

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

1	INTRODUCCIÓ.....	4
2	OBJECTE	4
3	ABAST DE LA PRESTACIÓ	5
4	GESTIÓ DELS SERVEIS DE CUINA DE PACIENTS, DE PROFESSIONALS I CAFETERIES.....	6
4.1	SERVEI A PACIENTS	8
4.2	SERVEI A CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I DE PÚBLIC	10
4.3	SERVEI A METGES DE GUÀRDIA I PERSONAL D'INFERMERIA.....	13
5	CONDICIONS TÈCNIQUES GENERALS DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ DE PACIENTS I CAFETERIES I MENJADORS LABORALS	13
5.1	NETEJA I DESINFECCIÓ D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT.....	15
5.2	DESINSECTACIÓ, DESINFECCIÓ I DESRATITZACIÓ	15
5.3	GESTIÓ DE RESIDUS.....	16
5.4	GESTIÓ DE LES INFRAESTRUCTURES, EQUIPAMENTS I MANTENIMENT.....	16
5.5	SUPERVISIÓ I CONTROL EN L'EXECUCIÓ DEL SERVEI	18
5.6	CONTROL HIGIÈNIC-SANITARI.....	19
5.7	CONTROL DE LA QUALITAT PERCEBUDA.....	19
5.8	PERSONAL I ESTRUCTURA ORGANITZATIVA	20
5.9	PLA FORMATIU	22
5.10	ALTRES DESPESES DERIVADES DEL SERVEI.....	22
5.11	SOSTENIBILITAT I MEDIAMBIENT	22
6	DESCRIPCIÓ FUNCIONAL DELS CENTRES OBJECTE DEL CONTRACTE	23
6.1	HOSPITAL DEL MAR I CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS.....	23
6.1.1	Descripció Funcional de la cuina de pacients de l'Hospital del Mar.....	23
6.1.2	Descripció Funcional de cafeteria i menjador laboral de l'Hospital del Mar	24
6.1.3	Descripció Funcional del CUAP Ciutat Vella Peracamps	24
6.2	CENTRE ESPERANÇA	25
6.2.1	Descripció Funcional de la cuina de pacients del Centre Esperança	25
6.2.2	Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral del Centre Esperança	26
6.3	CENTRE FÒRUM, HOSPITAL DE DIA INFANTO-JUVENIL LITORAL MAR I REDAN LA MINA.....	26
6.3.1	Descripció Funcional la cuina de pacients del Centre Fòrum	26
6.3.2	Descripció Funcional de la cafeteria i menjador laboral del Centre Fòrum.....	27

6.4	CENTRES ASSISTENCIALS Dr. EMILI MIRA	28
7	CUINA DE TRANSICIÓ A L'HOSPITAL DEL MAR	31
8	SISTEMA D'INFORMACIÓ	32
9	ANNEXOS	34

1 INTRODUCCIÓ

El Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona (en endavant CMPSB) convoca la present licitació mitjançant procediment obert, subjecte a regulació harmonitzada, per a la contractació de la Gestió Integral dels Serveis de Cuina i Alimentació dels següents centres:

HOSPITAL DEL MAR: Inclou la prestació del servei a l'Hospital del Mar i al CUAP Ciutat Vella-Peracamps.

CENTRE HOSPITAL DE L'ESPERANÇA: Inclou la prestació de servei als pacients ubicats en aquest centre.

CENTRE FÒRUM (Geriatría): Inclou la prestació de servei a pacients de Geriatria ubicats en una part al propi Centre Fòrum.

INSTITUT DE NEUROPSIQUIATRIA I ADDICCIONS (INAD): Inclou la prestació del servei a:

- Pacients de Salut Mental ubicats al Centre Fòrum. (FORUM-INAD, mateix edifici que els anteriors pacients de geriatría).
- Pacients de Salut Mental ubicats a l'Hospital de Dia (HD) Infanto Juvenil Litoral Mar.
- Pacients de Salut Mental ubicats al REDAN La Mina.

CENTRES ASSISTENCIALS Dr. EMILI MIRA: Inclou la prestació de servei als pacients ubicats en aquest centre.

La responsabilitat i coordinació d'aquest contracte depèn de la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures (en endavant DSGI) del CMPSB i les responsables d'Hoteleria sobre les quals delegui.

Per a la determinació i definició de les prestacions del present Plec de Prescripcions Tècniques (PPT) i la seva valoració, s'han tingut en compte la Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris, així com la Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius de la Generalitat de Catalunya, a la qual remet la referida Resolució.

2 OBJECTE

El present Plec de Prescripcions tècniques (en endavant PPT) té per objecte establir les bases tècniques mínimes d'obligat compliment que hauran de regir en la contractació del Servei d'alimentació de pacients, de professionals i a les cafeteries de personal i de públic dels seus diferents Centres especificats a l'apartat anterior i que s'ha d'entendre com a un Servei de restauració Integral.

El contracte de servei de restauració integral del CMPSB té una importància cabdal en el normal funcionament de l'activitat hospitalària en tres àrees bàsiques (pacients, acompanyants i familiars i professionals) i es basa en polítiques o eixos d'humanització, de sostenibilitat ecològica i de suport tecnològic.

L'eix d'humanització comprèn una restauració compromesa amb l'assistència sanitària així com una clara vocació de servei (cap al professional, cap al pacient i els seus acompanyants o cap a qualsevol tercer). Així, entre altres s'establiran aspectes referents a:

- Menús entesos com a medicament, desenvolupats per l'equip de dietistes d'alimentació del CMPSB i que són d'obligat compliment.
- Apropament del servei a l'usuari, ja sigui de manera física; que els professionals puguin recollir els menús en altres punts diferents als del menjador dels professionals, take-away, etc., en tot cas, sempre respectant els metres quadrats assignats al contracte o online; amb, per exemple, el desenvolupament d'APP de reserva de taula, sistema de pagament de menús més senzills que evitin cues, etc.
- Desenvolupament d'enquestes de qualitat i prems que permetin una valoració de la qualitat del servei (entès de manera integral) i que pugui ser extrapolable a altres centres de similars característiques, etc., en la mesura del possible.

L'eix de sostenibilitat ecològica es centra en evitar el malbaratament alimentari, reduint la petjada ecològica i promovent l'ús de productes de proximitat, d'acord amb la normativa en vigor. Així en aquest PPT s'establirà entre d'altres aspectes:

- La promoció de productes de proximitat, frescos i de temporada.
- L'ús i optimització del programa de selecció de menús per part del pacient (en tots aquells casos en que les seves condicions assistencials els hi permetin la tria) per evitar l'excedent d'aliment.
- L'ús de productes sostenibles i la reducció de plàstic, etc. en embalatges i distribució, d'acord amb la normativa vigent.

Finalment, en quant a l'eix de suport tecnològic el PPT referirà l'ús d'aquelles tecnologies, metodologies i sistemes que facilitin l'accessibilitat al menjar, el control de qualitat i la traçabilitat del producte, entre altres.

3 ABAST DE LA PRESTACIÓ

L'abast del contracte engloba, com a mínim, per a cadascun dels centres del CMPSB els següents serveis:

- Servei de cuina i alimentació per pacients.
- Servei de cuina i alimentació per als metges de guàrdia i personal d'infermeria.
- Servei d'explotació de les cafeteries i menjadors laborals i públics.

L'activitat i responsabilitat de l'empresa adjudicatària compren tot el procés, des del subministrament de matèria primera, la seva custòdia, conservació, elaboració, transport intern i distribució dels aliments a l'usuari final, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura i de qualitat, de presentació i condicions sanitàries d'acord amb la normativa de seguretat alimentària.

Les matèries primeres que es facin servir seran sempre de qualitat extra o primera, i amb la intenció de minimitzar l'impacte ambiental i donar resposta a l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022, les empreses licitadores hauran de:

- Adquirir productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat.
- Adquirir productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada.

La Gestió íntegra dels serveis de cuina i alimentació també compren:

- La participació de l'empresa adjudicatària, juntament amb les responsables d'hoteleria dels centres, en la planificació de menús.
- La neteja, desinfecció i manteniment dels espais, dels equipaments, dels útils i de tots els locals que estan sota del present contracte (cuines, cafeteries, menjadors, magatzems, altres).
- La compra dels utilitats i estris necessaris per a la bona prestació del servei.
- Totes quantes particularitats s'especifiquen en el present PPT.

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

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

L'empresa **adjudicatària**, en el termini màxim d'un mes, haurà de presentar a l'Hospital una memòria en la qual s'indiqui la fitxa tècnica de cada matèria primera i plat elaborat, amb la seva descripció, qualitat, tipus d'envàs, unitat de mesura, marca o marques, dades de traçabilitat, origen de producció, al·lèrgens i valoració nutricional, així com tots aquells requisits que estableixi l'ordenament jurídic vigent, en especial el Codi Alimentari Espanyol i la seva normativa complementària.

4 GESTIÓ DELS SERVEIS DE CUINA DE PACIENTS, DE PROFESSIONALS I CAFETERIES

L'empresa adjudicatària garantirà la prestació del servei d'alimentació de l'Hospital durant tots els dies de l'any, en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec.

L'empresa adjudicatària ha d'assegurar en tot moment el subministrament dels aliments incloent en cas de situació d'emergència. L'empresa licitadora haurà de **presentar en la seva oferta, un pla de contingència** on tinguí previst aquestes possibles situacions. Aquest Pla forma part dels criteris avaluable segons els judicis de valor.

