

CARACTERÍSTIQUES DEL NOU SERVEI DE CUINA A LICITAR

FUNCIONAMENT DEL SERVEI DE CUINA

HORARIS, FUNCIONS, COMPOSICIÓ I CONTINGUT DELS ÀPATS I PARTICULARITATS DEL SERVEI

El servei de la Fundació Sant Joan Baptista consta de servei de residència i centre de dia, menjador social, àpats per emportar i àpats per treballadors.

1. HORARIS DEL SERVEI

Desdejuni: de 8.30 a 10.30 h.

Hidratació: 11.00 h.

Dinar: 13.00 a 15.00 h. (2 torns)

Berenar: 16.30 h.

Sopar: 19.00 a 21.00 h. (2 torns)

Menjador social: 13.00 h.

Repartiment àpats: 13.00 h.

El centre es reserva el dret de canvi d'horaris prèvia informació a l'empresa de cuina.

2. FUNCIONS

Repartiment

Serà funció del servei de cuina fer arribar els carros amb el menjar a temperatura correcta als menjadors de les plantes i al menjador social i recollir-los un cop finalitzat el servei de menjador.

(els àpats especials i de persones allitades, vindran ja emplatats i degudament etiquetats presentat en safates individuals).

L'emplatat serà a càrrec del personal de la residència.

Higiene i neteja

Tant la neteja dels espais de cuina com dels utensilis de cuina (olles, safates, plats, gots, culleres, carros de transport d'àpats, etc.) es farà des del servei de cuina.

S'elaborarà un pla d'higiene i neteja adaptat a la cuina i el menjador i del menjador social, d'acord amb la normativa vigent. S'inclou tota la maquinària, cambres frigorífiques, offices i magatzems.

Registres

Es duran a terme tots es registres normatius per al control de la qualitat del servei i del producte. Entre d'altres:

- Registre d'entrades i sortides de matèria prima.
- Registre de temperatures de cambres frigorífiques i congeladors.
- Registre de temperatures d'aliments cuinats: se serviran a més de 65 graus com marca la normativa vigent.
- Registre de la cloració d'aigua.
- Registre del pla de neteja.
- Registre de la desinfecció de les verdures que es consumeixen en cru.
- Mostres dels aliments cuinats.

3. COMPOSICIÓ I CONTINGUT DELS ÀPATS

Esmorzar+ hidratació matí:

- L'esmorzar + hidratació matí estarà compost per: líquid + sòlid + dolç + suc (hidratació matí) +gelatina + altres. (a sota es detallen els tipus de producte de cada concepte).
 - **Líquids:** llet, cafè amb llet, cafè sol, llet d'ametlles, de soja, infusions, sucs amb i sense sucre, Cola Cao, gelatines amb i sense sucre aigua.
 - **Sòlids:** Pa / panet (normal o integral), pa de motlle (normal o integral), pa sense sal (quan calgui), biscotes, pa de llet, mantega i margarina vegetal, mermelada de diferents sabors, formatge fresc i light en porcions, pernil en

dolç, gall dindi, llonganissa, mortadel·la, llom embotit, codonyat.

- **Dolços:** *pastes, galetes o cereals, logurt activia, kiwi, poma, taronja, fruita de temporada (presentada triturada, peça sencera o macedònia).*
- **Sucs :** *amb i sense sucre variats.*
- **Altres:** *oli d'oliva, vinagre, gots de plàstic reutilitzables i tovallons de paper, (sal segons prescripció facultativa).*

(S'adjunta la comanda actual d'esmozar (annex 1))

Els diumenges i festius, la part dolça serà croissant, dònuts o ensaïmades.

Dinar:

- Primer plat: llegums, arròs, pastes, verdures, sopes, cremes, amanides i d'altres que ofereixi el licitador.
- Segon plat: carns de vedella, xai, porc, pollastre o peix amb la corresponent guarnició, i d'altres que ofereixi el licitador.
- Postres: Majoritàriament fruita natural o conservada (sense sucre).
- Pa / panet (normal o integral).
- Beguda: aigua embotellada i vi blanc i negre. Tallat/café amb llet o infusió després dels postres els caps de setmana.
- Altres: oli d'oliva, vinagre i tovallons de paper, (sal segons prescripció facultativa).

Els festius (dissabtes i diumenges) es realitzarà un menú especial a proposta de licitador.

Sempre hi haurà una opció fixa de sopa, caldo per a aclarir el menjar, verdura i planxa, com a varietat del menú del dia previ avís a cuina.

Per situacions sobrevingudes es podrà variar el menú prèvia comunicació facultativa.

Les postres seran variades al llarg de la setmana (flam, natilles, ioguts, macedonia, fruita de temporada...)

Berenar/Hidratació – tarda/ berenar:

- Cafè amb llet.
- Sucs amb i sense sucre de diferents sabors.
- Orxata.
- Gelatines amb i sense sucre de diferents sabors.
- Galetes, Sandwich, magdalenes i pastes variades amb i sense sucre.
- logurt natural i de sabors sense sucre.
- Altres: tovallons de paper.

