



SANT PAU
Campus Salut
Barcelona



Hospital de
la Santa Creu i
Sant Pau

OBE 23/592

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI
INTEGRAL DE RESTAURACIÓ AMB DESTÍ A LA FUNDACIÓ
DE GESTIÓ SANITARIA DE L'HOSPITAL DE LA SANTA CREU
I SANT PAU**

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

ÍNDEX

A)	OBJECTE DEL CONTRACTE.....	3
B)	ACTIVITAT DE LA FUNDACIÓ DE GESTIÓ SANITÀRIA DE L'HOSPITAL DE LA SANTA CREU I SANT PAU	6
C)	TIPUS DE RESTAURACIÓ	6
D)	PREVISIONS DE CONSUM	7
E)	PRESTACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	8
F)	DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ	12
	1. SERVEIS A USUARIS (USUARIS HOSPITAL)	12
	2. SERVEI AL PERSONAL DE GUÀRDIA	17
	3. SERVEI DE MENJADOR DELS PROFESSIONALS	17
	4. CAFETERIA DE PÚBLIC	22
	5. SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES EXPENEDORES DE BEGUDES I ALIMENTS SÒLIDS. (VENDING).....	23
	6. D'ALTRES SERVEIS (CONGRESSOS, MENJARS ESPECIALS I D'ALTRES)	30
	7. SERVEI USUARIS DE PI I MOLIST	30
	8. SERVEIS DE NETEJA DE SAFATES I ALTRES SERVEIS COMPLEMENTARIS DEL MENJADOR DELS PROFESSIONALS.....	40
	9. PRESTACIONS I SERVEIS EXTRES.....	40
	10. SERVEIS A TERCERS I/O D'ALTRES MODALITATS	41
G)	RECURSOS HUMANS PER A LA PRESTACIÓ DEL CONTRACTE DE RESTAURACIÓ DE LA FGS.....	42
H)	INVERSIONS.....	48
I)	MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS	50
J)	PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS I PLANS D'EMERGÈNCIA.	54
K)	APORTACIONS DE L'HOSPITAL DE LA SANTA CREU I SANT PAU PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI..	54
L)	INSPECCIÓ I CONTROL EN L'EXECUCIÓ DEL SERVEI	56
M)	PROGRAMA INFORMÀTIC	57
N)	INFORMACIÓ DE LA FACTURACIÓ.....	59
O)	DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS.....	60
P)	ANNEXES	63

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

a) OBJECTE DEL CONTRACTE

El contracte té per objecte **la prestació integral del servei de restauració a usuaris i professionals** de la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (en endavant FGS o Direcció de l'Hospital). Tal i com s'explica a la memòria justificativa que es publica amb el present Plec de Prescripcions Tècniques (en endavant, PPT), **la cafeteria de públic i el vending també són objecte del contracte**. En tot cas, ens remetem a l'esmentada memòria, reproduint i fent part d'aquest PPT els motius de considerar la restauració com un servei integral.

D'altra banda, el servei objecte del contracte inclou els centres integrats o vinculats a la FGS, com són l'Institut de Recerca (a partir d'ara, IR), la Llar Residència Pi i Molist (a partir d'ara, PM) i la Fundació Privada (a partir d'ara, FP).

Tal i com es pot llegir a la memòria justificativa ja esmentada, el contracte de servei de restauració integral de l'Hospital té una importància cabdal en el normal funcionament de l'activitat hospitalària en tres àrees bàsiques (pacient, acompanyant i professional) i se sustenta en polítiques o eixos d'humanització, sostenibilitat ecològica i suport tecnològic.

L'eix d'humanització respon als propis fins fundacionals de la FGS i comprèn una restauració compromesa amb l'assistència sanitària així com una clara vocació de servei (cap al professional, cap al pacient i els seus acompanyants o cap a qualsevol tercer a través de convenis de col·laboració amb altres entitats o la pròpia administració). El reflex d'aquest eix el trobem al llarg del PPT, entre altres;

- Menús entesos com a medicament, desenvolupats per l'equip de dietistes d'alimentació de la FGS i d'obligat compliment.
- Apropament del servei a l'usuari, ja sigui de manera física; que els professionals puguin recollir els menús en altres punts diferents al del menjador dels professionals, take away, etc., en tot cas, sempre respectant els metres quadrats assignats al contracte o online; amb

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

el desenvolupament de l'APP de reserva de taula, sistema de pagament de menús més senzills que evitin cues, etc.

- Compromís del licitador de donar servei a tercers (ja sigui altres entitats hospitalàries o amb necessitats similars a l'objecte del present contracte o entitats de caràcter social), prèvia formalització de convenis de col·laboració o contractes de servei, entre la pròpia FGS, l'adjudicatari i un tercer.
- Desenvolupament d'enquestes de qualitat i prems que permetin una valoració de la qualitat del servei (entès de manera integral) i que pugui ser extrapolable a altres centres de similars característiques, etc., en la mesura del possible.

L'eix de sostenibilitat ecològica, evitant el malbaratament alimentari, reduint la petjada ecològica i promovent l'ús de productes de proximitat, d'acord amb la normativa en vigor.¹ El reflex d'aquest eix el trobem al llarg del PPT, entre altres:

- Promoció de productes de proximitat, frescos i de temporada
- Ús i optimització del programa de selecció de menús per part del pacient, per evitar l'excedent d'aliment
- Ús de productes sostenibles (reducció de plàstic, etc.) en embalatge i distribució, d'acord amb normativa

I, per últim, l'eix de suport tecnològic amb l'ús d'aquella tecnologia que faciliti l'accessibilitat al menjar, el control de qualitat i la traçabilitat del producte, entre altres.

De manera resumida i sense que es pugui considerar un *numerus clausus* els serveis a desenvolupar són:

- Servei d'alimentació a usuaris hospitalitzats a FGS, IR, PM.
- Servei d'extres d'alimentació als serveis que necessitin la FGS, IR, PM.
- Servei d'Alimentació als professionals de la FGS, IR, FP i als professionals de les empreses

¹ *DECRET 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i agraris.*

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

externes que donen servei a aquestes entitats.

- Servei d'alimentació del personal de guàrdia.
- Neteja de safates i altres serveis accessoris del servei del menjador de professionals.
- Gestió de la cafeteria de públic així com el vending.
- Altres que es descriguin en el present plec o tinguin relació directa amb els anteriorment enumerats.

De manera general per tot el que es dirà a continuació, en l'execució dels serveis, l'adjudicatari haurà de garantir el manteniment i el bon ús de tot el contingut i el continent necessari per a la prestació del servei integral de restauració detallat en el PPT, i coordinarà i treballarà amb l'equip de dietètica de la FGS per garantir una alimentació i una atenció adequada a les necessitats dels usuaris ingressats a l'Hospital. Així mateix vetllarà per oferir un servei que inclogui propostes saludables, sostenibles i amb aliments de proximitat.

L'empresa adjudicatària podrà proposar a la FGS serveis externs, amb el compliment dels requisits i obligacions legalment establertes, d'alguna de les prestacions parcials, del servei principal objecte del contracte, amb la prèvia autorització de la Direcció en casos en els que, per circumstàncies extremes i alienes, no pogués donar el servei compromès durant un temps acotat i consentit per la Direcció de l'Hospital. Serà risc i ventura del licitador i la FGS quedarà exclosa de cap responsabilitat.

En l'execució del contracte, no s'admetran proposicions parcials que no comprenguin la totalitat dels serveis a prestar. L'empresa adjudicatària haurà de preveure qualsevol ampliació assistencial que pugui tenir l'Hospital mentre tingui vigència el contracte, així com la demanda alimentària de tercers, si es necessita.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir en tot moment i al seu risc i ventura qualsevol eventualitat i disposar de plans de contingència per a poder efectuar el servei contractat.

L'empresa adjudicatària, si ho considera convenient, pot proposar durant l'execució del contracte variacions dels serveis a banda dels descrits al Plec de Prescripcions Tècniques, sempre i quan aquestes ofereixin avantatges en la seva prestació, per noves tecnologies, major nombre de prestacions i d'altres característiques que puguin ser avantatjoses per a la seva utilització per part de la FGS, que hauran de ser justificades.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

b) ACTIVITAT DE LA FUNDACIÓ DE GESTIÓ SANITÀRIA DE L'HOSPITAL DE LA SANTA CREU I SANT PAU

Resum de llits i consultoris en servei de l'HSCSP	
Núm. Llits convencionals	548
Núm. Llits d'aïllament	18
Núm. Boxs UCIS i UCIPOS	36
Núm. Boxs Semicrítics	30
Núm. Boxs RPQI	12
Núm. Boxs d'aïllament	7
Total llits (sense urgències)	546
Núm. de consultoris	237
Activitat assistencial any 2022 de l'HSCSP	
Núm. de visites	375.000
Núm. d'estades Hospitalàries	194.139
Núm. d' Urgències	293.533
Núm. d' Altes	40.000
Núm. sessions d' Hospital de dia	88.714

c) TIPUS DE RESTAURACIÓ

La cuina central està pensada per a distribuir línia freda amb regeneració dels 3 àpats a les unitats d'hospitalització i a la pròpia cuina amb el sistema d'inducció per la termalització en hospitalització. Així mateix, també està pensada per distribuir els menús als professionals.

El menjador dels professionals disposa de cuina d'acabats i es serveixen 3 àpats els 365 dies l'any.

La cafeteria de Públic disposa també de cuina d'acabats i es serveixen 3 àpats els 365 dies l'any. Durant el mes d'agost fa de suport al menjador de professionals, degut al seu tancament anual.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

El vending haurà de complir amb la finalitat de servei de suport a les cafeteries, estarà pensat per disposar els aliments i/o altres necessitats, segons la ubicació, i a qui va dirigit, personalització dels productes i màquines segons tipus de necessitats, per exemple; l'adjudicatari haurà de fer propostes dirigides a satisfer l'àrea de pediatria o cardiologia, amb productes personalitzats per zona.

La Residencia Pi i Molist, trasllada l'alimentació en línia Freda, regenera in situ i serveix a taula, tres àpats 365 dies any.

d) PREVISIONS DE CONSUM

El nombre d'àpats a servir oscil·larà en funció del nivell d'ocupació de l'Hospital.

Com a referència, l'activitat realitzada en el 2022:

HOSPITAL:

Any 2022	Nº ÀPATS USUARIS (servei restauració)			Nº ÀPATS MENJADOR DE PROFESSIONALS (explotació)		
	Esmorzars	Dinars	Sopars	Esmorzars	Dinars	Sopars
TOTAL	205.956	213.017	211.396	47.964	133.332	-
Nº ÀPATS PERSONAL GUARDIA (restauració)						
Dinars Sopars						
10.028 22.979						

PI I MOLIST :

Nº ÀPATS USUARIS (restauració)			
Any 2022	Esmorzars	Dinars	Sopars
	10.302	9.537	10.294

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

e) PRESTACIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

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

Aquesta gestió inclourà:

- **Planificació de menús**, d'acord amb la Direcció de l'Hospital. (Dietètica i Alimentació).
Aquesta planificació es farà en cicles mínims de 2 setmanes per als malalts, torn d'hivern i estiu, i de 3 setmanes per als professionals, amb variacions estacionals primavera i/o estiu i tardor i/o hivern com a mínim.
- **Planificació dels menús del menjador dels professionals i de la cafeteria de públic**, que hauran de ser revisats i aprovats d'acord amb la Direcció de l'Hospital. (Dietètica i Alimentació).
- **Promoció de menjar equilibrat, saludable sostenible i de proximitat.**
- **Aportació de propostes de reducció del malbaratament, i la col·laboració amb programes de finalitat social.**

Els menús hauran d'incloure un mínim de 5 peixos frescos setmanals i com a mínim 4 verdures cuites fresques. En cap cas s'admetran carns congelades, és a dir, que no siguin fresques.