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

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

- La confecció de menús.
- Compra i emmagatzematge de matèries primeres i aliments.
- Preparació, cocció i emplatat.
- El recompte informatitzat de sol·licituds de dietes, a través de programa (COQUUS) adquirit pel CMPSB, en virtut del qual s'ha de treballar de forma integrada tant amb les eines informàtiques del propi adjudicatari com amb les eines actuals del CMPSB (software propi IMASIS) o amb el programari de SAP de propera implantació.
- Elaboració de les fitxes tècniques i el compliment (detall de la recepta, declaració d'al·lèrgens, valors nutricionals) tant per als menús de pacients i professionals de guàrdia com per als de cafeteries i menjadors laborals.
- Distribució de les dietes i extres a totes les unitats d'hospitalització, i emplaçaments indicats de tots els Centres.

- La realització a diari del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada un dels serveis.
- Neteja i desinfecció dels diferents equips, útils i estances que estan sota aquest contracte, cuines, menjadors laborals i cafeteries, magatzems.
- Tots els controls i analítiques necessaris segons prescripcions d'aquest propi PPT.

El CUAP Ciutat Vella Peracamps, l'Hospital de Dia InfantoJuvenil Litoral-Mar i el REDAN La Mina (com es detallarà posteriorment) no disposen de cuina in situ, de manera que el servei d'àpats s'haurà de servir en línia freda des de un centre del CMPSB, tal com es detallarà a l'apartat corresponent al Centre específic.

L'empresa adjudicatària del servei de cuina i alimentació de CMPSB, haurà de donar servei d'alimentació tots els dies de l'any en els diferents centres objecte d'aquest contracte. Serà responsable de la distribució dels menjars, inclourà el repartiment i posterior recollida dels carros de transport, des de la cuina fins a les unitats d'hospitalització (i a l'inrevés) en els esmorzars, dinars i sopars.

Igualment, a les cafeteries i menjadors laborals, es responsabilitzarà de donar un correcte servei els dies i horaris establerts més endavant en el present PPT, i de la distribució i servei en els diferents menjadors i cafeteries dels diferents centres.

Els menús, tant de pacients com dels professionals, hauran de garantir la utilització de matèries primeres de primera qualitat, aliments frescos, poc processats, integrals, i es considerarà el compromís de l'empresa en utilitzar matèries primeres de proximitat i menús saludables seguint els criteris de la certificació de dieta mediterrània. D'acord amb el criteri del barem "OFERTA DE MENÚS", es valorarà qualitativament de quina forma l'empresa licitadora presenta els menús seguint aquests criteris.

De forma obligatòria, per tal d'humanitzar **l'estança dels pacients**, com a mínim, s'han de contemplar els següents menús especials per a les festivitats senyalades:

- Dinar dia de Reis
- Dinar dijous Gras
- Dinar divendres Sant
- Dinar dilluns de Pasqua
- Dinar de Sant Jordi
- Panellets per Tots Sants
- Sopar 24 desembre
- Dinar de Nadal
- Dinar Sant Esteve
- Sopar de Cap d'Any

Els menús presentats en l'oferta hauran de ser els que s'implantin el primer dia d'inici de contracte i hauran de tenir detallada la recepta, gramatges, composició nutricional, declaració d'al·lèrgens, així com totes les propostes que les empreses licitadores considerin aportar per tal d'incrementar la satisfacció dels pacients i els professionals.

A més a més, l'empresa licitadora garantirà un adequat nivell qualitatiu tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com en la seva manipulació, característiques organolèptiques, temperatura i qualitat microbiològica.

Durant la vigència del contracte aquesta informació s'anirà actualitzant amb els canvis que puguin anar sorgint.

Si per qualsevol motiu, l'Hospital exigís el canvi d'un determinat producte, aquest es realitzarà per un altre de característiques similars o superiors, de comú acord i sense increment de preu.

Tanmateix, l'Hospital es reserva el dret a què els productes oferts siguin substituïts per d'altres, ateses circumstàncies d'urgència o bé quan les deficiències en les característiques o el consum dels primers ho faci necessari, sense que suposi cap increment sobre el preu ofert. Així mateix, no afectarà el preu ofert aquells nous productes que s'hagin d'incorporar per aconseguir qualsevol millora en les dietes que l'Hospital tingui definides.

L'adjudicatari es compromet a comunicar qualsevol canvi que afecti als productes que es consumeixen amb una antelació mínima de 24 hores ja sigui canvi de marca, fitxa tècnica, distribuïdor o qualsevol altra modificació al respecte, abans del seu subministrament.

4.1 SERVEI A PACIENTS

Quant a la forma de portar els àpats als pacients, s'utilitzaran safates i a més a més del menjar en si mateix (primer plat, segon plat, postres i pa), aniran dotades de tot el parament necessari (plats, bols, coberts, gots, bases i tapes isotèrmiques), estovalles i tovalló d'un sol ús. En cas de ser necessaris envasos d'un sol ús, aquests aniran a càrrec de l'adjudicatari. Tot el material d'un sol ús haurà de ser totalment compostable.

Totes les safates hauran de portar amaniment, que consisteix en monoració d'oli, vinagre, sal/pebre (segons dieta), en tots els plats que siguin amanides, verdures i aliments proteics a la planxa.

El CMPSB disposa d'un programa de gestió de dietes (COQUUS) i l'empresa adjudicatària haurà de fer servir aquest software per rebre la informació de dietes previstes per cada àpat. Amb aquesta informació generarà les seves necessitats de producció. L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec tant de les despeses de manteniment d'aquest programa així com de la integració entre aquest i l'aplicatiu que ell faci servir. L'empresa adjudicatària ha de mantenir actualitzada tota la informació referent a dietes, receptes i altres prescripcions en el software COQUUS. La informació que contingui el programa tant a l'inici del contracte com a la seva finalització, serà propietat del CMPSB.

L'empresa adjudicatària haurà de seguir el protocol de dietes que hi ha al CMPSB i participar en la seva actualització.

L'empresa adjudicatària haurà d'assegurar la consistència dels aliments en les dietes texturitzades i l'aportació nutricional.

La pensió completa de pacients del CMPSB, estarà formada per esmorzar, dinar i sopar.

Tots els pacients del CMPSB també tindran berenar i ressopó. Aquests dos àpats estan dins del concepte identificat com estoc de planta pactat (que s'establirà per a cada unitat d'Hospitalització, ubicació i servei, a l'inici del contracte) i es pujaran diàriament amb el carro del dinar. El berenar i ressopó constarà d'un líquid, ja sigui llet, suc o iogurt, i un sòlid, que pot consistir en galetes sense sucre, torrades, brioixeria, etc.

La facturació d'aquest servei es realitzarà en funció del consum real fet de cada producte i no té per què exhaurir-se la totalitat de l'import previst en el pressupost de licitació.

Es pot veure el llistat de productes que formen part d'aquests estocs de planta al corresponent annex.

Als pacients amb dietes controlades en hidrats se'ls servirà, a més a més, un àpat a mig matí. I sempre serà una fruita.

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

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

Els pacients amb dieta basal, **de tots els Centres**, podran escollir un menú opcional, tant per l'esmorzar, com al dinar i al sopar. L'empresa adjudicatària destinarà un dietista que passarà per les habitacions i recollirà les preferències d'aquests pacients, mitjançant un suport digital. És obligatori incloure aquest recurs i fer la recollida de forma digital, per tal que les tries s'integrin de forma automàtica en les confeccions de menús. Els licitadors hauran d'explicitar aquest fet en la memòria tècnica que presentin a la seva oferta. El fet de no incloure-ho serà motiu d'exclusió.

S'haurà de definir el circuit que es portarà a terme, horaris, tipus d'eleccions, així com qualsevol proposta d'optimització en l'organització. El fet d'introduir la tria de menús per part dels pacients, que així ho puguin fer, suposa reduir el malbaratament alimentari doncs assegura la més alta ingesta d'aquests.

La composició dels diferents àpats serà la següent:

Esmorzar:

- 1 ració Cafè amb llet o infusió (opcions de beguda vegetal).
- sucre o edulcorant.
- un panet normal o integral / torrades / brioixeria.
- aliment proteic o làctic (embotit, formatge, melmelada, etc.).
- dosi d'oli d'oliva / mantega / melmelada.
- una ració de fruita.

Mig matí (pacients amb dieta controlada amb hidrats)

- fruita

Dinar:

- Primer plat: arròs, pasta, llegums, patates, verdures, amanides, cremes.
- Segon plat: carn, peix o ous més guarnició.
- Pa i postres

Berenar – ressopó

- llet, infusió, suc o iogurt.
- sòlid (galetes, torrades, etc.)

Sopar:

- Primer plat: arròs, pasta, llegums, verdures, amanides.
- Segon plat: carn, ous o peix més guarnició.
- Pa i postres

L'esmorzar de les dietes controlades en hidrats de carboni serà un panet o torrades integrals i el berenar i ressopó es compondran de llet semidesnatada o sucs o iogurts sense sucres afegits.

Als pacients amb disfàgia se'ls servirà gelatines per l'aportació hídrica necessària.

En tots els àpats les ofertes de menús han de ser en base a plats de gastronomia local, saludables i que eviti la presència d'aliments precuinats i rics en greixos i sucres. L'adjudicatari haurà d'incloure a la seva oferta, a més a més, una proposta de varietat de fruites de temporada, mínim setmanal, i una proposta de varietat de postres i pans.

En cadascun dels centres objecte del contracte, es prepararan els diferents àpats i se serviran a cadascuna de les unitats, plantes o ubicacions. Tots els aliments hauran d'anar dins del carro isotèrmic, en cap moment es dipositarà res fora del carro, a excepció de les cistelles que

corresponguin al mig matí, berenar i ressopó, que hauran d'anar correctament tapades i identificades.

