

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS POR LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN
ÍNTEGRA DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y ALIMENTACIÓN DE LOS CENTROS DEL
CONSORCIO MAR PARQUE DE SALUD DE BARCELONA.**

Nota aclaratoria: En caso de duda o contradicción entre el original en catalán y la versión en castellano de este Pliego prevalecerá la versión en catalán.

1	INTRODUCCIÓN	4
2	OBJETO	4
3	ALCANCE DE LA PRESTACIÓN	5
4	GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE COCINA DE PACIENTES, DE PROFESIONALES Y CAFETERÍAS	6
4.1	SERVICIO A PACIENTES	8
4.2	SERVICIO EN CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES Y DE PÚBLICO	10
4.3	SERVICIO A MÉDICOS DE GUARDIA Y PERSONAL DE ENFERMERÍA.....	13
5	CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES DEL SERVICIO DE COCINA Y ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES ..	13
5.1	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES ACIONES Y EQUIPAMIENTO	15
5.2	DESINSECTACIÓN, DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN	15
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	16
5.4	GESTIÓN DE LAS INFRAESTRUCTURAS, EQUIPAMIENTOS Y MANTENIMIENTO	16
5.5	SUPERVISIÓN Y CONTROL EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO.....	18
5.6	CONTROL HIGIÈNICO-SANITARIO	19
5.7	CONTROL DE LA CALIDAD PERCIBIDA	20
5.8	PERSONAL Y ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	20
5.9	PLAN FORMATIVO	22
5.10	OTROS GASTOS DERIVADOS DEL SERVICIO	22
5.11	SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE	23
6	DESCRIPCIÓN FUNCIONAL DE LOS CENTROS OBJETO DEL CONTRATO	23
6.1	HOSPITAL DEL MAR y CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS.....	24
6.1.1	Descripción Funcional de la cocina de pacientes del Hospital del Mar	24
6.1.2	Descripción Funcional de cafetería y comedor laboral del Hospital del Mar	24
6.1.3	Descripción Funcional del CUAP Ciutat Vella Peracamps	25
6.2	CENTRO ESPERANZA	26
6.2.1	Descripción Funcional de la cocina de pacientes del Centro Esperanza	26
6.2.2	Descripción Funcional de la cafetería y comedor laboral del Centro Esperanza	26

6.3 CENTRO FORUM, HOSPITAL DE DÍA INFANTO-JUVENIL LITORAL MAR Y REDAN LA MINA.....	27
6.3.1 Descripción Funcional la cocina de pacientes del Centro Foro	27
6.3.2 Descripción Funcional de la cafetería y comedor laboral del Centro Foro.....	28
6.4 CENTROS ASISTENCIALES Dr. EMILI MIRA.....	29
7 COCINA DE TRANSICIÓN EN EL HOSPITAL DEL MAR	31
8 SISTEMA DE INFORMACIÓN.....	32
9 ANNEXOS	34

1 INTRODUCCIÓN

El Consorcio Mar Parque de Salud de Barcelona (en adelante CMPSB) convoca la presente licitación mediante procedimiento abierto, sujeto a regulación armonizada, para la contratación de la Gestión Íntegra de los Servicios de Cocina y Alimentación de los siguientes centros:

HOSPITAL DEL MAR: Incluye la prestación del servicio en el Hospital del Mar y en el CUAP Ciutat Vella-Peracamps.

CENTRE HOSPITAL DE LA ESPERANZA: Incluye la prestación de servicio a pacientes ubicados en este centro.

CENTRO FÒRUM (Geriatría): Incluye la prestación de servicio a pacientes de Geriatría ubicados en una parte en el propio Centre Fòrum

INSTITUTO DE NEUROPSIQUEIATRIA I ADDICCIONES (INAD): Incluye la prestación del servicio en:

- Pacientes de Salud Mental ubicados en el Centro Fòrum. (FORUM-INAD, mismo edificio que los anteriores pacientes de geriatría).
- Pacientes de Salud Mental ubicados en el Hospital de Día (HD) Infanto Juvenil Litoral Mar.
- Pacientes de Salud Mental ubicados en el REDAN La Mina.

CENTROS ASISTENCIALES Dr. EMILI MIRA: Incluye la prestación de servicio a pacientes ubicados en este centro.

La responsabilidad y coordinación de este contrato depende de la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras (en adelante DSGI) del CMPSB y las responsables de Hostelería sobre las que delegue.

Para la determinación y definición de las prestaciones del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) y su valoración, se han tenido en cuenta la Resolución EMT/1710/2022, de 2 de junio, por la que se da publicidad al Acuerdo de Gobierno de 31 de mayo de 2022, de medidas en relación con los contratos públicos de suministro de productos alimenticios, de concesión de servicios que incorporen prestación de servicios alimentarios, y de servicios de comedores colectivos, a la Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentarios, así como la Guía de ambientalización de comedores colectivos de la Generalidad de Cataluña, a la que remite la referida Resolución.

2 OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto establecer las bases técnicas mínimas de obligado cumplimiento que deberán regir en la contratación del Servicio de alimentación de pacientes, de profesionales y en las cafeterías de personal y de público de sus diferentes Centros especificados en el apartado anterior y que debe entenderse como un Servicio de restauración Integral.

El contrato de servicio de restauración integral del CMPSB tiene una importancia primordial en el normal funcionamiento de la actividad hospitalaria en tres áreas básicas (pacientes, acompañantes y familiares y profesionales) y se basa en políticas o ejes de humanización, de sostenibilidad ecológica y de apoyo tecnológico.

El eje de humanización comprende una restauración comprometida con la asistencia sanitaria así como una clara vocación de servicio (hacia el profesional, hacia el paciente y sus acompañantes o hacia cualquier tercero). Así, entre otros se establecerán aspectos referentes a:

- Menús entendidos como medicamento, desarrollados por el equipo de dietistas de alimentación del CMPSB y que son de obligado cumplimiento.
- Acercamiento del servicio al usuario, ya sea de manera física; que los profesionales puedan recoger los menús en otros puntos diferentes a los del comedor de los profesionales, take-away, etc., en todo caso, siempre respetando los metros cuadrados asignados al contrato u online; con, por ejemplo, el desarrollo de APP de reserva de mesa, sistema de pago de menús más sencillos que eviten colas, etc.
- Desarrollo de encuestas de calidad y tomas que permitan una valoración de la calidad del servicio (entendido de manera integral) y que pueda ser extrapolable a otros centros de similares características, etc., en la medida de lo posible.

El eje de sostenibilidad ecológica se centra en evitar el desperdicio alimentario, reduciendo la huella ecológica y promoviendo el uso de productos de proximidad, de acuerdo con la normativa en vigor. Así en este PPT se establecerá entre otros aspectos:

- La promoción de productos de proximidad, frescos y de temporada.
- El uso y optimización del programa de selección de menús por parte del paciente (en todos aquellos casos en que sus condiciones asistenciales les permitan la elección) para evitar el excedente de alimento.
- El uso de productos sostenibles y la reducción de plástico, etc. en embalajes y distribución, de acuerdo con la normativa vigente.

Finalmente, en cuanto al eje de soporte tecnológico el PPT referirá el uso de aquellas tecnologías, metodologías y sistemas que faciliten la accesibilidad a la comida, el control de calidad y la trazabilidad del producto, entre otros.

3 ALCANCE DE LA PRESTACIÓN

El alcance del contrato engloba, como mínimo, para cada uno de los centros del CMPSB los siguientes servicios:

- Servicio de cocina y alimentación para pacientes.
- Servicio de cocina y alimentación para los médicos de guardia y personal de enfermería.
- Servicio de explotación de las cafeterías y comedores laborales y públicos.

La actividad y responsabilidad de la empresa adjudicataria comprende todo el proceso, desde el suministro de materia prima, su custodia, conservación, elaboración, transporte interno y distribución de los alimentos al usuario final, en perfectas condiciones organolépticas, de temperatura y de calidad, de presentación y condiciones sanitarias de acuerdo con la normativa de seguridad alimentaria.

Las materias primas que se utilicen serán siempre de calidad extra o primera, y con la intención de minimizar el impacto ambiental y dar respuesta al Acuerdo de Gobierno del 31 de mayo de 2022, las empresas licitadoras deberán:

- Adquirir productos de temporada, frescos y de calidad diferenciada, así como productos de venta de proximidad.

- Adquirir productos provenientes de la producción agraria ecológica o de la producción integrada y de calidad diferenciada.

La Gestión íntegra de los servicios de cocina y alimentación también comprende:

- La participación de la empresa adjudicataria, junto con las responsables de hostelería de los centros, en la planificación de menús.
- La limpieza, desinfección y mantenimiento de los espacios, de los equipamientos, de los útiles y de todos los locales que están debajo del presente contrato (cocinas, cafeterías, comedores, almacenes, otros).
- La compra de los utilajes y útiles necesarios para la buena prestación del servicio.
- Todas cuantas particularidades se especifican en el presente PPT.

La alimentación de los pacientes constituye parte fundamental de su tratamiento y por ello son exigibles, al adjudicatario que resulte de esta licitación, el máximo de condiciones que aseguren no sólo la cantidad de los alimentos a servir sino la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, la aportación calórica necesaria, la variedad de artículos y menús y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias.

Más adelante se definirán las especificaciones diferenciadas de cada uno de los Centros, dadas las características peculiares de cada uno de ellos.

La empresa **adjudicataria**, en el plazo máximo de un mes, deberá presentar al Hospital una memoria en la que se indique la ficha técnica de cada materia prima y plato elaborado, con su descripción, calidad, tipo de envase, unidad de medida, marca o marcas, datos de trazabilidad, origen de producción, alérgenos y valoración nutricional, así como todos aquellos requisitos que establezca el ordenamiento jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y su normativa complementaria.

4 GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE COCINA DE PACIENTES, DE PROFESIONALES Y CAFETERÍAS

La empresa adjudicataria garantizará la prestación del servicio de alimentación del Hospital durante todos los días del año, en las condiciones que se especifican en este Pliego.

La empresa adjudicataria debe asegurar en todo momento el suministro de los alimentos incluyendo en caso de situación de emergencia. La empresa licitadora deberá **presentar en su oferta, un plan de contingencia** donde tenga previsto estas posibles situaciones. Este Plan forma parte de los criterios evaluables según los juicios de valor.

El CMPSB en cada Centro pondrá a disposición de la empresa contratada los locales, mobiliario, instalaciones y equipamiento de la cocina, sin que la empresa adquiera ningún derecho al respecto, a excepción del derivado de su correcta utilización y conservación durante el periodo de vigencia del contrato.

La empresa contratada realizará por su cuenta la Gestión Integral del Servicio de Cocina y Alimentación, incluyendo:

- La confección de menús.
- Compra y almacenamiento de materias primas y alimentos.
- Preparación, cocción y emplatado.
- El recuento informatizado de solicitudes de dietas, a través de programa (COQUUS) adquirido por el CMPSB, en virtud del cual se debe trabajar de forma integrada tanto con las herramientas informáticas del propio adjudicatario como con las herramientas actuales del CMPSB (software propio IMASIS) o con el software de SAP de próxima implantación.