En tot cas, es busca fomentar els aliments de proximitat, frescos i de qualitat diferenciada. El motiu és; per una banda, perquè aquest tipus de productes contribueix a reduir els nivells de gasos d'efecte hivernacle, el manteniment i la millora dels recursos agraris i la reducció de residus (eix de sostenibilitat ecològica) i, per una altra, perquè la FGS considera que a nivell assistencial (eix d'humanització) aquest tipus de producte garanteix la qualitat organolèptica i nutricional imprescindible per una correcta alimentació i nutrició del pacient. En tot cas, es considerarà producte de proximitat aquells que puguin acreditar el compliment del *DECRET 24/2013, de 8 de gener, sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris i agraris* i, en tot cas i als efectes de la present licitació, aquells produïts en un radi de, com a màxim, 200 kilòmetres respecte del lloc del consum (FGS).

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

A més d'aquest tipus de producte, i sempre que sigui possible, s'hauran d'incorporar aliments amb DOP (denominació d'origen protegida).

Continuant amb l'eix de la sostenibilitat i per tal d'evitar malbaratament alimentari, així com garantir minimitzar la petjada ecològica (dintre de la planificació dels menús), l'adjudicatari haurà de complir amb els principis de sostenibilitat tant pel que fa al compliment de la llei com a l'impuls d'acreditacions relacionades amb aquest aspecte.

▪ **Actualització periòdica de dietes terapèutiques**, d'acord amb el protocol de dietètica.

▪ **Menús especials** per a les festivitats senyalades:

- Dinar de Cap d'Any
- Dinar dia de Reis (amb Tortell)
- Dinar dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons),
- Dinar dilluns de Pasqua, (amb "Mona de Pasqua")
- Coca per Sant Joan
- Panellets, castanyes i moniatos per Tots Sants
- Sopar 24 desembre
- Dinar dia de Nadal
- Dinar Sant Esteve
- Sopar de Cap d'Any
- Dinar de Sant Jordi
- Aniversaris usuaris ingressats
- I d'altres dies que ho sol·liciti la Direcció de l'Hospital o la persona en que es delegui.

En totes les festivitats, s'entén el dinar o sopar, un dels dos àpats, segons el dia que es tracti, pels usuaris i pels professionals. També es tindrà present la Llar Residència Pi i Molist.

▪ **Implementació Programa de traçabilitat** de tots els aliments, plats i/o ingredients . Des de recepció de mercaderies, fins al pacient i/o consumidors finals. (Veure característiques

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Annex I)

- **Implementació de programa de producció** que haurà de especificar i respectar les fitxes de plats, gramatges i procediments que estipulin el Servei de Dietètica FGS prèviament consensuat amb l'adjudicatari.
- **Disposició d'un pla específic de la distribució interna de la feina**, especificant els circuits interns de funcionament i de control dels punts crítics (en endavant, APPCC). Així mateix, adjuntarà tots els protocols interns de funcionament que seran validats pel responsable de la FGS:
 - Compra i gestió de queviures i matèries primeres segons el manual de qualitat i especificacions dels productes, presentat per l'adjudicatari a la licitació d'acord amb l'annex II. No es podrà modificar cap producte sense l'aprovació del Responsable del servei de Dietètica i alimentació de la FGS.
 - Recepció i emmagatzematge de queviures i matèries primeres, que asseguri el subministrament de l'Hospital.
 - Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb definició de les primeres matèries, gramatges, procés de producció, de conservació i presentació dels plats, que seran validades pel Responsable del Servei de Dietètica i Alimentació de la FGS
 - En aquest apartat es vol fer èmfasi en la necessitat de buscar la millora de la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits al centre, tant per als usuaris com per al personal.
 - Trasllat i posterior recollida de carros, safates i extres a les Unitats d'hospitalització i als Serveis autoritzats.
- L'empresa adjudicatària serà la responsable de posar els mecanismes necessaris per al transport a tots el centres que componen l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau i/o Llar Residencia Pi i Molist, així com es responsabilitzarà dels danys o desperfectes i/o sancions que el seu personal pugui ocasionar a l'Hospital o a tercers amb els carros, vehicles, etc., aportant una còpia de les assegurances que garanteixin la cobertura dels desperfectes si es produeixin.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- L'empresa adjudicatària durà a terme les distribucions amb els mitjans adients per garantir que els aliments arribin als usuaris en perfectes condicions de qualitat i temperatura, i s'adaptarà als horaris que determini l'Hospital en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.
- L'empresa adjudicatària es farà càrrec del sistema de pagament i control d'accés i ús al menjador professionals, establert conjuntament amb la Direcció de l'Hospital.
- L'empresa adjudicatària haurà d'aportar un sistema de preselecció de menús per als professionals que s'haurà de consensuar amb la Direcció de l'Hospital.
- Haurà de contemplar el menjar per emportar, complint la normativa actual de reciclatge i sostenibilitat.
- Diàriament, i després de cada servei, l'empresa adjudicatària realitzarà el rentat de la vaixel·la, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració, conservació i transport dels àpats.
- Diàriament també farà neteja de la cuina, del seu equipament i de les instal·lacions annexes, així com del menjador del personal, i de la resta de dependències que utilitzi de manera habitual aquest servei.
- L'empresa adjudicatària farà la selecció (segons normatives vigents) i trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus, o al punt verd, segons la classificació de les mateixes, així com de l'eliminació dels olis vegetals. El no compliment de la normativa de residus i reciclatge i les possibles sancions que d'elles es derivin aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.
- L'empresa adjudicatària ha de presentar un pla de formació:
 - Per assegurar el coneixement per part del personal de cuina del funcionament de les instal·lacions i el seu contingut.
 - Per assegurar la formació en riscos laboral.
 - Per assegurar el coneixement i parla dels dos idiomes propis de Catalunya.
 - L'empresa adjudicatària disposarà del pla de formació per al servei que

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

desenvolupa, previ a la seva incorporació.

- L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el Servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius i/o cuines centrals, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei APPCC (Anàlisi de Perills i Punts crítics de control).
- L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat Social i de seguretat i salut en el treball.
- L'empresa adjudicatària assumirà les despeses que es derivin de l'activitat que li és encomanada (inspeccions i/o pagaments d'impostos, actuals o que s'implementin durant el contracte).
- L'empresa adjudicatària no podrà cedir ni subcontractar a cap altra entitat la prestació, ni total ni parcial, del servei principal objecte de contractació que li ha estat adjudicat, excepte en casos excepcionals i amb l'acord i el vistiplau de la Direcció de l'Hospital.

f) DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ

1. SERVEIS A USUARIS (USUARIS HOSPITAL)

Comprenen:

- Alimentació completa, formada per esmorzar, dinar i sopar.
- Prestacions extres.

Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats:

- Amb l'emplatat dels esmorzars, dinars i sopars (que estarà centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada malalt, amb targeta d'identificació i supervisat pel personal de dietètica), s'adjuntarà un got per al consum de l'aigua per malalt i àpat. Tots aquests gots

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

retornaran a la cuina amb el carro de recollida dels àpats per a la seva neteja o podran ser rebutjables (assimilables a orgànica) amb el vist i plau de la Direcció de l'Hospital.

- S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates, d'acord amb els criteris establerts entre l'empresa adjudicatària i la Direcció de l'Hospital.
- Els coberts seran els adients per a cada tipus d'àpat i aniran sempre embolcallats (es valorarà que els embolcalls no generin rebuig ni plàstic) amb un tovalló de paper.
- La llet dels esmorzars es servirà en tasses i sortirà emplatat de la cuina d'aquesta manera.
- El transport a plantes es farà amb carros de transport tancat, específics per regenerar. El tipus de safates i de vaixel·la que s'utilitzaran seran específics per la regeneració, actualment d'inducció i/o la que determini la Direcció de l'Hospital. El servei a l'Hospital també es farà amb carros tancats i s'utilitzarà algun medi de transport mecànic.
- El servei d'oli, vinagre i sal es farà en dosis individuals i estarà present en totes les dietes que s'acordi, així com en aquelles dietes que consideri necessàries el Servei de Dietètica de l'Hospital. En aquest mateix sentit, el Servei de Dietètica podrà demanar duplicar la quantitat per necessitats dels usuaris.
- La Direcció de l'Hospital fixarà l'ordre de distribució a les Unitats assistencials.
- L'empresa adjudicatària subministrarà tots els impresos necessaris per al bon funcionament del servei, a nivell de cuina. Les etiquetes de l'emplatat seran subministrades per l'Hospital.
- L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta per la Direcció de l'Hospital en cada moment i per part del Servei de Dietètica i Alimentació.

Tipus de dietes. Composició dels menús.

La pensió alimentària dels usuaris s'ajustarà al protocol de dietètica del centre (Veure annex III).

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Els berenars i els ressonps de les dietes es donaran directament a les unitats d'hospitalització, amb els extres pautats, s'emplantaran aquelles que ho consideri necessari el Servei de Dietètica i Alimentació.

Les dietes terapèutiques tenen el nombre d'àpats especificats en el Protocol de Dietètica.

Per criteri assistencial, en certes dietes especials, se subministraran productes i/o suplementes com poden ser; gelatines, fibra, beguda làctica probiòtica, o similar etc., o altres suplementes específics o qualsevol altre nutrient que s'adeqüi a les necessitats nutritives del malalt.

En cas que algun malalt requereixi una pauta dietètica especial, el/la dietista confeccionarà un menú personalitzat que l'equip assistencial pot tenir a la seva disposició consultant el programa de dietes.

El número de dietes terapèutiques serà el requerit per l'Hospital, tenint en compte el Protocol de dietes del Centre (**Annex III**) i llistat de Sap Dietes (**Annex IV**) variant l'aportació calòrica de la manera següent:

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

Pel que fa a les dietes pediàtriques, aquestes seran personalitzades i els gramatges de les racions i tipus de plat estaran definits per franja d'edat, basant-se en:

Taula orientativa de gramatges en funció del grup d'edat
https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/documents_tecnics_preme/gramatges-infantils.pdf

Els menjars que es serveixen han d'assegurar i documentar que cobreixen les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en els punts següents:

- Aportació energètica.
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos).

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Aportació assegurada de vitamines, sals minerals i fibra.

Es tindrà en compte la freqüència i rotació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics. (Presentar una proposta)

Els plats hauran d'estar ben preparats, cuinats i condimentats (tenir presència, olor, bon aspecte, en general). Atès que no només compleixen una finalitat nutricional, sinó que a més, són motiu de satisfacció personal i col·lectiva, es durà a terme diàriament un tast de cada plat i és valorarà en un registre mensual.