La preparació i distribució dels diferents àpats serà com segueix:

Esmorzar – dinar – sopar

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

Una vegada lliurat el carro a la Unitat, es comunica al personal d'infermeria, que serà qui serveixi les safates a les habitacions dels pacients, o al box on estigui el pacient.

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

La distribució d'aquests carros es realitzarà en els ascensors o muntacàrregues habilitats per a aquest ús.

Durant el procés de l'emplatat, la comunicació de modificacions en les dietes o ingressos d'última hora es realitza mitjançant correu electrònic i els canvis de dietes recollits es van implementant durant el procés d'emplatat. Si bé aquest procés és així en aquests moments, s'ha de contemplar que en breu aquests canvis han d'arribar mitjançant la integració COQUUS amb l'eina de l'adjudicatari.

Mig matí – berenar – ressopó

Els migs matins dels pacients amb dietes controlades en hidrats de carboni, es preparen a cuina i es puja al mateix carro de l'esmorzar.

Els berenars i ressopons dels pacients, es preparen a cuina i es pujant diàriament en el mateix carro del dinar.

Aquests àpats, aniran col·locats des de cuina en unes cistelles correctament tapades habilitades per aquest ús. Una vegada arribin a planta, el personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta, per repartir-les.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta, un projecte que asseguri el compliment dels criteris d'aquest punt 4 i 4.1. i reculli tots els aspectes diferencials de la seva proposta. La no presentació serà motiu d'exclusió. En el criteri del barem "OFERTA DE MENÚS", es valorarà aquest aspecte.

4.2 SERVEI A CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I DE PÚBLIC

El servei d'alimentació que es dona a les cafeteries i menjadors laborals i de públic ha d'incloure el servei propi d'una cafeteria, obligatòriament: begudes calentes i fredes, entrepans calents i freds, brioixeria, etc. i servei de menjador amb menús i oferta de plats de planxa, garantint varietat en ingredients, i productes aptes per al·lèrgics.

Per tal de promoure la major oferta a l'hora d'esmorzar, es valorarà que les empreses licitadores presentin opcions variades en forma de "pack" per als treballadors del CMPSB a un preu econòmic i que inclogui:

- Una beguda calenta (cafès, infusions,...) o un suc.
- Un entrepà petit (pa mínim 60gr) amb embotit, formatge, truita, etc. o brioixeria.

(Aquesta oferta ha d'incloure, aliments especials com pa sense gluten, llets de soja o vegetals, llet sense lactosa, etc.)

La rotació mínima de menús haurà de ser de 4 setmanes amb 4 canvis estacionals, tot i que en les ocasions en què la cap d'Hoteleria de cada centre consideri oportú modificar qualsevol plat degut condicions climàtiques adverses, poca acceptació del plat o altres motius justificats, l'empresa haurà d'efectuar-los.

L'empresa adjudicatària haurà de planificar com a mínim 2 jornades gastronòmiques a l'any en les cafeteries i menjadors laborals. La temàtica d'aquestes jornades i la seva planificació quedarà consensuada amb la responsable de Gestió Hotelera.

Les empreses licitadores hauran de presentar, obligatòriament, en la seva oferta:

- la rotació de menús.
- la informació del menú de les diferents cafeteries i menjadors laborals on quedi detallat en cada plat la declaració d'al·lèrgens, opció celíaca i vegetariana.
- una opció de menú vegetarià seguint la mateixa rotació de menús, establerta anteriorment.
- una opció de menú celíac seguint la mateixa rotació de menús, establerta anteriorment.

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

- Un primer plat: a triar entre 4 opcions (una d'elles sempre ha de ser amanida).
- Un segon plat: a triar entre 3 opcions (una d'elles sempre ha de ser planxa).
- Guarnició: triar entre 3 opcions (una d'elles sempre ha de ser amanida).
- Postres: variació de fruita fresca, iogurts i postres casolans.
- Pa: diversos tipus de panets individuals (normal, integral, amb cereals, sense gluten, torrades, etc.).
- Beguda: aigua de la font (ja existent a les cafeteries).

El servei de cuina de les cafeteries estarà dirigit al personal intern i extern dels centres i de públics (familiars, acompanyants i altres). Depenent del Centre (com es veurà posteriorment), els espais de professionals i públic poden estar junts o separats.

Els menjadors laborals estan destinats als treballadors del CMPSB i als treballadors d'empreses externes que presten serveis amb personal adscrit de forma fixa als Centres.

L'adjudicatari abonarà juntament amb el cànon mensual, els consums dels serveis, al preu que pagui el Centre a les companyies subministradores (IVA inclòs, més IVA repercutit), o bé assumirà el cost de posar els comptadors al seu nom i pagar directament a les companyies subministradores.

A cada menjador laboral hi ha instal·lades fonts d'aigua filtrada, l'adjudicatari es farà càrrec del contracte de manteniment preventiu i correctiu i de la seva correcta higiene de cadascun d'aquests equips. I haurà de presentar mensualment a la cap d'Hoteleria tots aquests manteniments.

Els preus de venda màxims dels productes de les cafeteries i dels menjadors laborals per als professionals del CMPSB estan recollits a un annex específic. Aquests preus han de ser sempre en un lloc visible per als consumidors.

Aquests preus seran revisables d'acord amb les condicions indicades al punt 20 de la Memòria justificativa.

L'empresa adjudicatària donarà el servei de menjador laboral pels treballadors del CMPSB, **a un preu de menú entre 5€ i màxim 5,50€ (IVA inclòs)**. Aquest preu ha de constar en la proposta del Sobre núm. 3 del licitador, i no està subjecte a cap criteri d'adjudicació, ja que es vol preservar la qualitat dels menús dels professionals. Per aquest mateix motiu, aquest preu estarà subjecte als mateixos criteris d'actualització exposats anteriorment pels preus dels productes de les cafeteries.

Les revisions de preus, prèvia posada en funcionament, han de ser presentades i aprovades per la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures i per la Direcció de RRHH del CMPSB.

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

En el cas que el treballador vulgui emportar-se el dinar fora del menjador laboral i necessiti material rebutjable (carmanyola, coberts, bossa), aquest haurà de ser de material 100% compostable i el cost del menú es podrà incrementar en 1€ (és a dir, menú més material rebutjable 6,50 € en total).

Actualment, CMPSB disposa d'un servei d'emplatat en carmanyoles reutilitzables (Bumerang), que l'empresa adjudicatària s'ha de comprometre en mantenir. Aquest mateix servei o la proposta que realitzi l'empresa licitadora no hauran de suposar cap cost per als treballadors que en vulguin fer l'ús.

Els PVPs per al personal de les empreses externes que prestin servei amb personal fix adscrit a Centres del CMPSB no es marquen en aquest plec, però s'han d'incloure en el Sobre núm. 3 d'aquesta licitació i quedaran sotmesos a l'aprovació per part de la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del CMPSB.

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

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

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

A les cafeteries, dependrà de l'adjudicatari admetre l'ús del servei a quantes persones ho sol·licitin d'acord amb la normativa vigent (aforament en base als m²), i conforme a les disposicions establertes pel Centre.

Es valorarà que l'adjudicatari inclogui opcions encaminades a apropar el servei del menjador laboral / cafeteria a l'usuari, ja sigui de manera física; que els professionals puguin recollir els menús en altres punts diferents als del menjador dels professionals, take-away, etc., (sempre respectant els metres quadrats assignats al contracte) o online; amb, per exemple, el desenvolupament d'APP de reserva de taula, o sistemes de pagament de menús més senzills que evitin cues, etc.

És obligació de l'adjudicatari fer un bon ús de les instal·lacions i equipament dels menjadors laborals i assegurar en tot moment un correcte estat de neteja de les instal·lacions i equipaments, com és el cas dels microones, del menjador laboral, que hauran de garantir la higiene i anirà a càrrec del CMPSB la reposició.

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

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

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta, una memòria-projecte que asseguri el compliment dels criteris del punt 4 i 4.2. i reculli tots els aspectes diferencials de la seva proposta. La no presentació serà motiu d'exclusió. En el criteri del barem "OFERTA DE MENÚS", es valorarà aquest aspecte.

4.3 SERVEI A METGES DE GUÀRDIA I PERSONAL D'INFERMERIA

Els metges de guàrdia aniran a dinar i sopar al menjador laboral en l'horari estipulat en cadascun dels centres, i signaran en un llistat prèviament consensuat amb RRHH del Centre. En cas que el personal no consti al llistat, portarà un paper amb la guàrdia signat i segellat per RRHH.

Pel que fa als sopars i dinars del cap de setmana, depenent del centre, es realitzarà en la cafeteria, en espais reservats per a aquest ús, com és el cas de l'Hospital de Mar, o es pujarà a planta en safata degudament identificada. Aquest apartat, queda detallat posteriorment en aquest PPT en l'explicació de cadascun dels centres.

Els menús, tant del dinar com del sopar dels metges de guàrdia, seran els mateixos que es serveixen a les cafeteries i seguiran els mateixos criteris detallats anteriorment, tant si són servits en cafeteria com si es pugen a les plantes d'hospitalització, com és el cas dels sopars en alguns centres.

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El ressopó del personal de nit d'infermeria, es prepara en cistelles a cuina i es puja al mateix carro que el sopar dels pacients. El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta (aquest punt es detalla en el punt 5 d'aquest plec en cadascun dels centres).

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

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

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

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

Les cuines existents estan preparades i treballen amb el sistema de cuina calenta o convencional. L'oferta que es presenti ha d'incloure la seva proposta de funcionament, que pot ser en base al tipus de cuina existent, o ser modificada per optimitzar la qualitat, el servei i el cost.

