



Hospital General de Granollers

Hospital Universitari

Fundació Privada Hospital Asil de Granollers



Fundació Bertran de Seva

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de cuina i alimentació per la Fundació Privada Hospital-Asil de Granollers i la Fundació Privada Bertran de Seva

1. OBJECTE DEL CONTRACTE	3
Descripció dels centres	4
2. CONDICIONS GENERALS	5
Personal	8
Prevenió de Riscos Laborals	11
Coordinació.....	12
Materials i productes.....	12
Controls	14
Memòria anual.....	16
Altres condicions.....	17
Facturació.....	18
Penalitzacions.....	18
3. CONDICIONS ESPECÍFIQUES.....	19
3.1 Hospital d'aguts i sociosanitari	19
3.2 Residències	27
3.3 Servei de Menjador Laboral.....	32
3.4 Servei de Cafeteria	35
3.4 Botiga - Quiosc.....	38
4. ALTRES CONDICIONS DEL CONTRACTE	39
Control de manteniment i de la temperatura.....	42
Sistemes d'informació	44
Seguretat i higiene alimentària.....	46
5. INFORMACIÓ SOBRE ELS PREUS DE LICITACIÓ	47
6. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS	48
Organització de l'empresa	48
Memòria tècnica descriptiva del funcionament del servei que es proposa	48
Mitjans tècnics	49
Interlocutors.....	49
Pla de Qualitat	50
Pla de Formació Continuada	50
Pla de Riscos Laborals	50
Informe mensual.....	50
Memòria anual.....	50
Compromís de resultats	51
Millores.....	51
Informació del pla d'inici d'activitats.....	53
Relació de clients	53
Quadre resum	53

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte de la present licitació és la contractació **del servei de cuina i alimentació per la Fundació Privada Hospital Asil de Granollers**, en endavant FPHAG, i **la Fundació Privada Bertran de Seva**, en endavant Hospital de dia Sant Jordi, els quals es detallen a continuació, d'acord amb les especificacions tècniques descrites en aquest plec.

Són a càrrec de l'empresa adjudicatària, totes les despeses relacionades amb el personal emprat, matèries primeres, queviures, els materials, estris, despeses de comunicacions, els serveis externs que requereixi (assessoraments, laboratoris, treballs de tercers, serveis professionals independents, assegurances, transports i altres despeses diverses) i en general totes les despeses directes i indirectes associades a la prestació del servei objecte del contracte.

L'objecte del contracte haurà de ser ofert en la seva totalitat, segons les especificacions recollides al present plec, al quadre de característiques específiques i al plec de clàusules administratives particulars, essent totes elles obligatòries per a l'admissió de la proposta.

És l'objectiu d'aquest plec definir les condicions bàsiques d'execució del contracte, a partir de les quals els licitadors poden formular les seves propostes per a la prestació del servei de cuina i alimentació de la FPHAG, que són els següents:

- **Hospital General de Granollers**
- **Centre Geriàtric Adolfo Montaña**
- **Hospital de dia Sant Jordi**
- **Hospital de dia de salut mental d'adults Benito Menni**
- **Urgències Centre**

Les funcions generals, sense caràcter limitatiu, que ha d'assumir l'empresa adjudicatària són les següents:

- Gestió i execució del servei de cuina i alimentació dels centres objecte del contracte.

- Compra de les matèries primeres, aliments i productes necessaris pel servei.
- Neteja de les instal·lacions del servei de cuina i cafeteria que la FPHAG posarà a disposició de l'adjudicatari, del seu equipament, aparellatge i estris.
- Implementació de les APPCC i el seu seguiment.
- Gestió integral del personal del servei.

Cadascun dels licitadors informarà en la seva oferta tècnica la proposta d'organització del servei i el sistema de producció proposat (línia freda, mixta, tradicional, etc.) segons les instal·lacions i equipaments que FPHAG posa a disposició dels licitadors i les instal·lacions pròpies del licitador (Annex 1 plànols dels espais de cuina i cafeteria) :

- Cuina, menjador laboral i cafeteria Hospital General de Granollers
- Centre Geriàtric Adolfo Montaña

Descripció dels centres

Per conèixer característiques més precises, la FPHAG concretarà unes dates per realitzar una visita al centre. Les dates de les visites s'informaran al perfil del contractant del Consorci de Salut i Social de Catalunya, dins de l'expedient, amb 10 dies d'antelació.

Les empreses s'hauran d'adaptar a l'horari proposat. Qualsevol consulta, dubte o aclariment haurà de formular-se per escrit mitjançant un correu electrònic a jbalague@fhag.es. Les respostes es produiran únicament pel mateix mitjà i es publicaran al perfil del contractant del Consorci de Salut i Social de Catalunya.

2. CONDICIONS GENERALS

L'adjudicatari es farà càrrec de la **compra, emmagatzematge, conservació correcta, manipulació, cuinat dels àpats i la seva distribució** als serveis i espais previstos, així com la confecció dels diferents menús i/o dietes autoritzades per part de la FPHAG, en les instal·lacions que aquest posa a la seva disposició.

El servei s'haurà de realitzar de tal forma que els centres puguin desenvolupar la seva activitat de la manera més confortable possible.

Els licitadors hauran d'establir **un programa de gestió i organització general del servei** en cadascun del centres amb **definició de protocols i procediments de treball**, que lliuraran juntament amb la proposta tècnica per a ser valorada.

Els licitadors hauran de presentar a la seva proposta la planificació dels treballs a realitzar, juntament amb una **memòria tècnica** de com es duran a terme, amb la relació de mitjans i productes que empraran.

Els licitadors hauran de presentar **un pla de qualitat** i hauran d'establir un sistema específic de **control pel servei** objecte d'aquest contracte.

El present plec recull la metodologia de treball que la FPHAG ha definit com a bàsica i necessària per a ajustar-se als objectius de qualitat establerts per al servei.

L'empresa adjudicatària es comprometrà a assolir un nivell d'eficàcia determinat en el servei objecte del present contracte. Per a poder avaluar aquest compromís, les empreses licitadores presentaran en la seva oferta **un sistema d'indicadors d'avaluació** de la qualitat del servei.

El Decret 5/2006 de 17 de gener regula **l'acreditació de centres d'atenció hospitalària aguda**. Aquesta normativa regula uns estàndards d'acreditació que han estat desenvolupats a través de la resolució SLT/1325/2006 de 29 de març i que cal acomplir.

Pel que fa referència als estàndards del servei, cal que l'empresa adjudicatària garanteixi la seva consecució. Es detallen a continuació:

5b-15-E01 L'organització té una estructura física i organitzativa adequada per cobrir les necessitats hoteleres dels clients i del personal. Els productes/serveis d'hostaleria s'ajusten a les dimensions (nombre de llits, personal, cartera de serveis (pediatria, lactants ...) i a la complexitat de l'atenció que ofereix (tipus de dietes, diferents consistències ...).

5b-15-E02 Hi ha un conjunt de procediments d'hostaleria consensuats amb altres unitats funcionals implicades en els diversos processos.

- Alimentació: Cuina - Dietètica - Unitats mèdiques i quirúrgiques - Responsables d'àrea d'hospitalització.
- Neteja: Unitat de neteja - Comitè de malalties infeccioses - Responsable d'àrea quirúrgica
- Prevenció de riscos
- Bugaderia / Llenceria - Responsable d'àrea d'hospitalització i àrea quirúrgica.

5b-15-E03 Hi ha uns procediments per al control d'estocs i la seva rotació, en les tres unitats funcionals(alimentació, neteja i bugaderia). Amb referència a:

- - Criteris de conservació i control de caducitats dels productes alimentaris
- - Control d'estocs de material de neteja
- - Criteris per a la determinació de la dotació òptima i mínima de la llenceria "circulant" o en estoc.

5b-15-E04 Els responsables de cada unitat funcional estan clarament identificats i un directiu del centre és el responsable final.

5b-15-E06 Hi ha uns procediments actualitzats de la unitat funcional d'alimentació. Recepció d'aliments, emmagatzematge, rotació d'estocs, preparació i manipulació, cocció, emplatat i distribució.

5b-15-E10 Hi ha un control de qualitat de les primeres matèries alimentàries.

5b-15-E11 Hi ha un control de qualitat de les diverses etapes de l'elaboració i distribució dels aliments.

5b-10-E03 L'elaboració de les dietes es desenvolupa en les condicions d'asèpsia, higiene i neteja necessaris.

5b-15-E09 L'elaboració de l'alimentació es desenvolupa en les condicions d'asèpsia, higiene i neteja necessaris.

9c-02-E35 Es mesura el nombre de dietes existents i actualitzades. Nombre de dietes dispensades per tipus.

- Actualització del tipus de dieta.
- Adaptació de les dietes a cultures i creences.

9c-02-E36 Es mesura el nombre de dietes enterals preparades. Desglossat per unitats, serveis i patologies.

9c-02-E37 Es mesuren les incidències i els motius.

5b-15-Q03 Hi ha unes dietes correctes, equilibrades, variades, apetitoses, ben condimentades; per cobrir les diverses tipologies de clients. S'inclou la cafeteria i/o restaurant públic i de personal.

5b-15-Q04 Hi ha un petitori de menús distribuït per totes les àrees d'hospitalització i altres àrees.

5b-15-Q05 L'elaboració del menú té en compte l'equilibri nutricional i l'adaptació al pressupost i els plats tenen acceptació per part dels clients i bona presentació.