Totes les dietes triturades hauran de garantir i documentar el subministrament dels nutrients que es considerin necessaris per a cada pacient i patologia, que seran avaluats per l'equip de dietistes del Servei de Dietètica i Alimentació. Serà l'equip de Dietètica qui determini quins triturats considera millor per als usuaris, considerant la textura, aportació nutricional, qualitat organolèptica i seguretat higiènica.

Horaris de serveis

Cada Unitat d'hospitalització i/o hospitals de dia estableix el seu horari d'àpats i es programen segons la demanda.

L'horari i entrega d'extres es fixa amb cada unitat. Actualment, es pugen els extres de nevera cada migdia prèvia petició i, un cop a la setmana, els extres d'estoc es revisen i es dispensen des de recepció de mercaderies. Aquest sistema es pot variar a petició de l'Hospital i d'acord amb les unitats assistencials.

Els horaris de qualsevol servei poden ser modificats prèvia sol·licitud, d'acord amb la Direcció de l'Hospital i d'acord amb les necessitats assistencials.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Elecció de menús

L'empresa adjudicatària col·laborarà amb l'Hospital en el desenvolupament del sistema informàtic que permet l'elecció de menús per a tot tipus de dietes, integrat dins el programa de dietes que ja disposa l'Hospital i/o amb d'altres sistemes que puguin sorgir durant el període del contracte.

El menú el definirà el Servei de Dietètica i Alimentació de l'Hospital, conjuntament amb l'empresa adjudicatària.

El menú permetrà triar l'esmorzar, el dinar i el sopar, i constarà d'un mínim de 3 o 4 primers, 3 segons i 5 postres, i es podrà triar el tipus de pa. Aquesta manera d'actuar ha de garantir evitar el malbaratament alimentari a través de la tria selectiva que fa el pacient del menjar que, efectivament, consumirà.

Sistema de comunicació

L'Hospital disposa d'un sistema informatitzat de petició de dietes i gestió del servei d'Alimentació/Dietètica que permetrà entre altres prestacions:

- Peticions de dietes a les Unitats d'hospitalització.
- Lectura automatitzada de dietes.
- Subministrar una etiqueta amb cada menú a l'usuari en la que consti el nom de l'usuari, el tipus de dieta i la composició del menú.
- La connexió del programa és on-line amb el Departament d'Admissions de l'Hospital, el que permet conèixer els canvis de la base de usuaris al mateix moment en que es produeixen.
- Sol·licitud de consultes i programació de visites de les dietistes.
- Visualització de les al·lèrgies, de les situacions especials i de la informació assistencial o de dietètica en el seu cas.
- Pauta, visualització i llistat de l'alimentació enteral i de la suplementació.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Llistar els menús dels malalts de les unitats.
- Facturació i seguiment del extres de els Unitats/Serveis.
- Comptatge de plats.
- Fitxes de plats amb gramatge.
- Valoració nutricional de les dietes.

En aquests moments el programa està en fase d'ampliació (mòdul de traçabilitat). L'empresa adjudicatària es compromet a col·laborar en el desenvolupament del programa, fins el seu desenvolupament complert.

2. SERVEI AL PERSONAL DE GUÀRDIA

Servei que es presta en els menjadors de la FGS, o mitjançant lliurament de *tupper* al personal. A continuació, es detallen els sistemes d'accés a aquest servei per part del personal.

Menús (dinars o sopars) per al personal de guàrdia i per tots aquells que tinguin dret a aquest servei de menjador, segons la normativa interna.

Aquest menú és el mateix que el menú de professionals, però mitjançant self-service assistit i cuina d'acabats, i inclou el lliurament de *tupper*.

Per a realitzar aquest servei l'adjudicatari haurà de fer una proposta d'aplicatiu/s i un sistema d'entrega que garanteixi l'accés a la tria del menjar i recollida 24 hores i els 365 dies.

S'admetran propostes automatitzades que garanteixin bon servei i bona qualitat.

Caldrà garantir com a principis bàsics l'oferta d'aliments de proximitat, qualitat i sostenibles, que siguin variats i adaptats als costums i necessitats dels usuaris.

3. SERVEI DE MENJADOR DELS PROFESSIONALS

La base d'aquest servei és la confecció de menús per al menjador dels professionals al que tindran accés, com a mínim, el personal de la FGS, de l'IR i de la FP, personal extern que treballa per a la FGS i FP i l'IR, i els acompanyants de les institucions mencionades.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

El sistema de servei del menjador dels professionals és de self-service assistit i cuina d'acabats.

El menjar és transportat des de la cuina central en calent o en fred, mitjançant armaris isotèrmics, o en armaris freds excepte les planxes i fregits que es cuinaran a l'espai del menjador dels professionals habilitat a tal efecte en funció de la demanda.

Dins del servei, l'adjudicatari haurà de garantir l'organització del reciclatge de les deixalles, evitar el malbaratament alimentari i reduir la petjada ecològica.

En el marc del servei de menjador dels professionals, l'empresa licitadora haurà de tenir en compte les següents consideracions a l'hora de presentar la seva oferta:

Propostes de menús:

- a. Menús equilibrats, segurs i sostenibles
- b. Facilitar l'accés a l'alimentació desenvolupant punts de recollida de menús i programar la reserva de taules
- c. Productes de proximitat i qualitat amb la mateixa qualitat que la que s'ofereix als usuaris

Altres consideracions:

- a. Considerar l'espai com un entorn ideal per la promoció de la salut laboral
- b. Poder oferir menjar de qualitat per emportar, amb proposta d'embalatge sostenible, traçabilitat de producte, accessibilitat al menjar (presencial en horari d'obertura del menjador o amb un sistema de recollida en armari o similar)
- c. Pel que fa a la sostenibilitat i medi ambient haurà de complir amb les mateixes directrius que les exposades a l'apartat pacient

Així mateix, l'empresa haurà de fer una proposta de pla de difusió del servei de menjador, fent constar com s'espera que tot l'ofert incrementi el servei i faci sostenible la inversió realitzada per la FGS.

Composició del servei

El menú constarà d'un primer plat i d'un segon plat amb guarnició, a escollir entre 3 opcions, depenent del menú, i unes postres a triar entre 2 varietats de fruita natural, del temps, o làctics

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

variats, i un bufet d'amanides que es considera com un entrant. També inclou el pa i el complement per amanir. L'única beguda inclosa és l'aigua de les màquines expenedores del menjador. Es subministraran règims especials en cas de necessitat. Haurà de contemplar un menú vegetarià, i productes sense gluten i lactosa. El menú haurà de contemplar productes de proximitat, qualitat, aliments de temporada, i haurà de complir amb el requisit de proveir peix fresc i verdura fresca. En cap cas la carn pot ser congelada.

També estan inclosos en el servei els menús festius indicats anteriorment com els menús especials de usuaris.

Els menús es pactaran prèviament amb la Direcció de l'Hospital i es publicaran cada setmana a la intranet del Centre.

Els menús estaran exposats diàriament al menjador, a la intranet i al sistema d'elecció anticipada que proposi l'empresa adjudicatària i sigui aprovat per la FGS.

Tots els productes i menús disponibles hauran d'estar acompanyats de la declaració d'al·lèrgens, com a mínim els que marca la llei. Es valorarà la seva facilitat en la identificació.

Així mateix, s'exposarà el llistat de preus dels diferents serveis i productes amb el vist i plau de la Direcció de la FGS.

Els preus dels menús es fixaran de manera paritària entre l'empresa adjudicatària i la Direcció de l'Hospital, amb vot de qualitat de l'Hospital, d'acord amb l'oferta de l'empresa adjudicatària. No podran **superar el preu de 6 euros (IVA inclòs) per àpat de dinar i sopar, i tampoc el preu de 1,80 euros (IVA inclòs) per l'esmorzar estàndard (cafè amb llet o similar + entrepà fred o brioxeria o cereals)**. Aquests màxims només podran ser incrementats per part de la FGS en cas que les circumstàncies així ho requereixin.

A banda dels menús, l'empresa adjudicatària oferirà altres productes com begudes fredes i calentes, suc natural, postres especials, brioxeria, i tot allò que cregui convenient i que pot suposar un avantatge cap als professionals. El cafè haurà de ser de qualitat i amb certificació de comerç just i sostenible, amb possibilitat de ser combinat amb diferents tipus de llet i begudes vegetals variades, valorant-se que l'oferta inclogui cafès d'especialitat.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Els preus de tots aquests serveis complementaris s'acordaran entre l'empresa adjudicatària i la FGS i representaran un avantatge respecte els preus de mercat i els de la cafeteria de públic.

Horari d'obertura als professionals

Esmorzars:	de 7:00 a 11:30 hores
Dinars:	de 12:30 a 15:30 hores
Berenars:	de 16:30 a 18:00 hores
Sopars:	de 19:00 a 22:00 hores

Es mantindrà oberta 365 dies, des de les 7:00h del matí fins a les 22:00h del vespre amb servei presencial, la resta d'horari s'atendrà als professionals mitjançant sistemes alternatius a proposta de l'adjudicatari tipus vending o propostes vinculades a armaris en zona de *chill-out* o similar on s'aboni amb el mateix sistema que els menús.

A partir de les 22:00h, el personal que treballa en torn de nit disposarà de la part de menjador de professionals, que es dotarà de màquines de vending de begudes calentes, refrescos i sòlids (amb una proposta saludable) i amb forns microones, aigua, oli i vinagre.

Tots els tovallons o material que s'utilitzin en el servei de restauració de usuaris i menjador dels professionals han de poder-se reciclar i han de ser sostenibles.

L'empresa adjudicatària haurà de fer propostes dirigides a minimitzar els residus i els embalatges de les mercaderies o productes, com propostes de dispensadors de refrescos, en lloc de llaunes, cafè de comerç just, etc.

El vending que es menciona en aquest i l'anterior punt no s'ha de confondre amb el vending que s'haurà d'oferir per a la resta de l'Hospital, que anirà associat al servei de cafeteria de públic.

Facturació dels serveis al professional

El personal pagarà el preu ofert per l'empresa adjudicatària, que no podrà ser superior a l'indicat anteriorment, durant el temps estipulat, i s'admetran altres propostes com reserva de menjar per emportar i punt de recollida que, d'entrada, no haurien de suposar un increment de cost, excepte

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

si així ho justifica l'adjudicatària o en cas d'aplicació de normativa específica.

Els preus dels menús hauran de ser descomposats per cada plat, de manera que els professionals podran demanar menús parcials sense necessitat d'adquirir el menú complet. Els preus unitaris seran proposats per l'adjudicatari amb el vist i plau de la FGS i la suma dels preus de cada plat (entrant, primer, segon, postres i pa) no podrà superar en cap cas el del total.

El sistema de pagament del menjador de professionals serà per mitjà de targeta identificativa, targeta de dèbit/crèdit, telèfon mòbil, tiquets o sistema informatitzat que faciliti el ràpid pagament estalviant cues. No es contempla el pagament en efectiu.

Aquest sistema haurà de ser aportat per l'empresa adjudicatària i valorat per la FGS per tal que els usuaris se sentin segurs i sigui compatible amb el sistema de control de l'Hospital. A data d'avui, l'Hospital compta amb un sistema d'identificació mitjançant targeta amb chip. Es podrà proposar un sistema alternatiu sempre que sigui més fàcil de fer servir i que no suposi un cost per a la FGS.

El manteniment, control, reparació i actualitzacions i/o substitució del software i hardware corren a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària serà responsable dels acords de confidencialitat entre les empreses de software i hardware, donat que es tracten dades de caràcter personal.

