, ja sigui llet, suc o iogurt, i un sòlid que pot consistir en galetes sense sucre o torrades.

En cada àpat s'haurà d'incloure els estris necessaris per consumir el menjar (culleretes, tovalloles, gots, etc)

Esmorzar

S'inicia l'emplatat del servei d'esmorzar a les 8:15 hores i es finalitza a les 9:00 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per aquest ús.

Pels pacients de geriatria que requereixen dietes triturades, se'ls servirà una "papilla" de cereals que arribarà ja preparada a la planta en un bol individual i tèrmic.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei d'esmorzar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Mig matí

Els mig matins dels pacients diabètics, es preparen a cuina i es puja al mateix carro de l'esmorzar en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta, per repartir-les a mig matí.

Dinar

S'inicia l'emplatat del servei de menjar a les 12:30 hores i es finalitza a les 13:15 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per a aquest ús.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei de dinar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Berenar

Els berenars dels pacients es preparen a cuina i es pugen al mateix carro del dinar, en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta, per repartir-les a l'hora del berenar.

Sopar

S'inicia l'emplatat del servei de sopar a les 18:30 hores i es finalitza a les 19:15 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu posterior transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza el muntacàrregues habilitat per a aquest ús.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Una vegada finalitzat el servei de sopar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Ressopó

El rressopó dels pacients es preparen a cuina i es puja al mateix carro del sopar en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta, per repartir-les a l'hora del rressopó.

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El rressopó del personal de nit d'infermeria es prepara en cistelles i es puja al mateix carro que el sopar dels pacients. Al personal de cada planta se'l puja amb el carro del sopar de la Unitat d'Hospitalització.

El rressopó del personal estarà compost per la combinació d'un sòlid, un líquid i un complement.

SOLIDS	LÍQUIDS	COMPLEMENTES
Galleta	logurt	Sucre, sacarina
Torrada	Suc fruita	Sobre de Café
Cereals	Llet	Sobre de Cacao
Pastes		

La informació de menús, els plànols de cuines i de les cafeteries i el personal actual assignat a cada centre, són els que consten en el contracte amb número d'expedient 382/2017-SE-PORH i als annexos d'aquest PPT.

Els consums estimats pel període de contractació es mostren al següent quadre:

SERVEI DE CUINA DE PACIENTS CENTRE FÒRUM - GERIATRIA			
Nombre de llits Geriatria		132	
Terme mig d'ocupació GER		96,00%	
Places Hospital de Dia GER		35	
Terme mig d'ocupació HD GER		28,86%	
Concepte	Unitat Mesura	Unitats / 7 mesos	Observacions
Cost fixe servei	€/mes	7	
Esmorzars	€/unitat	26.611	
Mig Matins	€/unitat	7.350	
Dinars	€/unitat	28.025	
Berenars	€/unitat	14.014	
Sopars	€/unitat	26.611	
Ressopos	€/unitat	26.611	
Ressopó Infermeria Nit	€/unitat	4.200	20 professionals al dia
Aigües per pacients	€/unitat	27.720	Envasos de 1,5l
Extres Unitats d'Hospitalització			llet, suc, galetes, biscotes, iogurt, entrepà, mermelada, mantega, sucre monodosi, infusions, cafè, material rebutjable
TOTAL			

8.2 Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral del Centre Fòrum.

Al centre hi treballen 255 professionals.

La cafeteria està situada a la planta baixa, i encara que disposa d'una planxa per fer entrepans calents, el menjar del self del menjador laboral puja preparada des de la cuina amb safates gastronorm.

L'horari de menjador laboral és de 13 hores a 15 hores.

El metges de guàrdia aniran a dinar al menjador laboral en aquest horari, i signaran en un llistat prèviament consensuat amb RRHH del Centre. Quant al sopar, com que el menjador laboral ja està tancat, es pujaran les safates des de cuina fins a l'habitació dels metges. Aquestes safates seran recollides al matí següent i tornades a la cuina pel seu rentat.

Els preus de venda màxims en cafeteries pel personal del CMPSB es troben a l'Annex II d'aquest PPT.