5b-15-Q06 L'organització facilita la possibilitat dels menús optatius adequats a l'estat del client.

5b-15-Q07 L'organització facilita l'adequació dels horaris del menjar al client. L'organització facilita dietes o complements nutritius en condicions excepcionals (esmorzar després d'estar en dejú per alguna exploració ...).

5b-15-Q09 Es fa una avaluació periòdica de l'activitat i qualitat de la unitat funcional d'alimentació i es prenen les mesures de millora oportunes.

5b-15-Q12 Periòdicament s'avaluen els procediments vigents.

Personal

L'empresa adjudicatària serà responsable de la gestió dels serveis objecte del contracte, i per tant es dotarà de l'equip tècnic de persones amb la formació i la titulació adequada, que quedarà descrit en la seva proposta tècnica.

Actualment la FPHAG disposa de personal propi adscrit al servei de cuina i menjador (Annex 2 – Llistat del personal de la FPHAG adscrit al servei de cuina i Quadre del personal a subrogar).

L'empresa adjudicatària s'haurà de fer responsable també de la seva gestió (coordinació, suplències, formació, etc..).

L'empresa adjudicatària s'haurà de fer càrrec dels costos salarials i demés obligacions laborals i legals relacionades amb el personal que desenvolupi els serveis. No hi haurà cap relació laboral del personal de l'empresa adjudicatària amb la FPHAG, ja que aquell depèn única i exclusivament de l'adjudicatari en la seva qualitat d'empresari, d'acord amb la legislació laboral i social vigent i a la que en un futur es pugui promulgar. En aquest sentit, el contractista queda obligat, respecte al personal que desenvolupi el servei objecte d'aquesta contractació, al **compliment de les disposicions en matèria de Legislació Laboral i de Seguretat Social i les específiques de Salut Laboral** vigents durant el termini d'execució del contracte.

El personal de l'empresa adjudicatària anirà **uniformat** amb roba de feina i amb **identificació visible**, a càrrec de la pròpia empresa. L'aspecte i imatge dels treballadors/es i de la seva roba ha de ser extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre sanitari.

La uniformitat dels treballadors de l'empresa adjudicatària haurà de ser validada prèviament per la FPHAG.

Els treballadors de l'empresa adjudicatària no podran sortir del centre amb l'uniforme de treball.

La compra dels armaris vestidors necessaris pel personal, són a càrrec de l'empresa adjudicatària (la FPHAG disposa d'un espai per a la seva ubicació).

El personal haurà de complir les normes i procediments que siguin d'aplicació general en els centres, tant aquelles que siguin de caràcter oficial (normativa vigent) com les de caràcter intern (procediments FPHAG).

En relació al punt anterior i segons la Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries front el tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes de tabac, modificada per la Llei 42/2010, de 30 de desembre, **està prohibit fumar en els centres sanitaris, incloent entrades, zones de pas, àrees enjardinades, àrees d'estacionament, etc.**

El procediment d'actuació davant l'incompliment d'aquesta o altres normatives per part del personal de l'empresa contractada, suposarà, d'una banda la comunicació als seus responsables de les infraccions detectades i d'altra banda, sol·licitar la substitució d'un treballador/a que sigui objecte d'avisos reiterats (més de dos avisos en un període d'un semestre) i l'aplicació del sistema d'infraccions previstes (Annex 3 – Sancions i penalitzacions per incompliment).

Els danys ocasionats com a conseqüència de dol o negligència per part dels treballadors, seran indemnitzats per l'empresa adjudicatària. També serà responsable de les sostraccions de qualsevol material, valors i efectes que quedi provat que ha estat realitzat pel seu personal.

El personal de l'empresa adjudicatària donarà un tracte respectuós als pacients, familiars i personal dels centres, podent la FPHAG sol·licitar la substitució, d'una persona, quan aquesta sigui objecte de queixes reiterades (més de dos queixes en un període de d'un semestre).

L'empresa adjudicatària haurà de gestionar les situacions singulars que puguin sorgir per tal de mantenir el servei en correcte funcionament: cobertura per absentisme laboral, vagues, etc. En cas de vaga, l'empresa adjudicatària es compromet a oferir les solucions que garanteixin els serveis mínims imprescindibles.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir, **com a mínim, un encarregat** amb dedicació exclusiva a la FPHAG, que aquesta en tot moment, i de forma justificada, podrà demanar el seu canvi. Igualment, l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un **equip de Graduats/ades universitaris en nutrició humana i dietètica** per al control de dietes i menús que gestionin i supervisin les cintes d'emplatat de tots els serveis i siguin el nexa d'unió entre el servei de cuina i les dietistes de planta, les diferents unitats/serveis de la FPHAG i els pacients.

L'empresa adjudicatària garantirà l'estabilitat del personal destinat a cobrir el servei, en el cas de produir-se qualsevol canvi temporal o definitiu del personal, serà comunicat per escrit al responsable del servei la FPHAG amb una antelació de 10 dies.

En situacions de canvi o rotació del personal, l'adjudicatari haurà de preveure formar al personal de nova incorporació, de manera que el servei no es vegi afectat.

Prevenió de Riscos Laborals

L'empresa adjudicatària haurà de garantir al personal que desenvolupi el servei (propis o subcontractats), tots els mitjans de seguretat necessàries, obligant-se a complir tota la legislació vigent en matèria de salut laboral, en particular la normativa de Prevenió de Riscos Laborals, essent el seu incompliment motiu de resolució del contracte.

En les ofertes que es presentin, l'adjudicatari informarà de les accions en matèria de prevenió de riscos laborals que desenvoluparà durant l'execució del contracte amb l'objecte de definir la planificació de riscos laborals (avaluació de riscos, acció preventiva, formació, etc..), detallant per cada fase els mitjans humans i materials per tal de poder facilitar la seva valoració.

L'empresa adjudicatària comptarà amb tècnics responsables de prevenió dels Riscos Laborals, que proporcionaran les pautes necessàries per al compliment de la normativa vigent en aquesta matèria, sent així mateix responsable de la mateixa la instauració de polítiques de prevenió.

La FPHAG lliurarà l'avaluació de Riscos Específics del centre a efectes de coordinació de la matèria.

Respecte als diferents **plans d'emergència** dels Edificis de la FPHAG, l'empresa adjudicatària s'haurà d'implicar i participar, en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la de les altres persones, així com per preservar la integritat dels béns i patrimoni dels Centres.

En el cas que als centres se'ls l'imposés alguna sanció o se'ls hi derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment de mesures preventives per part del personal de l'empresa contractada, la FPHAG repercutiran i deduiran aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa contractada.

Coordinació

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'una infraestructura de serveis centrals per a poder donar l'assessorament necessària a la FPHAG i endegar de forma efectiva els requeriments derivats de l'objecte del contracte.

L'empresa adjudicatària designarà una persona que assumirà **la gestió Directiva del servei** objecte d'aquest contracte, i que tractarà directament amb l'interlocutor assignat per la Direcció de la FPHAG els afers relacionats amb el contracte.

L'empresa adjudicatària designarà també **un coordinador** que gestionarà el dia a dia del servei objecte del contracte i que farà d'interlocutor de la mateixa amb el responsable FPHAG.

La FPHAG designarà una persona que assumirà la responsabilitat del control i coordinació del servei, la qual tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

La FPHAG es reunirà periòdicament amb el coordinador del servei encarregat designat per l'empresa adjudicatària per tal de tractar tots els temes vinculats amb el desenvolupament del mateix.

El responsable de l'equip de dietistes i nutricionistes es reuniran mensualment amb l'equip de dietistes i nutricionistes de la FPHAG per avaluar incidències esdevingudes del servei. Es faran actes i seguiment dels punts acordats.

Materials i productes

Els materials i els productes emprats **no seran nocius** per a les persones i respectaran al màxim la protecció del medi ambient i la normativa vigent durant el termini d'execució del contracte.

L'empresa adjudicatària proporcionarà els **manuals d'instruccions**, si s'escau, i les **fitxes tècniques** dels materials utilitzats per tal de desenvolupar el servei adjudicat amb la finalitat de configurar un quadern de consulta.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar, tant al personal que designi per a desenvolupar el servei adjudicat com al personal de la FPHAG, tota aquella informació que es cregui adient per tal d'evitar errors i accidents als centres de la FPHAG.

Són per compte de l'empresa adjudicatària, en la realització dels serveis objecte del present concurs , totes les despeses relacionades amb:

- el personal
- les matèries primeres i productes alimentaris
- uniformitat, vestuari i elements de protecció individual
- material d'oficina
- sistemes i materials d'envasament
- altres consumibles necessaris pel servei
- despeses de comunicacions , retolació i publicitat
- material de neteja, gestió de residus o higiene
- els serveis externs que requereixi (laboratoris, neteja, bugaderia, seguretat, assessoraments, treballs de tercers, serveis professionals independents, assegurances, transports, etc.).
- La reposició del material necessari per poder desenvolupar el servei

A banda de la neteja habitual de les instal·lacions de Cuina i Cafeteria, l'adjudicatari ha d'assumir les següents tasques:

- **desinsectació i desratització**
- **neteja tècnica de la campana extractora, filtres i conductes**
- **neteja de terres, parets, equipaments, mobiliari, finestres, vidres i totes les superfícies horitzontals i verticals**

El terra de les cafeteries de personal i públic i del menjador laboral s'hauran de polir dos cop l'any, com a mínim.