L'empresa adjudicatària coordinarà, amb el departament que la FGS li indiqui en cada moment, l'alta i la baixa de professionals i/o empreses, amb el vist i plau de la Direcció de l'Hospital.

Espai

Respecte de l'espai en el que es realitza el servei, tal i com s'exposa a la memòria justifica que acompanya aquest PPT, donat l'evolució dels sistemes de comunicació i els costums i necessitats, la FGS aposta per una remodelació de l'espai de menjador de professionals. Es preveu la possibilitat que, al llarg de la vigència del contracte, la FGS promogui i executi modificacions en l'espai destinat al menjador dels professionals, d'acord amb la conformitat de l'empresa adjudicatària del present contracte i amb la intervenció d'una empresa experta.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

4. CAFETERIA DE PÚBLIC

A l'empresa adjudicatària se li concedirà l'explotació de la cafeteria de públic.

La venda de productes a les cafeteries de l'Hospital haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, i les futures que puguin sorgir, no es podrà expendre tabac ni begudes alcohòliques per sobre dels 16 graus.

El servei de menjars per al públic serà com a mínim de les mateixes característiques que el del menjador de professionals pel que fa als principis de qualitat, sostenibilitat i proximitat.

Haurà de complir la normativa vigent pel que fa a matèria mediambientals i d'alimentació saludable.

El licitador haurà de presentar una proposta de reconversió de la cafeteria del públic que resulti atractiva atès el tipus d'usuari del servei i que haurà de comptar amb el vist i plau de la Direcció de la FGS per a la seva execució. L'import de la remodelació correrà a càrrec de l'empresa adjudicatària. En la present licitació, el cànon sol·licitat només cobreix les despeses de llum, aigua i deixalles, amb el qual s'espera que l'adjudicatària pugui satisfer el cost de la remodelació contra l'explotació de la pròpia cafeteria. En tot cas, l'adjudicatària haurà de presentar les fases d'execució de la remodelació, no podent afectar, en total, un període temporal superior a sis mesos des de la signatura del contracte, així com una proposta d'optimització de l'espai de cara a la reconversió.

La cafeteria haurà de donar servei i cobertura els 365 dies a l'any i podrà modificar els horaris amb el vist i plau de la FGS.

La cafeteria de públic haurà d'admetre els tiquets o sistemes de pagament que es facin servir en el menjador dels professionals i mantenir els preus acordats per a aquests.

El servei de "Cafeteria de Públic" serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al client.

Tal com s'ha dit a l'inici del present document, la FGS té una important vocació social, atès això, es valorarà el compromís de caràcter social que ofereixi l'empresa licitadora per els usuaris de la cafeteria, sempre acompanyat de la pròpia FGS.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Es valorarà la proposta de marca “Sant Pau” com a mesures objectives de qualitat i indicadors de canvis i/o continuïtat. Aquest punt es vincula amb el tema de desenvolupament d'enquestes i prems de qualitat aplicables tant al servei de restauració a pacient com a la cafeteria de públic. El resultat de les valoracions ha de permetre introduir els canvis necessaris per optimitzar la qualitat de servei.

Els preus es fixaran de mutu acord entre la Direcció de l'Hospital i l'empresa adjudicatària, i s'ajustaran a l'oferta de mercat. Es revisaran anualment per acordar increments o no en funció de la viabilitat.

A les cafeteries no està permès servir a usuaris ingressats.

L'empresa adjudicatària presentarà propostes organitzaves per optimitzar el servei al client.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja de tot l'espai de la cafeteria de públic incloent les zones brutes i els lavabos destinats als clients.

Haurà de complir la normativa de reciclatge del centre igual que en el menjador de professionals. **(Annex V)**.

5. SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES EXPENEDORES DE BEGUES I ALIMENTS SÒLIDS. (VENDING)

Tipus i característiques de les màquines a instal·lar

- Màquines de begudes fredes
- Màquines de begudes calentes
- Màquines d'aigua embotellada
- Màquina de dispensació d'aigua sense envàs
- Màquines de sòlids

La globalitat de les màquines expenedores hauran de complir la regulació dels aliments envasats i les begudes envasades disponibles a les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

dels centres i serveis sanitaris de Catalunya i/o d'altres mesures que sorgeixin:

https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_entorn_laboral/maquines-expenedores-centres-sanitaris/Informe-maquines-expenedores-centres-sanitaris.pdf

En aquest sentit, almenys el 75% dels productes envasats oferts cal que compleixin els criteris de continguts màxims de greixos saturats, trans, sal i sucres que es reflecteixen a la pàgina 13 de l'informe enllaçat en el paràgraf anterior [Vd. Punt 6. Proposta de criteris alimentaris i nutricionals per a aliments i begudes envasats oferts a les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris].

Les màquines estaran dotades de les últimes tecnologies que facilitin el correcte funcionament, ocuparan el espai estrictament necessari, tindran un disseny atractiu, estaran panelades i tindran il·luminació pròpia. S'haurà d'aportar el disseny que es proposa utilitzar, que ha de ser aprovat per la Direcció de l'Hospital.

S'haurà de fer una proposta personalitzada per a cada espai segons les característiques, d'aquest i dels usuaris que tindran accés, d'acord amb el que s'ha dit anteriorment.

Hauran de fer propostes de reciclatge.

Les màquines de beguda calentes i/o fredes hauran de tenir l'opció de servei amb got i sense got.

Els gots i les culleretes que utilitzen les màquines de begudes calentes hauran de ser 100% compostables.

Es valorarà de forma positiva i no determinant l'opció d'envasos retornables de vidre. Si escau, l'empresa adjudicatària promourà mesures per assegurar el retorn dels envasos en el mateix punt de vending i es farà càrrec de la recollida, retirada i destrucció dels mateixos sense generar despesa a l'Hospital.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

El vending haurà d'incloure productes ecològics i/o de proximitat, tant sòlids com líquids, estimulant i sensibilitzant a l'usuari respecte el consum d'aquests productes.

Les màquines hauran de ser de baix consum, o el més eficients energèticament, valorant-se el consum.

Les màquines de begudes calentes serviran cafè i altres begudes calentes i disposaran almenys de 8 seleccions, 5 per a cafè en totes les variants i 3 per a les seleccions de té, infusions, llet i xocolata. Es podrà seleccionar la quantitat de sucre i/o edulcorants.

Les màquines d'aigua estaran dotades de 2 seleccions diferents per ampolles d'aigua de 0,5 litres i de 1,5 litres. Disposaran de termòstat per a regular la temperatura.

Les màquines de venda d'aigua sense envàs hauran de disposar de sistemes de higienització del dispensador, que eviti contaminacions creuades entre usuaris.

Totes les màquines han d'assegurar el correcte emmagatzematge, segons les característiques de cada producte, hauran de complir la normativa en quant a higiene, etiquetatge i disposar d'un sistema de gestió ambiental (EMAS, ISO 14001, etc.)

Les màquines hauran de ser accessibles per a persones amb diversitat funcional.

Totes les màquines hauran d'acceptar els sistemes de pagament vigents (targetes, dispositius electrònics, diners de curs legal, etc.)

L'empresa adjudicatària dotarà als professionals de l'Hospital, indefinits i eventuais, d'un sistema de pagament igual o millor a l'actual (targetes amb un microxip que serveix com a moneder) i reduccions de preu a totes les màquines expendedores.

En totes les màquines queda expressament prohibida l'expedició de begudes alcohòliques.

El número de màquines i la seva localització queda relacionada a l'annex 12 del plec i podrà ser ampliat o reduït, prèvia conformitat expressa de la Direcció de l'Hospital.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

L'Hospital no autoritzarà la instal·lació de màquines d'aquesta naturalesa a empreses diferents a l'adjudicatària.

Instal·lació, manteniment i explotació

Com a garantia d'una correcta prestació del servei del vending, s'haurà d'acreditar documentalment que es visiten la totalitat de les màquines diàriament, per tant s'haurà de poder acreditar aquesta visita, ja sigui via on-line o algun altre sistema de verificació efectiva i eficient de la visita.

L'empresa adjudicatària comptarà amb un Supervisor o persona encarregada del control del bon funcionament de les màquines els 365 dies de l'any.

L'empresa adjudicatària dotarà a les màquines, per tant, als usuaris consumidors, d'un sistema de comunicació d'avaries de qualsevol tipus durant els 365 dies de l'any, de 0 a 24 hores. El sistema no pot representar cap cost de cap mena per als usuaris del vending i s'han de resoldre en el mateix moment, especialment les màquines ubicades en zones amb activitat de 24 hores.

Les avaries que es produeixen en els dies festius hauran de ser solucionades amb la mateixa celeritat que els dies feiners. L'empresa adjudicatària haurà d'acreditar que disposa d'un servei tècnic de guàrdia per atendre aquestes avaries.

Les màquines hauran d'estar panel·lades, i s'instal·laran en els llocs que marqui la Direcció de l'Hospital, no podent l'adjudicatària fer ús d'altres instal·lacions del centre sanitari sense l'autorització expressa de la Direcció.

L'empresa adjudicatària realitzarà l'explotació de les màquines al seu risc. Conservarà sempre la propietat de les mateixes. Correrà pel seu compte les operacions d'instal·lació, posada en marxa, reparacions, neteja, reclamacions, recaptació i renovació dels productes a expendre.

Totes aquestes operacions seran realitzades en horari que no interrompi la correcta funcionalitat del centre, previ pacte amb la Direcció de l'Hospital.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Les màquines es mantindran en tot moment en perfecte estat de neteja i d'higiene, conservació i funcionament. L'incompliment d'aquestes condicions serà motiu de resolució del contracte.

L'explotació del servei es realitzarà sota el control de la Direcció de l'Hospital, que, en qualsevol moment, podrà realitzar la inspecció de les instal·lacions i supervisar el funcionament del servei. En aquest sentit, es valorarà el seguiment on-line.

L'empresa adjudicatària senyalitzarà clarament a cada màquina:

- El tipus de servei que presta
- El nom de l'empresa
- El telèfon mòbil codificat del manipulador-carregador
- El telèfon d'atenció a l'usuari gratuït les 24 hores de l'empresa adjudicatària i l'adreça on poder fer les reclamacions o suggeriments
- El preu de venda al públic
- Les instruccions de funcionament

Personal del vending

L'empresa adjudicatària disposarà del personal necessari per a realitzar les funcions esmentades en el punt anterior. Aquest personal, estarà localitzable per telèfon per resoldre incidències i avaries de dilluns a diumenge tots els dies de l'any.

El número del servei d'atenció al client estarà anunciat en les màquines expenedores i serà gratuït sense cap cost ni directe ni indirecte per a l'usuari afectat.

El personal de l'empresa adjudicatària que presti el servei a l'Hospital haurà d'anar uniformat i acomplir les normes internes d'identificació i circuits de l'Hospital.

L'empresa adjudicatària serà responsable dels treballadors que prestin el servei de manteniment de les màquines, és per això que la FGS no tindrà cap obligació de tipus laboral,

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

civil o administrativa amb ells. Aquest personal complirà amb les normes internes del Centre en matèria de seguretat i salut i coneixerà el pla d'emergència del mateix.