Sopar:

- Primer plat: cremes, sopa, verdures, llegums, amanides, creps, pizzes, i d'altres que ofereixi el licitador.
- Segon plat: carns de vedella, porc, pollastre, peix, ous amb la corresponent guarnició, i d'altres que ofereixi el licitador.
- Postres: majoritàriament làctic (iogurt, i d'altres que ofereixi el licitador).
- Pa / panet (normal o integral).
- Beguda: aigua embotellada.
- Altres: oli d'oliva, vinagre i tovallons de paper, sal (segons prescripció facultativa).

Els festius (els dissabtes i diumenges) es realitzarà un menú especial a proposta de licitador.

Ressopó: Llet, infusió, ampolles d'aigua individual, suc de fruita amb i sense sucre, iogurt, galetes i pastes amb i sense sucre, el llistat d'usuaris amb ressopó l'elaborarà el centre, sota prescripció facultativa i/o a petició de l'usuari quan no existeixi contraindicació pel l'equip sanitari del centre.

Suplements proteics: Des del servei de cuina s'elaboraran suplements proteics pels usuaris del centre d'acord amb les prescripcions del facultatiu i RHS del centre.(truites blanques, ou ratllat).

Textures: Per prescripcions del facultatiu i RHOS del centre el servei de cuina elaborarà menús texturitzats que puguin millora la ingesta dels usuaris amb dificultat de deglució.

Menús especials: (inclosos dintre del preu de pensió completa i sense cap cost addicional)

Els menús especials i animacions, així com les celebracions d'aniversaris i festes mensuals del centre dels usuaris, es duran a terme segons les especificades en aquest plec. Aquestes celebracions i dates podran ser modificades per la Direcció del centre. **(annex 2)**

A part dels festius:

- Dos cop al mes (un a l'Edifici Deering i un altre a l'edifici de l'Hospital), es celebraran els aniversaris del centre, es prepararan pastissos d'aniversari i begudes pels usuaris i familiars, que substituiran el berenar que correspondria.
- Es duran a terme celebracions especials pels aniversaris dels usuaris de 90 i 100 anys.

Característiques del menú

Menú alternatiu: Sempre haurà una opció fixa de sopa, caldo per a aclarir menjar, crema de verdures, verdura i planxa (carn i peix), com a varietat del menú del dia que haurà d'estar disponible a les hores dels àpats (dinar i sopar), sense previ avís. Aquest menú ha de ser variat diàriament tant el primer plat com el segon.

L'empresa adjudicatària proposarà a la Direcció del centre, amb una antelació mínima de 1 mes, els menús programats, dividit per setmanes i amb una rotació mínima de 5 setmanes. La programació haurà d'ajustar-se en quant a qualitat i varietat a la presentada al moment de la licitació i haurà de dur el vist-i-plau del dietista de l'empresa juntament amb el Responsable higiènic sanitari del centre. La programació haurà de contenir per a cadascuna de les dietes, la descripció detallada de tots els àpats. (gramatge)

4. PARTICULARITAT DEL SERVEI

- Dissabtes i diumenges el cafè està inclòs.
- Es serviran 6 ampolles de vi diàriament.
- Els diumenges i festius, per esmorzar hi haurà possibilitat de xocolata desfeta, melindros, coca de sucre i altres possibilitats acordades amb la direcció del centre.
- Plà d'animació amb jornades gastronòmiques, menús especials dies assenyalats, pastissos d'aniversari.
- Servei de menús personalitzats especials i menús de festivitats (**annex 2**).
- Cal que un/a dietista responsable, faci les dietes amb gramatges, derivacions i particularitats de dietes (dietes de no peix) que l'equip sanitari del centre pugui necessitar.
- Assignació d'un cap d'àrea de la direcció del servei que es reunirà amb la direcció del centre, la RHOS i la TS, de manera mensual per tal de valorar el servei treballar les incidències que no s'hagin reconduït mitjançant el correu.

Menú del personal

- S'oferirà la oportunitat de comprar tickets de menjar al personal del centre al mateix preu que el menjador social. Es coordinarà amb la Fundació, la gestió de venda de tiquets i la recollida de la comanda anirà a càrrec de l'empresa de cuina.

ALTRES SERVEIS A VALORAR A PART (s'adjunta a l'**annex 3** el detall de cada servei):

- Pica Pica empleats Nadal
- Dinar de nadal Patronat
- Esmorzars reunions.
- Xocolatada dia de Reis.
- Pica voluntaris per la Puríssima
- Sopar germanor Sant joan
- Celebració Sant Joan després de la missa
- Trobada Residències
- Jornades gastronòmiques
- Picnic
- Barbacoa
- Altres que ofereixi el licitador (es valoraràn totes aquelles activitats que incloguin la participació dels familiars del centre)

Composició àpats a domicili:

El contingut dels àpats a domicili serà el mateix que la resta de menús servits a la resta d'usuaris de la Residència. Els àpats es prepararan seguint les indicacions de la Fundació i s'entregaran amb barquetes no retornables, termosellades, etiquetades i en boses individualitzades per cada usuari.