La neteja del vestíbul interior que hi ha a la zona comercial.

La neteja dels serveis públics que hi ha a la zona comercial.

La neteja de la botiga.

La neteja dels vidres inclou la neteja per dins i per fora.

Els materials emprats o serveis externs contractats per fer aquestes tasques aniran a càrrec de l'adjudicatari.

L'emmagatzematge dels materials i productes correrà a càrrec de l'empresa adjudicatària, cal que es realitzi en condicions d'ordre i neteja adients i exigibles a la naturalesa que requereix un servei de cuina, a banda de complir la normativa vigent pel que afecta a la conservació d'aliments o altres productes emprats en serveis de restauració.

L'empresa adjudicatària haurà de proveir-se dels mitjans necessaris per fer un correcte emmagatzematge: incloent mòduls de mobiliari, estanteries, retolació, gestió visual, sistemes d'etiquetatge, etc.

Controls

L'empresa adjudicatària serà la responsable de l'administració del servei, exercint la supervisió del mateix per part del/s responsables tècnics encarregats i dirigit per un tècnic especialitzat.

La FPHAG disposarà de l'estructura tècnica de supervisió i control que es necessiti per a coordinar els treballs i verificar allò que s'ha realitzat, amb la finalitat d'assegurar que el servei contractat s'està duent a terme, conforme allò que s'ha establert al present plec i dins dels compromisos contractuals.

L'empresa adjudicatària **realitzarà controls directes sobre la qualitat del servei** objecte d'aquest concurs. Els resultats d'aquests controls seran lliurats als responsables de cada centre immediatament després de ser obtinguts.

Els responsables designats per la FPHAG establiran aquells sistemes d'inspecció, assegurament de qualitat i de garantia que considerin adients per tal de comprovar l'adequada prestació del servei i l'acompliment de la normativa legal vigent, els protocols de treball i totes aquelles obligacions derivades d'aquesta contractació.

La FPHAG podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària el lliurament de quanta documentació s'estimi necessària a més de poder portar a terme, de comú acord amb l'empresa adjudicatària, els controls que s'estimin procedents sobre les pràctiques de treball del personal del servei, l'acompliment dels requeriments normatius, etc.

L'empresa adjudicatària està obligada a informar per escrit i de forma immediata a la FPHAG de qualsevol incidència que afecti al servei.

L'empresa adjudicatària donarà resposta, mitjançant el canal que s'estableixi, a les reclamacions i suggeriments formulats pels usuaris relacionats amb la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un **informe mensual** i una **memòria anual** sobre el servei realitzat, amb l'avaluació de la prestació, anàlisis d'incidències i propostes de millora, la memòria s'ha de lliurar abans del 28 de febrer de l'any següent.

Informe mensual

L'informe mensual serà un document important de comunicació entre la FPHAG i l'empresa subcontractada, un document de treball conjunt per analitzar el seguiment del servei

Al document ha de constar com a mínim la següent informació:

1. Dades globals d'activitat
2. Desglossament de l'activitat i cost, per servei
3. Descripció i cost dels extrems d'alimentació
4. Incidències rellevants que han afectat al servei
5. Reclamacions i suggeriments
6. Moviments, altes/baixes de plantilla
7. Informes i resultats controls bacteriològics
8. Resultats de inspeccions o APPCC
9. Compliment de la planificació de neteja
10. Controls de temperatura dels aliments
11. Resultats d'enquestes de satisfacció o altres vies d'opinió

Memòria anual

Es presentarà un model de la memòria anual que, com a mínim, inclourà els següents apartats:

1. Total seguiment plantilla
 - 1.1. % absentisme i cobertura del servei
 - 1.2. Taula d'habilitacions (competències) de la plantilla
2. Formació realitzada pel personal assignat
3. Inventari material / reposicions
4. Valoració de qualitat del servei
5. Total i tipus d'incidències
6. Accions de millora implementades
7. Proposta objectius any següent

Altres condicions

L'empresa adjudicatària serà responsable davant dels Tribunals de Justícia, quan sigui procedent, dels accidents que puguin sobrevenir als seus treballadors en el compliment de les seves responsabilitats assumides en virtut d'aquest contracte.

Respecte les actuacions relacionades amb el **medi ambient**, l'empresa adjudicatària col·laborarà en la implementació de totes aquelles accions que en aquest sentit impulsi la FPHAG.

L'empresa adjudicatària per sí mateixa o per a tercers no podrà utilitzar el nom de la FPHAG ni el de cap dels seus Centres, ni actuar ni aparèixer davant tercers representant la FPHAG, sense autorització expressa i escrita d'aquest.

L'empresa adjudicatària no podrà en cap cas, utilitzar per sí mateixa o per a tercers, dades referides als serveis contractats, ni publicar total o parcialment estudis relacionats amb les mateixes, sense el consentiment per escrit la FPHAG.

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar les mesures de seguretat d'ordre tècnic i organitzatiu, que han d'ésser d'obligat compliment pel personal amb accés a les dades, automatitzades o no, de caràcter personal i als sistemes i instal·lacions que els suporten tal i com preveu la Llei de Protecció de Dades de Caràcter Personal.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària, el compliment inexcusable de la normativa vigent, general o específica, autonòmica, estatal i comunitària. Així mateix, també serà obligació l'adaptació als canvis normatius que es produeixin durant l'execució del contracte. Tots els costos que es derivin de les citades adaptacions seran assumits per l'empresa adjudicatària.

La FPHAG no es fa responsable de les reclamacions de terceres persones derivades de l'actuació de l'adjudicatari com a conseqüència de l'execució del present contracte.

Facturació

Es facturarà el servei per mesos vençuts, presentant la factura (en paper i suport informàtic) abans del dia 10 del mes següent, forma de pagament habituals de la FPHAG.

Penalitzacions

S'establirà un sistema de **sancions i penalitzacions** per a faltes lleus i greus (Annex 3 – Sancions i penalitzacions per incompliment).

3. CONDICIONS ESPECÍFIQUES

3.1 Hospital d'aguts i sociosanitari

L'abast del servei inclou la gestió i execució del procés d'alimentació per a pacients hospitalitzats, tenint en compte totes aquelles activitats necessàries per a dur-lo a terme amb els paràmetres de qualitat i servei que es descriuran en el present plec de prescripcions tècniques.

La realització de les pensions alimentàries així com el servei d'alimentació i cuina en general s'ha de prestar en els espais habilitats de la FPHAG; - Cuina i cafeteria Hospital General de Granollers.

La pensió alimentària dels pacients hospitalitzats constarà d'un menú basal i dietes terapèutiques, amb les variants que siguin necessàries, segons protocol de dietes definit pel procés de suport nutricional de la FPHAG (Annex 4 – Protocol dietes adults i infantils: manual).

La planificació de menús es realitzarà de forma acordada entre el responsable del servei de la FPHAG, el procés de suport nutricional de FPHAG (Comissió de Dietes) i el personal dietista de l'empresa adjudicatària.

Aquesta planificació es farà amb cicles de 2 setmanes, com a mínim, i amb variacions estacionals: primavera – estiu / tardor - hivern.

Els menús han de ser els mateixos per el centre d'aguts, adaptant els que s'han de servir al Sociosanitari.

L'usuari hospitalitzat podrà triar dintre del menú (dinar i sopar) entre **un mínim de dues alternatives** amb totes aquelles dietes que sigui possible, mínim dieta basal amb i sense sal, per la qual cosa el procés que porti a terme l'adjudicatari haurà de contemplar i garantir la recollida d'aquesta informació dels diferents pacients hospitalitzats.

La pensió alimentària per a pacients hospitalitzats es compondrà, a tall orientatiu, de:

ESMORZAR

- Beguda, opció a escollir entre:
 - cafè
 - cafè amb llet semidesnatada
 - llet semidesnatada
 - descafeïnat
 - infusions
- Menjar, opció a escollir entre:
 - margarina vegetal i melmelada amb biscotes o pa (50 g.) i paquet de galetes.
 - pa (50 g.) amb embotit o formatge (40 g.).

Opció de brioixeria (els festius)

En el cas que un pacient no prengui cafè, llet o infusió i demani un altre producte substitutiu com p.e. un suc (envasat), un iogurt o gelatina, se li oferirà sense cost i no es considerarà un extra.

DINAR

Menú opcional, amb un mínim de **dues** alternatives a escollir tant pel primer com pel segon plat.

- Un primer plat de cremes, verdures, amanides, pastes, llegums, arrossos, etc.
- Un segon plat de peix, carns o ous i els seus derivats, amb guarnició.
- Postres a escollir entre diverses opcions.
- Inclou un panet de pa (a escollir entre integral o no)
- No inclou aigua embotellada.

BERENAR

- Menjar
 - Iogurt natural

Caldrà tenir present que hi ha dietes específiques que requereixen altres productes tal i com s'especifica en el Manual de Dietes de la FPHAG.

SOPAR

Menú opcional, amb un mínim de **dues** alternatives a escollir tant pel primer com pel segon plat.

- Un primer plat de cremes, verdures, amanides, pastes, arrossos, etc.
- Un segon plat de peix, carns o ous i els seus derivats, amb guarnició.
- Postres a escollir entre diverses opcions.
- Inclou un panet de pa (a escollir entre integral o no).
- No inclou aigua embotellada.