El personal que realitza les seves funcions per al desenvolupament del servei objecte d'aquest plec estarà format per part de l'empresa adjudicatària en matèria de manipulació d'aliments, segons la legislació vigent. L'empresa adjudicatària aportarà la documentació necessària per acreditar la formació rebuda per aquests treballadors.

Règim econòmic empresa de vending

Preus

Per als professionals de l'Hospital, s'efectuarà en tots els productes un descompte del 25% en les màquines expenedores. A tal efecte, l'adjudicatària proposarà el sistema de pagament que permeti aplicar aquest descompte.

Subministraments

La despesa derivada dels subministraments ordinaris corre a càrrec de la FGS, excepte en els casos d'incidents o negligències que provoquin una despesa extraordinària de subministraments (aigua, llum, obres, etc.) per l'Hospital.

Tributs

Seran per compte de l'adjudicatari el pagament dels impostos, arbitris i taxes de qualsevol tipus, ja siguin de l'Estat, Comunitat Autònoma o municipi, derivats de l'explotació del servei.

Responsabilitat del Vending

L'empresa adjudicatària s'obliga a tenir contractada una pòlissa d'assegurances per respondre dels possibles danys que l'explotació del servei pugui ocasionar al mateix, així com per a cobrir la responsabilitat civil en front a tercers, entenent per tercers, tots els usuaris dels serveis, en la que s'incloguin els riscos d'intoxicació alimentària, amb una cobertura mínima d'1.000.000,-€ (un milió d'euros), pel que fa referència a aquest servei.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

L'empresa adjudicatària lliurarà amb anterioritat a l'entrada en vigor del contracte una còpia de la pòlissa esmentada a la Direcció de la FGS.

L'empresa adjudicatària informará mensualment de les incidències i vendes a la FGS.

Serà responsabilitat de l'adjudicatària realitzar enquestes de satisfacció trimestrals de les màquines expenedores, així com dels servei i productes oferts.

Inspecció i control del Vending

S'aixecaran actes en les que es faci constar la qualitat del servei contractat, d'acord amb l'oferta, plec de condicions tècniques i contracte. Es requerirà a l'empresa contractista perquè esmeni les deficiències que li siguin imputables en un termini màxim d'entre un i set dies, en funció de la gravetat de la deficiència.

La FGS es reserva el dret a exigir a l'adjudicatari que prescindeixi del personal que no guardi la correcció deguda amb els usuaris, mantingui hàbits manifestament antihigiènics o contravingui greument la regulació del règim interior de la FGS.

Documentació tècnica del Vending a aportar pels licitadors

Haurà de comprendre:

- Memòria explicativa de la forma en que el licitador proposa executar el contracte.
- Relació de màquines que el licitant aportarà per a l'execució del contracte, característiques de les mateixes, catàlegs i/o fotografies.
- Recursos tècnics que l'empresa posarà a disposició de la FGS per a l'execució del contracte.
- Els licitadors poden completar la seva proposta amb altres elements complementaris que, per les seves especials característiques, estimin d'utilitat per a la FGS, tot indicant les característiques detallades.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

6. D'ALTRES SERVEIS (CONGRESSOS, MENJARS ESPECIALS I D'ALTRES)

L'adjudicatari haurà de presentar oferta per a la realització dels serveis de càterring que es portin a terme a les instal·lacions de l'Hospital, prèvia presentació i aprovació del pressupost per part de la FGS. En qualsevol cas, la FGS es reserva el dret a contractar el servei a una altra empresa.

7. SERVEI USUARIS DE PI I MOLIST

El servei inclourà les següents prestacions:

Planificació de menús, d'acord amb El Servei de Dietètica i alimentació de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau.

Menús especials per a les festivitats senyalades:

- Dinar de Cap d'any
- Dinar dia de Reis (amb Tortell)
- Dinar dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons),
- Dinar divendres Sant (amb plat proteic a base de bacallà sec, postra tradicional)
- Dinar dilluns de Pasqua, (amb "Mona de Pasqua")
- Crema catalana per dinar Sant Josep
- Coca i cava per Sant Joan
- Panellets per Tots Sants
- Sopar 24 desembre
- Dinar Sant Esteve
- Sopar de Cap d'Any

Per a la selecció de proveïdors seguirà el mateix criteri que l'Hospital.

Gestió integral del cercle de compres dels productes alimentaris.

Gestió de l'aprovisionament dels productes de IV i V gama i de la resta productes que componen l'alimentació dels usuaris.

Elaboració i condimentació dels aliments en la unitat central de producció (FGS).

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Correcta manipulació i realització de planxes i fregits pal mig dia a la cuina d'acabats del centre.

Gestió i distribució dels aliments en barquetes individuals o multi racions, en recipients de polipropilè termosellats, mitjançant transport refrigerat segons normativa.

Emplatat centralitzat a la cuina de la Llar Residència.

Diàriament i després de cada servei, l'empresa adjudicatària netejarà la cuina, la zona del rentavaixelles, maquinària tots els estris que utilitzi de manera habitual i el rentat de la vaixel·la, safates, carros dels diferents serveis, etc. Aquesta neteja serà assolida pel personal de l'adjudicatària.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un pla de neteja i higiene, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques i temps dedicat a cada activitat.

L'empresa adjudicatària mantindrà els protocols de neteja i les normatives vigents dins dels serveis de restauració en un lloc visible

L'adjudicatària farà la selecció (segons normatives vigents) i trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins als contenidors corresponents, segons la classificació de les mateixes, així com de l'eliminació dels olis vegetals. El no compliment de la normativa de residus i reciclatge i les possibles sancions que d'elles es derivin aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatària presentarà el pla de malbaratament alimentari segons estableix la Llei 23/2020.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el Servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei APPCC (Anàlisi de perill i punts crítics de control). I serà l'encarregada de tramitar l'autorització sanitària de funcionament com a establiment de menjars preparats.

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

S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates. D'acord amb els criteris establerts entre l'empresa adjudicatària i el Servei de Dietètica i alimentació de l'Hospital.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

El règim de pensió completa es compon de quatre ingestes que han de complir amb les necessitats nutricionals dels usuaris:

- Esmorzar:

Llet amb cafè, cacau o altres, o variant de làctics (iogurt, llets especials, etc.)

Pa o torrades o galetes o brioxeria

Melmelada i mantega, o pernil o embotits, formatges, etc.

- Dinar:

Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides, etc.

Segon plat: càrnics, peixos, o derivats tots amb guarnició

Pa i postres

- Berenar:

Suc de fruites iogurt, galetes, cafè amb llet, biscotes

- Sopar:

Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides, etc.

Segon plat: càrnics, peixos, o derivats tots amb guarnició. Pa i postres

L'empresa adjudicatària es compromet complir amb els règims dietètics que estableixi el Servei de dietètica i Alimentació de la FGS per solucionar qualsevol necessitat nutricional i aquelles dietes terapèutiques que se sol·licitin des del centre, i a presentar un pla de menús per dietes basals, diabètiques, hipocalòriques, triturades, fàcil masticació i fàcil digestió, que ha de ser aprovat per la Direcció de l'Hospital.

Els menjars que se serveixen han d'assegurar i documentar que cobreixen les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en els punts següents:

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

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics. (Presentar una proposta) i es garantirà el consum de dues peces de fruita diàries

Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, (tenir presència, olor, bon aspecte en general) donat que no només compleixen una finalitat nutricional, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva.

Horaris de serveis

Esmorzar	08:30 a 9:00 hores
Dinar	13:30 a 14:00 hores
Berenar	16:00 hores
Sopar	20:00 a 20:30 hores

Tots els aliments hauran de complir amb els principis de proximitat, estacionalitat i sostenibilitat anteriorment explicats.

També aplica tot el pla de sostenibilitat i malbaratament anteriorment citat.

Prestacions extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats “productes extres” que consten bàsicament de suc, llets, torrades, infusions, iogurt, etc.

L'empresa adjudicatària presentarà en la seva oferta una relació dels preus unitaris i de les marques dels productes habituals en aquest tipus de servei que se serviran a la llar residència.

Aspectes generals per la prestació servei a la Llar Residència Pi i Molist

Control de qualitat percebuda

La quantitat, varietat i qualitat dels aliments, l'emplatat, la presentació i la temperatura, així com altres aspectes del servei com l'atenció, pulcritud i educació del personal, l'impecable estat de

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

neteja dels estris, plats, safates i coberts, mobiliari de les cafeteries, la puntualitat en els horaris i l'adaptació del servei a les puntes de demanda són, entre altres, factors que contribueixen a crear una percepció de qualitat i tots aquests conceptes, es tindran en compte a l'hora de l'avaluació de la qualitat del servei.

D'altra banda, l'adjudicatari tindrà disponible el full oficial de reclamacions/denúncia del Departament de Comerç, Turisme i Consum de la Generalitat de Catalunya i una bústia de suggeriments, per tal de recollir en forma concreta les queixes o els suggeriments del personal o del públic usuari del serveis. Mensualment els continguts seran analitzats conjuntament i es prendran, si cal, les mesures correctores de comú acord.

Gestió de personal

L'empresa adjudicatària gestionarà la selecció, contractació i direcció tècnica del personal adscrit a la Llar Residència, la cobertura del % de els seus absències i la seva supervisió. Serà potestat de la direcció de la Llar Residència i de l'Hospital, l'acceptació del personal destinat a la Llar Residència.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar compliment a la normativa laboral de Seguretat Social i de prevenció de riscos laborals vigent, essent al seu exclusiu compte i càrrec el cost del compliment d'aquestes obligacions, així com les sancions i responsabilitats que, en el seu cas, s'exigeixin. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària, acreditarà que el personal emprat ha passat les revisions mèdiques pertinents, realitzades per la Mútua Patronal de l'adjudicatari.

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

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

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

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

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

L'empresa adjudicatària uniformarà al seu càrrec el personal que presti servei a la Llar Residència. Estarà expressament prohibit utilitzar roba que no siguin l'homologada, o la utilització de roba de carrer.

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre hospitalari. L'Hospital haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina s'hauran de protegir degudament amb bata i gorra, i seguir el circuit establert.

Equipament, maquinària i utilitatge

L'Hospital posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals equipats. Previ a l'inici de l'activitat es signarà una relació de la maquinària i de d'utilitatge que disposa aquesta cuina per el seu funcionament.

L'empresa no adquireix cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte.

En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària recollint la situació inicial i s'establirà un sistema d'amortització de l'obra, instal·lacions, aparells, etc.

L'empresa adjudicatària no realitzarà reformes en els locals i instal·lacions, ni modificarà l'equipament, sense la prèvia autorització per escrit de la Direcció de l'Hospital, restant a benefici de l'Hospital.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció de l'Hospital totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilitatge, així com les noves adquisicions. Control higiènic-sanitari.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

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

L'empresa adjudicatària realitzarà anàlisis bacteriològic d'aliments en cru, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció de la Llar Residència tots els documents acreditatius per al compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 6 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Manteniment

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

Haurà d'establir un Contracte de Manteniment preventiu i correctiu amb una empresa especialitzada del sector, que tindrà que ser aprovat per l'Hospital.

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

- Manteniment preventiu i correctiu

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

- Portes, sostres, paviment i mobiliari de tota la resta de les instal·lacions
- Instal·lacions tècniques interiors i exteriors
- Maquinària i equipaments en general
- Carros de distribució
- Mobiliari cuina
- Protecció contra incendis etc.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- **Manteniment normatiu**

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

- Revisions periòdiques obligatòries
- Cambres frigorífiques
- Aparells a pressió
- Sistemes contra incendis,
- Etc.