La modificació del funcionament de l'estructura actual de les cuines pot incloure aspectes organitzatius i tecnològics. Totes les despeses d'inversió o cost que comportin els eventuais canvis proposats, seran assumits per l'oferent, exposats i justificats detalladament a l'oferta presentada, i la seva amortització ha de ser lineal i ha de plantejar-se en un horitzó temporal de com a màxim 2 anys. Aquesta amortització **no** pot incloure les indemnitzacions per ajustos de plantilla, en el cas de preveure menys personal que el contemplat al Plec, aquestes amortitzacions de personal hauran de ser assumides per l'adjudicatari. Les propostes que incloguin aquests tipus de modificacions hauran de ser consensuades i aprovades per la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del CMPSB, en base a la seva viabilitat tècnica (programació d'obres i afectacions, disponibilitat d'espais, disponibilitat d'energia, etc.) i econòmica.

En un annex del present PPT s'inclou una taula amb l'import pendent d'amortitzar de l'anterior licitació que haurà de ser assumida pel nou adjudicatari, en funció del mes que s'iniciï el contracte.

Hi ha una sèrie d'equips que tenen la vida útil esgotada i que, per tant, s'han de renovar per donar un correcte servei. L'equipament que, com a mínim, s'ha de canviar a inici del contracte i preveure la seva amortització en dos anys, és el següent:

Centres	Equipament	Unitats
Hospital del Mar	Bany Maria	1
Hospital de l'Esperança	Planxa	1
	Fregidora	1
Centre Fòrum	Forn	1
	Carros de menjar de pacients (*)	12
Emili Mira (CAEM)	Marmita	1
	Paella Basculant	1
	Abatidor	1

(*) Els carros de pacient del Fòrum, han de tenir capacitat per 24 safates. Per distribuir-los a les Unitats de la següent manera:

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

Quant a les cafeteries, especialment la de l'Hospital del Mar, els licitadors han d'incloure una proposta d'inversions i accions a realitzar per tal de millorar el seu aspecte des del punt de vista de l'estètica i la humanització, i des del punt de vista funcional i de rendibilitat econòmica i mediambiental. Es pretén així, fer aquests espais més atractius per als usuaris i professionals que els utilitzin i que siguin alhora més rendibles econòmicament. **Quant a aquestes inversions, els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica que reculli aquest pla d'actuacions.** Aquest aspecte es valorarà en els criteris subjectes a judici de valor "PLA DE DINAMITZACIÓ DE LES CAFETERIES".

S'ha de presentar una taula d'amortització lineal detallada mensualment durant els 2 anys d'amortització previstos, de forma que quedi molt clara la part pendent d'amortització al final de cada any, i arribant a zero al final del segon any de contracte. Aquesta taula s'ha d'incloure al Sobre núm.3.

Per a tots aquests aspectes s'ha considerat una inversió a càrrec del nou adjudicatari per un import de 200.000,00 € per realitzar a inici del contracte, com a mínim, les inversions especificades anteriorment. Les mateixes s'hauran d'especificar qualitativament en el Sobre núm. 2 i econòmicament en el Sobre núm.3.

5.1 NETEJA I DESINFECCIÓ D'INSTAL·LACIONS I EQUIPAMENT

L'empresa contractada, haurà d'assegurar la neteja i desinfecció de les zones objecte d'aquest contracte. L'adjudicatari, realitzarà la neteja diària dels locals, dels equips i utilitatge de la cuina, dels carros de transport de menjar i de tota la vaixel·la que es genera del servei.

Un cop a l'any es realitzarà una neteja a fons de totes les cuines i les seves instal·lacions, tenint en compte que l'objectiu d'aquesta neteja és eliminar la brutícia que s'hagi generat i que pot ser de difícil retirada. L'equipament s'haurà de moure i retirar sempre que sigui possible. Entrarà dins d'aquesta neteja: sostres, parets, baixos d'equipaments, interiors de càmeres i evaporadors, filtres de campanes. Aquesta neteja haurà d'estar planificada, detallada i consensuada amb les responsables d'Hoteleria del CMPSB i tots els costos que se'n derivin aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa contractada realitzarà, en tots els centres, la neteja i desgreixatge de les xemeneies i de les campanes extractores en tot el seu circuit, tant internament com externament, amb un mínim d'un cop l'any, sense cost addicional per al CMPSB.

El licitador haurà de presentar (dins el Sobre núm. 2) un Pla de neteja, amb el detall de què netejarà, com ho farà, quins tipus de productes i amb quina freqüència, etc.

Aquest Pla, l'adjudicatari l'haurà de consensuar amb la responsable de Gestió Hotelera, i es posarà en marxa de forma immediata.

És obligatori presentar (dins el Sobre núm. 3) el llistat de productes químics i les respectives fitxes tècniques que s'utilitzaran per a la neteja i desinfecció. D'altra banda, es valorarà l'ús de productes de neteja amb criteris de sostenibilitat, que tinguin etiqueta ecològica, tal com s'indica als criteris avaluable automàticament previstos al barem.

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

5.2 DESINSECTACIÓ, DESINFECCIÓ I DESRATITZACIÓ

L'adjudicatari també haurà de tenir un contracte amb una empresa especialitzada en control de plagues i garantirà la desratització, desinsectació i desinfecció en totes les dependències de cuines i cafeteries de cadascun dels centres. El licitador ha de fer constar en la seva proposta tècnica quina serà l'empresa que, en cas de ser adjudicatari, li prestarà aquest servei en cada un dels Centres i quines seran les principals característiques d'aquest contracte (el calendari de freqüències, tipus de tractaments, etc.). El cost d'aquest contracte de control de plagues anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària al 100%. **La no inclusió en la proposta tècnica de la menció i descripció de les condicions d'aquest contracte serà motiu d'exclusió del licitador.**

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

Una vegada iniciat el servei, l'empresa adjudicatària haurà de presentar, en el termini màxim d'1 mes, el contracte, calendari d'actuacions, llistat de productes que s'utilitzaran i documentació referent al personal tècnic que farà els tractaments.

5.3 GESTIÓ DE RESIDUS

L'adjudicatari haurà de garantir la correcta segregació dels residus en qualsevol zona/local subjecte a aquest contracte i la correcta eliminació dels residus generats, dipositant-los en els contenidors corresponents.

Els residus generats es podran llençar als contenidors que hi ha a cada centre, sense cost per a l'adjudicatari. En cas de generar vidre, l'adjudicatari haurà de gestionar-lo i fer-se càrrec de la seva retirada i despesa.

Per treure la broxa des de la cuina/cafeteries fins als contenidors, l'adjudicatari haurà de fer servir el seu propi contenidor intermedi, degudament tancat. Queda totalment prohibit l'ús de gàbies obertes, i qualsevol altre contenidor que no sigui tancat. S'haurà de tenir especial cura en mantenir en correcte estat de neteja els contenidors i espais on s'emmagatzemin els contenidors intermedis.

El recorregut que es faci pel transport de les escombraries des del seu origen fins al contenidor destí, en cas de vessament, l'empresa adjudicatària ha d'assegurar la immediata neteja.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta el Procediment de gestió de residus que posaran en marxa al CMPSB. La no inclusió en la proposta tècnica de la menció i descripció de les condicions d'aquest contracte serà motiu d'exclusió del licitador. La qualitat i la coherència d'aquest pla es valorarà en els criteris subjectes a valor.

5.4 GESTIÓ DE LES INFRAESTRUCTURES, EQUIPAMENTS I MANTENIMENT

Per tal de garantir el compliment del contracte, el bon funcionament i les condicions higièniques sanitàries, el CMPSB posa a disposició de l'adjudicatari els locals i equipaments objecte d'aquest contracte. Per aquest motiu, el CMPSB, es fa càrrec de la infraestructura dels diferents locals, garantint el correcte estat de sostres, parets, portes, terres instal·lacions pròpies de l'edifici (instal·lacions elèctriques, enllumenat, climatització i fontaneria), garantint el compliment de les normatives a l'inici del contracte.

A l'inici del contracte, es realitzarà una Acta d'inici de contracte, on quedarà detallat l'estat de l'equipament i les infraestructures.

L'empresa adjudicatària es compromet a la correcta utilització i el bon ús dels locals, de l'equipament, de l'utilatge i de les instal·lacions que utilitzi directament o indirectament. Així, a la finalització del contracte igualment es farà una Acta de final de contracte i es verificarà que l'estat de les infraestructures i l'equipament s'hagin mantingut de forma correcta i l'adjudicatari haurà d'assumir aquelles reparacions o substitucions que no garanteixin la continuïtat de la prestació del servei amb garanties de correcte funcionament.

L'adjudicatari no podrà realitzar cap modificació dels locals (obres, mobiliari fix, estructura, equipament, etc.) sense el vist i plau de la DSGI del CMPSB. En cas que siguin aprovades, les despeses sempre seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

En el cas de desperfectes de les infraestructures derivats d'un mal ús, l'empresa adjudicatària **es farà càrrec del cost de la reparació o reposició en la seva totalitat.**

Els treballs de reparacions de les infraestructures hauran de ser prèviament aprovats per la DSGI, per assegurar que les reparacions es faran seguint els criteris de qualitat del CMPSB. Seran rebutjades les propostes de reparació que no compleixin amb els estàndards de qualitat del CMPSB.

Quant a l'equipament, l'empresa contractada haurà d'acceptar la relació de tot l'equipament i utilitatge propi del servei dels pacients, dels menjadors laborals i de les cafeteries de públic i assegurar-se que es trobi en correctes condicions, per tal de garantir el servei des del primer dia. En cas que l'empresa contractada disposi de material propi nou, apte per dur a terme el servei, caldrà que es consensui el material amb la DSGI. Una vegada acceptada la proposta de material, l'empresa contractada assumirà el cost i assegurarà que estarà a disposició el primer dia de servei.

