

INFORME JUSTIFICATIU DE LA MODIFICACIÓ DEL CONTRACTE DEL SERVEI DE CUINA, ALIMENTACIÓ I EXPLOTACIÓ DE LES MÀQUINES DE VENDIG DEL CENTRE SOCIAL I SANITARI FEDERICA MONTSENY DE VILADECANS

1. Entitat adjudicadora

a.- Organisme: CSC Atenció Social, SL

b.- Domicili: Avinguda Tibidabo, 21

d.- Localitat: Barcelona

e.- Telèfon: 932.531.820

CSC Atenció Social, SL és una entitat que gestiona el centre sanitari i social Frederica Montseny, de Viladecans.

CSC Atenció Social SL realitza activitat assistencial sociosanitària i de residència assistida en règim d'internament i de serveis de dia.

El CSSFM és un dispositiu mixt social/sanitari, que compta amb els recursos d'àmbit social (places d'acollida residencial) i sanitari (places d'atenció intermèdia).

El Centre sociosanitari es troba situat al carrer Llorenç Puig i Tomàs, 18 Viladecans (08840).

El Centre Sociosanitari Frederica Montseny de Viladecans, es troba situat a Viladecans i consta de planta soterrani (on s'ubiquen la bugaderia, la cuina, el pàrquing i moll de mercaderies), planta baixa (on hi ha l'hospital/centre de dia i serveis d'administració i gestió), plantes de servei d'acollida residencial i d'atenció intermèdia de la primera a la cinquena i una planta sisena destinada a instal·lacions. La coberta es destina a la ubicació del camp de captació solar.

2. Antecedents

L'actual servei de cuina està contractat a l'empresa Serunion, S.A., segons adjudicació de la licitació CSCASSL 1/16 el 20 de setembre de 2016 per un període de 4 anys amb la possibilitat d'una pròrroga de 2 anys.

Atesa la vigència del contracte, recurrent al període de pròrrogues, la validesa de la relació contractual pot perdurar fins a l'octubre de 2022.

3. Servei actual

L'actual servei, adaptant segons les possibilitats del vigent contracte, s'ha intentat ajustar a les necessitats reals derivades de la pandèmia de la COVID19.

Es realitza un emplatat, en safates obertes, als offices de cada planta pel personal de cuina. Les safates obertes, estan als carros i es van posant els plats amb el menjar sense cap protecció. Un cop complertes totes les safates, el personal assistencial recull els carros i lliura les safates als usuaris ingressats a les seves habitacions.

Les safates s'identifiquen amb un tovalló de paper on s'escriu a mà el número de llit i/o habitació.

Amb aquest servei, existeix una pèrdua real de temperatura a més d'un risc alimentari al transportar les safates obertes sense cap protecció per la planta d'hospitalització.

4. Necessitats no cobertes actualment

Fruit de la pandèmia de la COVID19, s'ha generat unes noves necessitats que els requeriments del Plec Tècnic de la licitació vigent no contemplaven.

A més, des del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya s'estan fent recomanacions constants per adaptar tots els serveis dels centres sanitaris a les noves necessitats.

Aquestes necessitats pivoten al voltant de dos grans eixos:

- Minimitzar l'exposició epidemiològica entre usuaris
 - evitar compartir espais comuns
 - guardar les distàncies de seguretat entre les persones usuàries
 - evitar menjar plegats i/o establir grups bombolla i torns
 - evitar safates comunes entre persones usuàries
 - evitar que el personal de cuina accedeixi a les plantes

- Maximitzar la neteja
 - netejar totes les superfícies de contacte
 - garantir la higiene en tots els processos de neteja
 - incrementar les freqüències de neteja i higiene

5. Proposta de millora del servei

Per poder cobrir les noves necessitats i millorar el servei, es proposa canviar l'actual servei de la persona atesa.