- **Manteniment periòdic certificat**

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la neteja i del manteniment periòdic certificat, de les instal·lacions i dels equipaments de la cuina i de les cafeteries:

- Filtres de greix de les campanes
- Conductes de ventilació
- Conductes d'extracció
- Altres

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

Reposició de vaixella, coberteria i cristalleria

La reposició de la vaixella, coberteria i cristalleria de tots els serveis correspondrà a l'empresa adjudicatària.

Els models i la qualitat hauran de ser aprovats per la Direcció de l'Hospital.

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

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Altres despeses derivades del servei de cuina

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altre tipus de despesa que origini el servei de cuina i cafeteries de la Llar Residència, incloent-hi els tributs, taxes, llicències, permisos, etc.

Prevenició de riscos laborals i plans d'emergència

L'adjudicatària s'obliga a complir o coordinar les activitats en matèria de riscos laborals conforme l'article 24 de la Llei 31/1995 de 89 de novembre de Prevenció de Riscos laborals i al Real Decret 171/2004 de 30 de gener y altres normes complementàries per les qual ses desenvolupa l'article 24 de la Llei 21/1995 de Prevenció de Riscos laborals. I altres concordants.

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

Subministraments

L'Hospital facilitarà a l'adjudicatari el subministrament corresponent d'aigua i electricitat. L'adjudicatari haurà de fer un bon ús i garantir un consum responsable i sostenible. Cas de detectar un augment significatiu del consum dels subministrament (es prendrà com barem els consums dels primers sis mesos del contracte) sense causa justificada, es procedirà a requerir responsabilitat a l'adjudicària.

Desinsectació i desratització

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la desinsectació i la desratització de les instal·lacions de la cuina d'acabats i de la zona del rentavaixelles amb una empresa de manteniment de plagues. S'utilitzaran els productes i els procediments adequats, complint en tot moment la normativa vigent.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Inspecció i control

L'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau designarà la persona o les persones que assumiran la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants del Llar Residència de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat. Les possibles incidències que es detectin quedaran enregistrades, en el corresponent llibre d'incidències que l'Hospital s'ocuparà de complimentar.

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a permetre l'accés a les instal·lacions dels serveis al personal autoritzat per la Direcció de l'Hospital, no podent impedir-ho sota cap concepte.

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

Així mateix, estarà sotmesa a la supervisió del Comitè de Seguretat i Salut del Llar Residència pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

Requisits d'informació

Acompanyant la factura mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació de caràcter laboral:
 - Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament de la Seguretat Social
 - Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social (TC1)
 - Còpia de l'imprès TC2 de cotització a la Seguretat Social
 - Relació actualitzada dels treballadors

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.
- Còpia dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents

L'empresa adjudicatària està obligada a informar per escrit i de forma immediata a l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau de qualsevol incidència important del servei.

8. SERVEIS DE NETEJA DE SAFATES I ALTRES SERVEIS COMPLEMENTARIS DEL MENJADOR DELS PROFESSIONALS

Aquest servei consistirà en les tasques necessàries per mantenir el menjador de professionals obert i amb els serveis i subministraments necessaris, sense incloure els serveis de menús que s'inclouen en l'exploació de menjador dels professionals.

Entre d'altres l'adjudicatari haurà de realitzar:

- Manteniment i neteja del menjador
- L'empresa s'ha de fer càrrec de subministrar gots, aigua (actualment tenim fonts) coberts, oli, sal, vinagre, així com safates i towallons, a aquell personal que utilitzi el menjador però porti ell el menjar.
- Manteniment fonts d'aigua
- Obertura durant l'horari establert del menjador
- Neteja de la vaixela i safates. Es netejarà al propi menjador dels professionals (tren de rentat), i les deixalles s'eliminaran directament pel servei de recollida pneumàtica.

9. PRESTACIONS I SERVEIS EXTRES

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres" que consten bàsicament de suc, llets, torrades, infusions, iogurts, fam, galetes, etc. Aquest extres, disposen d'un estoc prèviament pactat amb les Unitats, que són revisats dos cops per setmana per l'empresa i que pugen amb els carros dels dinars. Amb aquests extres està inclòs el berenar i el ressopó dels malalts.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Els extres de nevera, com iogurts o flams, els sol·liciten directament cada dia de les Unitats d'hospitalització dins del programa informàtic i/o sistema pactat amb la direcció de l'Hospital segons necessitats.

L'empresa adjudicatària presentarà en la seva oferta una relació dels preus unitaris i de les marques dels productes habituals en aquest tipus de servei que es serveixen actualment en el centre.

El tipus de producte haurà de seguir les especificacions de qualitat establertes al Manual de qualitat i especificacions de productes (**Annex II**).

10. SERVEIS A TERCERS I/O D'ALTRES MODALITATS

L'hospital de la Santa Creu i Sant Pau, disposa de la capacitat productiva de les seves instal·lacions, per tal de convertir les en espais eficients per l'entitat i el sistema.

Per aquest motiu, promourà l'explotació dels serveis de restauració per a tercers ja sigui directament per la FGS o a proposta de l'adjudicatari.

En qualsevol dels dos supòsits, serà la FGS qui formalitzarà la relació amb el tercer (durada, preus..), encomanant a l'adjudicatari, la tasca i la responsabilitat que d'ella es deriva pròpia de l'activitat encomanada, i que finalitzarà amb al lliurament del menú dins les instal·lacions de la FGS.

Els tipus de serveis que s'oferiran als tercers són:

El supòsit (1) de producció simple: sense fer servir res més que el procés de cuinat, és a dir, sense emplatat, ni gestió de menús per part del servei de Dietètica de l'Hospital (per exemple: cuinar amb multi porció per a una escola). Considerem equivalent el sistema propi de Pi i Molist, i el preu del servei serà l'establert per aquell, inclosa l'amortització.

El supòsit (2) de producció complerta: el "sistema Sant Pau": és a dir, utilitzant els recursos d'emplatat, gestió de dietes, de l'hospital de Sant Pau (per exemple un hospital, una clínica etc). Considerant que els recursos que seran utilitzats, són equivalents als que fem servir per als àpats Usuaris, i el preu serà el mateix que el preu àpat del pacient.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

La FGS posarà en coneixement de l'adjudicatari la data d'inici dels possibles contractes de servei de restauració que tingui intenció de formalitzar. L'adjudicatari, d'acord amb les indicacions de la FGS, haurà d'adaptar el sistema de producció del servei de restauració per satisfer l'increment de menús, sense que representi una modificació en els preus. Cas que, la configuració de la cuina de la FGS no permeti garantir el nou servei, ho posarà en coneixement de la FGS, amb caràcter urgent, per tal de que la FGS, consultat l'adjudicatari, decideixi com satisfer les noves necessitats.

En cas que fossin necessàries l'execució de noves inversions pel servei de restauració, aquestes hauran de ser proposades per l'adjudicatari i expressament aprovades per l'òrgan de contractació. Finalment, la FGS també pot formalitzar convenis col·laboració amb diferents entitats per donar serveis de naturalesa social, vinculats a l'objecte del contracte. L'adjudicatari es compromet a formar part d'aquest convenis com a adjudicatari del contracte.

g) RECURSOS HUMANS PER A LA PRESTACIÓ DEL CONTRACTE DE RESTAURACIÓ DE LA FGS

Subrogació del personal

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

Organització del personal

L'empresa adjudicatària presentarà un estudi del dimensionat i l'optimització de la plantilla que consideri necessari en funció de les necessitats dels serveis.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Aquest estudi inclourà nombre de persones, les categories laborals, horaris, nombre de presències per torn, etc. i haurà de ser validat per la FGS.

El personal de l'empresa adjudicatària que presti el servei a l'Hospital haurà d'anar uniformat i acomplir les normes internes d'identificació i circuits de l'Hospital.

La uniformitat haurà de ser dispensada en el centre de treball diàriament, i la neteja correrà a càrrec de l'adjudicatari, haurà de fer-ho amb una bugaderia industrial, que garanteixi la higiene de la uniformitat.

El model d'uniformitat haurà de comptar amb el vist i plau de la FGS.

L'empresa adjudicatària serà responsable dels treballadors que prestin el servei, és per això que la FGS no tindrà cap obligació de tipus laboral, civil o administrativa amb ells. Aquest personal complirà amb les normes internes del Centre en matèria de seguretat i salut i coneixerà el pla d'emergència del mateix.

El personal que realitza les seves funcions per al desenvolupament del servei objecte d'aquest plec, estarà format per part de l'empresa adjudicatària en matèria de manipulació d'aliments, segons la legislació vigent. L'empresa adjudicatària aportarà la documentació necessària per acreditar la formació rebuda per aquests treballadors.

Personal propi de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau

L'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau disposa actualment de personal propi a la Cuina Central i Dietètica (Veure **Annex VII**). Aquest personal continuarà pertanyent a la plantilla de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau amb les mateixes condicions laborals que gaudeixen a l'actualitat i que regula el conveni de FGS HCSP.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió d'aquest personal conjuntament amb la del personal propi. Correran a càrrec de l'empresa adjudicatària les substitucions per motiu de baixes, indisposicions, vacances i festius, selecció de substituïts, formació, imprevistos, etc.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

L'empresa adjudicatària proporcionarà els EPIS necessaris per a l'execució de cada feina a TOTS els treballadors, així com el calçat considerat com un EPI.

L'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau es reserva el dret de reduir personal disponible, segons les seves necessitats.

Obligacions de caràcter laboral

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal propi (l'aportat, si s'escau, i el subrogat) i del personal de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.

L'empresa adjudicatària informará mensualment a la Responsable de Dietètica i alimentació l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau de:

- Organització de la plantilla, llocs de treball i torns.
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.
- TC1 i TC2 corresponent als treballadors destinats al servei de Restauració en l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.

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

Serà obligatori la coordinació amb Salut Laboral del FGS tal i com estableixi aquest per la prevenció i coordinació de riscos laborals.

Tot el personal del servei, tant el subrogat com el que pertany a l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, rebrà la formació prèviament consensuada amb la Direcció de l'Hospital adequada al seu

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

lloc de treball, quedant reflectit en el Pla de Formació. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Serà d'obligat compliment el coneixement oral i escrit de les dues llengües oficials en el nostre territori, de no ser així caldrà formar al personal abans de la seva incorporació si son de nova incorporació o durant el contracte si son personal subrogat, ocupin el lloc que ocupin.

L'empresa adjudicatària, acreditarà que el personal emprat ha passat les revisions mèdiques pertinents, realitzades per la Mútua Patronal de l'adjudicatari.

Es facilitaran, per compte de l'adjudicatari, els dos àpats per torn a totes les persones que treballin cada dia a la cuina, dietètica i cafeteria (esmorzar i dinar, o berenar i sopar). Sense limitacions respecte als treballadors i oferta del menjador dels professionals.

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

L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir, a petició raonada de la Direcció de l'Hospital, a qualsevol dels seus treballadors que presti els seus servei en els centres.

En cas de vaga del personal de restauració, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el compliment dels serveis als quals es compromet en aquest contracte.

