

INFORME SOBRE LA CONSULTA REALITZADA DE FORMA PÚBLICA PER AL PLANTEJAMENT D'UN NOU MODEL AL SERVEI DE RESTAURACIÓ PER A PACIENTS I PERSONAL DEL PIUS HOSPITAL DE VALLS, RESIDÈNCIES I ALTRES CENTRES

1. ANTECEDENTS

Per al Pius Hospital de Valls (PHV), la Residència Alt Camp (RAC), la Residència Monserrat Cuadrada (MC), els centres de dia en la Residència Alt Camp, hospitals de dia en la Residència Alt Camp i Vila-rodona, coordinat per Serveis Generals, es va obrir un període de consulta preliminar referent al servei de restauració per a pacients, residents i personal treballador, amb les empreses del mercat de la gestió de serveis de restauració hospitalària i Residències, per recollir informació de propostes de models de producció i prestacions de servei, per tal d'adequar i modernitzar l'organització actual optimitzant millor els actuals recursos disponibles. L'objectiu final és redactar a curt termini, un plec tècnic en el nou marc de licitació mitjançant un procediment de contractació.

2. PROCEDIMENT DE LA CONSULTA

2 empreses varen presentar propostes, acord als terminis i formats requerits en el procediment públic.

Durant la jornada inicial pública, s'exposa una presentació en la sala biblioteca del Pius Hospital de Valls, mitjançant format PowerPoint amb les característiques actuals més determinants, i s'acaba en una visita a les instal·lacions concretes del present estudi.

Les empreses que s'interessen en dit procés són:

- Eurest
- Arcasa

S'agraeix amb escreix l'interès mostrat i la participació presentant els sistemes que cada raó social va considerar més adequat, cenyint-se als requeriments pautats en la documentació adjunta.

Es va publicar una data d'entrega de documentació que es va presentar a la consulta mateixa i mitjançant un grup de treball creat amb caràcter més transversal amb responsables més assistencials, es va treballar un informe final de conclusions.

El grup tècnic format per 6 persones que va treballar dita consulta estava format per:

- Representant d'infermeria de la RAC
- Representant d'infermeria de MC
- Representant d'infermeria de Hospitalització
- Representant Manteniment
- Representant Informàtica

- Representant adjunt Serveis Generals

Un cop avaluada la documentació adjunta i donat la quantitat de consultes rebudes, es decideix valorar la documentació sense obrir un procés de presentacions individuals. Els tècnics i directius han reflexionat les propostes presentades i, s'ha convergit en un model concret amb les conclusions presents més endavant.

3. RESUM DELS PUNTS CLAU SOBRE ELS QUE S'HAN RECOLLIT IDEES EN LA CONSULTA PRELIMINAR

Els punts subjectes a la consulta eren els següents:

- Indagar en el model de producció i organització dels servei de cuina existent que s'ajusti més òptima a la realitat dels centres descrits (línia calenta, línia freda, línia mixt, cuina externa, etc...).
- Inversions entre obres i equipaments per donar resposta al model concret.
- Preu dels serveis proposats segons el model de cuina plantejat
- Menjador laboral i estudi per donar servei a públic en l'hospital
- Altres consideracions per a la millora global del servei i, que no han quedat recollides en cap dels punts anteriors.

4. CONCLUSIONS

A continuació es detallen els aspectes més rellevants de la informació aportada per les empreses, després d'analitzar-les amb el grup de treball i que seran previs per a la licitació del servei que es prepara.

a. Model de producció i organització del servei de cuina

Les dues empreses van considerar sobre els esquemes existents per a la restauració hospitalària: cuina en calent, línia freda, línia mixt, transportats entre centres. Es van considerar els avantatges i inconvenients proposats en cada model i sobre l'impacte d'inversions que comportaria les adequacions dels espais.

Les dues empreses van coincidir en mantenir cuina en línia calenta i que la producció hauria de ser en el centre que disposa de més volum d'àpats, com és la Residència Alt Camp. D'aquest motiu es resoldria part de la situació actual del personal amb les càrregues de treball en cuina.