El nou servei es basarà en un emplatat, a la cuina del centre, que ens permetrà millorar les condicions higienicosanitàries de l'espai on es fa aquest procés tot garantint una millora en la seguretat de la persona usuària en l'entorn sociosanitari, atesa la situació epidemiològica actual.

A més, caldrà dotar al servei d'unes safates isotèrmiques per garantir la mínima pèrdua de temperatura i millorar les condicions higienicosanitàries durant el trasllat de les safates fins a la planta, per part de personal del servei de cuina, i el posterior repartiments, per part del personal assistencial, fins als usuaris.

Per tal d'identificar correctament les safates, es dissenyarà un procediment de traspàs d'informació des de l'aplicatiu del centre al de Serunion, de manera que es puguin imprimir unes targetes identificatives, amb el nom de la persona atesa i la seva dieta, evitant errors d'identificació i garantint la traçabilitat.

Un cop els usuaris hagin menjat, el personal de cuina recollirà els carros de les plantes amb les safates i els retornaran a cuina. Allà es desembarassaran, netejaran i higienitzaran tant la vaixel·la i cobreteria com la base i la tapa de les safates isotèrmiques. També caldrà netejar les estructures de tots els carros tots els àpats.

6. Inversió nous equipaments / materials

Per tal de poder dur a terme aquestes millores del servei, es necessari dotar-se de nous equipaments que possibilitin la implementació d'aquestes millores.

Principalment, els estris necessaris son els relacionats amb l'emplatat centralitzat en safates isotèrmiques:

- 100 safates isotèrmiques
 - Manteniment de les temperatures de cada plat, fred o calent, sense intercanvi d'olors ni sabors
 - Compartiments independents en encaix i en tancament
 - Alta resistència a cops i a altes temperatures de rentat i esbandit

- 3 carros emmagatzematge safates isotèrmiques
 - Carro d'acer inoxidable
 - 4 graelles de suport
 - 4 rodes giratòries de 125mm Ø, dues amb fre
 - Distància entre graelles: 400mm

Les dimensions dels espais de la safata hauran de ser aptes per a l'actual vaixel·la, ja que no es contempla el canvi d'aquesta.

7. Reajustament equip de treball

Durant els darrers anys s'ha constatat la necessitat de fer uns reajustaments en l'equip de cuina per certs treballadors que no s'han adaptat a les noves necessitats de servei i que dificulten molt el bon funcionament d'aquest servei. Alguns d'aquests reajustaments ja s'ha realitzat en el passat però en resta pendent un.

Es per aquest motiu que s'ha vist convenient prescindir d'una treballadora amb una antiguitat de 12 anys.

Aquest darrer moviment permetrà assolir un equip de treball plenament capacitat i disposat a emprendre amb la màxima fiabilitat, no tant sols els canvis plantejats en aquest document sinó també tots els es cregui convenient en el futur.

8. Increment de preus

L'actual preu de licitació, 6,38€, no pot assumir les millores/necessitats de servei descrites en aquest document.

Es per aquest motiu, que cal incrementar el preu de la pensió complerta fins als 9,13€, el que suposa un increment de 2,75€.

Aquest increment permetrà assumir:

- a. els sobre costos de fer un emplatat centralitzat a cuina amb el posterior trasllat a les unitats d'hospitalització
- b. els sobre costos dels increments de neteja i higiene dels nous equipaments i també de les noves exigències relacionades amb la pandèmia per la COVID19
- c. els costos de reajustaments de l'equip de treball amb l'acomiadament d'una treballadora

9. Conclusions

A fi de poder adaptar el servei de cuina del Centre Social i Sanitari Frederica Montseny a les noves necessitats derivades de la pandèmia COVID19, es proposa incrementar el preu de la Pensió Complerta als 9,13€ + IVA.

Amb aquest preu, es podrà garantir un servei d'emplatat individual, a la cuina, en safates isotèrmiques, incrementar els procediments i freqüències de neteja i reajustar l'equip de cuina.

Jofre Balagué Bellido
Assessor Extern del CSC