9 CENTRE 4: CENTRE INSTITUT DE NEUROPSIQUIIATRIA I ADDICIONS (INAD):

9.1 CENTRE INSTITUT DE NEUROPSIQUIIATRIA I ADDICIONS (INAD) Part ubicada al Centre Fòrum

El Centre està ubicat al C/Llull 410 de Barcelona.

Compta amb una superfície útil de 18.388,87 m², repartits en 7 plantes. Un soterrani, on es troba la cuina; i una planta baixa i 5 pisos d'alçada, on es troben les unitats d'hospitalització.

Al Centre hi han 70 llits de salut mental amb un terme mitjà del 95,00% d'ocupació més 12 places en l'Hospital de Dia de Psiquiatria amb un 80,00 % d'ocupació.

La pensió completa de pacients de Salut mental del Centre Fòrum està formada per:

- **Esmorzar**
- **Dinar**
- **Berenar**
- **Sopar**
- **Ressopó.**

Als pacients diabètics, se'ls servirà sempre un àpat a mig matí.

Els pacients amb dieta basal podran escollir un menú opcional, tant per al esmorzar, com al dinar i al sopar. L'empresa adjudicatària destinarà una dietista que passarà per les habitacions i recollirà les preferències d'aquests pacients, d'acord amb les opcions del dia. S'haurà de definir el circuit que se llevarà a terme, horaris, tipus d'eleccions, així com qualsevol proposta d'optimització en l'organització.

El mig matí sempre serà fruita natural y el berenar i ressopó constarà d'un líquid, ja sigui llet, suc o iogurt, i un sòlid que pot consistir en galetes sense sucre o torrades.

En cada àpat s'haurà d'incloure els estris necessaris per consumir el menjar (culleretes, tovalloles, gots, etc)

Esmorzar

S'inicia l'emplatat del servei d'esmorzar a les 8:15 hores i es finalitza a les 9:00 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per aquest ús.

Pels pacients de geriatria que requereixen dietes triturades, se'ls servirà una "papilla" de cereals que arribarà ja preparada a la planta en un bol individual i tèrmic.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei d'esmorzar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Mig matí

Els mig matins dels pacients diabètics, es preparen a cuina i es puja al mateix carro de l'esmorzar en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta, per repartir-les a mig matí.

Dinar

S'inicia l'emplatat del servei de menjar a les 12:30 hores i es finalitza a les 13:15 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per a aquest ús.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei de dinar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Berenar

Els berenars dels pacients es preparen a cuina i es pugen al mateix carro del dinar, en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta, per repartir-les a l'hora del berenar.

Sopar

S'inicia l'emplatat del servei de sopar a les 18:30 hores i es finalitza a les 19:15 hores.

Es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu posterior transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza el muntacàrregues habilitat per a aquest ús.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients.

Una vegada finalitzat el servei de sopar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Ressopó

El ressopó dels pacients es preparen a cuina i es puja al mateix carro del sopar en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta, per repartir-les a l'hora del ressopó.

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El ressopó del personal de nit d'infermeria es prepara en cistelles i es puja al mateix carro que el sopar dels pacients. Al personal de cada planta se'l puja amb el carro del sopar de la Unitat d'Hospitalització.

El ressopó del personal estarà compost per la combinació d'un sòlid, un líquid i un complement.

SOLIDS	LÍQUIDS	COMPLEMENTS
Galleta	logurt	Sucre, sacarina
Torrada	Suc fruita	Sobre de Café
Cereals	Llet	Sobre de Cacao
Pastes		

La informació de menús, els plànols de cuines i de les cafeteries i el personal actual assignat a cada centre, són els que consten en el contracte amb número d'expedient 382/2017-SE-PORH i als annexos d'aquest PPT.