PARTICULARITATS A MANTENIR PER NO BAIXAR LA QUALITAT DEL SERVEI

1. Els menús es programaran semestralment, en roda de 5 setmanes. Tindran el gramatge i estaran signats per una dietista responsable en les seves derivacions.
2. Es serviran productes de temporada almenys 1 cop a la setmana (Carxofes, espinacs, alls tendres, faves, ...).
3. Hi haurà varietat de guarnicions, intentant que no es repeteixin durant la setmana (especialment el dinar i sopar del mateix dia).
4. Hi haurà la possibilitat que un usuari pugui demanar una fruita diferent de la que estigui programada.
5. Es canviaran els menús de temporada el 10 de juny i el 10 d'octubre, aproximadament.
6. Es podran servir dinars al jardí en dies de bon temps. El personal de la Fundació s'encarregarà del trasllat de cadires, taules i estris.
7. Els triturats es diferenciaran en primer i segon plat.
8. S'implantarà el sistema de texturitzat "fàcil a mangle" des de l'inici.
9. Qualsevol modificació sobre el menú programat setmanalment es penalitzarà amb 500 euros, que es restarà del pagament mensual.

10. Durant el servei d'àpats es podrà sol·licitar un canvi de dieta individual per situació sobrevinguda.

11. La cuina es farà càrrec del repartiment a les plantes corresponents.

12. Plat de mostra de dinar i sopar.

Acceptació i Control:

Es formalitzarà el grup de 3 + 3 + 3 + 2 en els que, com a mínim 2 cops a l'any (quan calgui , en el cas que hi hagi problemes derivats del servei de cuina) , es reuniran 3 residents, 3 familiars, 3 empleats de la residència, el Responsable Corporatiu del Cap de Cuina, amb el següent ordre del dia:

- Enquesta de satisfacció amb valoració quantitativa.
- Pla de millora i compromisos signats per al següent mes, que s'iniciaran a 48 h com a màxim.

L'empresa contractant ha de posar a disposició de tot el col·lectiu de l'Hospital una adreça electrònica per a la recepció de missatges i es compromet a contestar en 48 h amb còpia a la recepció de la residència.

S'acceptaran sense demora millores o modificacions que no incrementin cost, sol·licitades pel personal.

Personal

El cap de cuina és el responsable del resultat del menjar i de l'acceptació per part de l'usuari. Liderarà tot el procés de compra, elaboració i servei de menjars i sopars.

- Estarà present com a mínim 10 min. en 2 menjadors a l'hora de dinar i en 2 menjadors a l'hora de sopar, al moment de l'emplatat i la recollida. En aquest espai de temps recollirà impressions dels usuaris i de les seves famílies.
- Supervisarà i mesurarà el menjar no servit o retornat durant el dinar o sopar, analitzant-ne les causes.
- En cas d'una devolució massiva, > del 40%, elaborarà un informe amb identificació de causes i proposta de millora a la direcció de l'empresa subministradora i contractant. Es penalitzarà amb 500 € aquesta incidència.
- L'empresa contractada farà un pla de formació anual al personal de cuina, sobre temes de qualitat, APPC, previsió de riscos laborals, manipulació d'aliments, gestió d'al·lèrgies i toleràncies, funcionament d'aparells, i altres temes tècnics i específics.

- L'empresa contractada farà un inventari i informe anual de l'estat de l'equipament de la cuina , així com del menatge, proposant les reposicions que s'haurien de fer per a garantir la qualitat i bona imatge del servei (la reposició de la cobrateria, vaixela, cristalleria, safates, carros i altres estris de menjador així com el manteniment de la maquinària de Cuina anirà a càrrec de la fundació, excepte per mal us del personal de cuina, i la reposició d'olles , paelles, i altres estris de cuina anirà a càrrec de l'empresa contractada).

Es penalitzarà amb 500 € l'incompliment.

- Es valorarà el treballar , en la mesura de les possibilitats, amb productes de la zona (Gàrraf i limítrof)

cas d'acomiadaments per necessitat de modificació substancial de les condicions de treball, es repartiran al 50% les indemnitzacions que es puguin generar. Prorratejant mensualment l'import en la factura.

Producte

- El producte fresc de carn, peix, fruita i verdura de temporada tindrà una proporció del 50%.
- Es valorarà el treballar , en la mesura de les possibilitats, amb productes de la zona (Garraf i limítrof)

CRITERIS DE VALORACIÓ

Els criteris de valoració serà en primer lloc el preu, com a factor discriminador i en segon lloc la proposta tècnica com a factor diferenciador (en cas d'igualtat) .

ASPECTES A VALORAR EN LA PROPOSTA TÈCNICA

- Proposta de producte fresc.
- Proposta de menús
- Proposta de menús texturitzats
- Propostes de reposició i inversions que millorin la imatge del servei.
- Proposta de Jornades gastronòmiques
- Proposta de menús de festius.