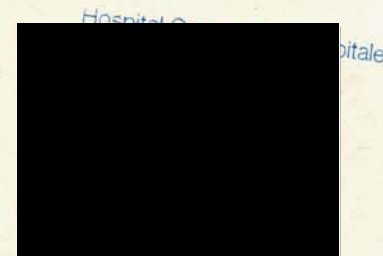
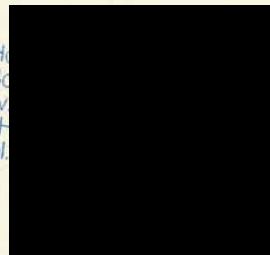


Criteris subjectius				PUNTS MAX	49	Valoració tècnica oferta	44	
Procediments gestió de Cuina:				20		19		OBSERVACIONS
	Procediment del control i la recepció de les matèries primeres i aliments : Cal descriure com assegurem que els aliments i productes que han de ser utilitzats, compleixen amb els estàndards de qualitat i seguretat alimentària.	2	punts		2			Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
	Procediment de l'emplatat : Descriure tant des del punt de vista tècnic /operatiu, per assegurar tipologia correcta de dietes, contingut i racions, així com la part més visual que influeix directament en la satisfacció i percepció dels pacients.	2	punts		1,5			Es defineixen els fluxes i funcions dins del procés de l'emplatat , diferenciats per centre. No obté la màxima puntuació pel següent motiu: manca fer referència a l'aspecte final de la cura en la presentació del plat, com ho valorem , com ho podem millorar i com assegurem que surt de la cuina .
	Descripció del sistema control traçabilitat : Descriure com garantim poder seguir el recorregut dels aliments elaboracions des del moment de la seva entrada fins arribar a l'usuari final, especialment pel que afecta a la seguretat alimentària.	2	punts		2			Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
	Planificació de neteja i la seva supervisió : donada la naturalesa del servei i la importància de tots els requeriments a complir en relació a la neteja i la higiene, cal disposar d'una planificació acurada dels espais, instal·lacions, equipament i qualssevol estris o elements que utilitzem per aquesta prestació. Cal incloure planificació de tasques, freqüències, recursos emprats i com es realitza la seva supervisió.	2	punts		1,5			Es presenten les planificacions per centres , les àrees/espais i superfícies concretes (terres, vidres...) incloent els requeriments que es demanen a la descripció del criteri. Es fa referència a eines, productes, circuits brut i net i sistemes específics neteja . No obté la màxima puntuació pel següent motiu: tot i que es fa referència a l'apartat de l'avaluació , inclús es planteja un mètode objectiu, manca desenvolupar amb més detall aquest punt (com es realitza aquesta supervisió i avaluació de la neteja en el dia a dia de les cuines), tenint en compte el pes que té la neteja i la desinfecció en un servei d'aquestes característiques. La planificació és fonamental però l'avaluació garanteix l'execució efectiva i la qualitat.
	Procediment d'elecció dietes pacients : L'elecció facilita l'ingesta, l'acceptació i evita el malbaratament , a banda d'aportar informació important en relació a la traçabilitat de la dieta, preferències i gustos dels pacients i residents. Cal especificar la sistemàtica i l'eina per realitzar l'elecció.	3	punts		3			Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
	Procediment d'elecció dietes residents	3	punts		3			Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
	Procediment control i supervisió dietes crítiques (al·lèrgies, disfàgies): aquells pacients o residents amb malalties cròniques , al·lèrgies, intoleràncies, disfàgies...en general, usuaris que requereixen una especial atenció, és necessari tenir establert un procediment de control per assegurar que es facilita la dieta correcta i es minimitzen els riscos.	3	punts		3			Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
	Procediment dietes personalitzades : aquells pacients o residents que presenten moltes dificultats amb el menjar per diferents patologies: anorèxia, pacients immune deprimits, pacients amb tractaments oncològics, intervencions, problemes bucodentals... o bé manifesten una desaprovaçió molt general pel menjar, disposarem d'un procediment que permeti adaptar la dieta amb l'objectiu d'aconseguir una millora en la ingesta.	3	punts		3			Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
Producció:				2		2		
	Mètode i procés de producció proposat segons requeriments especificats en el PPT : cal presentar una descripció del mètode de producció , la proposta ha d'incloure informació detallada del model i la seva organització, viabilitat de la implantació, timing, necessitats d'adaptacions o equipament i procés d'adaptació durant la transició del model, si s'escau.	2	punts		2			Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.