- Elaboración de las fichas técnicas y el cumplimiento (detalle de la receta, declaración de alérgenos, valores nutricionales) tanto para los menús de pacientes y profesionales de guardia como para los de cafeterías y comedores laborales.
- Distribución de las dietas y extras en todas las unidades de hospitalización, y emplazamientos indicados de todos los Centros.
- La realización a diario del resumen de dietas y extras de alimentación para cada uno de los servicios.
- Limpieza y desinfección de los diferentes equipos, útiles y estancias que están bajo este contrato, cocinas, comedores laborales y cafeterías, almacenes.
- Todos los controles y analíticas necesarios según prescripciones de este propio PPT.

El CUAP Ciutat Vella Peracamps, el Hospital de Día InfantoJuvenil Litoral-Mar y el REDAN La Mina (como se detallará posteriormente) no disponen de cocina in situ, de manera que el servicio de comidas deberá servirse en línea fría desde un centro del CMPSB, tal y como se detallará en el apartado correspondiente al Centro específico.

La empresa adjudicataria del servicio de cocina y alimentación de CMPSB, deberá dar servicio de alimentación todos los días del año en los diferentes centros objeto de este contrato. Será responsable de la distribución de las comidas, incluirá el reparto y posterior recogida de los carros de transporte, desde la cocina hasta las unidades de hospitalización (y al revés) en los desayunos, comidas y cenas.

Igualmente, en las cafeterías y comedores laborales, se responsabilizará de dar un correcto servicio los días y horarios establecidos más adelante en el presente PPT, y de la distribución y servicio en los diferentes comedores y cafeterías de los diferentes centros.

Los menús, tanto de pacientes como de los profesionales, deberán garantizar la utilización de materias primas de primera calidad, alimentos frescos, poco procesados, integrales, y se considerará el compromiso de la empresa al utilizar materias primas de proximidad y menús saludables siguiendo los criterios de la certificación de dieta mediterránea. De acuerdo con el criterio del baremo "OFERTA DE MENÚS", se valorará cualitativamente de qué forma la empresa licitadora presenta los menús siguiendo estos criterios.

De forma obligatoria, con el fin de humanizar **la estancia de los pacientes**, como mínimo, se deben contemplar los siguientes menús especiales para las festividades señaladas:

- Comida día de Reyes
- Comida jueves Gras
- Comida viernes Santo
- Comida lunes de Pascua
- Comida de Sant Jordi
- Panellets per Tots Sants
- Cena 24 diciembre
- Comida de Navidad
- Comida Sant Esteve
- Cena de Año Nuevo

Los menús presentados en la oferta deberán ser los que se implanten el primer día de inicio de contrato y deberán tener detallada la receta, remajes, composición nutricional, declaración de alérgenos, así como todas las propuestas que las empresas licitadoras consideren aportar con el fin de incrementar la satisfacción de los pacientes y los profesionales.

Además, la empresa licitadora garantizará un adecuado nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas, temperatura y calidad microbiológica.

Durante la vigencia del contrato esta información se irá actualizando con los cambios que puedan ir surgiendo.

Si por cualquier motivo, el Hospital exigiera el cambio de un determinado producto, éste se realizará por otro de características similares o superiores, de común acuerdo y sin incremento de precio.

Sin embargo, el Hospital se reserva el derecho a que los productos ofrecidos sean sustituidos por otros, dadas circunstancias de urgencia o bien cuando las deficiencias en las características o el consumo de los primeros lo haga necesario, sin que suponga incremento alguno sobre el precio ofrecido. Asimismo, no afectará al precio ofrecido aquellos nuevos productos que se tengan que incorporar para conseguir cualquier mejora en las dietas que el Hospital tenga definidas.

El adjudicatario se compromete a comunicar cualquier cambio que afecte a los productos que se consumen con una antelación mínima de 24 horas ya sea cambio de marca, ficha técnica, distribuidor o cualquier otra modificación al respecto, antes de su suministro.

4.1 SERVICIO A PACIENTES

En cuanto a la forma de llevar las comidas a los pacientes, se utilizarán bandejas y además de la comida en sí mismo (primer plato, segundo plato, postres y pan), irán dotadas de todo el mendadero necesario (platos, bollos, cubiertos, vasos, bases y tapas isotérmicas), servilletas y servilleta desechables. En caso de ser necesarios envases desechables, éstos irán a cargo del adjudicatario. Todo el material desecharable deberá ser totalmente compostable.

Todas las bandejas deberán llevar aderezo, que consiste en monoración de aceite, vinagre, sal/pimienta (según dieta), en todos los platos que sean ensaladas, verduras y alimentos proteicos a la plancha.

El CMPSB dispone de un programa de gestión de dietas (COQUUS) y la empresa adjudicataria deberá utilizar este software para recibir la información de dietas previstas para cada comida. Con esta información generará sus necesidades de producción. El adjudicatario deberá hacerse cargo tanto de los gastos de mantenimiento de este programa así como de la integración entre éste y el aplicativo que él utilice. La empresa adjudicataria debe mantener actualizada toda la información referente a dietas, recetas y otras prescripciones en el software COQUUS. La información que contenga el programa tanto al inicio del contrato como a su finalización, será propiedad del CMPSB.

La empresa adjudicataria deberá seguir el protocolo de dietas que hay en el CMPSB y participar en su actualización.

La empresa adjudicataria deberá asegurar la consistencia de los alimentos en las dietas texturizadas y la aportación nutricional.

La pensión completa de pacientes del CMPSB, estará formada para desayunar, comer y cenar.

Todos los pacientes del CMPSB también tendrán merienda y resopón. Estas dos comidas están dentro del concepto identificado como stock de planta pactado (que se establecerá para cada unidad de Hospitalización, ubicación y servicio, al inicio del contrato) y se subirán diariamente con el carro de la comida. La merienda y resopón constará de un líquido, ya sea leche, zumo o yogur, y un sólido, que puede consistir en galletas sin azúcar, tostadas, bollería, etc.

La facturación de este servicio se realizará en función del consumo real hecho de cada producto y no tiene por qué agotarse la totalidad del importe previsto en el presupuesto de licitación.

Se puede ver el listado de productos que forman parte de estos stocks de planta en el correspondiente anexo.

A los pacientes con dietas controladas en hidratos se les servirá, además, una comida a media mañana. Y siempre será una fruta.

Para los pacientes de toxicomanías, tanto el desayuno como la merienda constará de un bocadillo grande (120gr de pan) con embutido y un zumo o café con leche.

En cada comida se deberán incluir los útiles necesarios para consumir la comida (cucharillas, toallas, vasos, etc.).

Los pacientes con dieta basal, **de todos los Centros**, podrán escoger un menú opcional, tanto para el desayuno, como en la comida y en la cena. La empresa adjudicataria destinará un dietista que pasará por las habitaciones y recogerá las preferencias de estos pacientes, mediante un soporte digital. Es obligatorio incluir este recurso y hacer la recogida de forma digital, para que las tries se integren de forma automática en las confecciones de menús. Los licitadores deberán explicitar este hecho en la memoria técnica que presenten a su oferta. El hecho de no incluirlo será motivo de exclusión.

Se deberá definir el circuito que se llevará a cabo, horarios, tipos de elecciones, así como cualquier propuesta de optimización en la organización. El hecho de introducir la elección de menús por parte de los pacientes, que así lo puedan hacer, supone reducir el desperdicio alimentario pues asegura la más alta ingesta de los mismos.

La composición de las diferentes comidas será la siguiente:

Desayuno:

- 1 ración Café con leche o infusión (opciones de bebida vegetal).
- azúcar o edulcorante.
- un panecillo normal o integral / tostadas / bollería.
- alimento proteico o láctico (embutido, queso, mermelada, etc.).
- dosis de aceite de oliva / mantequilla / mermelada.
- una ración de fruta.

Media mañana (pacientes con dieta controlada con hidratos)

- fruta

Comida:

- Primer plato: arroz, pasta, legumbres, patatas, verduras, ensaladas, cremas.
- Segundo plato: carne, pescado o huevos más guarnición.
- Pan y postre

Merienda – resopón

- leche, infusión, zumo o yogur.
- sólido (galletas, tostadas, etc.)

Cena:

- Primer plato: arroz, pasta, legumbres, verduras, ensaladas.
- Segundo plato: carne, huevos o pescado más guarnición.
- Pan y postre

El desayuno de las dietas controladas en hidratos de carbono será un panecillo o tostadas integrales y la merienda y resopón se compondrán de leche semidesnatada o jugos o yogures sin azúcares añadidos.

A los pacientes con disfagia se les servirá gelatinas por la aportación hídrica necesaria.

En todas las comidas las ofertas de menús deben ser en base a platos de gastronomía local, saludables y que evite la presencia de alimentos precocinados y ricos en grasas y azúcares. El adjudicatario deberá incluir en su oferta, además, una propuesta de variedad de frutas de temporada, mínimo semanal, y una propuesta de variedad de postres y panes.

En cada uno de los centros objeto del contrato, se prepararán las diferentes comidas y se servirán en cada una de las unidades, plantas o ubicaciones. Todos los alimentos deberán ir dentro del carro isotérmico, en ningún momento se depositará nada fuera del carro, a excepción de las cestas que correspondan a la media mañana, merienda y resopón, que deberán ir correctamente tapadas e identificadas.

La preparación y distribución de las diferentes comidas será como sigue:

Desayuno – almuerzo – cena

Se prepara en bandejas individuales y personalizadas, que son introducidas en los carros isotermos de reparto y una vez se completa cada carro se procede a su transporte y distribución a las diferentes Unidades de Hospitalización.

Una vez entregado el carro a la Unidad, se comunica al personal de enfermería, que será quien sirva las bandejas en las habitaciones de los pacientes, o en el box donde esté el paciente.

Una vez finalizado el servicio de desayuno y recogidas las bandejas por parte de enfermería, el personal de cocina recoge los carros en el mismo orden en que se han servido y los baja a cocina para su limpieza y desinfección.

La distribución de estos carros se realizará en los ascensores o montacargas habilitados para este uso.

Durante el proceso del emplazamiento, la comunicación de modificaciones en las dietas o ingresos de última hora se realiza mediante correo electrónico y los cambios de dietas recogidos se van implementando durante el proceso de emplazamiento. Si bien este proceso es así en estos momentos, se debe contemplar que en breve estos cambios deben llegar mediante la integración COQUUS con la herramienta del adjudicatario.

Media mañana – merienda – resopón

Las media mañanas de los pacientes con dietas controladas en hidratos de carbono, se preparan en cocina y se suben al mismo carro del desayuno.

Las meriendas y resopones de los pacientes, se preparan en cocina y se subiendo diariamente en el mismo carro de la comida.

Estas comidas, irán colocadas desde cocina en unas cestas correctamente tapadas habilitadas para este uso. Una vez lleguen a planta, el personal de enfermería retira la cesta y la guarda en el office de la planta, para repartirlas.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, un proyecto que asegure el cumplimiento de los criterios de este punto 4 y 4.1. y recoja todos los aspectos diferenciales de su propuesta. La no presentación será motivo de exclusión. En el criterio del baremo "OFERTA DE MENÚS", se valorará este aspecto.