Els consums estimats pel període de contractació es mostren al següent quadre:

SERVEI DE CUINA DE PACIENTS CENTRE FÒRUM - INAD			
Nombre de llits Psiquiatria		70	
Terme mig d'ocupació PSI		95,00%	
Places Hospital de Dia PSI		12	
Terme mig d'ocupació HD PSI		80,00%	
Concepte	Unitat Mesura	Unitats / 7 mesos	Observacions
Cost fixe servei	€/mes	7	
Esmorzars	€/unitat	13.965	
Mig Matins	€/unitat	2.100	
Dinars	€/unitat	15.309	
Berenars	€/unitat	13.965	
Sopars	€/unitat	13.965	
Ressopos	€/unitat	13.965	
Ressopó Infermeria Nit	€/unitat	1.890	9 professionals al dia
Aigües per pacients	€/unitat	14.700	Envasos de 1,5l
Extres Unitats d'Hospitalització			llet, suc, galetes, biscotes, iogurt, entrepà, mermelada, mantega, sucre monodosi, infusions, cafè, material rebutjable
TOTAL			

9.2 HOSPITAL DE DIA INFANTO-JUVENIL LITORAL MAR, Descripció Funcional.

El centre està ubicat al carrer del Davant del Portal Nou, 7 de Barcelona.

Compta amb 16 places i està obert de 8 hores a 18 hores de dilluns a divendres.

Aquest centre no disposa de cuina en les seves instal·lacions, per això s'han de servir els menjars per als pacients en línia freda des d'un centre extern que estigui preparat i homologat per l'exportació de menjars.

Els àpats es serveixen en barquetes mono ració, amb una freqüència setmanal.

L'adjudicatari haurà de subministrar una nevera amb display de temperatura per la conservació del aliments i un regenerador de les barquetes.

Els àpats dels pacients estaran compostos per un primer plat, un segon plat, postres, pa envasat (tipus pagès).

El dia de entrega, el repartidor retirarà i s'emportarà els menjars que hagin sobrat de la setmana anterior y col·locarà de forma ordenada els paquets y barquetes noves.

Amb una freqüència setmanal es servirà un estoc de productes no peribles tals com galetes, llet, suc, sucre, parament d'un sol ús, tal com gots, coberts, tovalloles.

Els consums estimats pel període d'aquest contracte es mostren al següent quadre:

SERVEI DE CUINA DE PACIENTS CENTRE INAD: HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR			
Concepte	Unitat Mesura	Unitats / 7 mesos	Observacions
Cost fixe del transport	€/mes	7	
Dinars	€/unitat	2.240	16 menus de Dll a Dv
Pack esmorzar setmanal	€/set	32	
Pack berenar setmanal	€/set	32	
Aigües per pacients	€/unitat	945	30 a la setmane
TOTAL			

REDAN LA MINA, Descripció Funcional

Es tracta d'un Centre de Reducció de Danys ubicat a l'Avinguda Manuel Fernández Márquez s/n, de Barcelona.

Està obert de 8:00 hores a 23:00 hores de dilluns a diumenge.

Aquest centre no disposa de cuina en les seves instal·lacions, per això s'han de servir amb una freqüència setmanal un estoc de productes tals com galetes, embotit, llet, suc, sucre, parament d'un sol ús, tal com gots, coberts, tovalloles.

Els consums pel període d'aquest contracte es mostren al següent quadre:

SERVEI DE CUINA DE PACIENTS CENTRE INAD: REDAN LA MINA			
Concepte	Unitat Mesura	Unitats / 7 mesos	Observacions
Cost fixe del transport	€/mes	7	
Extres	€/set	32	llet, suc, galetes, biscotes, iogurt, entrepà, mermelada, mantega, sucre monodosi, infusions, cafè, material rebutjable
TOTAL			

10 CENTRE 5: CENTRES ASSISTENCIALS Dr. EMILI MIRA

10.1 Descripció Funcional de la cuina de pacients dels Centres Assistencials Dr. Emili Mira

El Centre està ubicat al carrer Prat de la Riba 171 de Santa Coloma de Gramenet, en la província de Barcelona.

Compta amb una superfície útil de 22.569.44 m².

El Centre Assistencial Emili Mira és un centre sanitari dedicat a la rehabilitació psicosocial de pacients amb malalties mentals en règim de mitja i llarga estada.