L'empresa contractada serà responsable de disposar en tot moment de l'equipament i utilitatge necessari per donar el servei complet de cuina (preparació, cocció, repartiment d'aliments, recollida i neteja d'espais, equipament i estris). També inclourà tot el material d'un sol ús necessari (sempre 100% compostable), així com tots els impresos i material auxiliar necessari per a la prestació del servei.

L'empresa contractada assumirà íntegrament el cost total de la reposició per pèrdues, deteriorament o trencaments de tot l'equipament, utilitatge i material auxiliar necessari per donar el servei objecte d'aquest contracte (vaixella, cristalleria, cobrateria, set complet de distribució de menjars, safates, bols i tapes, bases de plats i tapes, termos, gerres, etc.), ja sigui per l'ús i desgast normal o per mal ús.

Els treballs de reparacions d'utilitatge i el subministrament de reposicions hauran de ser prèviament aprovats per la DSGI, per assegurar que les reparacions es faran seguint els criteris de qualitat del CMPSB i que les reposicions siguin de la qualitat similar als equipaments i utilitatges que seran substituïts. Seran rebutjades les propostes de reparació o substitució que no compleixin amb els estàndards de qualitat del CMPSB.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta, un pla de gestió de manteniment i de les reparacions i les reposicions, així com el temps de resposta al qual es comprometen.

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

- Quina és l'empresa de manteniment que, en cas de ser adjudicatari, cobrirà el servei de Manteniment Preventiu, Conductiu, Tècnic-legal i correctiu.
- Quins són els equips sobre els que es donarà cobertura (mínim haurà d'incloure, túnels de rentat, equipaments de fred, forns, carros de safates per pacients i campanes, climatització. Altres segons la seva oferta).
- Quines seran les freqüències o gammes d'actuació dels manteniments preventius.
- Indicar la inclusió en el contracte de manteniment de les revisions corresponents a la normativa tècnic-legal.
- Indicar els temps de resposta que donarà l'empresa de manteniment enfront de les actuacions de reparació, especialment pels equips crítics.

L'empresa contractada es farà càrrec de les revisions anuals i de l'eventual recàrrega dels sistemes d'extinció d'incendis instal·lats a les campanes extractores.

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

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta quina eina de gestió faran servir, que faciliti el seguiment del manteniment Preventiu, Conductiu, Tècnic-legal i correctiu. Aquesta eina haurà de proporcionar mensualment els informes de tots els manteniments realitzats i actualitzats.

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

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

La memòria tècnica que inclogui tots els anteriors aspectes és objecte de valoració en els criteris subjectes a judicis de valor en el criteri "MANTENIMENT".

5.5

5.5 SUPERVISIÓ I CONTROL EN L'EXECUCIÓ DEL SERVEI

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

La responsable de Gestió Hotelera, conjuntament amb les caps d'Hoteleria dels centres, aprovaran la programació de menús, rebran els diferents informes de manteniment, seguiments, els resultats de les anàlisis microbiològiques i altres controls que es realitzin i que es troben detallats en aquest Plec, i farà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats, controlarà el compliment de la normativa higiènic-sanitària de manipulació d'aliments i la neteja i conservació correcta dels locals, instal·lacions, mobiliari i equipament de cuina.

Les inspeccions periòdiques que es realitzin tant a cuines com cafeteries i menjadors laborals, per part de les caps d'Hoteleria dels diferents centres, s'acordaran a l'inici del contracte amb l'empresa adjudicatària. Aquestes inspeccions es realitzaran acompanyats de la persona responsable de cada centre i amb el tècnic de qualitat de l'empresa adjudicatària, assignat al contracte.

Per les desviacions que se'n derivin, l'adjudicatari tindrà l'obligació de presentar un Pla d'acció amb les accions correctores i el termini d'execució. L'adjudicatari haurà de presentar obligatòriament en la seva oferta, un model de Pla d'acció.

Així mateix, l'empresa adjudicatària, haurà de deixar inclòs en aquest Pla d'acció qualsevol altra desviació o incidència que sigui reiterada o que vingui per altres fonts, com pot ser inspeccions de sanitat, auditories internes o altres.

El responsable de cadascun dels centres de l'empresa adjudicatària, té l'obligació d'estar present en totes les inspeccions que se'n derivin de l'Administració Pública, així com té l'obligació de donar resposta a totes les desviacions que s'hagin generat en un termini màxim de 15 dies. El pla d'acció haurà d'estar prèviament consensuat amb la cap d'Hoteleria de cada centre.

En el cas que al CMPSB se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, a conseqüència d'incompliments per part de l'empresa adjudicatària, el CMPSB repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que li hagi d'abonar.

Els incompliments es reportaran en les reunions de seguiment i quedarà detallat el resum d'incompliments en l'acta de la reunió de seguiment. Les penalitats derivades es podran renovar periòdicament, i si és el cas pujar de nivell, en cas de que l'incompliment persisteixi.

La facturació per a cadascun dels centres, haurà de realitzar-se tenint en compte les evidències reals de les dietes servides, dels estocs reals de planta servits, de les signatures dels metges de guàrdia corresponents a àpats servits, etc. Les factures hauran d'incloure el detall de tots els ítems realment servits per poder contrastar amb la gestió de l'hoteleria del CMPSB.

Tot el que tingui a veure amb els pacients, haurà d'estar introduït en el programa informàtic de gestió de dietes (COQUUS).

5.6 CONTROL HIGIÈNIC-SANITARI

L'empresa contractada complirà totes les normatives europees, realitzarà els corresponents controls, i disposarà de sistemes d'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC). Aquesta haurà de presentar en un termini màxim d'1 mes des de la formalització del contracte, tot l'APPCC de cadascuna de les cuines i cafeteries dels centres del CMPSB.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta una memòria detallant el model de tots els registres d'autocontrols que implantaran el primer dia d'inici de contracte.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta un Pla analític, realitzat per un laboratori acreditat, amb una freqüència mensual:

- 3 analítiques d'aliments i 1 superfície a cuines.
- 2 analítiques d'aliments i 1 superfície a cafeteries.
- 1 anàlisi bromatològic anual de cada tipologia de triturat natural que realitzi.

El pla de mostreig mensual inclourà, sempre que n'hi hagi, 1 aliment fred (tipus amanida, postres elaborats, etc.) tant a cuina com a les cafeteries.

A banda, es valorarà la integració en el pla analític, amb una freqüència anual d'anàlisis d'aigua, manipuladors, matèries primeres, etc. i el detall dels paràmetres microbiològics a analitzar en cada tipologia d'anàlisi.

El pla analític podrà ser revisat i actualitzat per la responsable de Gestió Hotelera, sempre que es consideri, per garantir el control dels aliments.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar mínim una auditoria externa anual tant a cuines com a cafeteries.

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

La memòria tècnica que inclogui tots els anteriors aspectes és objecte de valoració en els criteris subjectes a judicis de valor en el criteri "PLA DE QUALITAT".

5.7 CONTROL DE LA QUALITAT PERCEBUDA

La qualitat, varietat, temperatura i presentació dels aliments, l'atenció en el servei i la neteja són factors que contribueixen a la qualitat global de servei. Per aquest motiu el CMPSB, vol garantir que l'empresa adjudicatària vetlla per la millora del servei i la satisfacció de l'usuari.

L'empresa contractada haurà de realitzar un mínim de dues enquestes anuals, tant al servei de pacients com al de cafeteries i menjadors laborals. Les enquestes hauran de ser consensuades i planificades juntament amb la responsable de Gestió Hotelera i cap d'Hoteleria de cadascun dels centres.

Els resultats s'hauran de presentar en un període no superior a 1 mes des de la realització de les enquestes. En el cas d'hospitalització, les enquestes hauran d'englobar tots els àpats, totes les unitats d'hospitalització i tipus de dieta del pacient enquestat. L'informe amb els resultats

obtinguts haurà de presentar els diferents ítems desglossats per centre i haurà de presentar una comparativa de tots els centres objecte d'aquest contracte i les accions correctores.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta el tipus d'enquesta que realitzaran, amb les preguntes, la metodologia que seguiran i, si s'escau, l'eina que faran servir.

El contingut de les enquestes el supervisaran les caps d'Hoteleria dels centres i la responsable de la Gestió Hotelera, juntament amb la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona, podent proposar canvis pel que fa a les preguntes plantejades en previsió dels valors que interressi recollir.

Les empreses licitadores tindran protocol·litzat i implantat un sistema de millora continua de qualitat, que explicaran detalladament en la seva oferta tècnica.

La memòria tècnica que inclogui tots els anteriors aspectes és objecte de valoració en els criteris subjectes a judicis de valor en el criteri "PLA DE QUALITAT".

5.8 PERSONAL I ESTRUCTURA ORGANITZATIVA

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

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

Les empreses licitadores definiran en l'oferta, la plantilla fixa de dilluns a diumenge, indicant el nombre i categoria de les persones de presència física per torn, la descripció del treball a exercir per cadascuna d'elles i els horaris.

Aquesta plantilla, un cop adjudicat el servei, haurà de ser aprovada per la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona.

Qualsevol reducció o augment de la plantilla que respongui a canvis organitzatius i/o tecnològics i qualsevol canvi en la plantilla, al llarg del contracte, que suposi una consolidació de plaça o que impliqui més d'un any de contracte haurà de ser degudament justificat a la responsable de gestió hotelera.