4.2 SERVICIO EN CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES Y DE PÚBLICO

El servicio de alimentación que se da en las cafeterías y comedores laborales y de público debe incluir el servicio propio de una cafetería, obligatoriamente: bebidas calientes y frías, bocadillos calientes y fríos, bollería, etc. y servicio de comedor con menús y oferta de platos de plancha, garantizando variedad en ingredientes, y productos aptos para alérgicos.

Con el fin de promover la mayor oferta a la hora de desayunar, se valorará que las empresas licitadoras presenten opciones variadas en forma de "pack" para los trabajadores del CMPSB a un precio económico y que incluya:

- Una bebida caliente (cafés, infusiones,...) o un zumo.
- Un bocadillo pequeño (pan mínimo 60gr) con embutido, queso, trucha, etc. o bollería.

(Esta oferta debe incluir, alimentos especiales como pan sin gluten, leches de soja o vegetales, leche sin lactosa, etc.)

La rotación mínima de menús deberá ser de 4 semanas con 4 cambios estacionales, aunque en las ocasiones en que la jefa de Hostelería de cada centro considere oportuno modificar cualquier plato debido a condiciones climáticas adversas, poca aceptación del plato u otros motivos justificados, la empresa deberá efectuarlos.

La empresa adjudicataria deberá planificar como mínimo 2 jornadas gastronómicas al año en las cafeterías y comedores laborales. La temática de estas jornadas y su planificación quedará consensuada con la responsable de Gestión Hotelera.

Las empresas licitadoras deberán presentar, obligatoriamente, en su oferta:

- rotación de menús.
- la información del menú de las diferentes cafeterías y comedores laborales donde quede detallado en cada plato la declaración de alérgenos, opción celíaca y vegetariana.
- una opción de menú vegetariano siguiendo la misma rotación de menús, establecida anteriormente.
- una opción de menú celíaco siguiendo la misma rotación de menús, establecida anteriormente.

El menú de las cafeterías y comedor laboral estará compuesto, como mínimo, por:

- Un primer plato: a elegir entre 4 opciones (una de ellas siempre debe ser ensalada).
- Un segundo plato: a elegir entre 3 opciones (una de ellas siempre debe ser plancha).
- Guarnición: elegir entre 3 opciones (una de ellas siempre debe ser ensalada).
- Postres: variación de fruta fresca, yogures y postres caseros.
- Pan: varios tipos de panecillos individuales (normal, integral, con cereales, sin gluten, tostadas, etc.).
- Bebida: agua de la fuente (ya existente en las cafeterías).

El servicio de cocina de las cafeterías estará dirigido al personal interno y externo de los centros y de públicos (familiares, acompañantes y otros). Dependiendo del Centro (como se verá posteriormente), los espacios de profesionales y público pueden estar juntos o separados.

Los comedores laborales están destinados a los trabajadores del CMPSB y a los trabajadores de empresas externas que prestan servicios con personal adscrito de forma fija a los Centros.

El adjudicatario abonará junto con el canon mensual, los consumos de los servicios, al precio que pague el Centro a las compañías suministradoras (IVA incluido, más IVA repercutido), o bien asumirá el coste de poner los contadores a su nombre y pagar directamente a las compañías suministradoras.

En cada comedor laboral hay instaladas fuentes de agua filtrada, el adjudicatario se hará cargo del contrato de mantenimiento preventivo y correctivo y de su correcta higiene de cada uno de estos equipos. Y deberá presentar mensualmente a la jefa de Hostelería todos estos mantenimientos.

Los precios de venta máximos de los productos de las cafeterías y de los comedores laborales para los profesionales del CMPSB están recogidos en un anexo específico. Estos precios deben estar siempre en un lugar visible para los consumidores.

Estos precios serán incentivables de acuerdo con las condiciones indicadas en el punto 20 de la Memoria justificativa.

La empresa adjudicataria dará el servicio de comedor laboral para los trabajadores del CMPSB, **a un precio de menú entre 5€ y máximo 5,50€ (IVA incluido)**. Este precio debe constar en la propuesta del Sobre núm. 3 del licitador, y no está sujeto a ningún criterio de adjudicación, ya que se quiere preservar la calidad de los menús de los profesionales. Por este mismo motivo, este precio estará sujeto a los mismos criterios de actualización expuestos anteriormente por los precios de los productos de las cafeterías.

Las revisiones de precios, previa puesta en funcionamiento, deben ser presentadas y aprobadas por la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras y por la Dirección de RRHH del CMPSB.

Todo trabajador del CMPSB deberá ir debidamente identificado con la tarjeta identificativa del CMPSB con el fin de tener derecho al precio marcado para el personal.

En el caso de que el trabajador quiera llevarse la comida fuera del comedor laboral y necesite material rechazable (carraca, cubiertos, bolsa), éste deberá ser de material 100% compostable y el coste del menú se podrá incrementar en 1€ (es decir, menú más material rechazable 6,50€ en total).

Actualmente, CMPSB dispone de un servicio de emplatado en carajadas reutilizables (Bumerang), que la empresa adjudicataria debe comprometerse al mantener. Este mismo servicio o la propuesta que realice la empresa licitadora no deberán suponer ningún coste para los trabajadores que quieran hacer su uso.

Los PVPs para el personal de las empresas externas que prestan servicio con personal fijo adscrito a Centros del CMPSB no se marcan en este pliego, pero deben incluirse en el Sobre núm. 3 de esta licitación y quedarán sujetos a la aprobación por parte de la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras del CMPSB.

Está completamente prohibida la venta de tabaco y bebidas alcohólicas en las cafeterías y comedores laborales, tanto al personal externo como a trabajadores y pacientes.

Está completamente prohibida la instalación de máquinas de juego y recreativas.

Se deberá instalar una línea telefónica/datos en los locales, por cuenta del adjudicatario, para sus propias necesidades.

En las cafeterías, dependerá del adjudicatario admitir el uso del servicio a cuantas personas lo soliciten de acuerdo con la normativa vigente (aforo en base a los m²), y conforme a las disposiciones establecidas por el Centro.

Se valorará que el adjudicatario incluya opciones encaminadas a acercar el servicio del comedor laboral / cafetería al usuario, ya sea de manera física; que los profesionales puedan recoger los menús en otros puntos diferentes a los del comedor de los profesionales, take-away, etc., (siempre respetando los metros cuadrados asignados al contrato) u online; con, por ejemplo, el desarrollo de APP de reserva de mesa, o sistemas de pago de menús más sencillos que eviten colas, etc.

Es obligación del adjudicatario hacer un buen uso de las instalaciones y equipamiento de los comedores laborales y asegurar en todo momento un correcto estado de limpieza de las instalaciones y equipamientos, como es el caso de los microondas, del comedor laboral, que deberán garantizar la higiene y correrá a cargo del CMPSB la reposición.

Deben solicitarse y obtenerse las autorizaciones gubernativas, que en su caso procedan, referentes a la apertura del establecimiento y ejercicio de las actividades propias de la explotación. El coste de las mismas cuotas y/o gestiones irán a cargo del adjudicatario.

El CMPSB no estará obligado a ejercer vigilancia de ningún tipo respecto de los establecimientos y sus bienes, ni asegurarlos contra robos y otros riesgos.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, una memoria-proyecto que asegure el cumplimiento de los criterios del punto 4 y 4.2. y recoja todos los aspectos diferenciales de su propuesta. La no presentación será motivo de exclusión. En el criterio del baremo "OFERTA DE MENÚS", se valorará este aspecto.

4.3 SERVICIO A MÉDICOS DE GUARDIA Y PERSONAL DE ENFERMERÍA

Los médicos de guardia irán a comer y cenar al comedor laboral en el horario estipulado en cada uno de los centros, y firmarán en un listado previamente consensuado con RRHH del Centro. En caso de que el personal no conste en el listado, llevará un papel con la guardia firmado y sellado por RRHH.

En cuanto a las cenas y comidas del fin de semana, dependiendo del centro, se realizará en la cafetería, en espacios reservados para este uso, como es el caso del Hospital de Mar, o se subirá a planta en bandeja debidamente identificada. Este apartado, queda detallado posteriormente en este PPT en la explicación de cada uno de los centros.

Los menús, tanto de la comida como de la cena de los médicos de guardia, serán los mismos que se sirven en las cafeterías y seguirán los mismos criterios detallados anteriormente, tanto si son servidos en cafetería como si se suben a las plantas de hospitalización, como es el caso de las cenas en algunos centros.

Resopón del personal de enfermería de noche

El resopón del personal de noche de enfermería, se prepara en cestas en cocina y se sube al mismo carro que la cena de los pacientes. El personal de enfermería retira la cesta y la guarda en el office de la planta (este punto se detalla en el punto 5 de este pliego en cada uno de los centros).

El resopón del personal estará compuesto por la combinación de un sólido, un líquido y un complemento.

SÓLIDOS	LÍQUIDOS	COMPLEMENTOS
Galleta	Yogurt	Azúcar, sacarina
Tostada	Zumo fruta	Sobre de Cafè
Cereales	Leche	Sobre de Cacao
Pastas		

5 CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES DEL SERVICIO DE COCINA Y ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES

El CMPSB, en cada centro, pondrá a disposición de la empresa contratada los locales, mobiliario, instalaciones y equipamiento de la cocina y de las cafeterías sin que la empresa adquiera ningún derecho al respecto, a excepción del derivado de su correcta utilización y conservación durante el periodo de vigencia del contrato.

Las cocinas existentes están preparadas y trabajan con el sistema de cocina caliente o convencional. La oferta que se presente debe incluir su propuesta de funcionamiento, que puede ser en base al tipo de cocina existente, o ser modificada para optimizar la calidad, el servicio y el coste.

La modificación del funcionamiento de la estructura actual de las cocinas puede incluir aspectos organizativos y tecnológicos. Todos los gastos de inversión o coste que comporten los eventuales cambios propuestos, serán asumidos por el oferente, expuestos y justificados detalladamente en la oferta presentada, y su amortización debe ser lineal y debe plantearse en un horizonte temporal de como máximo 2 años. Esta amortización **no** puede incluir las indemnizaciones por ajustes de plantilla, en el caso de prever menos personal que el contemplado en el Pliego, estas amortizaciones de personal deberán ser asumidas por el adjudicatario. Las propuestas que incluyan este tipo de modificaciones deberán ser consensuadas y aprobadas por la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras del CMPSB, en base a su viabilidad técnica (programación de obras y afectaciones, disponibilidad de espacios, disponibilidad de energía, etc.) y económica.

En un anexo del presente PPT se incluye una tabla con el importe pendiente de amortizar de la anterior licitación que deberá ser asumida por el nuevo adjudicatario, en función del mes que se inicie el contrato.