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

Cap de Servei

L'empresa adjudicatària nomenarà un Cap de Servei, amb formació suficient, i amb permanència i dedicació diària al Centre. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

responsabilitats i funcions incloses en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau i haurà de ser aprovat per la Direcció de l'Hospital.

Per causa suficientment justificada, l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau podrà sol·licitar la substitució del Cap de Servei i l'adjudicatari haurà d'atendre aquesta sol·licitud.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a Responsable del servei en l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció de l'Hospital. L'incompliment d'aquesta clàusula produirà automàticament una penalització del 3% del contracte anual, que es deduirà de la factura corresponent al mes en que es produeixi aquesta circumstància.

L'empresa adjudicatària garantirà la cobertura de la gestió del centre els 365 dies de l'any.

L'empresa adjudicatària disposarà d'un Cap d'higiene/qualitat que dedicarà un mínim de 30 hores setmanals a l'Hospital, que vetllarà per garantir l'acompliment dels protocols d'higiene, qualitat i control de punts crítics de les instal·lacions objecte del contracte.

Haurà de preparar i reportar els informes mensuals de les incidències al respecte dels anàlisi de perills i punts crítics de control APPC

Diplomats en dietètica

L'Hospital disposa d'una plantilla de 6 dietistes més una cap, que estan integrades dins el Servei de Dietètica/Alimentació i donen suport a cuina, a les unitats d'hospitalització i organització de la nutrició enteral, pel posterior repartiment a les unitats d'hospitalització, per part de l'empresa.

L'empresa adjudicatària col·laborarà amb l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, mitjançant els seus els Diplomats de dietètica, en la informació i avaluació dels usuaris en relació a la seva dieta, en l'elaboració de les recomanacions dietètiques i en qualsevol altre requeriment que tingui a veure amb el camp de la dietètica i que l'Hospital demani la seva col·laboració, conjuntament amb l'equip de dietistes de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

L'empresa adjudicatària haurà de proposar dues dietistes Diplomades en categoria de Caps, per les següents funcions:

- 1- Control del personal d'emplatat i neteja
- 2- Coordinació amb el cap de cuina per millorar la qualitat
- 3- Control d'incidències (en l'àrea no de cuina, és a dir emplatat, repartiment i neteja)
- 4- Coordinació amb les Dietistes de la FGS
- 5- Control del residu alimentari i malbaratament
- 6- Control d'extres i repartiment
- 7- Report diari d'incidències
- 8- Enquestes de satisfacció

L'Hospital es reserva el dret de demanda de dietistes en moments puntuals (baixes inesperades, o incidències puntuals) que es faran càrrec exclusivament de la cuina i seran supervisats per un dietista de l'hospital.

L'adjudicatari haurà de cobrir els 365 dies amb aquests perfils.

Personal administratiu adscrit al servei

L'empresa adjudicatària disposarà d'un suport administratiu suficient que garanteixi la gestió administrativa de la cuina i de la dietètica Tant de l'empresa com de la FGS, un mínim de dues persones.

Uniformitat

L'empresa adjudicatària uniformarà, al seu càrrec, el personal que presti servei en els locals de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau destinats al servei de Restauració i dels Equips de protecció individual (EPI) necessaris per a poder desenvolupar la feina. L'hospital de Sant Pau, es farà càrrec de la neteja i subministrament dels uniformes del seu personal, però serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, amb la prèvia aprovació de Salut laboral de l'Hospital, el subministrament de sabates i EPI necessaris per al desenvolupament de les seves tasques.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

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

Es proporcionarà roba d'abric (armilles o jaquetes etc.) per als espais refrigerats i material de protecció en general per a tot el personal.

Estarà expressament prohibit utilitzar roba que no sigui la homologada, o la utilització de roba de carrer.

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

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

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre hospitalari. L'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina s'hauran de protegir degudament amb bata i gorra, i seguir el circuit establert.

La FGS es reserva el dret d'imatge dels treballadors del centre, sent aquest conjuntament amb l'empresa adjudicatària qui decideixi la uniformitat i pugui demanar algun tipus de sanció si els treballadors no s'ajusten a les mesures de pulcritud exigides per càrrec que tenen

h) INVERSIONS

Per la prestació dels serveis objecte del present contracte, la FGS, disposa dels elements necessaris per a poder donar servei, tenint una cuina al fred, on es renoven els estris per la bona execució.

La FGS es fa càrrec de la renovació dels aparells antics, que quedin obsolets, sempre que no s'espatllin per un mal ús dels mateixos per part de l'adjudicatària.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària, recollint la situació inicial i s'establirà pla de renovació de les instal·lacions, aparells, etc.

L'empresa adjudicatària no realitzarà reformes en els locals i instal·lacions, ni modificarà l'equipament, sense la prèvia autorització per escrit de la Direcció de l'Hospital.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció de l'Hospital totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilatge, així com les noves adquisicions.

En general, les inversions les executarà l'empresa adjudicatària a càrrec del contracte atès el *know how* expert del tipus d'empresa que donen aquest servei. La FGS, per la seva part, abonarà el total de les potencials inversions per obsolescència de l'equipament de la cuina i les realitzades relatives a l'espai del menjador dels professionals, essent com a import màxim a executar l'establert en el plec de clàusules particulars. Tanmateix, l'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de les inversions realitzades per a l'acondiciament de l'espai de la cafeteria de públic. A tal efecte, haurà de presentar un pla de viabilitat de com visualitza l'amortització de la inversió així com la sostenibilitat del contracte, tot i tenint en compte el pressupost total de licitació.

Relació de material de cuina i cafeteria **Annex IX**.

Reposició de vaixel·la, coberteria i cristalleria

La reposició de la vaixel·la, coberteria i cristalleria de tots els serveis correspondrà a l'empresa adjudicatària.

Els models i la qualitat hauran de ser aprovats per la Direcció de l'Hospital.

En cas que l'adjudicatari demori la compra d'aquests elements de forma injustificada, l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau es reserva el dret de realitzar la compra directament, deduint el seu cost de la factura mensual corresponent.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir el programa de traçabilitat i el de producció, mentre no aportï un altre, aprovat per la FGS.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

L'empresa adjudicatària haurà de monitoritzar amb control remot tots els equips de fred de les instal·lacions objecte del contracte.

i) MANTENIMENT DE LES INSTAL·LACIONS

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús tant els locals com les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei.

Haurà d'establir un Contracte de Manteniment preventiu i correctiu amb una empresa del sector acreditada per a l'activitat, que tindrà que ser aprovat per l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau.

El manteniment dels aparells els haurà de fer el fabricant dels mateixos, i hauran de fer un informe de manteniment mensual, trimestral, o anual, segons siguin les necessitats de cada aparell i/o maquinària.

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

Manteniment preventiu i correctiu.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu dels locals de la cuina, menjador de professionals, de tot l'equipament, maquinària i utillatge.

S'inclouran si es tracte de mal ús:

- Locals en general
- Portes, sostres, paviment i mobiliari de tota la resta de les instal·lacions
- Instal·lacions tècniques interiors i exteriors
- Maquinària i equipaments en general
- Carros de distribució
- Mobiliari

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Protecció contra incendis etc.

L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que es duran a terme i presentar-lo a la Direcció del Centre per a la seva aprovació.

Dins dels locals del menjador de professionals, la responsabilitat del manteniment de les parets, terres, sostres i mobiliari, de la part que utilitza el públic o el personal serà de l'Hospital, igual que el manteniment del jardí intern i de la part de les vidrieres externes que donem llum al menjador de personal i a la cafeteria de públic.

Manteniment normatiu

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

- Revisions periòdiques obligatòries
- Cambres frigorífiques
- Aparells a pressió
- Sistemes contra incendis,
- Etc.

Manteniment periòdic certificat

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la neteja i del manteniment periòdic certificat, de les instal·lacions i dels equipaments de la cuina i de les cafeteries:

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

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

▪ Etc.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la realització de les mateixes amb personal propi o amb la col·laboració de empreses externes, sent obligatori emetre les certificacions corresponents per empreses acreditades per a tals efectes.

Qualsevol incidència s'haurà de resoldre de forma immediata, i caldrà tenir disponible un servei 24 hores, 365 dies, per donar resposta a les incidències. Si cal la intervenció del personal de manteniment de l'Hospital pel no compliment del manteniment, aquest serà facturat per la FGS a l'adjudicatari i l'import es deduirà de la factura mensual.

Neteja i desinfecció

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utilatge de la cuina i cafeteries, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc.), exceptuant la neteja exterior dels vidres de les cafeteries de públic i de personal i el manteniment de la zona enjardinada.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un PLA DE NETEJA I HIGIENE, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques i temps dedicat a cada activitat.

L'empresa adjudicatària mantindrà els protocols de neteja i les normatives vigents dins dels serveis de restauració en un lloc visible i de fàcil accés de la cuina i cafeteries.

Informarà i formarà a tots els seus treballadors, durant el període de licitació de totes les normatives noves que pugin sorgir en matèria de neteja i desinfecció.

Caldrà aportar el pla APPCC i el seu control de forma telemàtica per el control de la FGS

Control higiènic-sanitari

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

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment anàlisis bacteriològic d'aliments en crus, semi-elaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris, ambientals i de personal. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals a cuina, 6 al menjador de personal. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat.

Els resultats dels controls rutinaris i excepcionals s'hauran de lliurar mensualment al responsable de l'Hospital (Cap de Dietètica i alimentació) adjuntant una fulla Excel amb les incidències, i les solucions.

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

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

El Centre, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri del propi Hospital de la Santa Creu i Sant Pau:

- Menús de risc
- Superfícies de treball
- Estris
- Manipuladors

El cost d'aquests controls, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Altres despeses derivades de les instal·lacions del servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altre tipus de despesa que origini el servei de cuina i cafeteria, incloent-hi els tributs, taxes, llicències, permisos, etc. Així com les indemnitzacions o judicis derivats de la praxis del servei licitat.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

j) PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS I PLANS D'EMERGÈNCIA.

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

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

L'empresa adjudicatària haurà de presentar el pla de prevenció de riscos laborals i els plans d'emergència de servei i de professionals.

L'empresa haurà de garantir el servei d'alimentació que marqui l'Hospital en el document del Pla de Preparació Hospitalària front Emergències Externes.

k) APORTACIONS DE L'HOSPITAL DE LA SANTA CREU I SANT PAU PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

L'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau permetrà a l'empresa adjudicatària la utilització dels locals de la Cuina Central, el menjador de professionals i la cafeteria de públic .

Subministraments

L'Hospital facilitarà a l'adjudicatari el subministrament corresponent d'aigua, gas i electricitat, tant per la cuina de l'Hospital tant pel menjador de professionals com per la cafeteria de públic, sempre amb criteris d'estalvi que ha de complir l'empresa adjudicatària.

En cas de un augment anormal (> 10%) del consum habitual per causes no justificades, serà motiu de penalització econòmica del 5% respecte als imports de facturació mensual.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

L'hospital subministra els telèfons intern per a la comunicació interna i externa relacionada amb l'activitat. També assumeix els ordinadors impressores i material fungible necessàries per a l'activitat assistencial. Les trucades a proveïdors o altres, no directament relacionades amb l'activitat assistencial, no formaran part d'aquest subministrament, serà l'empresa adjudicatari qui es faci càrrec de la seva pròpia línia telefònica.