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

Caldrà que, com a mínim, es disposi dels següents professionals:

- Un interlocutor amb els responsables de gestió d'Hoteleria i amb la pròpia Direcció de SSGiL del CMPSB.
- Un Responsable en cadascun dels centres a jornada completa de dilluns a divendres.
- Un Responsable de producció per tot el contracte a jornada completa.
- Un Responsable de cuina a cadascun dels centres a jornada completa.
- Un Responsable de cafeteria i menjador laboral en cadascun dels centres objecte de contracte a jornada completa, excepte a l'Hospital de l'Esperança que podrà ser el mateix que el responsable de Centre.
- Un Responsable de dietètica, amb titulació superior, per tot el contracte a jornada completa.

- Un Tècnic de qualitat i higiene per tot el contracte amb una dedicació presencial als centres d'1'5 jornades/setmanals.
- Els Dietistes necessàries, a cadascun dels centres i torns per cobrir sempre les tres cintes d'emplatat.

Les empreses licitadores hauran d'aportar un servei de dietètica, amb personal qualificat i la titulació adequada, que haurà de fer servir el programa de gestió de dietes que utilitza el CMPSB (COQUUS). Es responsabilitzarà de la confecció dels menús, de la supervisió de l'emplatat i de què els aliments arribin en perfectes condicions a les Unitats d'Hospitalització i resta d'ubicacions on s'han de consumir, pel que fa a tipus de dietes, quantitats, qualitat, higiene, temperatura, presentació i puntualitat. Caldrà que el personal respongui de les incidències detectades després d'arribar els carros a les unitats, i que les resolgui immediatament.

Les empreses licitadores presentaran en la seva oferta, les funcions de cadascun dels perfils detallats anteriorment, sempre amb la visió transversal i homogenia en la gestió del contracte, sense perdre de vista les casuístiques pròpies de cada centre objecte d'aquest contracte.

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

L'empresa contractada haurà de disposar en temps real de tota la documentació corresponent a la gestió de coordinació d'activitats empresarials amb el CMPSB, utilitzant l'eina de gestió de què disposi en cada moment el CMPSB, responent als requeriments tècnics i econòmics que això suposi (actualment es tracta de la plataforma Validate, referida a un dels annexos de la memòria justificativa de la licitació). La no actualització de la informació pot ser motiu de sanció.

L'empresa contractada haurà de dotar al seu personal de la uniformitat necessària per a la identificació com a professional intern del Centre i garantir la bona imatge dels seus treballadors. A més a més, haurà de garantir el rentat de la uniformitat del seu personal, per tal de mantenir les condicions higiènico-sanitàries adequades al lloc de treball i una bona imatge del personal.

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

D'acord amb el que estableix l'article 130.1 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, i en aplicació del Conveni col·lectiu estatal del sector de les empreses de restauració col·lectiva, l'empresa adjudicatària haurà de subrogar-se en els contractes laborals del personal que actualment presta el servei objecte del contracte, en els termes i condicions establerts en el conveni esmentat. A aquest efecte, s'adjunta com a annex la relació del personal afectat, amb indicació de les condicions laborals corresponents, facilitada per l'empresa contractista sortint.

Aquest apartat es valora en dins dels criteris subjectes a judici de valor, en concret al criteri on es valora "PROPOSTA D'ORGANITZACIÓ, COORDINACIÓ I GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ GLOBAL DE PACIENTS, PROFESSIONALS I CAFETERIES LABORALS I DE PÚBLIC".

5.9 PLA FORMATIU

L'empresa contractada haurà de garantir l'adequada formació contínua del personal que presti els serveis contractats a cada moment, per tal d'assegurar la correcta realització dels procediments establerts, el correcte maneig del material, així com el compliment de la normativa vigent en matèria de seguretat i higiene en el treball. En l'oferta es definiran els programes de formació previstos i la seva planificació temporal de temàtiques relacionades amb:

- Prevenció de riscos laborals.
- Seguretat alimentària.
- Sostenibilitat i medi ambient.
- Altres que consideri.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta totes les formacions que realitzaran durant la vigència del contracte, indicant la temàtica, hores de formació, personal a qui van destinades i dates de realització.

La memòria tècnica que inclogui tots els anteriors aspectes és objecte de valoració en els criteris subjectes a judicis de valor en el criteri "PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL".

5.10 ALTRES DESPESES DERIVADES DEL SERVEI

El CMPSB disposa d'un programa de gestió de dietes que l'empresa adjudicatària haurà de fer servir per rebre la informació de dietes previstes per a cada àpat poder preparar les diferents dietes i plats, i conèixer en tot moment la informació relacionada amb l'alimentació del pacient.

Amb aquesta informació generarà les seves necessitats de producció.

L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec tant de les despeses de manteniment del programa del COQUUS utilitzat pel CMPSB com de les que pugui generar la integració entre aquest i l'aplicatiu que ell faci servir. A mode orientatiu, sense que això suposi un màxim d'import, el cost estimat anual de l'eina que utilitza el CMPSB és de 43.200€, que inclou la llicència d'ús per a tots els centres assenyalats, el suport, el manteniment i les actualitzacions.

Tot l'equipament informàtic i/o d'eines de mobilitat (*smartphone, tablet*, altres) que sigui necessari per utilitzar l'eina anterior (COQUUS) o qualsevol altra eina o APP de digitalització, captació, tractament i/o gestió d'informació, que el licitador consideri implementar, anirà al seu càrrec, igual que el material d'oficina, targetes d'identificació de safates de pacients, etc.

5.11 SOSTENIBILITAT I MEDIAMBIENT

El CMPSB aposta per un servei de qualitat, sostenible i que vetlli pel medi ambient. Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària ha de ser coneixedora i ha de seguir polítiques encarades al compliment dels objectius de desenvolupament sostenible de les Nacions Unides.

L'empresa adjudicatària ha de garantir en tot moment el compliment de normatives relacionades amb la sostenibilitat i el medi ambient, guies de recomanacions, protocols i tot allò que consideri el CMPSB.

L'empresa adjudicatària haurà d'implantar, vetllar i fer complir polítiques de:

- Reducció de residus.
- Reducció de consums i garantir l'eficiència energètica.
- Reducció del malbaratament alimentari (incentivar polítiques de donacions).
- Promoure els productes de proximitat i l'economia circular.

Així, es valorarà que s'aporti la definició d'un pla de reducció d'emissions amb objectius concrets, mesurables i calendaritzats, que inclogui accions específiques per minimitzar l'impacte ambiental del servei, com ara incrementar l'ús de productes de proximitat i temporada, la incorporació de vehicles de baixes emissions, la millora de l'eficiència energètica en els processos de cuina i conservació, o la reducció del malbaratament alimentari.

El licitador ha de presentar en la seva oferta una proposta de com realitzarà el càlcul de la petjada de carboni i ha de fer constar quina metodologia aplica quin és el seu abast i com es realitza la seva quantificació. Aquest càlcul estimat associat al servei de cuina hospitalària ha d'incloure les emissions derivades de la producció, el transport, l'emmagatzematge, l'elaboració i distribució dels aliments, així com la gestió dels residus generats. Aquest càlcul haurà d'estar fonamentat en metodologies reconegudes com el GHG Protocol, ISO 14064, ISO 14067 o PAS 2050, i haurà d'incloure les hipòtesis i dades utilitzades.

Així, les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta la presentació del Pla esmentat, proposta de metodologia de càlcul indicada, i la planificació de la implantació d'aquesta metodologia al llarg de la vigència del contracte.

Tots els anteriors aspectes són objecte de valoració en els criteris subjectes a judicis de valor en el criteri "PLA AMBIENTAL I PETJADA DE CARBONI".

6 **DESCRIPCIÓ FUNCIONAL DELS CENTRES OBJECTE DEL CONTRACTE**

En aquest apartat es fa una descripció genèrica dels espais de cada Centre i el dia de la visita obligatòria es lliurarà als assistents els plànols necessaris per poder ubicar les cuines, les cafeteries i els espais i recorreguts on s'han de subministrar el servei de cuina.

6.1 HOSPITAL DEL MAR I CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS

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

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

Compta amb 3 edificis repartits de la següent manera:

- Edifici A, el propi edifici d'una planta, junt amb un annex a prefabricat de planta baixa i una planta, on s'ubiquen totes les Consultes Externes.
- Edifici B, on al soterrani -2 es troba el servei de radioteràpia; al soterrani -1 tot el servei d'urgències generals, urgències de trauma i cirurgia, urgències de psiquiatria i urgències de pediatria; a la planta baixa s'ubiquen l'atenció ambulatoria (EECC) i els diferents Hospitals de dia; a la planta 1^a les urgències d'obstetrícia i ginecologia i 2 quiròfans i la Unitat de Recuperació.
- Edifici C, amb 2 plantes soterrani (majoritàriament Servei de Farmàcia i d'Anatomia Patològica), planta baixa (Serveis Ambulatoris com Endoscòpies, Unitat del Dolor i altres), 2 plantes tècniques d'instal·lacions (2^a i 6^a), planta 1^a amb 4 quiròfans, UCI i finalment 6 Unitats d'Hospitalització ubicades en les plantes 3, 4 i 5.
- Edifici D, en planta subterrani -1 es troba l'actual cuina i Serveis de Suport, i a la planta baixa es troba la Unitat d'Hospitalització UH07 amb pacients de Psiquiatria.
- Edifici E, que consta de planta baixa, un total de 10 plantes d'alçada i una planta de soterrani. En aquest edifici al soterrani està el servei de radiologia i la Unitat de Diàlisi, a la planta 1^a l'actual unitat de pre-ingrès quirúrgic i el bloc quirúrgic amb 11 quiròfans i en les plantes de la 2^a a la 9^a s'ubiquen 6 unitats d'hospitalització (actualment dues plantes estan tancades).