Hay una serie de equipos que tienen la vida útil agotada y que, por lo tanto, deben renovarse para dar un correcto servicio. El equipamiento que, como mínimo, debe cambiarse a inicio del contrato y prever su amortización en dos años, es el siguiente:

Centros	Equipamiento	Unidades
Hospital del Mar	Baño María	1
Hospital de l'Esperança	Plancha	1
	Freidora	1
Centre Fòrum	Horno	1
	Carros de comida de pacientes (*)	12
Emili Mira (CAEM)	Marmita	1
	Paella Basculante	1
	Abatidor	1

(*) Los carros de paciente del Foro, deben tener capacidad para 24 bandejas. Para distribuirlos en las Unidades de la siguiente manera:

- 2A: 2 carros
- 2B: 2 carros
- 3A: 1 carro
- 3B: 2 carro
- 4: 2 carros
- 5: 2 carros
- Dual: 1 carro

En cuanto a las cafeterías, especialmente la del Hospital del Mar, los licitadores deben incluir una propuesta de inversiones y acciones a realizar con el fin de mejorar su aspecto desde el punto de vista de la estética y la humanización, y desde el punto de vista funcional y de rentabilidad económica y medioambiental. Se pretende así, hacer estos espacios más atractivos para los usuarios y profesionales que los utilicen y que sean a la vez más rentables económicamente. **En cuanto a estas inversiones, los licitadores deberán presentar una**

memoria técnica que recoja este plan de actuaciones. Este aspecto se valorará en los criterios sujetos a juicio de valor "PLAN DE DINAMIZACIÓN DE LAS CAFETERÍAS".

Se debe presentar una tabla de amortización lineal detallada mensualmente durante los 2 años de amortización previstos, de forma que quede muy clara la parte pendiente de amortización al final de cada año, y llegando a cero al final del segundo año de contrato. Esta tabla debe incluirse en el Sobre nº 3.

Para todos estos aspectos se ha considerado una inversión a cargo del nuevo adjudicatario por un importe de 200.000,00 € para realizar a inicio del contrato, como mínimo, las inversiones especificadas anteriormente. Las mismas deberán especificarse cualitativamente en el Sobre núm. 2 y económicamente en el Sobre núm.3.

5.1 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES ACIONES Y EQUIPAMIENTO

La empresa contratada, deberá asegurar la limpieza y desinfección de las zonas objeto de este contrato. El adjudicatario, realizará la limpieza diaria de los locales, de los equipos y utillaje de la cocina, de los carros de transporte de comida y de toda la vajilla que se genera del servicio.

Una vez al año se realizará una limpieza a fondo de todas las cocinas y sus instalaciones, teniendo en cuenta que el objetivo de esta limpieza es eliminar la suciedad que se haya generado y que puede ser de difícil retirada. El equipamiento deberá moverse y retirarse siempre que sea posible. Entrará dentro de esta limpieza: techos, paredes, bajos de equipamientos, interiores de cámaras y evaporadores, filtros de campanas. Esta limpieza deberá estar planificada, detallada y consensuada con las responsables de Hostelería del CMPSB y todos los costes que se deriven irán a cargo de la empresa adjudicataria.

La empresa contratada realizará, en todos los centros, la limpieza y desengrasado de las chimeneas y de las campanas extractoras en todo su circuito, tanto interna como externamente, con un mínimo de una vez al año, sin coste adicional para el CMPSB.

El licitador deberá presentar (dentro del Sobre núm. 2) un Plan de limpieza, con el detalle de qué limpiará, cómo lo hará, qué tipos de productos y con qué frecuencia, etc.

Este Plan, el adjudicatario deberá consensuarlo con la responsable de Gestión Hotelera, y se pondrá en marcha de forma inmediata.

Es obligatorio presentar (dentro del Sobre núm. 3) el listado de productos químicos y las respectivas fichas técnicas que se utilizarán para la limpieza y desinfección. Por otro lado, se valorará el uso de productos de limpieza con criterios de sostenibilidad, que tengan etiqueta ecológica, tal y como se indica en los criterios evaluables automáticamente previstos en el baremo.

La empresa contratada asumirá la totalidad del coste de todos los productos de limpieza necesarios (detergente, abrillantador, descalcificador, otros...).

5.2 DESINSECTACIÓN, DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN

El adjudicatario también deberá tener un contrato con una empresa especializada en control de plagas y garantizará la desratización, desinsectación y desinfección en todas las dependencias de cocinas y cafeterías de cada uno de los centros. El licitador debe hacer constar en su propuesta técnica cuál será la empresa que, en caso de ser adjudicatario, le prestará este

servicio en cada uno de los Centros y cuáles serán las principales características de este contrato (el calendario de frecuencias, tipos de tratamientos, etc.). El coste de este contrato de control de plagas correrá a cargo de la empresa adjudicataria al 100%. **La no inclusión en la propuesta técnica de la mención y descripción de las condiciones de este contrato será motivo de exclusión del licitador.**

Cada vez que haya una intervención se deberán presentar en el CMPSB los informes y los certificados de ejecución.

Una vez iniciado el servicio, la empresa adjudicataria deberá presentar, en el plazo máximo de 1 mes, el contrato, calendario de actuaciones, listado de productos que se utilizarán y documentación referente al personal técnico que hará los tratamientos.

5.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

El adjudicatario deberá garantizar la correcta segregación de los residuos en cualquier zona/local sujeto a este contrato y la correcta eliminación de los residuos generados, depositándolos en los contenedores correspondientes.

Los residuos generados se podrán tirar a los contenedores que hay en cada centro, sin coste para el adjudicatario. En caso de generar vidrio, el adjudicatario deberá gestionarlo y hacerse cargo de su retirada y gasto.

Para sacar la basura desde la cocina/cafeterías hasta los contenedores, el adjudicatario deberá utilizar su propio contenedor intermedio, debidamente cerrado. Queda totalmente prohibido el uso de jaulas abiertas, y cualquier otro contenedor que no sea cerrado. Se deberá tener especial cuidado en mantener en correcto estado de limpieza los contenedores y espacios donde se almacenen los contenedores intermedios.

El recorrido que se haga por el transporte de la basura desde su origen hasta el contenedor destino, en caso de derrame, la empresa adjudicataria debe asegurar la inmediata limpieza.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta el Procedimiento de gestión de residuos que pondrán en marcha en el CMPSB. La no inclusión en la propuesta técnica de la mención y descripción de las condiciones de este contrato será motivo de exclusión del licitador. La calidad y la coherencia de este plan se valorará en los criterios sujetos a valor.

5.4 GESTIÓN DE LAS INFRAESTRUCTURAS, EQUIPAMIENTOS Y MANTENIMIENTO

Con el fin de garantizar el cumplimiento del contrato, el buen funcionamiento y las condiciones higiénico sanitarias, el CMPSB pone a disposición del adjudicatario los locales y equipamientos objeto de este contrato. Por este motivo, el CMPSB, se hace cargo de la infraestructura de los diferentes locales, garantizando el correcto estado de techos, paredes, puertas, suelos instalaciones propias del edificio (instalaciones eléctricas, alumbrado, climatización y fontanería), garantizando el cumplimiento de las normativas al inicio del contrato.

Al inicio del contrato, se realizará un Acta de inicio de contrato, donde quedará detallado el estado del equipamiento y las infraestructuras.

La empresa adjudicataria se compromete a la correcta utilización y el buen uso de los locales, del equipamiento, del utilaje y de las instalaciones que utilice directa o indirectamente. Así, a la

finalización del contrato igualmente se hará un Acta de final de contrato y se verificará que el estado de las infraestructuras y el equipamiento se hayan mantenido de forma correcta y el adjudicatario deberá asumir aquellas reparaciones o sustituciones que no garanticen la continuidad de la prestación del servicio con garantías de correcto funcionamiento.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna modificación de los locales (obras, mobiliario fijo, estructura, equipamiento, etc.) sin el visto bueno de la DSGI del CMPSB. En caso de que sean aprobados, los gastos siempre serán a cargo de la empresa adjudicataria.

En el caso de desperfectos de las infraestructuras derivados de un mal uso, la empresa adjudicataria se hará cargo del coste de la reparación o reposición en su totalidad.

Los trabajos de reparaciones de las infraestructuras deberán ser previamente aprobados por la DSGI, para asegurar que las reparaciones se harán siguiendo los criterios de calidad del CMPSB. Serán rechazadas las propuestas de reparación que no cumplan con los estándares de calidad del CMPSB.

En cuanto al equipamiento, la empresa contratada deberá aceptar la relación de todo el equipamiento y utillaje propio del servicio de los pacientes, de los comedores laborales y de las cafeterías de público y asegurarse de que se encuentre en correctas condiciones, con el fin de garantizar el servicio desde el primer día. En caso de que la empresa contratada disponga de material propio nuevo, apto para llevar a cabo el servicio, será necesario que se consensúe el material con la DSGI. Una vez aceptada la propuesta de material, la empresa contratada asumirá el coste y asegurará que estará a disposición el primer día de servicio.

La empresa contratada será responsable de disponer en todo momento del equipamiento y utillaje necesario para dar el servicio completo de cocina (preparación, cocción, reparto de alimentos, recogida y limpieza de espacios, equipamiento y utensilios). También incluirá todo el material de un solo uso necesario (siempre 100% compostable), así como todos los impresos y material auxiliar necesario para la prestación del servicio.

La empresa contratada asumirá íntegramente el coste total de la reposición por pérdidas, deterioro o roturas de todo el equipamiento, utillaje y material auxiliar necesario para dar el servicio objeto de este contrato (vajilla, cristalería, cubertería, set completo de distribución de comidas, bandejas, bollos y tapas, bases de platos y tapas, termos, jarras, etc.), ya sea por el uso y desgaste normal o por mal uso.

Los trabajos de reparaciones de utillaje y el suministro de reposiciones deberán ser previamente aprobados por la DSGI, para asegurar que las reparaciones se harán siguiendo los criterios de calidad del CMPSB y que las reposiciones sean de la calidad similar a los equipamientos y utillajes que serán sustituidos. Serán rechazadas las propuestas de reparación o sustitución que no cumplan con los estándares de calidad del CMPSB.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, un plan de gestión de mantenimiento y de las reparaciones y las reposiciones, así como el tiempo de respuesta al que se comprometen.

La empresa adjudicataria deberá tener obligatoriamente un contrato de mantenimiento para cada una de las cocinas objeto de este contrato, ya sean las cocinas de pacientes o las de las cafeterías y comedores laborales. En la oferta técnica se deberá hacer constar, para cada Centro:

- Cuál es la empresa de mantenimiento que, en caso de ser adjudicatario, cubrirá el servicio de Mantenimiento Preventivo, Conductivo, Técnico-legal y correctivo.
- Cuáles son los equipos sobre los que se dará cobertura (mínimo deberá incluir, túneles de lavado, equipamientos de frío, hornos, carros de bandejas para pacientes y campanas, climatización. Otros según su oferta).
- Cuáles serán las frecuencias o gamas de actuación de los mantenimientos preventivos.

- Indicar la inclusión en el contrato de mantenimiento de las revisiones correspondientes a la normativa técnico-legal.
- Indicar los tiempos de respuesta que dará la empresa de mantenimiento frente a las actuaciones de reparación, especialmente por los equipos críticos.

La empresa contratada se hará cargo de las revisiones anuales y de la eventual recarga de los sistemas de extinción de incendios instalados en las campanas extractoras.