Es divideix en pavellons situats en tres edificis separats físicament (Ed. Central, Ed. Llevant i Ed. Núria).

L'Edifici Central, consta de 4 plantes, amb 5 unitats d'hospitalització amb un total del 133 llits (percentatge % mitjà d'ocupació del 95,00%) i 1 Hospital de Dia de Salut Mental (12 places i un percentatge % mitjà d'ocupació del 75,00%).

L'Edifici Llevant té 6 plantes, amb 4 unitats d'hospitalització amb un total de 175 llits (percentatge % mitjà d'ocupació del 95,00%) i 1 Hospital de dia Sociosanitari (25 places i un percentatge % mitjà d'ocupació del 100,00%).

L'Edifici Núria, consta de 1 planta baixa, amb 30 llits (% mitjà d'ocupació del 95,00%).

El Centre està obert les 24 hores del dia, 365 dies a l'any.

La pensió completa dels pacients del Centre Assistencial Emili Mira està formada per 5 àpats:

- **Esmorzar**
- **Dinar**
- **Berenar**
- **Sopar**
- **Ressopó**

Als pacients diabètics se'ls servirà un àpat a mig matí que sempre serà fruita natural y el berenar i ressopó constarà d'un líquid, ja sigui llet, suc o iogurt, i un sòlid que pot consistir en galetes sense sucre o torrades.

Als pacients amb disfàgia se'ls servirà gelatines per a l'aportació hídrica necessària. La petició vindrà pautada pel servei mèdic a la dieta dels pacients. Cuina farà el recompte i les pujarà un cop a la setmana a cada una de les unitats. El personal d'infermeria les guardarà a la nevera de cada un dels office i les anirà consumint en cada àpat.

Els pacients amb dieta basal podran escollir un menú opcional, tant per al esmorzar, com al dinar i al sopar. L'empresa adjudicatària destinarà una dietista que passarà per les habitacions i recollirà les preferències d'aquests pacients d'acord amb les opcions del dia. S'haurà de definir el circuit que es portarà a terme, horaris, tipus d'eleccions, així com qualsevol proposta d'optimització en l'organització.

En cada àpat (inclosos mig matí, berenar i ressopó) s'hauran d'incloure els estris necessaris per consumir el menjar (culleretes, tovalloles, gots, etc)

La cuina està ubicada a l'Edifici Central i des d'aquí es distribueixen els carros isoterms del menjar a cada unitat d'hospitalització de cada Edifici.

L'Edifici Central, on està ubicada la cuina, consta de 3 plantes, hi ha accés a cadascuna d'elles en ascensor. L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de lliurar cada un dels serveis, en safates individuals a cada un dels menjadors.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates als pacients en les taules dels menjadors

Una vegada finalitzat el servei de dinar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Les 3 plantes es divideixen en 5 unitats, i 5 menjadors separats, un per a cada unitat d'hospitalització. Hi ha un menjador més a l'Hospital de Dia amb una capacitat de 12 comensals al qual només se li ha de subministrar el servei del dinar.

L'Edifici Llevant té 5 plantes, consta de 4 unitats LL1, LL2, LL3 i LL4, amb 4 menjadors diferents. Hi ha un menjador més a l'Hospital de Dia amb una capacitat de 25 comensals al qual només se li ha de subministrar el servei del dinar i berenar.

Un cop omplerts els carros isoterms amb les safates individuals, es carreguen en un camió isoterm, amb plataforma elevadora, i es traslladen fins a l'Edifici Llevant. Un cop a l'Edifici Llevant es descarreguen al moll i es porten a cada un dels menjadors.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates als pacients en les taules dels menjadors

Una vegada finalitzat el servei de dinar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

L'adjudicatari ha de proporcionar el camió isoterm o el mitjà de transport més adient per realitzar aquest servei. Haurà d'especificar quin serà el vehicle que posarà a disposició del contracte i s'haurà d'encarregar de totes les despeses associades (combustible, revisions, reparacions, assegurança, impostos, etc), i garantir la continuïtat del servei.