Majoritàriament es valoraria millor (seguretat, aspectes higiènic sanitàries i garanties de servei). Es deixa obert introduir línia freda per incorporar a mig termini donant servei al centre hospitalari o com reforç al servei actual.

Per al Pius Hospital, les empreses donen un model d'emplatar en el propi hospital, tot i que també es recull la proposta d'emplatar a la RAC. La coincidència és en la forma de transport amb carros regeneradors de cuina soterrani a plantes.

Les dues empreses coincideixen que el Servei de Restauració no és un servei aïllat dins de l'hospital. Ha de orientar-se cap a la integració dels processos assistencials, utilitzant eines informàtiques que permeti major transversalitat amb els responsables de totes les unitats.

b. Inversions en obres i equipaments

Les propostes principalment es caracteritzen per:

- Obres integrals a la cuina per corregir els problemes de sanejament i prevenció en obra civil (instal·lacions, terra i parament).
- Millorar la cafeteria fent una modernització de l'espai i estudiar obrir una part al públic de forma diferenciada.
- Com a majoritària utilitzar sistema de regeneració/manteniment en calent de carros per distribuir a serveis. S'estudiarà la viabilitat d'aquests sistemes exposats a la RAC.
- Pel que fa referència al tema d'obres a la cuina de la RAC, s'estudien ambdues propostes i, una possible cronologia d'actuacions.
 - Ampliació zona cuina
 - Servei alternatiu de cuina
 - Sanejament zona existent
 - Arranjament zona mercaderies
 - Instal·lacions equipament preparació en línia freda
- Per a la realització d'obres de la cuina es van presentar majoritàriament alternatives per fer-se en una sola fase, per disminuir l'impacte temporal de les mateixes. Les dues empreses plantegen alternatives factibles per garantir el servei de transició durant les obres de la cuina, diferents en funció de la proposta d'obres efectuada.

c. Model econòmic

Les empreses han traslladat les seves propostes en el model econòmic segons centre i tipus d'àpat., i com a conclusions per al procés de licitació es considera que:

1. El sistema bàsic que sortirà a licitació serà el de mantenir la línia calenta per a la producció al centre amb més activitat, amb obertura a les complementarietats de producció que cada empresa licitant considerés, d'acord als seus models. A la MC el model de cuina serà el mateix que l'actual.
El licitant haurà de presentar un projecte d'obres i equipament. Aquest projecte haurà de complir uns requisits mínims i s'avaluarà els aspectes tècnics, funcionals i econòmics del mateix.
2. Revisar les superfícies del menjador i els cànons de cafeteria
3. Analitzar el nombre de màquines del servei de vènding
4. Recollir les propostes de transparència i connectivitat de dades de seguiment de tot el servei de cuina i cafeteries dels centres.

d. Cafeteries, menjadors, etc...

Totes les propostes analitzen tres aspectes rellevants en aquest punt:

- Reflexió sobre l'espai destinat a menjador laboral i la possibilitat d'obrir en part al públic re adequant la situació actual.
- La millora estètica amb la visió de qualitat i benestar
- La manca de servei de cafeteria a prop de la zona d'urgències.

e. Altres

Ambdues empreses han fet èmfasis en la informatització de tots els processos de cuina, incloent la gestió d'extres, i monitoritzar els resultats de totes les activitats que es produeixen durant el servei i quantificar-les en cost poden realitzar un control del servei. El sistema informàtic cal adaptar-lo perquè tingui comunicació i integració amb els programes de (Aegerus, SAP).

Com a conclusió final, s'adaptarà les prescripcions tècniques que regiran la propera licitació per incorporar les conclusions que ha donat l'estudi de mercat.

Reiterem l'agraïment a l'esforç realitzat per les empreses del sector que s'han presentat a la consulta per donar solucions als dubtes plantejats pel servei de restauració del PHV, RAC, MC i centres que han estat la base de la consulta



Sra. Noemí Nieto Fumanal
Gerent del Pius Hospital de Valls

Valls 15 de febrer de 2019