Cada vez que haya una intervención se deberán presentar en el CMPSB los informes y los certificados de ejecución.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta qué herramienta de gestión utilizarán, que facilite el seguimiento del mantenimiento Preventivo, Conductivo, Técnico-legal y correctivo. Esta herramienta deberá proporcionar mensualmente los informes de todos los mantenimientos realizados y actualizados.

El coste de este contrato de mantenimiento correrá a cargo de la empresa adjudicataria al 100%.

La no inclusión en la propuesta técnica de la anterior información respecto del Contrato de Mantenimiento, será motivo de exclusión del licitador.

La memoria técnica que incluya todos los anteriores aspectos es objeto de valoración en los criterios sujetos a juicios de valor en el criterio "MANTENIMIENTO".

5.5 SUPERVISIÓN Y CONTROL EN LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO

La supervisión y control de la prestación del Servicio de Cocina y Alimentación serán realizados por la jefa de Hostelería del Centro y la responsable de Gestión Hotelera del CMPSB, dependiente de la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras del Consorcio Mar Parc de Salut de Barcelona.

La responsable de Gestión Hotelera, conjuntamente con las jefas de Hostelería de los centros, aprobarán la programación de menús, recibirán los diferentes informes de mantenimiento, seguimientos, los resultados de los análisis microbiológicos y otros controles que se realicen y que se encuentran detallados en este Pliego, y hará inspecciones periódicas para comprobar la calidad y cantidad de las materias primas y productos elaborados, controlará el cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y la limpieza y conservación correcta de los locales, instalaciones, mobiliario y equipamiento de cocina.

Las inspecciones periódicas que se realicen tanto en cocinas como cafeterías y comedores laborales, por parte de las jefas de Hostelería de los diferentes centros, se acordarán al inicio del contrato con la empresa adjudicataria. Estas inspecciones se realizarán acompañados de la persona responsable de cada centro y con el técnico de calidad de la empresa adjudicataria, asignado al contrato.

Para las desviaciones que se deriven, **el adjudicatario tendrá la obligación de presentar un Plan de acción con las acciones correctoras y el plazo de ejecución. El adjudicatario deberá presentar obligatoriamente en su oferta, un modelo de Plan de acción.**

Asimismo, la empresa adjudicataria, deberá dejar incluido en este Plan de acción cualquier otra desviación o incidencia que sea reiterada o que venga por otras fuentes, como puede ser inspecciones de sanidad, auditorías internas u otras.

El responsable de cada uno de los centros de la empresa adjudicataria, tiene la obligación de estar presente en todas las inspecciones que se deriven de la Administración Pública, así como tiene la obligación de dar respuesta a todas las desviaciones que se hayan generado en un

plazo máximo de 15 días. El plan de acción deberá estar previamente consensuado con la jefa de Hostelería de cada centro.

En el caso de que al CMPSB se le impusiera alguna sanción o se le derivara algún tipo de responsabilidad por parte de la autoridad competente, a consecuencia de incumplimientos por parte de la empresa adjudicataria, el CMPSB repercutirá y deducirá estas cantidades de las facturas que le deba abonar.

Los incumplimientos se reportarán en las reuniones de seguimiento y quedará detallado el resumen de incumplimientos en el acta de la reunión de seguimiento. Las penalidades derivadas se podrán renovar periódicamente, y si es el caso subir de nivel, en caso de que el incumplimiento persista.

La facturación para cada uno de los centros, deberá realizarse teniendo en cuenta las evidencias reales de las dietas servidas, de los stocks reales de planta servidos, de las firmas de los médicos de guardia correspondientes a comidas servidas, etc. Las facturas deberán incluir el detalle de todos los ítems realmente servidos para poder contrastar con la gestión de la hostelería del CMPSB.

Todo lo que tenga que ver con los pacientes, deberá estar introducido en el programa informático de gestión de dietas (COQUUS).

5.6 CONTROL HIGIÈNICO-SANITARIO

La empresa contratada cumplirá todas las normativas europeas, realizará los correspondientes controles, y dispondrá de sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (ACTIC). Ésta deberá presentar en un plazo máximo de 1 mes desde la formalización del contrato, todo el importe de cada una de las cocinas y cafeterías de los centros del CMPSB.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta una memoria detallando el modelo de todos los registros de autocontroles que implantarán el primer día de inicio de contrato.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta un Plan analítico, realizado por un laboratorio acreditado, con una frecuencia mensual:

- 3 analíticas de alimentos y 1 superficie en cocinas.
- 2 analíticas de alimentos y 1 superficie en cafeterías.
- 1 análisis bromatológico anual de cada tipología de triturado natural que realice.

El plan de muestreo mensual incluirá, siempre que haya, 1 alimento frío (tipo ensalada, postres elaborados, etc.) tanto en cocina como en las cafeterías.

Además, se valorará la integración en el plan analítico, con una frecuencia anual de análisis de agua, manipuladores, materias primas, etc. y el detalle de los parámetros microbiológicos a analizar en cada tipología de análisis.

El plan analítico podrá ser revisado y actualizado por la responsable de Gestión Hotelera, siempre que se considere, para garantizar el control de los alimentos.

La empresa adjudicataria deberá realizar mínimo una auditoría externa anual tanto en cocinas como cafeterías.

Los resultados obtenidos serán entregados a la jefa de Hostelería de cada centro. En aquellas ocasiones que la Dirección o el Comité de Infecciones del CMPSB considere oportuno realizar

controles bacteriológicos adicionales y estén debidamente justificados, la empresa deberá efectuarlos sin ningún cargo adicional.

La memoria técnica que incluya todos los anteriores aspectos es objeto de valoración en los criterios sujetos a juicios de valor en el criterio "PLAN DE CALIDAD".

5.7 CONTROL DE LA CALIDAD PERCIBIDA

La calidad, variedad, temperatura y presentación de los alimentos, la atención en el servicio y la limpieza son factores que contribuyen a la calidad global de servicio. Por este motivo el CMPSB, quiere garantizar que la empresa adjudicataria vela por la mejora del servicio y la satisfacción del usuario.

La empresa contratada deberá realizar un mínimo de dos encuestas anuales, tanto en el servicio de pacientes como en el de cafeterías y comedores laborales. Las encuestas deberán ser consensuadas y planificadas junto con la responsable de Gestión Hotelera y jefa de Hostelería de cada uno de los centros.

Los resultados deberán presentarse en un periodo no superior a 1 mes desde la realización de las encuestas. En el caso de hospitalización, las encuestas deberán englobar todas las comidas, todas las unidades de hospitalización y tipo de dieta del paciente encuestado. El informe con los resultados obtenidos deberá presentar los diferentes ítems desglosados por centro y deberá presentar una comparativa de todos los centros objeto de este contrato y las acciones correctoras.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta el tipo de encuesta que realizarán, con las preguntas, la metodología que seguirán y, en su caso, la herramienta que utilizarán.

El contenido de las encuestas lo supervisarán las jefas de Hostelería de los centros y la responsable de la Gestión Hotelera, junto con la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras del Consorcio Mar Parc de Salut de Barcelona, pudiendo proponer cambios con respecto a las preguntas planteadas en previsión de los valores que interese recoger.

Las empresas licitadoras tendrán protocolizado e implantado un sistema de mejora continua de calidad, que explicarán detalladamente en su oferta técnica.

La memoria técnica que incluya todos los anteriores aspectos es objeto de valoración en los criterios sujetos a juicios de valor en el criterio "PLAN DE CALIDAD".

5.8 PERSONAL Y ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

La oferta presentada debe comprender el personal necesario para la correcta realización del servicio objeto de este contrato.

El personal referente dependerá exclusivamente del adjudicatario y, por tanto, éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, de acuerdo con la legislación laboral, social y de prevención de riesgos laborales vigentes en cada momento, sin que en ningún caso pueda adquirir ningún derecho para este personal en relación con el Centro y con el CMPSB.

Las empresas licitadoras definirán en la oferta, la plantilla fija de lunes a domingo, indicando el número y categoría de las personas de presencia física por turno, la descripción del trabajo a ejercer por cada una de ellas y los horarios.

Esta plantilla, una vez adjudicado el servicio, deberá ser aprobada por la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras del Consorcio Mar Parc de Salut de Barcelona.

Cualquier reducción o aumento de la plantilla que responda a cambios organizativos y/o tecnológicos y cualquier cambio en la plantilla, a lo largo del contrato, que suponga una consolidación de plaza o que implique más de un año de contrato deberá ser debidamente justificado a la responsable de gestión hotelera.

La empresa contratada deberá asignar los recursos necesarios para dirigir y coordinar la prestación de servicios de alimentación de este contrato, y actuar como interlocutor inmediato con el CMPSB.

Será necesario que, como mínimo, se disponga de los siguientes profesionales:

- Un interlocutor con los responsables de gestión de Hostelería y con la propia Dirección de SSGGil del CMPSB.
- Un Responsable en cada uno de los centros a jornada completa de lunes a viernes.
- Un Responsable de producción por todo el contrato a jornada completa.
- Un Responsable de cocina en cada uno de los centros a jornada completa.
- Un Responsable de cafetería y comedor laboral en cada uno de los centros objeto de contrato a jornada completa, excepto en el Hospital de la Esperanza que podrá ser el mismo que el responsable de Centro.
- Un Responsable de dietética, con titulación superior, por todo el contrato a jornada completa.
- Un Técnico de calidad e higiene por todo el contrato con una dedicación presencial a los centros de 1'5 jornadas/semanales.
- Los Dietistas necesarias, en cada uno de los centros y turnos para cubrir siempre las tres cintas de emplatado.

Las empresas licitadoras deberán aportar un servicio de dietética, con personal cualificado y la titulación adecuada, que deberá utilizar el programa de gestión de dietas que utiliza el CMPSB (COQUUS). Se responsabilizará de la confección de los menús, de la supervisión del emplatado y de que los alimentos lleguen en perfectas condiciones a las Unidades de Hospitalización y resto de ubicaciones donde se deben consumir, en cuanto a tipos de dietas, cantidades, calidad, higiene, temperatura, presentación y puntualidad. Será necesario que el personal responda de las incidencias detectadas tras llegar los carros a las unidades, y que las resuelva inmediatamente.

Las empresas licitadoras presentarán en su oferta, las funciones de cada uno de los perfiles detallados anteriormente, siempre con la visión transversal y homogénea en la gestión del contrato, sin perder de vista las casuísticas propias de cada centro objeto de este contrato.

El CMPSB podrá requerir que todo el personal de la empresa de cocina fiche su entrada y salida a los Centros mediante el sistema de control de fichaje del CMPSB, a efectos de seguridad.

La empresa contratada deberá disponer en tiempo real de toda la documentación correspondiente a la gestión de coordinación de actividades empresariales con el CMPSB, utilizando la herramienta de gestión de que disponga en cada momento el CMPSB, respondiendo a los requerimientos técnicos y económicos que ello suponga (actualmente se trata de la plataforma Validate, referida a uno de los anexos de la memoria justificativa de la licitación). La no actualización de la información puede ser motivo de sanción.

La empresa contratada deberá dotar a su personal de la uniformidad necesaria para la identificación como profesional interno del Centro y garantizar la buena imagen de sus trabajadores. Además, deberá garantizar el lavado de la uniformidad de su personal, con el fin

de mantener las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas al puesto de trabajo y una buena imagen del personal.