L'Edifici Núria, consta de 1 planta baixa, amb un menjador. Està situat a la part més a dalt del recinte. El camió ha de superar dues pujades pronunciades, la qual cosa impedeix que es pugui servir els àpats en safates individuals ja que es vessaria tot el contingut. Per aquesta raó es serveix en safates gastronorm i és el personal d'infermeria i el propis pacients els que serveixen a la taula.

Des de cuina, també, a la vegada que es serveix el menjar es servirà el parament de taula, plats, coberts, gots, tovalloles.

Un cop consumit, es recolliran els carros amb les safates gastronorm i el parament de taula brut i lo netejaran a la cuina.

Es valoraran les propostes d'innovació o millora pel servei dels àpats en aquest edifici.

Esmorzar

S'inicia l'emplatat del servei d'esmorzar a les 8:00 hores i es finalitza a les 9:00 hores.

Per a les unitats del Ed. Central i Ed. Llevant: es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per aquest ús.

A l'Edifici Núria es serveixen termos de cafè amb llet i els productes sòlids en una cistella. El procés de trasllat del carros fins a les unitats s'ha descrit anteriorment.

Pels pacients de geriatría que requereixen dietes triturades, se'ls servirà una "papilla" de cereals que arribarà ja preparada a la planta en un bol individual i tèrmic.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les taules dels pacients.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei de esmorzar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Mig matí

Els mig matins dels pacients diabètics, es preparen a cuina i es puja al mateix carro de l'esmorzar, en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta, per repartir-les a mig matí.

Dinar

S'inicia l'emplatat i transport del servei de menjar a les 12:30 hores i es finalitza a les 13:15 hores.

Per a les unitats del Ed. Central i Ed. Llevant: es prepara en safates individuals i personalitzades, que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per a aquest ús.

A l'Edifici Núria es serveix en safates gastronòmiques. El procés de trasllat dels carros fins a les unitats s'ha descrit anteriorment.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les taules dels menjadors.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic o mitjançant correu electrònic del servei de dietes. Els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat.

Una vegada finalitzat el servei de dinar i recollides les safates per part d'infermeria, el personal de cuina recull els carros en el mateix ordre en que s'han servit i els baixa a cuina per a la seva neteja i desinfecció.

Berenar

Els berenars dels pacients, es preparen a cuina i es puja al mateix carro del dinar, en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta, per repartir-les a l'hora del berenar.

Segons la tipologia del pacient i tenint en compte que són pacients de llarga estada els diumenges en el berenar se'ls servirà un sandvitx complet que es facturarà com a extra.

Sopar

S'inicia l'emplatat i transport del servei de sopar a les 18:00 hores i es finalitza a les 18:45 hores.

Per a les unitats de l'Ed. Central i Ed. Llevant es prepara en safates individuals i personalitzades que són introduïdes en els carros isoterms de repartiment i una vegada es completa cada carro es procedeix al seu transport i distribució a les diferents Unitats d'Hospitalització. S'utilitza l'ascensor habilitat per a aquest ús.

A l'Edifici Núria es serveix en safates gastronorm.

El procés de trasllat del carros fins a les unitats s'ha descrit anteriorment.

Durant el procés de l'emplatat la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitzen mitjançant la utilització del contestador telefònic del servei de dietes.

Una vegada lliurat el carro a la unitat es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les taules del menjador.

Quan finalitza el servei de sopar i recollides les safates per part d'infermeria, els carros es baixen a cuina per a la seva neteja i desinfecció en els horaris establerts.

Ressopó

El rressopó dels pacients, es prepara a cuina i es puja al mateix carro del sopar, en unes cistelles habilitades per a això.

El personal d'infermeria retira les cistelles i les guarda a l'office de la planta, per repartir-les a l'hora del rressopó.

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El rressopó del personal de nit d'infermeria, es prepara en cistelles i es puja al mateix carro que el sopar dels pacients. Al personal de cada planta se'l puja amb el carro del sopar de la Unitat d'Hospitalització.