En cada àpat (esmorzar, dinar i sopar) s'haurà d'incloure un **got de plàstic** per cada pacient i els estris necessaris per menjar.

En cada component del menú (esmorzar, dinar i sopar) l'empresa adjudicatària haurà de facilitar dosis individuals **d'oli d'oliva** (en els tres àpats) , **de sal** (si la dieta ho admet) i **vinagre** en el cas d'amanides o preparacions que el puguin requerir.

Caldrà disposar de **productes substitutius pels pacients amb intoleràncies o al·lèrgies.**

També caldrà preveure productes substitutius de la llet per a pacients amb intolerància a la lactosa (productes sense lactosa) i productes substitutius de determinats cereals per intoleràncies al gluten.

Caldrà preveure disposar d'una dieta per pacients que no estan hospitalitzats però que per diferents motius, se'ls hi ha d'oferir aliment, especialment pels serveis d'Hospital de dia i Urgències.

S'inclouran dins del preu del servei **les gelatines** per als pacients que ho precisin segons la dieta pautaada . S'hauran de servir en cadascun dels àpats, això inclou **una gelatina a l'esmorzar, al dinar i al sopar i dues gelatines més durant el dia que cobreixin la hidratació de mitja tarda i nit.** Per tant la dotació, ha de ser de **5 unitats, com a màxim, per pacient i dia.**

La comunicació de les unitats d'hospitalització i serveis amb la cuina es farà mitjançant el software adequat, que l'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició de la FPHAG.

En els centres de la FPHAG, la sol·licitud de les dietes es realitza amb el HIS vigent, i és necessari que l'aplicació informàtica siguin integrables perquè la informació pugui ser visualitzada i gestionada pel personal de la Cuina.

L'adjudicatari es farà càrrec de l'emplatat centralitzat dels menjars de pacients hospitalitzats en safates individuals i de la seva distribució mitjançant carros a les diferents unitats d'hospitalització i d'altres serveis.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar una targeta informativa a cada safata amb tota la informació necessària per garantir que es lliuri al pacient.

Durant el procés d'emplatat , els carros s'hauran d'omplir de forma adequada, mantenint l'ordre en la disposició dels aliments, en la vaixel·la i en la col·locació de les safates.

Els horaris i l'ordre de distribució del menjar es pactaran amb el responsable de la FPHAG i podran ser modificats en funció de les necessitats de la FPHAG.

Es podran anul·lar i/o canviar serveis per motiu d'alta i/o assistencials, segons es detalla al procediment de canvis de dietes de la FPHAG (Annex 5 – Procediment notificació i lliurament de canvi de dietes), fins les 10:55 hores del matí i les 17:40 hores de la tarda, pel dinar i sopar respectivament.

A tall indicatiu i adaptant-se a l'activitat de cadascun dels centres, l'horari de distribució dels carros als serveis és el següent:

Esmorzar	08:05 h. a 10:35 h.
Dinar	11:30 h. a 14:30 h.
Berenar	15:30 h. a 16:15 h.
Sopar	18:00 h. a 21:00 h.

A l'annex 6 es detalla els horaris de lliurament a cada unitat i/o servei (Annex 6 – Horaris servei àpats a plantes).

En el supòsit que algun malalt requereixi una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'adjudicatari haurà d'estudiar-la i confeccionar-la a fi de servir-la a la unitat d'hospitalització corresponent.

L'empresa adjudicatària ha d'assegurar la temperatura del menjar adequada, per evitar la proliferació bacteriana, des del moment que surt de la Cuina fins que arriba al pacient. Subministrarà els àpats mitjançant carros de transport de menjar, procedint posteriorment a la recollida dels carros i nou trasllat dels mateixos fins a la cuina, en totes les operacions de subministraments d'esmorzars, dinars, berenars, sopars i extres, sempre d'acord amb els horaris establerts pels centres.

Es demana especial cura en la neteja i el manteniment dels carros de distribució, així com un ús correcte dels mateixos, especialment durant el seu trasllat.

Caldrà la utilització de safates isotèrmiques individuals quan s'hagi de lliurar una dieta fora del carro de distribució.

L'empresa adjudicatària atindrà les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin signades i autoritzades d'acord amb els procediments establerts en els diferents centres i d'acord amb els preus licitats que no podran excedir dels recollits en aquest plec de prescripcions tècniques.

El cost dels gots de plàstic, culleres de plàstic, tovallons de paper i qualsevol recipient o cobert d'un sol ús que sigui necessari per a la prestació del servei està inclòs dins del preu del servei, i per tant és a càrrec de l'adjudicatari i no es facturarà com un extra .

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar i lliurar a la FPHAG **les fitxes tècniques dels plats** amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció, assegurant que es fa servir la mateixa matèria prima i / o productes alimentaris i el mateix procés de cuinat en l'Hospital d'aguts, Sociosanitari i Residència.

En aquest apartat es requereix fer èmfasi en la necessitat de millorar la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits als diferents centres hospitalaris de la FPHAG.

L'empresa adjudicatària haurà **d'implementar els protocols i procediments de treball** necessaris per tal de **garantir** que el servei de cuina servit tingui una **acceptació favorable per part dels pacients**. Per tal de garantir-ho, els resultats obtinguts al pla d'enquestes de satisfacció dels assegurats del CatSalut (PLAENSA©) haurà d'estar per sobre de la mitjana catalana.

Els menjars que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals bàsics i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en els següents punts:

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

Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.

Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, donat que no només compleixen una finalitat nutricional, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva.

L'adjudicatari durà a terme el recompte de les sol·licituds de dietes, la complementació de les fitxes dietètiques per a l'emplatat i la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada una de les unitats d'hospitalització i altres serveis i assegurar que els aliments arribin en perfectes condicions a les unitats d'hospitalització i altres serveis, en relació a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

A banda dels menús establerts, l'empresa preveurà menús per a les dates especials:

- 1 de gener – Dinar
- 6 de gener – Dinar: Tortell de Reis
- Dilluns de Pasqua – Dinar: Mona de Pasqua
- 23 de juny – Sopar: Coca de Sant Joan
- 24 de desembre – Sopar
- 25 de desembre – Dinar
- 26 de desembre – Dinar
- 31 de desembre – Sopar

Si per qualsevol motiu, no es pogués subministrar el menú planificat, l'adjudicatari ha de comunicar la substitució i motiu segons el procediment que s'estableixi.

Es preveuen les següents dades d'activitat anual:

VOLUM 2015

PACIENTS AGUTS

HOSPITAL No Inclou Psiquiatria

Núm. Desdejunis	74.400
Núm. Dinars	78.915
Núm. Berenars	64.093
Núm. Sopars	75.841

CENTRE GERIÀTRIC: CONVALESCÈNCIA I CURES PAL·LIATIVES

Núm. Desdejunis	12.328
Núm. Dinars	12.534
Núm. Berenars	12.119
Núm. Sopars	12.505

PACIENTS PSIQUIATRIA

Núm. Desdejunis	9.581
Núm. Dinars	9.458
Núm. Berenars	9.269
Núm. Sopars	9.496

MENÚS PACIENTS PRIVATS

Núm. Desdejunis	972
Núm. Dinars	314
Núm. Berenars	0
Núm. Sopars	295

COMUNITAT

Pensions Reals	3.006
----------------	-------

TRANSEÜNTS

Núm. Desdejunis	190
Núm. Sopars	190

TIQUETS ACOMPANYANTS PRIVATS

Núm. Desdejunis	126
-----------------	-----

Núm. Dinars	135
Núm. Sopars	98

TIQUETS BANC DE SANG

Tiquets	666
---------	-----

HOSPITAL DE DIA SANT JORDI

Dinars	5.718
--------	-------

SERVEI COFFEE BREAK

IMPORT	5.000,00 €
--------	------------

HOSPITAL DE DIA BENITO MENNI

Núm. Dinars	3.802
Núm. Amanides	3.962

En l'oferta de licitació s'haurà de fer constar el preu unitari per a cada component de la pensió alimentària (esmorzar, dinar, berenar i sopar). Aquesta estimació està realitzada sobre un únic exercici natural. Les quantitats indicades estaran subjectes a variacions segons les necessitats i activitat dels Centres de la FPHAG.

3.2 Residències

Concretament pel que fa referència als serveis de residents, el servei inclou l'elaboració dels esmorzars, dinars (inclou hidratació a mig matí) i sopars (inclou el ressopó en les dietes diabètiques), la distribució i recollida dels carros preparats a les plantes de la residència per part del personal de cuina segons el protocol establert i el servei del menjador dels residents.

L'empresa adjudicatària ha d'assegurar la temperatura del menjar des del moment que surt de la Cuina fins que arriba al pacient. Subministrarà els àpats mitjançant carros de

transport de menjar, procedint posteriorment a la recollida dels carros i nou trasllat dels mateixos fins a la cuina, en totes les operacions de subministraments d'esmorzars, dinars, sopars i extres, sempre d'acord amb els horaris establerts pels centres.

El servei inclou, a més, la hidratació a mig matí (per tots els residents) i la supervisió directa per part d'un responsable de l'empresa adjudicatària. El servei de muntatge i desmuntatge del menjador corre a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Respecte la composició dels menús de la residència:

ESMORZAR

Es compon de:

Part líquida a escollir: llet semidesnatada, cafè, cafè amb llet semidesnatada, descafeïnat, infusions, suc o cereals solubles i xocolata desfeta els diumenges.