La empresa contratada garantizará plenamente la suplencia automática e inmediata del personal que preste los servicios contratados en los supuestos de vacaciones, bajas por enfermedad, indispuestos, horas sindicales y cualquier otro motivo de ausencia. La cobertura, tipo de contrato y su vencimiento, deberá ser siempre conocida y conformada por la responsable de Gestión Hotelera y jefa de Hostelería del Centro, que llevará el control y dispondrá de información diaria de la plantilla disponible.

De acuerdo con lo establecido en el artículo 130.1 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de contratos del sector público, y en aplicación del Convenio colectivo estatal del sector de las empresas de restauración colectiva, la empresa adjudicataria deberá subrogarse en los contratos laborales del personal que actualmente presta el servicio objeto del contrato, en los términos y condiciones establecidos en el convenio mencionado. A tal efecto, se adjunta como anexo la relación del personal afectado, con indicación de las condiciones laborales correspondientes, facilitada por la empresa contratista saliente.

Este apartado se valora dentro de los criterios sujetos a juicio de valor, en concreto al criterio donde se valora "PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y ALIMENTACIÓN GLOBAL DE PACIENTES, PROFESIONALES Y CAFETERÍAS LABORALES Y DE PÚBLICO".

5.9 PLAN FORMATIVO

La empresa contratada deberá garantizar la adecuada formación continua del personal que preste los servicios contratados en cada momento, con el fin de asegurar la correcta realización de los procedimientos establecidos, el correcto manejo del material, así como el cumplimiento de la normativa vigente en materia de seguridad e higiene en el trabajo. En la oferta se definirán los programas de formación previstos y su planificación temporal de temáticas relacionadas con:

- Prevención de riesgos laborales.
- Seguridad alimentaria.
- Sostenibilidad y medio ambiente.
- Otros que considere.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta todas las formaciones que realizarán durante la vigencia del contrato, indicando la temática, horas de formación, personal a quien van destinadas y fechas de realización.

La memoria técnica que incluya todos los anteriores aspectos es objeto de valoración en los criterios sujetos a juicios de valor en el criterio "PLAN DE FORMACIÓN DEL PERSONAL".

5.10 OTROS GASTOS DERIVADOS DEL SERVICIO

El CMPSB dispone de un programa de gestión de dietas que la empresa adjudicataria deberá utilizar para recibir la información de dietas previstas para cada comida poder preparar las diferentes dietas y platos, y conocer en todo momento la información relacionada con la alimentación del paciente.

Con esta información generará sus necesidades de producción.

El adjudicatario deberá hacerse cargo tanto de los gastos de mantenimiento del programa del COQUUS utilizado por el CMPSB como de los que pueda generar la integración entre éste y el aplicativo que él utilice. A modo orientativo, sin que ello suponga un máximo de importe, el coste estimado anual de la herramienta que utiliza el CMPSB es de 43.200€, que incluye la licencia de uso para todos los centros señalados, el soporte, el mantenimiento y las actualizaciones.

Todo el equipamiento informático y/o de herramientas de movilidad (*smartphone, tablet, otros*) que sea necesario para utilizar la herramienta anterior (COQUUS) o cualquier otra herramienta o APP de digitalización, captación, tratamiento y/o gestión de información, que el licitador considere implementar, irá a su cargo, al igual que el material de oficina, tarjetas de identificación de bandejas de pacientes, etc.

5.11 SOSTENIBILIDAD Y MEDIO AMBIENTE

El CMPSB apuesta por un servicio de calidad, sostenible y que vele por el medio ambiente. Por este motivo, la empresa adjudicataria debe ser conocedora y debe seguir políticas encaradas al cumplimiento de los objetivos de desarrollo sostenible de las Naciones Unidas.

La empresa adjudicataria debe garantizar en todo momento el cumplimiento de normativas relacionadas con la sostenibilidad y el medio ambiente, guías de recomendaciones, protocolos y todo aquello que considere el CMPSB.

La empresa adjudicataria deberá implantar, velar y hacer cumplir políticas de:

- Reducción de residuos.
- Reducción de consumos y garantizar la eficiencia energética.
- Reducción del desperdicio alimentario (incentivar políticas de donaciones).
- Promover los productos de proximidad y la economía circular.

Así, se valorará que se aporte la definición de un plan de reducción de emisiones con objetivos concretos, medibles y calendarizados, que incluya acciones específicas para minimizar el impacto ambiental del servicio, como incrementar el uso de productos de proximidad y temporada, la incorporación de vehículos de bajas emisiones, la mejora de la eficiencia energética en los procesos de cocina y conservación, o la reducción del desperdicio alimentario.

El licitador debe presentar en su oferta una propuesta de cómo realizará el cálculo de la huella de carbono y debe hacer constar qué metodología aplica cuál es su alcance y cómo se realiza su cuantificación. Este cálculo estimado asociado al servicio de cocina hospitalaria debe incluir las emisiones derivadas de la producción, el transporte, el almacenamiento, la elaboración y distribución de los alimentos, así como la gestión de los residuos generados. Este cálculo deberá estar fundamentado en metodologías reconocidas como el GHG Protocol, ISO 14064, ISO 14067 o PAS 2050, y deberá incluir las hipótesis y datos utilizados.

Así, las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta la presentación del Plan mencionado, propuesta de metodología de cálculo indicada, y la planificación de la implantación de esta metodología a lo largo de la vigencia del contrato.

Todos los anteriores aspectos son objeto de valoración en los criterios sujetos a juicios de valor en el criterio "PLAN AMBIENTAL Y HUELLA DE CARBONO".

6

6 DESCRIPCIÓN FUNCIONAL DE LOS CENTROS OBJETO DEL CONTRATO

En este apartado se hace una descripción genérica de los espacios de cada Centro y el día de la visita obligatoria se entregará a los asistentes los planos necesarios para poder ubicar las

cocinas, las cafeterías y los espacios y recorridos donde se deben suministrar el servicio de cocina.

6.1 HOSPITAL DEL MAR y CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS

6.1.1 Descripción Funcional de la cocina de pacientes del Hospital del Mar

El Centro está ubicado en el Paseo Marítimo, 25-29, de Barcelona.

Cuenta con 3 edificios repartidos de la siguiente manera:

- Edificio A, el propio edificio de una planta, junto con un anexo a prefabricado de planta baja y una planta, donde se ubican todas las Consultas Externas.
- Edificio B, donde en el sótano -2 se encuentra el servicio de radioterapia; en el sótano -1 todo el servicio de urgencias generales, urgencias de trauma y cirugía, urgencias de psiquiatría y urgencias de pediatría; en la planta baja se ubican la atención ambulatoria (EECC) y los diferentes Hospitales de día; en la planta 1^a las urgencias de obstetricia y ginecología y 2 quirófanos y la Unidad de Recuperación.
- Edificio C, con 2 plantas sótano (mayoritariamente Servicio de Farmacia y de Anatomía Patológica), planta baja (Servicios Ambulatorios como Endoscopias, Unidad del Dolor y otras), 2 plantas técnicas de instalaciones (2^a y 6^a), planta 1^a con 4 quirófanos, UCI y finalmente 6 Unidades de Hospitalización ubicadas en las plantas 3, 4 y 5.
- Edificio D, en planta subterráneo -1 se encuentra la actual cocina y Servicios de Apoyo, y en la planta baja se encuentra la Unidad de Hospitalización UH07 con pacientes de Psiquiatría.
- Edificio E, que consta de planta baja, un total de 10 plantas de altura y una planta de sótano. En este edificio en el sótano está el servicio de radiología y la Unidad de Diálisis, en la planta 1^a la actual unidad de pre-reingreso quirúrgico y el bloque quirúrgico con 11 quirófanos y en las plantas de la 2^a en la 9^a se ubican 6 unidades de hospitalización (actualmente dos plantas están cerradas).

El Centro está abierto las 24 horas del día, 365 días al año.

El Centro dispone de 420 camas con un promedio de ocupación del 98-99%

La cocina estará abierta los 365 días del año de 7 a 22h.

Los Horarios de la cinta emplatado son los siguientes:

HOSPITAL DEL MAR	
COMIDAS	HORARIOS
DESAYUNO	8h a 9:15h
COMIDA	12:30h a 13:45h
CENA	18:30h A 19:15h

Resopón del personal de enfermería de noche

El resopón del personal de noche de enfermería, como se ha indicado anteriormente, se prepara en cestas en cocina y se sube en el mismo carro que la cena de los pacientes. El personal de enfermería retira la cesta y la guarda en el office de la planta.

6.1.2 Descripción Funcional de cafetería y comedor laboral del Hospital del Mar

En el centro trabajan 2.851 profesionales.

La cafetería de público y el comedor laboral comparten la misma cocina. Desde un lado de la cocina se accede al comedor laboral, al que los usuarios solo tienen acceso desde el Hospital, y desde el otro lado de la cocina se accede a la cafetería, a la que se puede tener acceso desde las galerías del Hospital o desde el Paseo Marítimo.

Todo en conjunto tiene unas dimensiones de 813,22 m², con un almacén en el sótano de 219 m². A este almacén se accede desde el montacargas que hay instalado en la cocina. La empresa adjudicataria asumirá los costes que deriven del montacargas, ya sean reparaciones, revisiones o licencias.

El horario del comedor laboral es de 7:15h a 16h, de lunes a viernes.

El horario de la cafetería es de 7:30h a 23h, de lunes a domingo.

Los médicos de guardia irán a comer al comedor laboral en este horario, y firmarán en un listado previamente consensuado con RRHH del Centro.

En cuanto a las cenas y a las comidas de los fines de semana y festivos, como el comedor laboral ya está cerrado, los médicos comerán en la cafetería, en un espacio reservado para este uso.

Este espacio estará reservado para el personal del CMPSB en la cafetería permanentemente, no sólo por las tardes y los fines de semana, pues los trabajadores podrán hacer uso de la cafetería con las mismas condiciones de precios, horarios y ofertas de menú que en el comedor laboral.

6.1.3 Descripción Funcional del CUAP Ciutat Vella Peracamps

El Centro está ubicado en la Plaza Pieyre Mandiargues, nº 1-5 bajos, 08001, Barcelona.

Cuenta con una superficie útil de 697,39 m², en una planta baja y un primer piso.

Es un Centro de Urgencias y, por tanto, abierto las 24 horas del día, 365 días al año.

El Centro dispone de 8 box de atención y tratamiento en un promedio del 81,00% de ocupación.

Este centro no dispone de cocina en sus instalaciones, por ello se deben servir las comidas, tanto para los pacientes como para los médicos de guardia, en línea fría desde un centro. Actualmente, este transporte se realiza desde una cocina externa al CMPSB y el objetivo con este nuevo contrato es que toda la elaboración, distribución de alimentos quede integrada en la propia gestión de las cocinas del CMPSB.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, una propuesta de modelo de transporte de alimentos desde una cocina del CMPSB, en línea fría y en mono porción. La propuesta deberá incluir, en qué cocina se elaborará, cómo se hará y cuál es frecuencia del transporte. Este servicio deberá ponerse en marcha, como máximo, durante los primeros 4 meses desde la formalización del contrato.