El rressopó del personal estarà compost per la combinació d'un sòlid, un líquid i un complement.

SOLIDS	LÍQUIDS	COMPLEMENTES
Galleta	logurt	Sucre, sacarina
Torrada	Suc fruita	Sobre de Café
Cereals	Llet	Sobre de Cacao
Pastes		

La informació de menús, els plànols de cuines i de les cafeteries i el personal actual assignat a cada centre, són els que consten en el contracte amb número d'expedient 382/2017-SE-PORH i als annexos d'aquest PPT.

Els consums pel període d'aquest contracte es mostren al següent quadre:

SERVEI DE CUINA DE PACIENTS CENTRES ASSISTENCIALS DR. EMILI MIRA			
Nombre de llits		338	
Terme mig d'ocupació		95,00%	
Hospital Dia Salut Mental		12	
Terme mig d'ocupació		75,00%	
Hospital Dia SocioSanitari		25	
Terme mig d'ocupació		100,00%	
Concepte	Unitat Mesura	Unitats / 7 mesos	Observacions
Cost fixe del servei	€/mes	7	
Esmorzars	€/unitat	67.431	
Mig Matins	€/unitat	8.610	
Dinars	€/unitat	72.191	
Berenars	€/unitat	70.931	
Sopars	€/unitat	67.431	
Ressopos	€/unitat	67.431	
Sandwitch addicionals berenars	€/unitat	17.850	85 unitats al dia
Ressopó personal nit	€/unitat	7.140	34 professionals al dia
Gelatines	€/unitat	58.800	280 al dia
Aigües per pacients	€/unitat	70.980	Envasos de 1,5l
Extres aniversaris , activitats de lleure i estoc unitats d'hospitalització			llet, suc, galetes, biscotes, iogurt, entrepà, melmelada, mantega, sucre monodosi, infusions, cafè, material rebutjable
TOTAL			

10.2 Descripció funcional de la cafeteria i menjador laboral de pacients dels Centres Assistencials Dr. Emili Mira

Al centre hi treballen 447 professionals.

Està obert les 24 hores del dia, 365 dies a l'any.

La cafeteria i el menjador laboral estan separat físicament. Ambdós estan situats al soterrani de l'Edifici Central, amb accés directe des del carrer.

L'horari de la cafeteria es de 8:00 hores a 18:30 hores de dilluns a diumenge.

La cafeteria disposa d'una planxa per fer entrepans calents, però el menjar es prepara a la cuina de pacients i es trasllada fins la cafeteria en safates gastronorm. L'horari de menjador a la cafeteria es de les 13:00 hores fins les 15 hores.

Així mateix, als pacients no se'ls podrà vendre productes amb cafeïna o excitants. Els refrescos de cola hauran de ser sempre sense cafeïna i sense sucre

El menjador laboral per al personal intern està ubicat també al soterrani, al costat de la cuina de pacients. És a la cuina de pacients on es preparen els aliments del self.

L'horari de menjador laboral és de 13:00 hores a 15:00 hores de dilluns a divendres.

El metges de guàrdia aniran a dinar al menjador laboral en aquest horari, i signaran en un llistat prèviament consensuat amb RRHH del Centre.

Pel que fa al dinar de caps de setmana i festius, com que el menjador laboral està tancat, es serviran dues safates amb dieta basal des de cuina i els metges podran utilitzar aquest espai per menjar.

Pel que fa al sopar, com que el menjador laboral ja està tancat, es pujaran dues safates amb dieta basal des de cuina fins a l'habitació dels metges. Aquestes safates seran recollides al matí següent i tornades a la cuina pel seu rentat.

Els preus de venda màxims en cafeteries pel personal del CMPSB es mostren a l'Annex II d'aquest PPT.

11 ANNEXOS

Annex I – Informació de menús.

Annex II – Preus de venda màxims en cafeteries per personal CMPSB

Annex III - Plànols de cuines i cafeteries.

Annex IV - Personal actual assignat a cada centre.

Barcelona, a data de la signatura electrònica.

Sonia Cruces Diloy
Responsable Hoteleria CMPSB