Part sòlida a escollir: Mantega i melmelada amb torraderes o pa (de barra o de motllo / blanc o integral, iogurt, fruita natural sencera o tallada o poma al forn, pa amb pernil cuit o gall d'indi o formatge o formatge fresc, i els diumenges xurros o brioxeria variada amb xocolata desfeta. En la taula adjunta, es detallen les quantitats actuals, alternant esmorzar salat o esmorzar dolç, essent aquestes susceptibles de ser modificades en funció de les necessitats dels residents:

Salat	Dolç	Article	Salat	Dolç	Article
		Llet esmorzar	5	1	Talls de formatge
2	2	Litres suc	15	7	Formatges fresc
		Cafès	5	5	Mantega
		Sacarines	10	10	Melmelades
		Sucres	4	0	Galetes
7	3	Panets integrals	10	5	Magdalenes
5	2	Panets normals	4	4	Bols de compota
2	0	Barres integrals	4	4	Bols de farinetes
10	5	Pa de motlle	16	16	Racions fruita tallada
4	4	Torraderes amb sal	10	10	Fruita natural

5	5	Tomàquets per untar	1	1	Poma forn
4	4	Setrilleres plenes	0	30	Pasta dolça
15	10	Talls de pernil	0	4	Xocolata (tableta)

DINAR

Menú basal, a escollir entre dos alternatives tant pel primer com pel segon plat, i les dietes terapèutiques: de fàcil masticació, diabètica, triturada, etc... totes amb les variants hiposòdica.

Un primer plat a base de llegums, pastes, arrossos, patates, sopes, amanides, amb 5 racions de verdura. Un segon plat a base de carns, aus, peix, amb la seva corresponent guarnició i 5 planxes. Unes postres a escollir entre diverses opcions, a base de fruita del temps, postres làctics, almívar, postres casolans (un mínim de dos cops per setmana, etc. Pa i aigua (gerra d'aigua de la font). Tallat i/o infusió als residents que ho desitgin.

SOPAR

Menú basal, a escollir entre dos alternatives tant pel primer com pel segon plat, i les dietes terapèutiques: de fàcil masticació, diabètica, triturada, etc... totes amb les variants hiposòdica.

Un primer plat a base de verdures, patates, sopes i cremes. Un segon plat a base d'aus, peix i ous, amb la seva corresponent guarnició. Unes postres a escollir entre diverses opcions, a base de fruita del temps, postres làctics, almívar, postres casolans (un mínim de dos cops per setmana, etc. Pa i aigua (gerra d'aigua de la font). Tallat i/o infusió i/o llet als residents que ho desitgin.

RESSOPÓ

Llet semidesnatada o iogurt per a totes les dietes diabètiques.

L'empresa adjudicatària haurà de facilitar sense càrrec dosis individuals d'oli d'oliva, sal i vinagre pel que fa l'esmorzar, dinar i sopar a les dietes lliurades en safata i de setrilleres

(en envàs original) al menjador. El cost dels gots de plàstic, culleres de plàstic, tovallons de paper i qualsevol recipient o cobert d'un sol ús que sigui necessari per a la prestació del servei està inclòs dins del preu del servei, i per tant és a càrrec de l'empresa adjudicatària i no es facturarà com un extra.

Caldrà preveure productes substitutius de la llet per a pacients amb intolerància a la lactosa i productes substitutius de determinats cereals per intoleràncies al gluten.

El servei ha d'incloure, a més:

La planificació de menús es realitzarà d'acord amb el responsable de la residència i centre de dia, el responsable de l'empresa adjudicatària i amb el vist-i-plau de la Comissió de dietes.

Totes les dietes necessàries i prescrites per l'equip mèdic segons protocol de dietes definit pel procés de suport nutricional de la FPHAG (Annex 4 – Protocol dietes adults i infantils: manual).

A banda dels menús establerts, l'empresa preveurà menús per a les dates especials:

- 1 de gener – Dinar
- 6 de gener – Dinar: Tortell de Reis
- Dilluns de Pasqua – Dinar: Mona de Pasqua
- 23 de juny – Sopar: Coca de Sant Joan
- 24 de desembre – Sopar
- 25 de desembre – Dinar
- 26 de desembre – Dinar
- 31 de desembre – Sopar

12 menús festius d'aniversari al llarg de l'any (mensualment) amb begudes i pastissos per diabètics d'aniversari.

Un mínim de 3 jornades gastronòmiques anuals i pla d'animacions amb barbacoes, taller de cuina, etc...

La planificació dels menús es farà amb cicles de 2 setmanes, com a mínim, i amb rotació estacional (primavera /estiu, tardor/hivern).

La comunicació de les plantes de la residència amb la cuina es farà mitjançant el software adequat, que l'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició del centre.

Hi haurà una supervisió directa per part del responsable de l'empresa adjudicatària.

Un representant de l'empresa adjudicatària passarà diàriament per les plantes de la residència per a recollir i resoldre totes les incidències per tal d'aconseguir la major satisfacció dels usuaris. Aquestes incidències han de ser comunicades al responsable de la residència i al responsable de la FPHAG.

A l'annex 6 es detalla els horaris de lliurament a cada unitat i/o servei (Annex 6 – Horaris servei àpats a plantes). A banda, l'horari al menjador és el següent:

Esmorzar	09:30 h. a 10:30 h.
Dinar	12:30 h. a 14:30 h.
Sopar	18:00 h. a 20:00 h.

No obstant, els horaris poden ser susceptibles de canvis i es concretaran amb el responsable de la residència.

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar les fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció. En aquest apartat es requereix fer èmfasi en la necessitat de millorar la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits al centre.

Els menjars que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals bassals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en els següents punts:

- Aport energètic
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos,...)

- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals

Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.

Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, donat que no només compleixen una finalitat nutricional, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva.

Es preveuen les següents dades d'activitat anual:

VOLUM 2015

RESIDÈNCIA	
Núm. Desdejunis	21.188
Núm. Dinars	20.467
Núm. Sopars	21.302

HOSPITAL DIA GERIÀTRIC	
Núm. Desdejunis	10
Núm. Dinars	3.201

Aquestes dades poden variar en funció de les necessitats dels centres. En l'oferta de licitació s'haurà de fer constar el preu unitari per a cada component de la pensió alimentària (esmorzar, dinar i sopar). Aquesta estimació està realitzada sobre un únic exercici natural. Les quantitats indicades estaran subjectes a variacions segons les necessitats dels Centres de la FPHAG.

3.3 Servei de Menjador Laboral

Pel que fa referència al servei de menjador laboral els diferents menús seran subministrats **en les pròpies instal·lacions de la FPHAG.**

Els dinars es serviran amb sistema de self-service, que permeti el manteniment de les qualitats i temperatures, assistit pel personal necessari.

La presentació en el self ha de ser adequada, vigilant aspectes com l'ordre, la neteja i polidesa en els plats, postres, begudes, pa, vaixel·la i coberteria.

Els plats han de seguir un criteri **d'estandardització** en referència a la presentació, als aliments, a les quantitats, el tipus de pa, les postres, etc.

Cal utilitzar estris o elements de dispensació que siguin higiènics evitant el mínim contacte o manipulació per part del personal, com en el cas de dispensadors de tovallons, de coberteria, etc.

El menú constarà de:

Esmorzar

- **Tres articles** a escollir entre:
 - Llet
 - Suc
 - Aigua
 - Entrepà o pasta dolça o cereals
 - Fruita
 - Iogurt

Dinar / Sopar

- **Un primer plat**, a escollir entre tres o més opcions i sempre una opció addicional d'amanida i verdura bullida.
- **Un segon plat**, a escollir entre tres o més opcions, amb dues guarnicions i sempre dues opcions addicionals **de planxa** (Pit de pollastre o bistec i Peix blanc). A la guarnició sempre hi haurà l'opció d'amanida.
- **Varietat de postres**, entre elles fruites del temps.

S'hauran d'exposar, en un lloc visible abans de la línia del self, tots els plats que s'ofereixen de manera que el personal pugui veure les presentacions i se li faciliti l'elecció. Es recomanable oferir informació nutricional de cada plat.

El client podrà escollir l'opció **d'un plat únic combinat** en base als components dels sis plats disponibles (3 primers i 3 segons).

El menú inclourà una **ampolla d'aigua** (amb gas o sense) o una beguda no alcohòlica.

S'organitzarà un mínim de **sis jornades gastronòmiques** l'any.

L'empresa adjudicatària haurà d'implementar uns procediments de gestió de cues que garanteixin un servei que no superi els 10 minuts.

A banda dels menús establerts, l'empresa preveurà menús per a les dates especials:

- 1 de gener – Dinar
- 6 de gener – Dinar: Tortell de Reis
- Dilluns de Pasqua – Dinar: Mona de Pasqua
- 23 de juny – Sopar: Coca de Sant Joan
- 24 de desembre – Sopar
- 25 de desembre – Dinar
- 26 de desembre – Dinar
- 31 de desembre – Sopar

El menjador laboral de la FPHAG està acreditat com a establiment promotor de la dieta mediterrània (acreditació AMED). L'empresa adjudicatària haurà de promoure aquest tipus d'alimentació i mantenir l'acreditació.