Processos i oferta gastronòmica:		15		11,5	
	Planificació, elaboració i oferta menús hospitals : qualitat dels aliments emprats, la seva procedència i origen, descripció del tipus de dietes i menús, elaboració, precuinats, rotació, gramatges, guarnicions, postres, festivitats, marge de flexibilitat davant modificacions, propostes innovadores.	4	punts	3	<p>No obté la màxima puntuació pel següent motiu : En les propostes de menús de les dietes Turmix, l'apartat de l'esmorzar es replica de manera que tots els dies consta com opció " 2 paq de galetes" sense més alternatives</p> <p>En l'apartat de la descripció general , trobem a faltar una referència en relació a millorar l'acceptació del pacient dels plats de proteïna vegetal , com a plat principal o segon , que no sempre són ben acceptats perquè no es veuen com a tals.</p> <p>Algunes dietes no es presenten en la proposta de menús amb la possibilitat d'elecció, tot i que consten en el PPT i en la mateixa memòria .</p>
	Planificació, elaboració i oferta menús residents : matèries primeres, qualitats, tipus de dietes, rotació, gramatges, guarnicions, postres, festivitats , presentació propostes.	3	punts	2	<p>No obté la màxima puntuació pel següent motiu: en la descripció general de l'apartat trobem a faltar un enfoc més dirigit a l'usuari resident , l'alimentació de les periones d'edat avançada i sovint, amb limitacions importants amb el menjar. El redactat acaba sent molt generalista .</p> <p>Tot i que els menús es pactaran, igual que en el cas anterior (hosp), detectem algun punt que sembla obviat o erroni . p.e. en els esmorzars de la dieta basal (no consta emboltit, en canvi si surt en altres tipus de dieta)</p> <p>Alguna de les combinacions de menú no convenients : dieta basal hivern (primer amanida i segon pastís de tonyina o pa amb embotit , guarnició , amanida)</p> <p>En les dietes Turmix es replica "galetes" durant l'esmorzar</p>
	Planificació , elaboració i oferta menús textures adaptades : pacients i residents amb dificultats de deglució o altres patologies que requereixin alimentació amb textura adaptada. Cal disposar d'una planificació específica tenint en compte aquestes necessitats i poder oferir una alimentació segura i agradable, dins de les limitacions que ja suposa aquest tipus de dietes.	3	punts	1,5	<p>Definides diferents textures, usuaris , elements necessaris, informació i requeriments nutricionals , mètodes per consensuar i avaluar la textura, exemples de presentació.</p> <p>No obté la màxima puntuació pel següent motiu : l' explicació és clara però massa teòrica, trobem a faltar entrar més en la part operativa i adaptada a la realitat de les cuïnes (tant d'hospitals com residències), també es sol·licitava una proposta de menú /s específics amb plats que fos factible la seva aplicació .</p>
	Proposta diferenciació menús Socosanitari : per tal de millorar l'alimentació dels pacients ingressats al Socosanitari, especialment, de mitja/larga estada, és important avaluar propostes que ofereixen una diferenciació del pacient hospitalitzat , especialment pel que afecta a la varietat dels plats o productes.	2	punts	2	Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
	Proposta oferta i menús cafeteries . Les cafeteries formen part important del servei d'alimentació, oferint menjar tant a professionals com a familiars, acompanyants i resta d'usuaris. És important disposar de propostes que garanteixin opcions variades, de qualitat i equilibrades.	3	punts	3	Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
Gestió mediambiental		4		4	
	Propostes per la prevenció i minimització de la generació de residus i estalvi energètic c vinculats directament amb el servei .	2	punts	2	Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
	Pla de prevenció i reducció del malbaratament alimentari	2	punts	2	Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.
Plans de contingència		4		4	
	Descripció dels plans de contingència : Descriure les diferents estratègies plantejades per l'adjudicatari per actuar en un cas d'emergència/contingència detallant recursos, circuits i temps de resposta. Detalleu la descripció de la situació, anàlisis de l'impacte, resposta d'actuació i timings.	4	punts	4	Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.

H
C
A
L
T



et

Pla de qualitat		2		1,5	
	Descripció del pla de qualitat : descriure els sistemes d'inspecció i supervisió directe del servei en el CSI, detallant metodologia, freqüència i el seu seguiment.	2	punts	1,5	No obté la màxima puntuació pel següent motiu : es detallen totes les certificacions, procediments documentats, controls a realitzar, registres i responsables, concretament a l'apartat de supervisió del servei, trobem a faltar una descripció no tant teòrica i generalista i més enfocada a l'operativa de les cuines incloent circuits i participació d'altres funcions implicades en les cuines (no únicament els llocs de més responsabilitat). L'objectiu és comprendre l'aplicació pràctica en els centres CSI.
Pla de formació		2		2	
	Pla de formació : detallar l'oferta formativa amb la descripció de la matèria, continguts, objectius, volum hores i programació.	2	punts	2	Es presenta segons els requeriments demanats en la descripció del criteri.

Sign

Mai

Cap

Av. Josep Molins, 29-41

Hospital de Llobregat

Consorci Sanitari Integral
Tel. 93 440 75 00