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

El Centre disposa de 420 llits amb un terme mitjà d'ocupació del 98-99%

La cuina estarà oberta els 365 dies de l'any de 7 a 22h.

Els Horaris de la cinta emplatat són els següents:

HOSPITAL DEL MAR	
ÀPAT	HORARIS
ESMORZAR	8h a 9:15h
DINAR	12:30h a 13:45h
SOPAR	18:30h A 19:15h

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El ressopó del personal de nit d'infermeria, com s'ha indicat anteriorment, es prepara en cistelles a cuina i es puja en el mateix carro que el sopar dels pacients. El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta.

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

Al centre hi treballen 2.851 professionals.

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

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

L'horari del menjador laboral és de 7:15h a 16h, de dilluns a divendres.

L'horari de la cafeteria és de 7:30h a 23h, de dilluns a diumenge.

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

Pel que fa als sopars i als dinars dels caps de setmana i festius, com que el menjador laboral ja està tancat, els metges menjaran a la cafeteria, en un espai reservat per a aquest ús.

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

6.1.3 Descripció Funcional del CUAP Ciutat Vella Peracamps

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

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

És un Centre d'Urgències i, per tant, obert les 24 hores del dia, 365 dies a l'any.

El Centre disposa de 8 box d'atenció i tractament en un terme mitjà del 81,00% d'ocupació.

Aquest centre no disposa de cuina en les seves instal·lacions, per això s'han de servir els menjars, tant per als pacients com pels metges de guàrdia, en línia freda des d'un centre. Actualment, aquest transport es realitza des d'una cuina externa al CMPSB i l'objectiu amb aquest nou contracte és que tota l'elaboració, distribució d'aliments quedi integrada en la pròpia gestió de les cuines del CMPSB.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta, una proposta de model de transport d'aliments des d'una cuina del CMPSB, en línia freda i en mono porció. La proposta haurà d'incloure, en quina cuina s'elaborarà, com es farà i quina és freqüència del transport. Aquest servei s'haurà de posar en marxa, com a màxim, durant els primers 4 mesos des de la formalització del contracte.

Fins que no es posi en marxa aquest nou servei l'empresa adjudicatària haurà de realitzar el transport, com a mínim dos cops per setmana, des d'alguna de les seves cuines que estiguin preparades i homologades per realitzar l'exportació d'aliments.

Els costos que derivin d'aquest servei i transport aniran a càrrec de l'adjudicatari (taxes, vehicles, equipaments, etiquetatge, etc.).

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

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

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

El dia d'entrega, el repartidor retirarà i s'emportarà els menjars que hagin sobrat del transport anterior i col·locarà de forma ordenada les barquetes noves.

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

6.2 CENTRE ESPERANÇA

6.2.1 Descripció Funcional de la cuina de pacients del Centre Esperança

El Centre està ubicat a l'Avinguda Sant Josep de la Muntanya, nº12, de Barcelona.

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

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

El Centre disposa de 170 llits, però en l'actualitat l'ocupació es d'uns 40 llits.

La cuina estarà oberta els 365 dies de l'any de 7 a 22h. Pot variar durant els mesos d'estiu, arribant a tancar en algun moment d'aquesta època.

Els Horaris de la cinta emplatat

HOSPITAL DE L'ESPERANÇA	
ÀPAT	HORARIS
ESMORZAR	8h a 8:30h
DINAR	12:30h a 13:15h
SOPAR	18:30h A 19:15h

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El ressopó del personal de nit d'infermeria, com s'ha indicat anteriorment, es prepara en cistelles a cuina i es puja en el mateix carro que el sopar dels pacients. El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta.

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

Al centre, amb ocupació màxima treballen 512 professionals, amb l'ocupació actual hi ha 375 professionals.

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

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

L'horari de la cafeteria:

- 7:30h a 16h de dilluns a divendres,
- 8h a 16h els caps de setmana i festius.

L'horari de menjador laboral és:

- de 13h a 15h.

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

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

6.3 CENTRE FÒRUM, HOSPITAL DE DIA INFANTO-JUVENIL LITORAL MAR I REDAN LA MINA

6.3.1 Descripció Funcional la cuina de pacients del Centre Fòrum

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

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

El Centre disposa de:

- 132 llits de geriatria amb un terme mitjà del 96,00% d'ocupació.
- 70 llits de salut mental amb un terme mitjà del 95,00% d'ocupació.
- 35 places en l'Hospital de Dia de Geriatria amb un 28,86% d'ocupació.
- 12 places en l'Hospital de Dia de Psiquiatria amb un 80,00% d'ocupació.

Els pacients hospitalitzats a la unitat 3B, cures pal·liatives, podran optar al “menú estrella”, en què podran escollir entre cinc primers, cinc segons i cinc postres. Tant per a l'esmorzar, com al dinar i al sopar.

La cuina estarà oberta els 365 dies de l'any de 7 a 22h.

Els horaris de la cinta emplatat

CENTRE FORUM	
ÀPAT	HORARIS
ESMORZAR	8:15h a 9h
DINAR	12:30h a 13:15h
SOPAR	18:30h A 19:15h

Per als pacients de geriatria que requereixen dietes triturades, se'ls servirà una “papilla” de cereals durant l'àpat de l'esmorzar, que arribarà ja preparada a la planta en un bol individual i tèrmic.

A l'Hospital de Dia només se li ha de subministrar el servei del dinar.

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El ressopó del personal de nit d'infermeria, com s'ha indicat anteriorment, es prepara en cistelles a cuina i es puja en el mateix carro que el sopar dels pacients. El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta.

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

Al centre hi treballen 255 professionals.

La cafeteria està situada a la planta baixa, i encara que disposa d'una planxa per fer entrepans calents, el menjar del self-service del menjador laboral s'ha de pujar preparat des de la cuina de pacients amb safates tipus gastronorm.

L'horari de la cafeteria és de 8 a 15:50h

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

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

6.3.3 Descripció Funcional del HD Infanto Juvenil Litoral Mar

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

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

Aquest centre no disposa de cuina en les seves instal·lacions, per això s'han de servir els menjars per als pacients en línia freda des d'un altre Centre.

Actualment, aquest transport es realitza des d'una cuina externa al CMPSB i l'objectiu amb aquest nou contracte és que tota l'elaboració, distribució d'aliments quedi integrada en la pròpia gestió de les cuines del CMPSB.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta, una proposta de model de transport d'aliments des d'una cuina del CMPSB, en línia freda i en mono porció. La proposta haurà d'incloure, en quina cuina s'elaborarà, com es farà i quina és freqüència del transport. Aquest servei s'haurà de posar en marxa, com a màxim, durant els primers 4 mesos des de la formalització del contracte.

Fins que no es posi en marxa aquest nou servei l'empresa adjudicatària haurà de realitzar el transport, com a mínim dos cops per setmana, des d'alguna de les seves cuines que estiguin preparades i homologades per realitzar l'exportació d'aliments.

Els costos que derivin d'aquest servei i transport aniran a càrrec de l'adjudicatari (taxes, vehicles, equipaments, etiquetatge, etc.).

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

El dia d'entrega, el repartidor retirarà i s'emportarà els menjars que hagin sobrat del transport anterior i col·locarà de forma ordenada les barquetes noves.

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

6.3.4 Descripció Funcional del REDAN La Mina

Es tracta d'un centre de reducció de danys ubicat a l'avinguda Manuel Fernández Márquez s/n, de Barcelona.

Està obert de 8h a 23h de dilluns a diumenge.

Aquest centre no disposa de cuina en les seves instal·lacions, per això s'han de servir amb una freqüència setmanal un estoc de productes tals com galetes, embotit, llet, suc, sucre, etc., així com el parament d'un sol ús, tal com gots, coberts, tovalloles. Actualment, el servei es realitza des de la cuina del Centre Fòrum.

6.4 CENTRES ASSISTENCIALS Dr. EMILI MIRA

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

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

Compta amb una superfície útil de 22.569.44 m².

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

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

- **L'Edifici Central** - consta de 4 plantes amb 5 unitats d'hospitalització amb un total de 133 llits (% mitjà d'ocupació del 95,00%) i un Hospital de Dia de Salut Mental amb 12 places (% mitjà d'ocupació del 100,00%).

- **L'Edifici Llevant** - té 6 plantes amb 4 unitats d'hospitalització amb un total de 175 llits (% mitjà d'ocupació del 95,00%) i un Hospital de dia Sociosanitari 25 places (% mitjà d'ocupació del 100,00%).
- **L'Edifici Núria** - consta d'una planta baixa, amb 30 llits (% mitjà d'ocupació del 100,00%).

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

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

La cuina estarà oberta els 365 dies de l'any de 7 a 22h.

Els horaris de la cinta emplatat:

CENTRE ASSISTENCIAL EMILI MIRA	
ÀPAT	HORARIS
ESMORZAR	8h a 9h
DINAR	12:30h a 13:15h
SOPAR	18h A 18:45h

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

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

L'Edifici Llevant té 5 plantes, consta de 4 unitats LL1, LL2, LI3 i LI4, amb 4 menjadors diferents. Hi ha un menjador més a l'Hospital de Dia amb una capacitat de 25 comensals al qual només se li ha de subministrar el servei del dinar i berenar.