El volum estimat de menús segons l'activitat de l'exercici 2015 és el següent:

PERSONAL HOSPITAL	
Núm. Desdejunis	27.299
Núm. Dinars	31.428
Núm. Sopars	30.190

PERSONAL CUINA	
Núm. Desdejunis	2.680
Núm. Dinars	2.680
Núm. Berenars	1.405
Núm. Sopars	1.405

Aquesta estimació està realitzada sobre un exercici natural. La FPHAG no assumeix cap compromís respecte a les quantitats de servei indicades, donat que estaran subjectes a variacions segons la demanda, la qualitat del servei i l'oferta de productes que oferirà l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària portarà **un control específic dels menús subministrats al personal**, mitjançant el sistema que s'acordi amb la FPHAG.

L'horari dels serveis del menjador laboral serà:

Esmorzar: de 07:30 a 09:30 hores

Dinar: de 13:00 a 15:00 hores

Sopar: de 21:30 a 23:30 hores

3.4 Servei de Cafeteria

Pel que fa referència al servei de cafeteria pel personal i clients externs, els diferents menús seran subministrats **en les pròpies instal·lacions que la FPHAG habiliti**.

Els dinars es serviran amb sistema de self-service, que permeti el manteniment de les qualitats i temperatures, assistit pel personal necessari.

La presentació en el self ha de ser adequada, vigilant aspectes com l'ordre, la neteja i polidesa en els plats, postres, begudes, pa, vaixel·la i coberteria.

Els plats han de seguir un criteri **d'estandardització** en referència a la presentació, als aliments, a les quantitats, el tipus de pa, les postres, publicació dels preus venda, etc.

Cal utilitzar utensilis o elements de dispensació que siguin higiènics evitant el mínim contacte o manipulació per part del personal, com en el cas de dispensadors de tovallons, de coberteria, etc.

El menú constarà de:

- **Un primer plat**, a escollir entre tres o més opcions i sempre una opció addicional d'amanida.
- **Un segon plat**, a escollir entre tres o més opcions, amb guarnició. A la guarnició sempre hi haurà l'opció d'amanida.
- **Varietat de postres**, entre elles fruites del temps.

Hi haurà opció de **règim** per a cada plat.

Aquesta opció de règim (primer i segon plat) s'haurà d'exposar de manera específica en la presentació del menú diari, de manera que el personal ho pugui veure de forma separada de la resta de plats que s'ofereixen.

Hi haurà opció **de planxa** (bistec o llom).

El client podrà escollir l'opció **d'un plat únic combinat** en base als components dels sis plats disponibles (3 primers i 3 segons).

El menú inclourà **ampolla d'aigua** (amb gas o sense).

Pel mateix import es podran substituir les postres per cafè o tallat.

S'organitzarà un mínim de **tres jornada gastronòmiques** a l'any en la cafeteria.

L'empresa adjudicatària haurà d'implementar uns procediments de gestió de cues que garanteixin un servei que no superi els 5 minuts a l'esmorzar i 10 minuts pel dinar o sopar.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que durant els horaris d'esmorzar (7:30 a 10:30) i dinar (13:00 a 16:00) en tot moment les taules estaran netes.

La cafeteria de la FPHAG està acreditada com a establiments promotors de la dieta mediterrània (acreditació AMED). L'empresa adjudicatària haurà de promoure aquest tipus d'alimentació i mantenir l'acreditació.

El contracte inclou la gestió del servei de cafeteria de personal i públic de la FPHAG.

El volum estimat de facturació del darrer exercici sense IVA és el següent:

	TOTAL
FACTURACIÓ ESTIMADA SENSE IVA	570.000 €

Aquesta estimació està realitzada sobre un exercici natural. La FPHAG no assumeix cap compromís respecte a les quantitats de facturació indicades, donat que estaran subjectes a variacions segons la demanda, la qualitat del servei i l'oferta de productes que oferirà l'adjudicatari.

El **cànon mínim d'explotació anual** de la **cafeteria** i la **tenda de conveniència** s'estableix en l'import següent.

	TOTAL
Cànon mínim d'explotació anual del servei de cafeteria i tenda de conveniència (sense IVA)	57.000 €

Els preus aplicables en el servei de cafeteria per als treballadors de la FPHAG es detallen a l'**annex 7** del present plec de prescripcions tècniques (Annex 7 – Llistat de preus de cafeteria per a personal de la FPHAG).

Tant el cànon com els preus aplicables per als treballadors de la FPHAG restaran invariables durant la vigència del contracte.

Els preus aplicables a tercers no treballadors de la FPHAG seran establerts per l'empresa adjudicatària sense cap limitació per part de l'adjudicador amb l'obligació d'informació prèvia a la FPHAG.

L'horari dels serveis de cafeteria serà de 07:30 a 22:00 hores.

3.4 Botiga - Quiosc

La botiga - quiosc haurà de poder oferir tots aquells articles de primera necessitat que puguin demandar els professionals, els pacients i/o els seus familiars.

Aquests articles poden ser:

- Premsa, revistes i llibres
- Articles d'higiene de primera necessitat
- Flors sense terra
- Regals

La botiga - quiosc haurà d'obrir els set dies de la setmana en un horari comercial.

4. ALTRES CONDICIONS DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar certificacions, homologacions, autoritzacions, titulacions, llicències d'operador i en general tota aquella documentació exigida per la legislació vigent aplicable a l'objecte del present concurs.

L'empresa adjudicatària informará en la seva oferta si està certificada segons normes de qualitat i altres certificacions disponibles.

L'empresa adjudicatària inclourà dins de la seva oferta al seu càrrec la dotació inicial i reposició de vaixel·la i parament de la Cafeteria.

Pel que fa a la Residència el lliurament dels carros preparats es farà en les dependències de cuina per a ésser portats a les plantes.

Els diferents **subministraments energètics** (aigua, gas, electricitat), corren a càrrec de l'empresa adjudicatària, sent la FPHAG qui refacturarà aquests conceptes mensualment.

El tractament i eliminació dels residus que es generin, exceptuant els olis de cuina, corren a càrrec de la FPHAG.

L'adjudicatari realitzarà la recollida selectiva de residus generats pel servei d'alimentació i d'acord amb la normativa vigent en tot moment (plàstic, vidre, orgànic, oli, cartró, etc.) segons els procediments de cadascuns dels centres de la FPHAG.

Corren a càrrec de l'empresa adjudicatària les despeses corresponents a **la reposició de maquinària i instal·lacions de Cuina i Cafeteria**. Podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions, i modificar l'equipament, **prèvia autorització per escrit de la FPHAG**, restant a benefici d'aquest, sense dret a cap indemnització en el moment de la finalització del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció de la FPHAG totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilitatge, així com les noves incorporacions que es produeixin.

L'adjudicatari està obligat a mantenir en perfecte estat de conservació i funcionament l'equipament de la FPHAG i allò que resulti del malmetement a causa d'un ús inadequat correrà al seu càrrec i satisfarà la indemnització procedent de les pèrdues que es produeixin.

La FPHAG lliurarà a l'empresa adjudicatària còpia dels manuals disponibles de funcionament dels equips.

El manteniment preventiu i correctiu dels equipaments de cuina correrà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

El manteniment preventiu i correctiu de l'edifici i instal·lacions corre a càrrec de la FPHAG.

Corren a càrrec de l'empresa adjudicatària la reposició i ampliació de vaixel·la, cristalleria, coberts, safates, etc.

Els treballadors de l'empresa adjudicatària, que així ho requereixin d'acord amb la legislació vigent, hauran d'estar en possessió de la formació continuada de manipulador d'aliments.

L'empresa adjudicatària correrà amb els costos derivats de totes aquelles mesures de senyalització i aïllament necessàries per a evitar accidents laborals en aquells espais i situacions de risc.

S'estableix l'obligació per a l'empresa adjudicatària de subrogar el personal que fins a la data d'inici de contracte presti els serveis de cuina i alimentació als centres de la FPHAG segons el conveni marc de referència. **El personal a subrogar** consta en l'**annex 2**, amb

les variacions que es produeixin fins a la data d'inici del contracte (Annex 2 – Llistat del personal de la FPHAG adscrit al servei de cuina i Quadre del personal a subrogar).

L'empresa adjudicatària ha de detallar per a cada centre el nombre de recursos humans, per grups professionals, que requerirà pel servei de cuina, cafeteria i alimentació.

L'empresa adjudicatària haurà d'estar en possessió de les corresponents assegurances de responsabilitat civil professional i patronal per a fer front a qualsevol incidència que pugui sorgir en la prestació dels serveis objecte del present contracte. Anualment es facilitarà a la FPHAG còpia de les assegurances formalitzades i dels rebuts que donin conformitat de les corresponents primes liquidades.

La FPHAG posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els espais necessaris per a ubicar els serveis (Annex 8 – Espais del servei de cuina i cafeteria). Aquest fet no suposarà, en cap cas, l'adquisició per part de l'empresa adjudicatària de cap dret sobre els espais o instal·lacions de la FPHAG, a excepció dels drets que puguin derivar-se de la seva utilització durant el període de vigència del contracte.

La FPHAG posa a disposició de l'adjudicatari equipaments per a portar a terme el servei, aquesta informació es detalla en **annex 9** (Annex 9 – Relació d'equipaments de cuina i cafeteria).