Hasta que no se ponga en marcha este nuevo servicio la empresa adjudicataria deberá realizar el transporte, como mínimo dos veces por semana, desde alguna de sus cocinas que estén preparadas y homologadas para realizar la exportación de alimentos.

Los costes que deriven de este servicio y transporte irán a cargo del adjudicatario (tasas, vehículos, equipamientos, etiquetado, etc.).

El adjudicatario deberá suministrar una nevera con display de temperatura para la conservación de los alimentos y un regenerador de las barquetas.

Las comidas de los médicos de guardia irán envasados en mono porción y etiquetados con el día y la comida a la que pertenezcan, y estará compuesto por un primer plato, un segundo plato, postres (fruta fresca o yogur) y pan envasado (tipo campesino/biscotas).

Las comidas de los pacientes estarán compuestas por un primer plato, un segundo plato, postres, pan envasado (tipo campesino).

El día de entrega, el repartidor retirará y se llevará las comidas que hayan sobrado del transporte anterior y colocará de forma ordenada las barquetas nuevas.

Con una frecuencia mensual, se servirá un stock de productos no perecederos tales como galletas, leche, zumo, azúcar, mendadero desechable, tal como vasos, cubiertos, toallas.

6.2 CENTRO ESPERANZA

6.2.1 Descripción Funcional de la cocina de pacientes del Centro Esperanza

El Centro está ubicado en la Avenida Sant Josep de la Muntanya, nº12, de Barcelona.

Cuenta con una superficie útil de 17.603,51 m², repartidos en 2 bloques:

- Bloque A con 6 plantas.
- Bloque B con 5 plantas de altura, la planta baja y el sótano.

El Centro dispone de 170 camas, pero en la actualidad la ocupación es de unas 40 camas.

La cocina estará abierta los 365 días del año de 7 a 22h. Puede variar durante los meses de verano, llegando a cerrar en algún momento de esta época.

Los Horarios de la cinta emplatado

HOSPITAL DE LA ESPERANZA	
COMIDAS	HORARIOS
DESAYUNO	8h a 8:30h
COMIDA	12:30h a 13:15h
CENA	18:30h A 19:15h

Resopón del personal de enfermería de noche

El resopón del personal de noche de enfermería, como se ha indicado anteriormente, se prepara en cestas en cocina y se sube en el mismo carro que la cena de los pacientes. El personal de enfermería retira la cesta y la guarda en el office de la planta.

6.2.2 Descripción Funcional de la cafetería y comedor laboral del Centro Esperanza

En el centro, con ocupación máxima trabajan 512 profesionales, con la ocupación actual hay 375 profesionales.

La cafetería está situada en la planta baja, y la altura del techo impide que se pueda instalar extracción de humos, de manera que no se puede cocinar allí.

Todos los platos deben prepararse en la cocina, que se encuentra en el sótano, y subirlos hasta la cafetería en bandejas gastronormas.

El horario de la cafetería:

- 7:30h a 16h de lunes a viernes,
- 8h a 16h los fines de semana y festivos.

El horario de comedor laboral es:

- de 13h a 15h.

Los médicos de guardia irán a comer al comedor laboral en este horario, y firmarán en un listado previamente consensuado con RRHH del Centro.

En cuanto a la cena, como el comedor laboral ya está cerrado, se subirán dos bandejas desde cocina hasta la habitación de los médicos de guardia. Estas bandejas serán recogidas a la mañana siguiente y devueltas a la cocina por su lavado.

6.3 CENTRO FORUM, HOSPITAL DE DÍA INFANTO-JUVENIL LITORAL MAR Y REDAN LA MINA

6.3.1 Descripción Funcional la cocina de pacientes del Centro Foro

El Centro está ubicado en la C/Llull, núm. 410, de Barcelona.

Cuenta con una superficie útil de 18.388,87 m², repartidos en 7 plantas. Un sótano, donde se encuentra la cocina; y una planta baja y 5 piso de altura, donde se encuentran las unidades de hospitalización.

El Centro dispone de:

- 132 camas de geriatría con un promedio del 96,00% de ocupación.
- 70 camas de salud mental con un promedio del 95,00% de ocupación.
- 35 plazas en el Hospital de Día de Geriatría con un 28,86% de ocupación.
- 12 plazas en el Hospital de Día de Psiquiatría con un 80,00% de ocupación.

Los pacientes hospitalizados en la unidad 3B, cuidados paliativos, podrán optar al "menú estrella", en el que podrán escoger entre cinco primeros, cinco segundos y cinco postres. Tanto para el desayuno, como en la comida y en la cena.

La cocina estará abierta los 365 días del año de 7 a 22h.

Los horarios de la cinta emplatado

CENTRE FORUM	
COMIDAS	HORARIOS
DESAYUNO	8:15h a 9h
COMIDA	12:30h a 13:15h
CENA	18:30h A 19:15h

Para los pacientes de geriatría que requieren dietas trituradas, se les servirá una "papilla" de cereales durante la comida del desayuno, que llegará ya preparada a la planta en un bol individual y térmico.

Al Hospital de Día sólo se le suministrará el servicio de la comida.

Resopón del personal de enfermería de noche

El resopón del personal de noche de enfermería, como se ha indicado anteriormente, se prepara en cestas en cocina y se sube en el mismo carro que la cena de los pacientes. El personal de enfermería retira la cesta y la guarda en el office de la planta.

6.3.2 Descripción Funcional de la cafetería y comedor laboral del Centro Foro.

En el centro trabajan 255 profesionales.

La cafetería está situada en la planta baja, y aunque dispone de una plancha para hacer bocadillos calientes, la comida del self-service del comedor laboral debe subirse preparada desde la cocina de pacientes en bandejas tipo gastronormo.

El horario de la cafetería es de 8 a 15:50h

El horario de comedor laboral es de 13h a 15h.

Los médicos de guardia irán a comer al comedor laboral en este horario, y firmarán en un listado previamente consensuado con RRHH del Centro. En cuanto a la cena, como el comedor laboral ya está cerrado, se subirán las bandejas desde cocina hasta la habitación de los médicos. Estas bandejas serán recogidas a la mañana siguiente y devueltas a la cocina para su lavado.

6.3.3 Descripción Funcional del HD Infanto Juvenil Litoral Mar

El centro está ubicado en la calle del Delante del Portal Nou, 7, de Barcelona.

Cuenta con 16 plazas y está abierto de 8 horas a 18 horas de lunes a viernes.

Este centro no dispone de cocina en sus instalaciones, por ello se deben servir las comidas para los pacientes en línea fría desde otro Centro.

Actualmente, este transporte se realiza desde una cocina externa al CMPSB y el objetivo con este nuevo contrato es que toda la elaboración, distribución de alimentos quede integrada en la propia gestión de las cocinas del CMPSB.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta, una propuesta de modelo de transporte de alimentos desde una cocina del CMPSB, en línea fría y en mono porción.
La propuesta deberá incluir, en qué cocina se elaborará, cómo se hará y cuál es frecuencia del transporte. Este servicio deberá ponerse en marcha, como máximo, durante los primeros 4 meses desde la formalización del contrato.

Hasta que no se ponga en marcha este nuevo servicio la empresa adjudicataria deberá realizar el transporte, como mínimo dos veces por semana, desde alguna de sus cocinas que estén preparadas y homologadas para realizar la exportación de alimentos.

Los costes que deriven de este servicio y transporte irán a cargo del adjudicatario (tasas, vehículos, equipamientos, etiquetado, etc.).

El adjudicatario deberá suministrar una nevera con display de temperatura para la conservación de los alimentos y un regenerador de las barquetas.

El día de entrega, el repartidor retirará y se llevará las comidas que hayan sobrado del transporte anterior y colocará de forma ordenada las barquetas nuevas.

Con una frecuencia semanal se servirá un stock de productos no perecederos tales como galletas, leche, zumo, azúcar, mendadero desechables, tal como vasos, cubiertos, toallas.

6.3.4 Descripción Funcional del REDAN La Mina

Se trata de un centro de reducción de daños ubicado en la avenida Manuel Fernández Márquez s/n, de Barcelona.

Está abierto de 8h a 23h de lunes a domingo.

Este centro no dispone de cocina en sus instalaciones, por ello se deben servir con una frecuencia semanal un stock de productos tales como galletas, embutido, leche, zumo, azúcar, etc., así como el mendado desechable, tal como vasos, cubiertos, toallas. Actualmente, el servicio se realiza desde la cocina del Centro Forum.

6.4 CENTROS ASISTENCIALES Dr. EMILI MIRA

6.4.1 Descripción Funcional de la cocina de pacientes de los Centros Asistenciales Dr. Emili Mira

El Centro está ubicado en la calle Prat de la Riba, 171, de Santa Coloma de Gramenet, de la provincia de Barcelona.

Cuenta con una superficie útil de 22.569.44 m².

El Centro Asistencial Emili Mira es un centro sanitario dedicado a la rehabilitación psicosocial de pacientes con enfermedades mentales en régimen de media y larga estancia.

Se divide en pabellones situados en tres edificios separados físicamente (Ed. Central, Ed. Llevant y Ed. Núria):

- **El Edificio Central** - consta de 4 plantas con 5 unidades de hospitalización con un total de 133 camas (% medio de ocupación del 95,00%) y un Hospital de Día de Salud Mental con 12 plazas (% medio de ocupación del 100,00%).
- **El Edificio Levante** - tiene 6 plantas con 4 unidades de hospitalización con un total de 175 camas (% medio de ocupación del 95,00%) y un Hospital de día Sociosanitario 25 plazas (% medio de ocupación del 100,00%).
- **El Edificio Núria** - consta de una planta baja, con 30 camas (% medio de ocupación del 100,00%).

El Centro está abierto las 24 horas del día, 365 días al año.

La cocina está ubicada en el Ed. Central y desde aquí se distribuyen los carros isotermos de la comida en cada unidad de hospitalización de cada Edificio.

La cocina estará abierta los 365 días del año de 7 a 22h.

Los horarios de la cinta emplatado:

CENTRO ASITENCIAL EMILI MIRA	
COMIDAS	HORARIOS
DESAYUNO	8h a 9h
COMIDA	12:30h a 13:15h
CENA	18h A 18:45h

El Edificio Central, donde está ubicada la cocina, consta de 3 plantas, hay acceso a cada una de ellas en ascensor. La empresa adjudicataria será la encargada de entregar cada uno de los servicios, en bandejas individuales, a cada uno de los comedores.

Las 3 plantas se dividen en 5 unidades, y 5 comedores separados, uno para cada unidad de hospitalización. Hay un comedor más en el Hospital de Día, con una capacidad de 12 comensales, al que sólo se le debe suministrar el servicio de la comida.

El Edificio Levante tiene 5 plantas, consta de 4 unidades LL1, LL2, LI3 y LI4, con 4 comedores diferentes. Hay un comedor más en el Hospital de Día con una capacidad de 25 comensales al que sólo se le debe suministrar el servicio de la comida y merienda.

Una vez rellenados los carros isotermos con las bandejas individuales, se cargan en un camión isotermo, con plataforma elevadora, y se trasladan hasta el Edificio Levante. Una vez en el Edificio Levante, se descargan en el muelle y se llevan a cada uno de los comedores.