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

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

L'Edifici Núria consta d'1 planta baixa, amb un menjador. Està situat a la part més alta del recinte. El camió ha de superar dues pujades pronunciades, el que impedeix que es puguin servir els àpats en safates individuals ja que es vessaria tot el contingut. Per aquesta raó, l'esmorzar se serveix en termos de cafè amb llet i els productes sòlids en una cistella, i el dinar i sopar se serveixen en safates gastronòmiques i és el personal d'infermeria i els propis pacients els que serveixen a la taula.

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

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

Als pacients amb disfàgia se'ls servirà gelatines per l'aportació hídrica necessària. La petició vindrà pautada pel servei mèdic a la dieta dels pacients. Des de cuina es farà el recompte i les

pujarà un cop a la setmana a cadascuna de les unitats. El personal d'infermeria les guardarà a la nevera de cadascun dels office i les anirà consumint en cada àpat.

Segons la tipologia del pacient i tenint en compte que són pacients de llarga estada, en els estocs de planta es contemplaran:

- Setmanalment, es fa demanda de refresc i aigües per als partits de futbol.
- Dos dies a la setmana en el berenar se servirà un sandwich complet.
- L'últim dimecres de cada mes, se servirà pastís (preu inclòs a la llista de preus unitaris) refresc per celebrar els aniversaris.

Ressopó del personal d'infermeria de nit

El rressopó del personal de nit d'infermeria, com s'ha indicat anteriorment, es prepara en cistelles a cuina i es puja en el mateix carro que el sopar dels pacients. El personal d'infermeria retira la cistella i la guarda a l'office de la planta.

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

Al centre hi treballen 447 professionals.

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

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

L'horari de la cafeteria:

- 8h a 18:30h de dilluns a diumenge.

L'horari de menjador laboral:

- 13h a 15 h de dilluns a divendres.

La cafeteria disposa d'una planxa per fer entrepans calents, però el menjar es prepara a la cuina de pacients i es trasllada fins a la cafeteria en safates tipus gastronoms.

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

El menjador laboral per al personal intern està ubicat també al soterrani, al costat de la cuina de pacients.

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

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

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

7 CUINA DE TRANSICIÓ A L'HOSPITAL DEL MAR

L'actual cuina de l'Hospital del Mar està ubicada al soterrani -1 de l'edifici C i és amb la que s'iniciarà la prestació de serveis objecte del contracte.

Aquesta cuina està afectada pels treballs d'enderroc que donaran pas a la tercera fase d'ampliació de l'Hospital del Mar. Així doncs, les instal·lacions de la cuina s'hauran de traslladar a una ubicació transitòria i donar servei des d'allí fins que acabin les obres d'aquesta fase d'ampliació.

L'espai reservat per la cuina de transició està ubicat a la mateixa planta soterrani -1 i té una superfície D'UNS 300m². A la visita obligatòria a les instal·lacions dels Centres es lliuraran els plànols de la zona prevista per a aquesta cuina.

L'horitzó temporal per a que es doni aquesta situació està condicionat al finançament del CatSalut. L'estimació aproximada, que actualment es preveu, és que la cuina de transició s'hagi de construir abans dels dos primers anys de contracte i que no es podrà disposar de la nova cuina definitiva, que s'ha de construir en la fase de la tercera ampliació de l'Hospital, fins finalitzada aquesta obra, per tant, el servei a donar des d'aquesta cuina transitòria tindrà una durada mínima de 3 anys.

Donat que aquesta situació es pot donar dins dels 5 anys de possible duració del contracte, en aquesta licitació es contempla el següent:

- Es tramitarà un procediment negociat sense publicitat (en virtut de l'article 168 lletra e) de la LCSP) amb l'empresa adjudicatària, en el moment en què es contempli la necessitat d'haver de construir la cuina transitòria, de forma que l'adjudicatari pugui presentar la seva proposta de construcció i equipament de la cuina de transició. L'adjudicatari haurà de realitzar el projecte amb la distribució de l'espai, la proposta d'equipament, així com el pressupost i el cronograma de trasllats, que serà aprovat per la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures. La possibilitat de tramitar aquest procediment negociat sense publicitat a l'empara de l'article 168 lletra e) de la LCSP, està condicionat a que es faci dins dels 3 anys de durada del contracte, és a dir, o bé durant els 2 anys inicials de durada del contracte, o bé durant el 1r any de pròrroga d'aquest.
- Durant el temps que s'estigui realitzant el servei des de la ubicació provisional, l'adjudicatari, potser haurà d'incórrer en sobre costos respecte la situació inicial del contracte (per exemple, portar part del menjar cuinat des d'una instal·lació externa a l'Hospital del Mar, incrementar el personal o incorporar materials extres, etc.). Aquests possibles sobre costos (pel fet d'estar a la cuina de transició) es contemplen (tal com consta a la Memòria justificativa) com una modificació prevista del contracte inicial, en base a establir un percentatge d'increment sobre el cost de la pensió de l'Hospital del Mar (esmorzar + dinar + sopar). Aquest increment de cost haurà de quedar reflectit (a mode informatiu) en la proposta econòmica del Sobre núm. 3.

Coneixent aquesta situació, l'empresa licitadora, dins del sobre 2, **ha de presentar una memòria tècnica i funcional on desenvolupi una proposta bàsica** de com realitzarà la prestació del servei durant el temps en que el servei de cuina de pacients es presti des de cuina transitòria. Aquesta memòria ha d'incloure, com a mínim, una proposta de distribució dels espais previstos per a aquesta cuina, una proposta d'equipament, una proposta del trasllat des de la cuina inicial a la transitòria i una proposta organitzativa (que justifiqui si el servei tindrà o no sobre costos) de com es realitzarà el servei que es preveu donar durant el temps que s'estigui treballant en aquesta cuina provisional.

Aquesta memòria és objecte de valoració dins dels criteris subjectes a judici de valor, dins del criteri "SERVEI A LA CUINA DE TRANSICIÓ".

8 SISTEMA D'INFORMACIÓ

Quant als sistemes d'informació, el licitador haurà de tenir en compte els següents punts:

REQUERIMENTS D'INTEGRACIÓ:

- Integració amb el sistema d'informació de cuina, COQUUS, de l'hospital: el licitador haurà d'exposar en la seva oferta els principals punts de connexió i integració amb el seu aplicatiu.
- Totes les integracions s'hauran de fer seguint els estàndards de l'Hospital, mitjançant protocols segurs i seguint les directrius de la Direcció de Sistemes i Comunicacions del CMPSB.

REQUERIMENTS DE SEGURETAT I PROTECCIÓ DE DADES:

L'empresa adjudicatària es compromet a prendre totes les mesures tècniques i organitzatives al seu abast per garantir l'objectiu de seguretat de la informació, que es basa en els tres principis següents:

- **La confidencialitat** de la informació, assegurant que només hi accedeixen les persones que han estat autoritzades a fer-ho.
- **La integritat** de la informació, assegurant que la informació i els mètodes que la processen són exactes i complets.
- **La disponibilitat** d'aquesta informació, assegurant que els usuaris autoritzats tenen accés a aquestes dades, mòduls i aplicacions quan ho necessitin.

Igualment, es compromet a prendre les mesures que preveu la normativa en vigor en matèria de seguretat de la informació i de protecció de dades de caràcter personal.

Accés a dades personals, o de caràcter reservat:

L'empresa adjudicatària es compromet a no accedir innecessàriament a aquelles dades a les quals tingui accés per raó de la tasca que té encomanada.

Igualment l'adjudicatari i els seus treballadors es comprometen a mantenir la confidencialitat respecte a la informació coneguda, a no alterar-ne el contingut i a no revelar, comunicar, ni posar a disposició de tercers, per cap mitjà, escrit, electrònic, verbal o per qualsevol altre procediment, cap d'aquestes dades o part d'elles, o la informació que se n'hagi pogut extreure.

L'accés a aquestes dades reals haurà de ser autoritzat pel responsable del fitxer o pel responsable de seguretat de l'Hospital.

Col·laboració en les auditories periòdiques

L'empresa adjudicatària es compromet a facilitar tota la informació necessària per realitzar les auditories periòdiques que dugui a terme l'Hospital, així com a aportar els coneixements i informacions que tingui a fi de millorar els aspectes relacionats amb la seguretat i la protecció de dades de caràcter personal.

Mesures organitzatives

L'empresa adjudicatària informará a la direcció de Serveis Generals i Infraestructures de les mesures organitzatives i tècniques que ha pres per assegurar la confidencialitat, integritat i disponibilitat de la informació i les dades de caràcter personal propietat del CMPSB.

EXPORTACIÓ DE DADES:

L'empresa licitadora haurà d'incloure les funcionalitats d'explotació de dades necessàries per poder aconseguir els avantatges de gestió inherents a la seva proposta i proposar una informació mínima que inclogui informes de seguiment per al dia a dia i per a la gestió del servei ofert.

L'adjudicatari ha de contemplar la possibilitat de bolcar aquesta informació o part d'ella per carregar-la a Webfocus i tenir-la en compte en els quadres de comandament de l'Hospital, així és requereix obligatòriament la col·laboració en l'elaboració d'informes en l'entorn de BI de l'Hospital (Webfocus) aportant la informació necessària i la creació de les ETL per a poder exportar les dades que es requereixin al datawarehouse de l'Hospital.

9 ANNEXOS

Annex: Taula d'amortització pendent.

Annex: Informació de menús.

Annex: Preus de venda màxims en cafeteries per personal CMPSB.

Annex: Preus de venda públics màxims en cafeteries.

Annex: Preus unitaris màxims dels productes d'estoc de plantes.

Annex: Personal actual assignat a cada centre.

Annex: Llistat de mobiliari i equips.

Annex: Llistat Immobilitzat.

Barcelona, a la data de la signatura electrònica

Rut Bover González
Responsable de Gestió Hotelera CMPSB.