L'empresa adjudicatària no podrà en cap cas, utilitzar per sí mateixa o per a tercers, dades referides als serveis contractats, ni publicar total o parcialment estudis relacionats amb les mateixes, sense el consentiment per escrit de la FPHAG.

La FPHAG posarà a disposició de l'adjudicatari el servei de telefonia dels centres i disposarà de les extensions internes necessàries per a prestar adequadament el seu servei.

Control de manteniment i de la temperatura

La FPHAG disposa de carros de distribució de menjar. Actualment, l'oferta de carros de distribució de menjar són amb els motor de regeneració incorporats.

L'empresa adjudicatària haurà d'incorporar una proposta fonamentada en la utilització de carros de distribució d'un sistema de tecnologia dissociada que assegurin la temperatura adequada dels aliments fins l'arribada al pacient i que cobreixin el servei de la FPHAG. L'objectiu és poder mantenir la temperatura dels àpats i aconseguir un millor servei en la distribució i la satisfacció del pacient envers al menjar i disposar de les estacions de manteniment de temperatura a la cuina.

L'adjudicatari haurà d'incloure dins de la seva oferta, la compra, al seu càrrec, del tipus de carro que s'adeqüi al seu model de producció, tenint en compte els requeriments tècnics necessaris per poder dur a terme qualsevol tipus de instal·lació o muntatge als centres, informant i consensuant prèviament amb la FPHAG els treballs que s'hagin de dur a terme o elements a utilitzar. El cost de la instal·lació i posada en marxa anirà a càrrec de l'adjudicatari. En el cas que sigui necessària la compra de safates i vaixel·la específica perquè s'adeqüin als carros, l'adquisició de la dotació inicial anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Durant el període del contracte, els carros constaran com elements en situació de cessió a la FPHAG. El manteniment dels mateixos anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Caldrà especificar en la proposta quin és el destí dels carros a la finalització del contracte (cessió de la propietat a la FPHAG o altres opcions).

El número de carros i la capacitat que s'estimen necessaris són els següents:

Carros de 30 safates	12 unitats
Estacions de manteniment de temperatura	les necessàries

En concret, els requeriments que han de complir els carros i les estacions de manteniment de temperatura són:

Carros isotèrmics de distribució

- Han de disposar d'aïllament i pont tèrmic, tant a la paret intermèdia de separació de càmeres com a les portes que deshabiliti la capacitat d'actuar, créixer i reproduir-se els microbis, a més de garantir la no migració de temperatura entre càmeres.
- El sistema constructiu ha de garantir un aïllament eficaç de les parets exteriors, evitant que aquestes s'escalfin o es refredin en excés, així com una millor absorció de cops, ocasionats per xocs o sots, evitant eventuais vessaments.
- El bastidor del carro ha de ser del tipus gàbia sense soldadures que permetí la fàcil substitució dels components o substitució de qualsevol peça externa danyada, a més de la introducció de perfils atèrmics en tot el perímetre que millorin l'aïllament del carro.
- La paret interna de separació entre les càmeres, ha de ser articulada, desmuntable i equipada amb gomes d'estanqueïtat individuals per a una ràpida substitució sense intervenció de mans expertes.
- El pas entre safates (distància que hi ha entre la part superior de dues safates) no podrà ser inferior a 79mm.
- El pes del carro, en buit, no podrà excedir els 150 Kg.
- Les rodes hauran de ser de cautxú o similar que no malmetin els terres de la FPHAG.

Estacions de manteniment de temperatura

- La connexió del carro i l'estació ha de tenir un sensor de proximitat magnètic, que detecti l'arribada del carro, i disposi d'un avisador acústic. Ha de disposar d'una atracada electromecànica simple que no es necessiti realitzar esforços o maniobres per part de l'operador. Possibilitat de desancorar el carro de l'estació sense eines en cas de caiguda del subministrament elèctric per evitar perjudicis al servei.
- L'estació ha d'estar equipada amb dues portes, una per a cada compartiment, per evitar contaminacions a més de limitar l'accés de personal no autoritzat. El bloqueig d'aquestes portes s'ha de fer a través del panell de comandaments i que disposi d'una contrasenya configurable per evitar qualsevol tipus de clau física.
- L'estació ha d'estar equipada amb un mínim de tres ventiladors axials per garantir la retermalització i el manteniment gràcies a un fort flux d'aire a temperatura moderada (màxim 130°C) per aconseguir una excel·lent uniformitat de temperatura a les cambres internes.
- L'estació ha de disposar d'un sistema específic per garantir l'estalvi dels costos energètics a través de la modulació intel·ligent de la potència durant les diferents fases de regeneració i / o manteniment.
- L'estació podrà ser utilitzada tant per a sistemes en línia freda com en línia calenta.
- Els processos de refrigeració i retermalització han de ser controlats per un processador incorporat a l'estació amb múltiples pantalles de fàcil lectura i comprensió per a usuaris inexperts.
- Les estacions han d'incorporar un sistema automàtic d'evaporació de condensats.

- Les estacions han de disposar de la possibilitat de descarregar temperatures i alarmes i reprogramar la configuració, per mitjà de la interfície USB.
- La potència màxima instal·lada necessària no ha de ser superior a 6,5kW. Tensió 380 / 400v trifàsic 50/60 Hz.
- El consum mitjà màxim d'un cicle de 20 minuts en línia calenta (cicle de manteniment) no superior a 1,6kW.
- El consum mitjà màxim d'un cicle de 55 minuts en línia freda (cicle de rethermalització) no superior a 4,6kW.

L'empresa adjudicatària ha de garantir les safates isotèrmiques necessàries que assegurin el manteniment òptim de la temperatura dels aliments des de la sortida de cuina fins l'arribada a pacient quan la capacitat del carro sigui inferior a la demanda i per aquelles dietes demanades fora d'hora.

Sistemes d'informació

L'empresa adjudicatària ha de posar els elements informàtics necessaris (hardware, software i sistemes de comunicació) per a l'adequat acompliment de l'objecte del contracte. En la memòria tècnica de la proposta de licitació s'haurà d'aportar de forma exhaustiva, el detall dels diferents elements de hardware i comunicacions que s'aportaran, així com detall explicatiu de les funcionalitats del software que s'utilitzarà. Els costos de la integració del software aportat amb els aplicatius de gestió de pacients i sanitaris de la FPHAG correran a càrrec de l'empresa adjudicatària. En concret els requeriments orientatius que ha d'acomplir el software són:

- Possibilitat de fer la gestió de manera independent per diferents centres (cuines diferents, plats diferents, nomenclatures diferents per a les dietes...).
- Possibilitat de planificar menús.
- Codificació dels menús.
- Codificació de dietes (normal, diabètic...).
- Codificació de plats.
- Codificació d'ingredients.
- Codificació d'extres alimentaris (mínim 5) per pacient i àpat.
- Assignació del plat a la temporada (tardor /hivern, prim/estiu).

- Possibilitat de fer canvis de plat en massa.
- Possibilitat d'elaborar menús de pacients i de col·lectius: metges de guàrdia, menjador laboral.
- Possibilitat de fer la petició, assignació i confirmació de les dietes i els extrems alimentaris assignats als pacients, des de les unitats d'hospitalització (infermeria).
- Possibilitat d'incorporar un fitxer pla amb totes les dades referents a les dietes i els extrems alimentaris assignats des de les unitats d'hospitalització.
- Possibilitat de gestionar canvis de "darrera hora" (més enllà de "l'hora de tancament") en les dietes.
- Possibilitat d'escollir menús amb un dispositiu mòbil a peu de llit.
- Possibilitat d'elaboració de llistats de treball: llistat de cuina per dietes, llistat codificat de les dietes, llistat de dietes per textures, llistat de cuina per col·lectius, llistat de plats per pacient etc...
- Possibilitat d'imprimir targetes identificatives de menú / pacient per a posar a les plates del menjar.
- Possibilitat de fer còpies dels menús entre cicles (per ex. possibilitat de copiar els menús de tardor per primavera), podent introduir canvis de manera individualitzada un cop feta la còpia.
- Possibilitat de guardar la informació resultant dels llistats en un fitxer per a la seva explotació en programes externs (Excel, ...).
- Possibilitat d'explotar dades registrades al sistema.
- Capacitat per a que les sortides d'informació es puguin exportar a fitxers plans parametrizables per l'usuari de cara a ser emprats en aplicacions externes (ofimàtica, SAP, etc...).
- Possibilitat de definir indicadors de qualitat i eficiència (quadre de comandament, dades per centres, serveis..., comparació amb anys anteriors, dades mensuals i acumulades...).
- Possibilitat de realitzar anàlisis de costos associats a activitats realitzades.
- Explotació d'informació clínica i de qualitat de tots els àmbits.
- Integració de la dades de facturació i activitat amb els requeriments que la FPHAG determini al sistema SAP.

Seguretat i higiene alimentària

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà del compliment de la **reglamentació i normativa vigent de seguretat i higiene alimentària**, especialment pel que fa a:

- **Higiene i neteja de locals i estris**, per la qual cosa es procedirà, després de cada jornada de treball o abans si és necessari, a la neteja i desinfecció de tots els estris emprats a la cuina (taules de la cuina, recipients, elements desmuntables de màquines, coberts, vaixelles, carros de distribució de les safates, etc.) i tot el que hagi estat en contacte amb els aliments. Les deixalles seran correctament dipositades en els contenidors exteriors existents per a aquesta finalitat.
- **Qualitat i conservació** dels productes alimentaris, especialment pel que fa als no envasats, els continguts en envasos que han estat oberts i els congelats.
- **Controls Bacteriològics**: L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment, per part de laboratoris externs escollits de comú acord amb la FPHAG, les anàlisis bacteriològics de productes en cru i semielaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambient. A més a més s'hauran de complir les Directives Europees vigents i en allò que la legislació nacional estableixi en cada moment. L'adjudicatari comunicarà a la FPHAG la data i hora de presa de mostres i posteriorment tots els resultats dels controls descrits en la present clàusula seran lliurats puntualment a la direcció de la FPHAG.
- Vigilància i **control dels productes emprats** per a la neteja, desinfecció, desratització i desinsectació, que s'utilitzin en la zona de cuina, tenint cura que el seu emmagatzematge no suposi cap risc de contaminació per als aliments.
- **Condicions i formació del personal**, que haurà d'acomplir els requisits establerts a la normativa, sobre manipulació d'aliments, observar la màxima polidesa en la seva persona i en la seva roba de treball, tant pel personal propi de l'empresa adjudicatària com el personal de la FPHAG adscrit al servei de cuina.

5. INFORMACIÓ SOBRE ELS PREUS DE LICITACIÓ

L'import total de la licitació es fonamenta en una quantitat orientativa d'activitat.

Facturació anual màxima estimada (IVA inclòs)	TOTAL
FPHAG	1.578.000,00€
Hospital de dia Sant Jordi	22.000,00€

Els **preus màxims** dels productes a subministrar en concepte d'**extres** d'alimentació són els que consten **en l'annex 10** d'aquest plec (Annex 10 – Extres alimentaris FPHAG). La facturació mensual d'aquests productes per cobrir ressopons o altres necessitats, s'han de facturar detallant tipus de producte, quantitat i servei que el sol·licita.

L'estimació anual prevista de facturació per aquest concepte al centre d'aguts és de 42.495,35€, al geriàtric de 3,717,98€, a la residència de 16.537,14€. al centre de dia del geriàtric de 1.569,00€ i a l'Hospital de dia Sant Jordi de 1.500,00€.

Aquesta estimació pot variar en funció de l'activitat.

La contraprestació pel servei de cuina i alimentació objecte del present contracte es calcularà pel producte entre l'activitat realment enregistrada i validada per part de la FPHAG i els preus unitaris oferts per part de l'empresa adjudicatària, tot això detallat per cadascun dels diferents centres.

Tots els preus objecte del contracte restaran invariables durant la seva vigència.

6. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS

Les empreses licitadores hauran d'incloure dins de la seva oferta tècnica una descripció detallada de tots els serveis que s'ofereixen amb els elements que anteriorment s'han expressat. Sense tenir caràcter limitatiu, per tal que els serveis tècnics de la FPHAG puguin valorar amb objectivitat cadascuna de les ofertes que presenten els licitadors, és necessari que les ofertes es presentin com a mínim en els apartats que a continuació es descriuen:

Organització de l'empresa

Es realitzarà, de manera breu i el més esquemàticament possible, una descripció de l'organització actual de l'empresa licitadora.

Memòria tècnica descriptiva del funcionament del servei que es proposa

Relació clara i detallada de totes les prestacions que es contemplen en la seva proposta, amb les seves característiques i limitacions.

S'informarà del sistema de producció proposat per a cadascun dels serveis i les instal·lacions on es realitzarà la producció.

El licitador haurà de relacionar l'equip humà de treball, suficient per donar satisfacció a les necessitats de la FPHAG pel que fa al servei objecte d'aquest concurs.

Planificació de la neteja de les instal·lacions, electrodomèstics i equipament de Cuina i Cafeteria amb especificació dels elements i les freqüències.

Descripció de tot el procés (pla de menús, dietes terapèutiques i variants, composició del menú, rotació setmanal, variacions estacionals, elecció de menús, menú de festivitats,

fitxes tècniques dels diferents plats on s'especifiqui la composició nutritiva i gramatge dels components).

Relació de les empreses col·laboradores de l'empresa adjudicatària per a la prestació global de servei.

Relació de normes d'obligat compliment, segons la legislació vigent, contemplades per l'empresa en la prestació del servei.

Descripció de la capacitat de resposta de l'empresa en cas d'emergència.

Relació i exemples de documents que han de facilitar la comunicació entre l'empresa adjudicatària i la FPHAG.

Mitjans tècnics

Es detallaran tots els mitjans que s'utilitzaran en la prestació del servei, certificant que aconsegueixen la normativa vigent. Es presentarà la relació d'instal·lacions, productes i maquinària utilitzats en la prestació dels serveis i les corresponents fitxes i especificacions tècniques, amb indicació de la temporalitat del seu ús: continu, periòdic o eventual.

Estratègia informàtica de l'empresa en relació a la prestació del servei objecte d'aquest contracte.

Interlocutors

Caldrà donar el currículum vitae de les persones que l'empresa designi com interlocutors i encarregats, i els mitjans de comunicació que tindrà per tal de garantir la seva localització segons es descriu en el present plec.

Pla de Qualitat

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un resum del seu Pla de Qualitat. i Pla d'higiene i neteja i relació dels productes utilitzats en la prestació del servei i les corresponents fitxes tècniques.

Pla de Formació Continuada

Es detallarà el pla de formació que l'empresa té previst que realitzi el personal del servei, indicant els temes que es realitzaran en els cursos.

Pla de Riscos Laborals

Es detallarà el pla de riscos laborals aprovat de l'empresa i les actuacions a portar a terme en relació amb la coordinació d'activitats empresarials.

Informe mensual

Es presentarà un model d'informe que es confeccionarà mensualment, i com anirà classificada la informació que es proposi.

Memòria anual

Es presentarà un model de la memòria anual que es lliurarà i com anirà classificada la informació que es proposi.

Compromís de resultats

Es definirà el sistema indicador del nivell de qualitat del servei pel qual la FPHAG podrà avaluar periòdicament, a quins nivells de qualitat està prestant el servei l'empresa adjudicatària. Aquest sistema haurà de ser totalment objectiu, es a dir, els paràmetres de mesura hauran de contemplar variables que donin objectivitat al mateix.

Millores

Els licitadors poden ofertar totes aquelles millores que creguin convenients per a millorar el servei i les instal·lacions destinades al mateix.

a) Millores en varietat i presentació dietes:

Es valoraran millores dirigides a incloure una major varietat d'aliments que es puguin oferir en dietes especialment restrictives tals com els triturats, toves, disfàgies, exempta en greixos ... Això inclou propostes que també millorin la presentació per tal que resultin més atractius per el pacient.

b) Millores procés d'elecció de les dietes

Es valoraran millores relatives a garantir i millorar el procés d'elecció de dietes en aquells pacients que se'ls ha pautat una dieta que inclogui possibilitat d'elecció.

c) Millores productes:

Es valoraran millores relatives a incloure altres productes alternatius que proporcionen una millor qualitat d'atenció al pacient.

d) Millores sistemes de cocció i logística:

Es valoraran millores relatives als sistemes de cocció i logística segons protocols de la FPHAG.

e) Millores servei residència:

Es valoraran millores dirigides al servei de cuina dels usuaris de la residència. Caldrà valorar si cal reformar les instal·lacions de cuina de la residència per oferir un millor servei.

f) Millores servei pacients privats:

Es valoraran millores dirigides al servei de cuina dels pacients privats i els seus acompanyants.

g) Millores cafeteria:

Es valoraran millores relacionades amb reformes que afectin al funcionament, a l'aparença i la imatge de la cafeteria, fent servir elements de publicitat, de senyalització, ... que ofereixin una imatge renovada.

Cal una reforma integral dels WC.

h) Millores menjador laboral:

Es valoraran millores relacionades amb reformes que afectin al funcionament, a l'aparença i imatge del menjador, fent servir elements de publicitat , de senyalització, ... que ofereixin una imatge renovada.

Es valorarà un bufet d'amanides per complementar l'oferta gastronòmica.

Cal fer especial èmfasis en el servei del sopar del personal de guàrdia.

i) Millores botiga - quiosc:

Es valoraran millores relacionades amb reformes que afectin a l'aparença i la imatge de la botiga – quiosc.

j) Millora del transport interns i externs (centres de dia, hospitals de dia i urgències centre):

Es valorarà millores en el servei de transports interns i externs, garantint les condicions higiènic sanitàries i tèrmiques convenients i facilitant-ne el transport i la logística.

Totes les millores estaran subjectes a l'acceptació i validació de la FPHAG prèvia a la seva implementació.

Informació del pla d'inici d'activitats

Aquest pla, inclourà les activitats previstes per part de l'adjudicatari i el temps que es precisarà des de la notificació de l'adjudicació per començar la prestació efectiva del servei.

Relació de clients

L'empresa haurà de presentar una relació de clients detallant de la seva implantació al territori (Catalunya i resta de l'Estat), per sectors (Sanitari i Residències) i en Institucions de característiques similars a la FPHAG.

Quadre resum

L'empresa haurà de presentar complimentat el quadre resum de l'oferta (Annex 11 – Quadre resum oferta contractació servei de cuina i alimentació de la FPHAG).



Hospital General de Granollers
Hospital Universitari
Fundació Privada Hospital Asil de Granollers



Fundació Bertran de Seva