El adjudicatario debe proporcionar el camión isotermo o el medio de transporte más adecuado para realizar este servicio (este vehículo deberá ser eléctrico o híbrido). Deberá especificar cuál será el vehículo que pondrá a disposición del contrato y deberá encargarse de todos los gastos asociados (combustible, revisiones, reparaciones, seguro, impuestos, etc.), y garantizar la continuidad del servicio.

El Edificio Núria consta de 1 planta baja, con un comedor. Está situado en la parte más alta del recinto. El camión debe superar dos subidas pronunciadas, lo que impide que se puedan servir las comidas en bandejas individuales ya que se derramaría todo el contenido. Por esta razón, el desayuno se sirve en términos de café con leche y los productos sólidos en una cesta, y la comida y cena se sirven en bandejas gastrónomo y es el personal de enfermería y los propios pacientes los que sirven en la mesa.

Desde cocina, también, a la vez que se sirve la comida, se servirá el mendamiento de mesa, platos, cubiertos, vasos, toallas, jarras, etc.

Una vez consumido, recogerán los carros con las bandejas gastrónomo y el mendado de mesa sucio y se limpiarán en la cocina.

A los pacientes con disfagia se les servirá gelatinas por la aportación hídrica necesaria. La petición vendrá pautada por el servicio médico a la dieta de los pacientes. Desde cocina se hará el recuento y las subirá una vez a la semana a cada una de las unidades. El personal de enfermería las guardará en la nevera de cada uno de los office y las irá consumiendo en cada comida.

Según la tipología del paciente y teniendo en cuenta que son pacientes de larga estancia, en los stocks de planta se contemplarán:

- Semanalmente, se hace demanda de refresco y aguas para los partidos de fútbol.
- Dos días a la semana en la merienda se servirá un sandwich completo.
- El último miércoles de cada mes, se servirá pastel (precio incluido en la lista de precios unitarios) refresco para celebrar los aniversarios.

Resopón del personal de enfermería de noche

El resopón del personal de noche de enfermería, como se ha indicado anteriormente, se prepara en cestas en cocina y se sube en el mismo carro que la cena de los pacientes. El personal de enfermería retira la cesta y la guarda en el office de la planta.

6.4.2 Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral de pacients dels Centres Assistencials Dr. Emili Mira.

En el centro trabajan 447 profesionales.

Está abierto las 24 horas del día, 365 días al año.

La cafetería y el comedor laboral están separados físicamente. Ambos están situados en el sótano del Edificio Central, con acceso directo desde la calle.

El horario de la cafetería:

- 8h a 18:30h de lunes a domingo.

El horario de comedor laboral:

- 13 h a 15 h de lunes a viernes.

La cafetería dispone de una plancha para hacer bocadillos calientes, pero la comida se prepara en la cocina de pacientes y se traslada hasta la cafetería en bandejas tipo gastronormos.

Asimismo, a los pacientes no se les podrá vender productos con cafeína o excitantes. Los refrescos de cola deberán ser siempre sin cafeína y sin azúcar.

El comedor laboral para el personal interno está ubicado también en el sótano, junto a la cocina de pacientes.

Los médicos de guardia irán a comer al comedor laboral en este horario, y firmarán en un listado previamente consensuado con RRHH del Centro.

En cuanto a la comida de fines de semana y festivos, como el comedor laboral está cerrado, se servirán dos bandejas con dieta basal desde cocina y los médicos podrán utilizar este espacio para comer.

En cuanto a la cena, como el comedor laboral ya está cerrado, se subirán dos bandejas con dieta basal desde cocina hasta la habitación de los médicos. Estas bandejas serán recogidas a la mañana siguiente y devueltas a la cocina para su lavado.

7 COCINA DE TRANSICIÓN EN EL HOSPITAL DEL MAR

La actual cocina del Hospital del Mar está ubicada en el sótano -1 del edificio C y es con la que se iniciará la prestación de servicios objeto del contrato.

Esta cocina está afectada por los trabajos de derribo que darán paso a la tercera fase de ampliación del Hospital del Mar. Así pues, las instalaciones de la cocina deberán trasladarse a una ubicación transitoria y dar servicio desde allí hasta que acaben las obras de esta fase de ampliación.

El espacio reservado para la cocina de transición está ubicado en la misma planta sótano -1 y tiene una superficie de UNOS 300m2. En la visita obligatoria a las instalaciones de los Centros se entregarán los planos de la zona prevista para esta cocina.

El horizonte temporal para que se dé esta situación está condicionado a la financiación del CatSalut. La estimación aproximada, que actualmente se prevé, es que la cocina de transición se tenga que construir antes de los dos primeros años de contrato y que no se podrá disponer de la nueva cocina definitiva, que se tiene que construir en la fase de la tercera ampliación del Hospital, hasta finalizada esta obra, por tanto, el servicio a dar desde esta cocina transitoria tendrá una duración mínima de 3 años.

Dado que esta situación se puede dar dentro de los 5 años de posible duración del contrato, en esta licitación se contempla lo siguiente:

- Se tramitará un procedimiento negociado sin publicidad (en virtud del artículo 168 letra e) de la LCSP) con la empresa adjudicataria, en el momento en que se contemple la necesidad de tener que construir la cocina transitoria, de forma que el adjudicatario pueda presentar su propuesta de construcción y equipamiento de la cocina de transición. El adjudicatario deberá realizar el proyecto con la distribución del espacio, la propuesta de equipamiento, así como el presupuesto y el cronograma de traslados, que será aprobado por la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras. La posibilidad de tramitar este procedimiento negociado sin publicidad al amparo del artículo 168 letra e) de la LCSP, está condicionado a que se haga dentro de los 3 años de duración del contrato, es decir, o bien durante los 2 años iniciales de duración del contrato, o bien durante el 1er año de prórroga del mismo.
- Durante el tiempo que se esté realizando el servicio desde la ubicación provisional, el adjudicatario, quizás deberá incurrir en sobrecostes respecto a la situación inicial del contrato (por ejemplo, llevar parte de la comida cocinada desde una instalación externa al Hospital del Mar, incrementar el personal o incorporar materiales extras, etc.). Estos posibles sobrecostes (por el hecho de estar en la cocina de transición) se contemplan (tal y como consta en la Memoria justificativa) como una modificación prevista del contrato inicial, en base a establecer un porcentaje de incremento sobre el coste de la pensión del Hospital del Mar (desayuno + comida + cena). Este incremento de coste deberá quedar reflejado (a modo informativo) en la propuesta económica del Sobre núm. 3.

Conociendo esta situación, la empresa licitadora, dentro del sobre 2, **debe presentar una memoria técnica y funcional donde desarrolle una propuesta básica** de cómo realizará la prestación del servicio durante el tiempo en que el servicio de cocina de pacientes se preste desde cocina transitoria. Esta memoria debe incluir, como mínimo, una propuesta de distribución de los espacios previstos para esta cocina, una propuesta de equipamiento, una propuesta del traslado desde la cocina inicial a la transitoria y una propuesta organizativa (que justifique si el servicio tendrá o no sobrecostes) de cómo se realizará el servicio que se prevé dar durante el tiempo que se esté trabajando en esta cocina provisional.

Esta memoria es objeto de valoración dentro de los criterios sujetos a juicio de valor, dentro del criterio "SERVICIO A LA COCINA DE TRANSICIÓN".

8 SISTEMA DE INFORMACIÓN

En cuanto a los sistemas de información, el licitador deberá tener en cuenta los siguientes puntos:

REQUERIMIENTOS DE INTEGRACIÓN:

- Integración con el sistema de información de cocina, COQUUS, del hospital: el licitador deberá exponer en su oferta los principales puntos de conexión e integración con su aplicativo.
- Todas las integraciones deberán hacerse siguiendo los estándares del Hospital, mediante protocolos seguros y siguiendo las directrices de la Dirección de Sistemas y Comunicaciones del CMPSB.

REQUERIMIENTOS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS:

La empresa adjudicataria se compromete a tomar todas las medidas técnicas y organizativas a su alcance para garantizar el objetivo de seguridad de la información, que se basa en los tres principios siguientes:

- **La confidencialidad** de la información, asegurando que sólo acceden las personas que han sido autorizadas a hacerlo.
- **La integridad** de la información, asegurando que la información y los métodos que la procesan son exactos y completos.
- **La disponibilidad** de esta información, asegurando que los usuarios autorizados tienen acceso a estos datos, módulos y aplicaciones cuando lo necesiten.

Igualmente, se compromete a tomar las medidas que prevé la normativa en vigor en materia de seguridad de la información y de protección de datos de carácter personal.

Acceso a datos personales, o de carácter reservado:

La empresa adjudicataria se compromete a no acceder innecesariamente a aquellos datos a los que tenga acceso en razón de la labor que tiene encomendada.

Igualmente el adjudicatario y sus trabajadores se comprometen a mantener la confidencialidad respecto a la información conocida, a no alterar su contenido y a no revelar, comunicar, ni poner a disposición de terceros, por ningún medio, escrito, electrónico, verbal o por cualquier otro procedimiento, ninguno de estos datos o parte de ellos, o la información que se haya podido extraer.

El acceso a estos datos reales deberá ser autorizado por el responsable del fichero o por el responsable de seguridad del Hospital.

Colaboración en las auditorías periódicas

La empresa adjudicataria se compromete a facilitar toda la información necesaria para realizar las auditorías periódicas que lleve a cabo el Hospital, así como a aportar los conocimientos e informaciones que tenga con el fin de mejorar los aspectos relacionados con la seguridad y la protección de datos de carácter personal.

Medidas organizativas

La empresa adjudicataria informará a la dirección de Servicios Generales e Infraestructuras de las medidas organizativas y técnicas que ha tomado para asegurar la confidencialidad, integridad y disponibilidad de la información y los datos de carácter personal propiedad del CMPSB.

EXPORTACIÓN DE DATOS:

La empresa licitadora deberá incluir las funcionalidades de explotación de datos necesarias para poder conseguir las ventajas de gestión inherentes a su propuesta y proponer una información mínima que incluya informes de seguimiento para el día a día y para la gestión del servicio ofrecido.

El adjudicatario debe contemplar la posibilidad de volcar esta información o parte de ella para cargarla a Webfocus y tenerla en cuenta en los cuadros de mando del Hospital, así se requiere obligatoriamente la colaboración en la elaboración de informes en el entorno de BI del Hospital (Webfocus) aportando la información necesaria y la creación de las ETL para poder exportar los datos que se requieran al datawarehouse del Hospital.

9 ANNEXOS

Anexo: Tabla de amortización pendiente.

Anexo: Información de menús.

Anexo: Precios de venta máximos en cafeterías por personal CMPSB.

Anexo: Precios de venta públicos máximos en cafeterías.

Anexo: Precios unitarios máximos de los productos de stock de plantas.

Anexo: Personal actual asignado a cada centro.

Anexo: Listado de mobiliario y equipos.

Anexo: Listado Inmovilizado.

Barcelona, en la fecha de la firma electrónica

Rut Bover González
Responsable de Gestión Hotelera CMPSB.