L'Hospital facilita a l'empresa els contenidors de destrucció de paper confidencial i tòners, també disposa de punts de recollida d'altres residus com les piles, pintures, cartró etc., que podran ser utilitzades per l'empresa adjudicatària.

L'hospital disposa i assumeix la destrucció de les deixalles urbanes, amb el compromís de l'adjudicatari de fer un bon us i respectar el reciclatge que l'Hospital li exigeixi (no formen part de la responsabilitat de l'Hospital els olis que es generin a la cuina). El cost del servei de telèfon exterior per utilització de trucades de l'empresa adjudicatària anirà al seu càrrec.

Desinsectació i desratització.

L'Empresa adjudicatària, es farà càrrec de la desinsectació i la desratització de les instal·lacions de la cuina central i de les cafeteries. L'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau té establert amb una empresa un contracte de manteniment de plagues. L'empresa adjudicatària, per tal de facilitar la uniformitat en els processos i productes, haurà de subcontractar els serveis a la mateixa empresa de la Institució. S'utilitzaran els productes i els procediments adequats, complint en tot moment la normativa vigent. Cal aportar els documents de les inspeccions i incidències de forma semestral.

Personal.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a comunicar diàriament a l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau les baixes, accidents laborals, malalties professionals, vacances, permisos, etc., del personal de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau i, en general, de qualsevol incidència relacionada amb l'assistència dels empleats al seu lloc de treball tant propis com de l'hospital.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

El cost del personal que aporta la FGS, no correrà a càrrec de l'adjudicatari, si que haurà de cobrir les baixes suplències, jubilacions, prejubilacions, trasllat etc., sense càrrec per l'Hospital.

I) INSPECCIÓ I CONTROL EN L'EXECUCIÓ DEL SERVEI

L'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau designarà la persona que ocupa el càrrec de Cap de Dietètica i Alimentació que assumirà la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb la que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques.
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls.
- Realitzarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les primeres matèries i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització dels règims, etc.).
- Controlarà el compliment de les normatives higiènic-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc.; del personal i de les primeres matèries) i d'altres establertes legalment.
- El compliment en general del contracte de la prestació del servei.

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

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants de l'Hospital de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat. Les possibles incidències que es detectin quedaran enregistrades, en el corresponent llibre d'incidències que l'Hospital s'ocuparà de complementar.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a permetre l'accés a les instal·lacions dels serveis al personal autoritzat per la Direcció de l'Hospital, no podent impedir-ho sota cap concepte.

L'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació. L'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca i correrà amb les costes.

Paral·lelament, Serveis Generals assumirà la supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària, previ consens i planejament per tal que no afecti a l'activitat de la cuina.

Així mateix, estarà sotmesa a la supervisió del Comitè de Seguretat i Salut del l'Hospital pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

m) PROGRAMA INFORMÀTIC

Eina de gestió de la producció, que ens permeti, portar un control dels proveïdors, de la matèria prima i de tot el procés productiu.

- Gestió de compres

Engloba tota la gestió que es fa des de que es dona d'alta un proveïdor i la seva matèria prima fins el control d'estocs en els diferents magatzems.

Tot el procediment d'homologació de proveïdors i matèria prima segueix els criteris marcats en el Pla d'Avaluació de proveïdors de l'empresa adjudicatària consensuat amb la FGS.

Aquesta gestió, ens permet:

- Portar control i mantenir actualitzat el llistat de proveïdors homologats
- Llistar tots els articles i les respectives referències de proveïdor, que entren en la producció.
- Mantenir actualitzada tota la documentació de proveïdors i articles (registre sanitari, fitxes d'article, composició nutricional dels diferents articles, al·lèrgens,...)

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Portar un control dels estocs i dels costos de la matèria prima i conèixer el cost de la producció.
- Portar control de totes les recepcions de matèria prima que es van realitzant, mitjançant una PDA, que ens permet:
 - Controlar que la referencia d'article que es demana, és la que ens serveix el proveïdor.
 - Control de les quantitats demanades, que corresponguin amb les de la comanda recepcionada.
 - Portar un control Higiènic-Sanitari de la matèria prima, seguint els requisits del sistema APPCC (control de temperatura, aspecte, caducitats, transport,...)
 - Control i gestió de la traçabilitat de tots els articles

Una vegada recepcionada la comanda, aquesta és etiquetada, per mitja d'unes impressores tèrmiques que permeten mantenir el producte identificat fins el seu consum o elaboració.

L'etiquetatge ens permeten identificar cada article amb la informació corresponent a: codi i nom del producte, data de caducitat i número de lot intern.

▪ Gestió de producció

En aquest apartat s'engloba tota la gestió de la producció, que comença de forma molt detallada amb la creació de l'escandall extret del programa de dietes SAP HSCSP, identificant amb cada ingredient quins circuits i manipulacions han de seguir per l'elaboració del plat. Això ens permet:

- Mantenir informatitzada la producció a cuina, amb la consegüent visualització en temps real:
- Distribució de pantalles tàctils per cuina per seguir la producció
- Impressores tèrmiques que faciliten la gestió de la traçabilitat del plat amb l'etiquetatge i identificació.
- Llançar simultàniament produccions en dies i serveis diferents

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Seguir l'elaboració dels plats, que tenen manipulacions diferents en dies diferents a la seva data de cocció. (ex. descongelació del peix)
- Crear plantilles de menús setmanals per realitzar produccions amb diferents destins
- Control i monitorització dels punts crítics de la cocció i l'abatiment
- Conèixer en tot moment la traçabilitat del plat (composició, ingredients, proveïdors,...)
- Etiquetar tots els plats cuinats fins al servei, amb informació rellevant que ens ajudarà a traçar la matèria primera, seguint els criteris marcats en el RD 1169/2011
- Data d'elaboració i caducitat
- Destí del plat i data de servei/àpat
- Composició del plat (ingredients, al·lèrgens i valors nutricionals)
- Ordre de fabricació (lot intern)
- Recomanacions d'emmagatzematge
- Emissió d'albarà d'entrega

n) INFORMACIÓ DE LA FACTURACIÓ

Acompanyant la factura mensual, emesa d'acord amb el que disposa el Quadre de Característiques, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació en suport informàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i extres demanats a través del programa informàtic i per telèfon o altre mitjà autoritzat.
- Aquesta informació haurà de ser clara, detallada i consensuada en la forma i el format amb la Direcció de l'Hospital.
- Informació de caràcter laboral:
 - Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament de la Seguretat Social
 - Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social (TC1)

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Relativa als treballadors:
- Còpia de l'imprès TC2 de cotització a la Seguretat Social.
- Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i cafeteria.
- Notificació dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents.

L'empresa adjudicatària facilitarà a l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau tota la informació necessària per fer el seguiment del compte d'exploració del Servei Integral de Restauració.

L'empresa adjudicatària està obligada a informar per escrit i de forma immediata a l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau de qualsevol incidència important del servei.

L'empresa adjudicatària confeccionarà una **Memòria anual del servei**, amb avaluació de la prestació realitzada, anàlisi d'incidència i propostes de millora, anualment.

L'empresa adjudicatària presentarà anualment a la Direcció de FGS de l'estat de comptes auditat per empresa externa i acreditada per a tal menester.

o) DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS.

L'empresa licitadora ha d'aportar la documentació de la seva proposta tècnica incloent una descripció detallada de tot el servei que s'oferta i seguint les especificacions que anteriorment s'han expressat, que serà objecte de valoració mitjançant els criteris de judici de valor establerts en el Quadre de Característiques

Pla funcional del servei

Descripció clara i detallada de totes les prestacions que es contemplen:

- Pla de menús.
- Composició del menú.
- Rotació de menús prevista.
- Variacions estacionals.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Menús de festivitats.
- Variacions de menús per al menjador de professionals i Cafeteria de Públic.
- Dietes terapèutiques i variants.
- Model de Fitxes Tècniques dels diferents plats on s'especifiqui la composició nutritiva i gramatges dels components.
- Llista de productes oferts i marques comercials i productes de proximitat:
- Gramatge i especificació de productes denominació d'origen.
- Proposta de Serveis i menús del menjador dels professionals
- Recursos humans per a la prestació del servei:
 - Proposta d'organització del servei i pla operatiu
 - Dimensionat i estudi organitzatiu de la plantilla: categories professionals, antiguitat, sistemes de torn, presències per torn, horaris de treball, retribució,
 - Proposta de cap de servei: currículum professional.
 - Proposta del cap de dietètica: currículum professional
 - Proposta de cap de cuina
 - Proposta d'administratives.

Altres documents

- Pla de Formació de l'empresa i, en particular, del personal assignat als serveis objecte d'aquest contracte tenint en compte la rotació del personal (substituts).
- Pla d'avaluació de riscos i mesures preventives en relació als llocs de treball vinculats a la prestació d'aquest servei.
- Pla de manteniment preventiu i curatiu.
- Pla de Qualitat de l'empresa i, en particular, en relació a la prestació d'aquest servei.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

- Control higiènic-sanitari: descripció del servei.
- Organització general de l'empresa adjudicatària.
- Referències de prestació de serveis similars en l'àmbit sanitari amb indicació de la seva antiguitat i amb certificats comprovables d'acompliment satisfactori per part de l'entitat que ha rebut el servei.
- Compromís de subscriure, i acreditar documentalment mitjançant original o fotocopia compulsada prèviament a la signatura del contracte, de la Pòlissa de Responsabilitat Civil indicada en les clàusules administratives.
- Relació de normes d'obligat compliment, segons la legislació vigent, contemplades per l'empresa adjudicatària en la prestació del servei.
- Descripció de la capacitat de resposta de l'empresa adjudicatària en cas d'emergència
- Relació d'altres empreses utilitzades per l'empresa adjudicatària per a la prestació global o parcial del servei.
- Propostes concretes de millora del servei .
- Pla de viabilitat econòmica d'amortització a 2+2 anys, amb exposició detallada de les lògiques utilitzades.
- Controls de qualitat, protocols de funcionament, controls de punts crítics
- Sistemes de lliurament i recollida de menús, reserva de taules, etc.
- Qualsevol altre proposta de servei que s'inclogui en el present contracte.

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

p) ANNEXES

ANNEX I . Programa Traçabilitat

ANNEX II. Manual de qualitat i especificació dels productes

ANNEX III. Protocol de dietes

ANNEX IV. SAP (Aplicatiu dietes)

ANNEX V. Normativa de reciclatge

ANNEX VI. Acords de confidencialitat

ANNEX VII. Relació personal

ANNEX VIII. Pla de viabilitat

ANNEX IX. Relació Material cuina / cafeteries

ANNEX X. Plànols cuina / cafeteria

Plec de prescripcions tècniques del Servei Integral de Restauració amb destí a la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau (FGS)

Barcelona, a 12 de març de 2024

Rubèn Moragues i Pastor

Responsable del contracte

NOTA: El present document es troba incorporat a l'expedient de contractació amb la signatura electrònica emesa per la persona competent.

NOTA 1: A tots els efectes, es considera que la data d'aquest document és la que figura al final del mateix.

NOTA 2: Amb la signatura del present document, el/s/la sotasignat/s declara/en que no existeix conflicte d'interès en la pròpia actuació professional. Així mateix, declara que coneix les seves obligacions, segons el que consta al Protocol en relació als Conflictes d'interès aprovat per la Fundació de Gestió Sanitària de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau.