



**CONSORCI SANITARI
DEL MARESME**

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN A LA CONTRACTACIÓ DEL
SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, QUE COMPREN EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A
PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES**

Expedient CSdM 25/23S-G

(IMP-SC-006)



ÍNDEX

1. DESCRIPCIÓ DE L'ENS CONTRACTANT.....	3
2. OBJECTE	3
3. ÀMBIT D'ACTUACIÓ.....	3
4. MODIFICACIONS PREVISTES DEL CONTRACTE PER AMPLIACIONS DEL SERVEI	4
5. ABAST DEL SERVEI.....	4
6. DESCRIPCIÓ DE LES PRESTACIONS A REALITZAR	8
7. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	18
8. APORTACIONS DEL CSdM	26
9. INSPECCIÓ I CONTROL	27
10. AVALUACIÓ DE QUALITAT	28
11. MESURES AMBIENTALS.....	28
12. ALTRES CONDICIONS DEL SERVEI	29
13. MILLORES	30
14. FACTURACIÓ MENSUAL.....	31
15. ABONAMENT INVERSIÓ EN MILLORA DE LES CAFETERIES	32
16. REQUISITS D'INFORMACIÓ.....	33
17. OFERTA TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS PEL QUE RESPECTA ALS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ SUBJECTES A UN JUDICI DE VALOR (sobre B).....	33
18. OFERTA A PRESENTAR PELS LICITADORS PEL QUE RESPECTA ALS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ AVALUABLES AUTOMÀTICAMENT (sobre C).....	34
19. VISITA INFORMATIVA	34
ANNEX 1. PENALITATS	36

1. DESCRIPCIÓ DE L'ENS CONTRACTANT

Amb la denominació de Consorci Sanitari del Maresme, en endavant CSdM, es constitueix un Consorci en el qual participen el Servei Català de la Salut, el Consell Comarcal del Maresme i l'Ajuntament de Mataró.

L'objectiu del CSdM és l'execució d'activitats hospitalàries, assistencials, preventives, rehabilitadores, docents i d'investigació al servei de la població resident en l'àmbit sanitari de la comarca del Maresme i la seva àrea sanitària d'influència.

Seràn finalitats específiques del CSdM entre d'altres, l'assistència hospitalària integrada, vinculada a la xarxa d'assistència primària i coordinada amb altres nivells sociosanitaris, la prestació de serveis d'atenció primària de salut, la prestació de serveis de salut mental i la prestació de serveis d'atenció sociosanitària.

Es pot complementar la informació descrita en aquest plec des de la pàgina web del CSdM <http://www.csdm.cat>.

2. OBJECTE

La prestació del Servei Integral de Restauració del Consorci Sanitari del Maresme comprèn el SERVEI d'alimentació a pacients i la CONCESSIÓ DE SERVEI de les cafeteries, que inclou el menjador laboral.

3. ÀMBIT D'ACTUACIÓ

Hospital de Mataró

1. Serveis als Usuaris
2. Concessió del servei de la Cafeteria de Personal, que inclou el menjador de personal.
3. Concessió del servei de la Cafeteria Pública.

Antic Hospital de Sant Jaume i Santa Magdalena i a la Residència Municipal de Sant Josep:

1. Serveis als usuaris.
2. Concessió del servei de Menjador de personal.

4. MODIFICACIONS PREVISTES DEL CONTRACTE PER AMPLIACIONS DEL SERVEI

Degut a increments d'activitat futurs i possibles desvinculacions de personal del CSdM, es preveu la possibilitat que esdevingui necessària durant la vigència del contracte l'increment de les hores de servei amb l'import màxim que es preveu al quadre de característiques específiques. Aquesta seria una possible modificació a l'alça.

Aquestes ampliacions o disminucions, si s'escau, seran tramitades com a modificació contractual prevista. S'aplicarà la formula descrita al quadre de característiques i es tindran en compte els costos calculats al compte d'explotació que determinen del preu de licitació, aplicant també les baixes que l'adjudicatari hagi fet a la seva oferta.

5. ABAST DEL SERVEI

5.1. Tipus de restauració

Actualment, el sistema de cuina és en línia calenta In Situ per l'Hospital de Mataró, i per als centres Antic Hospital St. Jaume i Sta. Magdalena i la Residència Municipal St. Josep el sistema es basa en la utilització de cinquenes games, ja siguin refrigerades elaborades a la cuina central de l'Hospital de Mataró (plats, preparacions, etc., específics) i algun plat congelat.

El CSdM vol mantenir el model productiu actual, tant per a l'Hospital de Mataró com pel centre socio-sanitari i la residència. És per aquest motiu que no es consideraran ni valoraran les propostes que presentin models alternatius al requerit.

5.2. Previsions de consum

El nombre d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es demani i que oscil·larà en funció del nivell d'ocupació dels centres.

S'adjunta a l'annex I la informació dels serveis previstos per l'any 2023, detallant el nombre d'esmorzars, dinars, berenars, sopars i ressopons per edificis. També hi ha informació del cost de diferents serveis especials i renovació de vaixel·la i manteniment en el mateix període a l'annex VIII Oferta Econòmica.

Aquesta previsió podrà variar en funció de l'evolució de l'activitat anual.

El número de llits corresponents a l'activitat de Convalescència és de 42 llits, i el de Psicogeriatria de 30 llits, i un Hospital de Dia de 15 places.

El nombre d'usuaris de la Residència Sant Josep és de 62 i amb un Hospital de Dia de 16 places.

5.3. Funcions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària garantirà el servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec. Aquesta gestió inclourà:

- **Planificació de menús** d'acord amb la Direcció del CSdM. Aquesta planificació es farà amb cicles mínims de 3 setmanes amb variacions estacionals primavera-estiu i tardor-hivern o més, i s'hauran de presentar amb 1 mes d'antelació a la Direcció del CSdM per a la seva aprovació.
- **Menús especials** per a les festivitats assenyalades:
 - Sopar 24 Desembre.
 - Dinar dia de Nadal.
 - Dinar Sant Esteve.
 - Sopar de Fi d'any.
 - Dinar de Cap d'any.
 - Dinar Dia de Reis (amb Tortell).
 - Sopar de Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons).
 - Dinar Divendres Sant (amb plat proteic a base de bacallà sec, postra tradicional).
 - Dinar Dilluns de Pasqua (amb "Mona de Pasqua").
 - Crema catalana per Dinar Sant Josep.
 - Coca per Sant Joan.
 - Dinar Festa major 27 i 28 Juliol "Les Santes".
 - etc...

En totes les festes, s'entén el dinar o sopar pels usuaris, segons el dia de que es tracti, i dinar i sopar pel personal.

- El dia de l'**aniversari** del pacient, si està ingressat a l'Hospital de Mataró o a l'Hospital de Sant Jaume i te pautada una dieta, l'empresa adjudicatària li oferirà amb la safata d'esmorzar una targeta de felicitació amb un bombó embolcallat.
- A petició de la Direcció del CSdM es demanaran **serveis especials** (dinars, coffee-break, aperitius...)
- Actualització periòdica de les **dietes terapèutiques**, d'acord amb el Manual de Dietes dels centres i el responsable que designi la Direcció del CSdM.
- Tipus de dietes adaptades "**dieta personalitzada**", segons indicacions de la dietista-nutricionista clínica.

 CONSORCI SANITARI DEL MARESME	PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES: CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, QUE COMPRÈN EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES <i>Núm. Expedient: CSdM 25/23-SG</i>
---	---

- Sempre es treballarà per millorar la qualitat organolèptica i la presentació dels menús, especialment de les dietes triturades i de les dietes de textura modificada.

Per dur a terme aquestes funcions amb seguretat alimentària l'empresa adjudicatària ha de complir els requisits generals i específics en matèria d'higiene. Portaran a terme el control dels diferents plans de prerequisits (PPR), juntament amb sistemes d'autocontrol basats en els principis de l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) per garantir que els productes que elaboren, transformen o distribueixen, són segurs.

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i altres animals indesejables
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de traçabilitat
- Pla de control de temperatures
- Pla de manteniment d'instal·lacions i equipaments
- Pla de control dels al·lèrgens
- Pla de control de subproductes (residus)

Haurà d'adjuntar el pla d'APPCC i tots els PPR interns de funcionament que seran validats per la Direcció del CSdM.

- La compra i **gestió de queviures i matèries primeres** es farà seguint els criteris del Manual de Qualitat Alimentària (Annex II). No es podrà modificar cap producte sense l'aprovació de la Direcció del CSdM.
- Recepció i emmagatzematge de queviures i matèries primeres. Es preveurà que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol **contingència**, donat que el centre està ubicat fora de l'àrea metropolitana.
- Elaboració de les **fitxes tècniques** dels plats amb la definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció, així com de la composició nutricional i la informació sobre el contingut d'al·lèrgens.

 CONSORCI SANITARI DEL MARESME	PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES: CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, QUE COMPRÈN EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES <i>Núm. Expedient: CSdM 25/23-SG</i>
---	---

Altres funcions a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- Trasllat i posterior recollida de carros, safates i extres a les unitats d'hospitalització i als serveis autoritzats.
- A l'Hospital de Mataró es cedirà a l'adjudicatari un vehicle per l'arrossegament dels carros de distribució dels menjars a les unitats pel recorregut a la planta soterrani, entre la sortida de cuina i els ascensors d'accés a les unitats. L'empresa adjudicatària serà la responsable dels danys o desperfectes que el seu personal pugui ocasionar a l'Hospital o a tercers amb el vehicle elèctric.
- L'adjudicatari durà a terme les distribucions amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, i s'adaptarà als horaris que determini el CSdM en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.
- Transport en fred dels menjars a l'Antic Hospital Sant Jaume i Santa Magdalena i a la Residència Municipal Sant Josep amb personal i mitjans de l'adjudicatari.
- Realització de tot el servei corresponent a la Cafeteria de Personal i a la Cafeteria de Públic en els locals destinats a aquesta finalitat.
- Controlarà el sistema d'accés i ús de les cafeteries establert per la Direcció del CSdM.
- Diàriament, després de cada servei, rentat de les instal·lacions, de la vaixel·la, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats.
- Diàriament, neteja de la cuina, del seu equipament i amb la freqüència establerta de les instal·lacions annexes, així com de les cafeteries.
- Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, segons les pautes del Protocol de Gestió de Residus del centre, que inclouen la separació de residus.

I per dur a terme tota aquesta feina:

- L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei de cuina s'ajusti a la **normativa legal** vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.
- L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les **normes legals vigents en matèria fiscal**, de Seguretat Social i de Seguretat i Salut en el treball.

- L'empresa adjudicatària **no podrà subcontractar** a cap altra les tasques relacionades amb l'elaboració i l'entrega dels menús pels usuaris ni pel personal, donat que es consideren tasques crítiques en aquest contracte, ni la resta de la prestació, sense l'acord i el vistiplau de la Direcció del CSdM.

6. DESCRIPCIÓ DE LES PRESTACIONS A REALITZAR

6.1. Servei d'alimentació a pacients

Comprèn la pensió alimentària completa, formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó.

Prestacions extres.

Serveis especials.

6.1.1. Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats

- Supervisió de la cinta d'emplatat per part d'una Dietista-Nutricionista graduada.
- S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates.
- L'emplatat dels esmorzars, dinars i sopars estarà centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada malalt amb targeta d'identificació.
- El servei d'esmorzar, dinar i sopar es realitzarà en carros calents.
- El servei de berenars es realitzarà en forma d'estoc, amb plats, culleretes i tovallons d'un sol ús, conjuntament es farà la distribució dels extres.
- El ressopó se servirà en got, cullereta i tovallons d'un sol ús.
- El servei de llet per als esmorzars es farà en tasses i la dels ressopons en contenidors isotèrmics.
- El servei d'oli (10ml), vinagre (10 ml) i sal (2g) es farà en dosis individuals.
- Els coberts aniran sempre embolcallats amb un tovalló prou gran perquè els cobreixi tots o dins d'una bossa de paper, i s'afegiran en cada servei dos jocs de més per imprevistos.
- El CSdM fixarà l'ordre de distribució a les unitats assistencials.
- L'empresa adjudicatària disposarà de tot el conjunt d'impresos necessaris pel bon funcionament del servei i també per cobrir qualsevol eventualitat produïda per avaria del sistema informàtic o altres circumstàncies.

- L'empresa adjudicatària atindrà les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta pel CSdM en cada moment.

6.1.2. Tipus de dietes

La pensió alimentària dels pacients constarà d'un menú basal i de dietes terapèutiques, reflectides en el Manual de Dietes (annex VII), totes amb les variants "sense sal", "fàcil masticació", "sense sucre" i "triturades" i es compondrà de:

Esmorzar:

- Llet amb cafè, cacau, o altres, o variant de làctics (iogurt, altres postres lactis, llets especials, begudes vegetals, llet sense lactosa...)
- Pa amb tomàquet o torrades o cereals o galetes integrals o brioixeria (1 cop a la setmana).
- Melmelada i mantega, o embotits, formatges...

Dinar:

- Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...
- Segon plat: càrnics, peixos, ous o derivats tots amb guarnició.
- Pa i postres.

Berenar:

- Iogurt o altra postre làctic.
- Torrades o galetes.

Sopar:

- Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...
- Segon plat: càrnics, peixos, ous o derivats, tots amb guarnició.
- Pa i postres.

Ressopó:

- Llet amb cafè, cacau, o altres, o variant de làctics (iogurt, llets especials...)

En certes dietes especials es poden establir altres col·lacions o suplementes.

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es faran a partir del menú basal.

Es comptarà amb un servei de **"Cuina Dietètica"** per tal d'adaptar qualsevol dieta a les necessitats del pacient segons la prescripció de l'equip de dietistes-nutricionistes del centre, i en cas que algun malalt requereixi una pauta dietètica especial, l'equip de dietètica del centre juntament amb l'adjudicatari l'haurà d'estudiar i confeccionar a fi de servir-la a les unitats.

Es demana la compra de certs **aliments funcionals/alternatius** per tal de cobrir les necessitats d'alguns pacients segons la valoració de les dietistes-nutricionistes hospitalàries. Aquests aliments són: diferents begudes vegetals, iogurts de soja baixos en sucre, iogurts hiperproteics, llet sense lactosa, fruits secs...

El CSdM té establert una **Mini Carta** per a pacients d'Oncologia i Pal·liatius amb més opcions que per la resta de pacients, i que l'adjudicatari haurà d'atendre.

El número de dietes bàsiques i terapèutiques i les seves variants serà el requerit pel CSdM, i sempre tenint en compte el Manual de Dietes dels centres (annex VII) i les seves peculiaritats, variant l'aportació calòrica de la següent manera:

- Dietes basals de 2.000 a 2500 Kcal.
- Dietes especials de 500 a 3.000 Kcal.

6.1.2.1. Projecte de les dietes de textura modificada

Dins d'aquesta prestació s'inclou el "**Projecte de les dietes de textura modificada**". La unitat de Recerca del CSdM està desenvolupant un projecte en el camp de la disfàgia que defineix de manera objectiva les característiques reològiques de les dietes adaptades per els pacients amb disfàgia orofaríngia.

Actualment s'inclou en el Manual de Dietes les dues dietes de textura modificada destinades a oferir una alimentació eficaç i segura per a les persones que pateixen disfàgia orofaríngia. Les dietes proposades han de seguir una **triple adaptació**, seguint els criteris de la unitat de Recerca del CSdM:

- a) Adaptació reològica, tant per aliments sòlids com per fluids alimentaris, adaptada a la capacitat de masticació i deglució dels pacients i evitar aspiracions o residus,
- b) Adaptació nutricional (aportació proteica-energètica) per cobrir els requeriments nutricionals i hídrics, a més a més d'un equilibri entre la resta de nutrients
- c) Adaptació organolèptica (aparença, sabor, olor), dins dels paràmetres de l'alimentació tradicional de la dieta Mediterrània per afavorir l'acceptació i garantir el compliment.

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

Tots els àpats inclosos a les dietes de textura modificada s'hauran preparar i cuinar a la cuina de l'hospital, i hauran d'haver sigut testats pel laboratori reològic per tal de comprovar que la textura sigui l'adequada segons les prescripcions de la Unitat de Recerca. Qualsevol canvi en el model de producció proposat s'haurà de consensuar i aprovar per la Direcció del CSdM.

A més, qualsevol tasca que no formi part directament de la producció de restauració, sinó de la investigació, formació, etc., haurà de ser valorada i aprovada per la Direcció del CSdM, i serà facturada a banda a qui la Direcció del CSdM decideixi.

6.1.3. Horaris de serveis

L'hospital té actualment els següents horaris de repartiment. Es permetrà un marge de 10 minuts anteriors i posteriors a aquests horaris per que els àpats hi siguin als llocs de consum, i en el cas d'excedir-los, s'aplicaran les penalitats descrites en l'apartat corresponent:

- Esmorzar 8 h.
- Dinar 13 h.
- Berenars 16 h.
- Sopar 19 h.
- Ressonpons 22 h.

A dinar i a sopar es farà un segon repartiment pels ingressos o canvis de dietes, a les 14 hores i a les 20 hores.

Es podran anul·lar serveis per motius d'alta fins les 12 hores del matí i les 18 hores de la tarda.

L'empresa adjudicatària disposarà dels mitjans necessaris per recollir les variacions de darrera hora que es comunicaran telefònicament o telemàticament.

Aquests horaris podran ser modificats si en un futur el CSdM així ho decideix. En el cas de que suposin un increment del cost, s'estudiarà la proposta amb la Direcció del CSdM.

6.1.4. Elecció de menú

Els usuaris de l'Hospital de Mataró, tenen la possibilitat de tenir **Menú Opcional** on poden triar el menú, de l'esmorzar, del dinar i del sopar, en cas de tenir pauta la dieta basal, fàcil masticació, lactant materna o juvenil d'11 a 18 anys, amb sal i sense sal. L'elecció serà entre dues opcions com a mínim:

- Un primer plat, a escollir entre tres o més.
- Un segon plat amb guarnició, a escollir entre dos o més.
- Varietat de postres, entre ells fruita del temps.

Les cartes per a l'elecció de menú s'adjuntaran amb la safata de l'esmorzar i es recolliran amb la de dinar. Els usuaris triaran el menú d'un dia per l'altre. Tot i així, es preveu la instauració d'un programa de gestió de dietes que permetrà que els pacients puguin escollir el menú opcional de manera telemàtica.

En l'apartat de Millores es demana un mètode alternatiu per aquells usuaris que no puguin omplir el full de menú opcional o bé no puguin utilitzar el smartphone quan s'ampliï el Programa informàtic actual que permetrà a l'usuari escollir el Menú Opcional de manera telemàtica.

6.1.5. Sistema de petició d'àpats informatitzat.

El CSdM disposa d'un sistema informatitzat de petició de dietes i gestió del servei de restauració per als usuaris que està connectat online amb el programa de Tràfic d'usuaris de l'hospital. Aquest programa permet, entre altres prestacions:

- Peticions de dietes de les unitats d'hospitalització.
- Resums diaris i ordres de treball per cuina. Aquestes informacions serviran de suport documental per adjuntar a la facturació.
- Registre d'incidències del servei que es trobin a les unitats amb obligació de resposta per part del Servei de Restauració.
- Definir i subministrar una tarja per identificar cada safata, en la que s'especifica el tipus de dieta i la composició de menú, així com el nom i cognoms de l'usuari, la unitat d'hospitalització, el número d'habitació i de llit.
- Valoració nutricional dels plats i menús dels usuaris.

6.1.6. Prestacions extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres".

L'empresa adjudicatària presentarà en la seva oferta una relació dels preus unitaris i de les marques dels productes habituals en aquest tipus de servei que es serveixen actualment als centres.

El tipus de producte haurà de seguir les especificacions de qualitat establertes en el Manual de Qualitat Alimentària del centre (annex II).

6.1.7. Serveis especials

En alguna ocasió, i sempre aprovat per la direcció del CSdM, es poden demanar ingredients especials o extres per realitzar tallers o receptes a les pròpies unitats, per exemple per a l'Hospital de Dia de Salut mental o en jornades i congressos. S'hauran d'entregar a la unitat el dia senyalat i es facturaran com a extres a la unitat corresponent.

6.2. Concessió de la cafeteria de personal i menjador de personal

6.2.1. Descripció del servei de la cafeteria de personal

Tots els serveis subministrats al personal del CSdM (esmorzars, berenars, aperitius, extres dels àpats, servei per a reunions, etc.).

Els envasos d'un sol ús que s'utilitzen a la cafeteria de personal han de ser compostables.

Els serveis sol·licitats per direcció per reunions, visites autoritats, etc (àpats, servei de coffee break, etc), serveis sol·licitats a títol particulars per serveis o personal del CSdM, etc.

6.2.2. Preus de venda els productes

Els preus dels serveis de la cafeteria no són objecte de valoració en la present licitació, però si que han de ser informats per part dels licitadors, formant part de la seva oferta.

Els preus màxims de venda establerts en aquest plec són els que estan especificats en l'annex V.

Els preus es mantindran vigents per anys naturals.

Aquests preus tindran el caràcter de preus màxims.

Altres productes no relacionats tindran un P.V.P. en la mateixa proporció que els anteriors.

S'haurà de demanar autorització per escrit al CSdM per la seva incorporació.

Els licitadors faran l'oferta de preus de cada producte pels anys 2024 i 2025.

6.2.3. Descripció del servei de menjador de personal:

Menús pel personal del CSdM, tant dinars com sopars.

Menús pel personal d'empreses contractades pel CSdM que presta el seu servei al CSdM, tant dinars com sopars.

El sistema de servei del Menjador de Personal és el de self-service assistit.

El model productiu per al menjador laboral és de cuina d'acabats, on els plats de cocció prolongada i plats freds s'elaboren a la cuina principal de l'Hospital, i els acabats, fregits i planxes es realitzen a l'office del menjador.

La vaixela és específica per la cafeteria de personal i es netejarà al tren de rentat de la pròpia cafeteria.

La cafeteria de personal disposa d'un monitor de televisió on s'ha de publicitar el menú del dia amb el contingut d'al·lèrgens, informació relacionada amb el servei i informació alimentària d'interès general entre altres.

 CONSORCI SANITARI DEL MARESME	PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES: CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, QUE COMPRÈN EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES <i>Núm. Expedient: CSdM 25/23-SG</i>
---	---

6.2.4. Composició del Servei pel Personal:

Pels esmorzars l'oferta serà variada, basant-se principalment en entrepans variats, amb la possibilitat de tenir un "entrepà del dia" més complet o calent. També hi haurà l'oferta de pastes dolces i cereals, acompanyat de productes lactis variats i fruita, a més a més d'una oferta variada de cafès, tes i infusions.

Pel dinar i sopar hi haurà tres propostes de menú:

- a) **Menú complet:** consta d'entrant d'amanida + 1er plat + 2on plat proteic amb guarnició + postres de fruita o làctic
- b) **Menú:** consta de 1er plat + 2on plat proteic amb guarnició + postres de fruita o làctic
- c) **Menú lleuger:** consta de 1er plat o 2on plat proteic amb guarnició + postres de fruita o làctic
 - Primer plat, a escollir entre 4 opcions o més: 1 a base de llegums o farinacis, de cocccions variades, 1 sopa completa, 1 verdura amb patata i/o llegum bullides, 1 amanida completa (Salad-bar), amb 5 ingredients o més.
 - Segon plat, a escollir entre 3 opcions o més: 2 de cocccions variades, i 1 a la planxa o al forn, variant entre els diferents tipus: càrnics, aus, peixos i ous.
 - Als sopars , caps de setmana i festius intersetmanals, així com a l'Antic Hospital Sant Jaume i Santa Magdalena, 2 opcions, ja que l'assistència és més reduïda.
 - Guarnició a escollir entre 2 opcions o més: una vegetal (cuita o crua) i una altra de farinàcia.
 - Postra, entre 4 varietats de fruita natural, essent almenys 2 del temps, lactis variats i postres d'elaboració pròpia.
 - Dins de la selecció de plats hi ha d'haver mínim una proposta compatible amb **plats vegetarians** (excloent l'opció amanida).

Estarà exposat el llistat de preus dels diferents serveis.

Horaris en dies laborables:

- Cafeteria de 07:00 a 16:00 h
- Dinars de 13:00 a 16:00 h
- Sopars de 20:00 a 22:00 h i de 24:00 a 02:00h

Aquests horaris poden variar en funció de les necessitats de l'Hospital.

La neteja del menjador laboral es realitzarà un cop finalitzat el servei a les 16:00 h i a les 2h.

6.2.5. Altres serveis pel menjador de personal

Jornades Gastronòmiques a la cafeteria de personal: s'organitzaran com a mínim 4 jornades monogràfiques de restauració a l'any al dinar i al sopar, en dates a definir per la Direcció del CSdM, sense increment en el preu de menú.

L'empresa de restauració té l'exclusivitat d'oferir els serveis de petits esmorzars o serveis de cafè per a grups que es demanin per reunions i esdeveniments als centres del CSdM. Aquests serveis hauran de quedar registrats a la caixa del servei de menjador de personal.

La Direcció del CSdM podria demanar un Servei de Nadal pel personal del Consorci.

6.2.6. Facturació dels serveis al personal

Tant els serveis de cafeteria com els menús de personal seran abonats directament pels treballadors que decideixin utilitzar els serveis, i pagaran de la manera que s'indica en aquest apartat.

Els menús es controlaran amb la targeta RFID que identifica als treballadors, que mitjançant un sistema informàtic estaran gestionats a través del Departament de Recursos Humans del CSdM.

La resta de serveis pel personal es podran pagar tant amb targeta RFID com amb tiquets de la màquina expenedora instal·lada en la pròpia cafeteria o altre sistema alternatiu.

Els treballadors d'altres empreses podran pagar els menús o altres consumicions amb tiquets de la màquina expenedora instal·lada en la pròpia cafeteria o altre sistema alternatiu.

L'empresa adjudicatària presentarà mensualment factura dels serveis prestats, conjuntament amb la resta de facturació.

6.3. Concessió de la Cafeteria de públic de l'Hospital de Mataró

A l'empresa adjudicatària se li concedirà la concessió d'explotació de la cafeteria de públic.

6.3.1. Descripció del servei de la cafeteria de públic

La venda de productes corresponent a un servei de concessió de servei de cafeteria al públic en general, (esmorzars, berenars, aperitius, àpats, take away, etc.).

La venda de productes a les cafeteries de l'Hospital haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, com a la Instrucció 02/2023 del CatSalut, i no es podrà expendre tabac ni begudes alcohòliques.

El servei de menjars pel públic serà de les mateixes característiques que el de la cafeteria de personal.

A part dels serveis descrits pel públic, l'empresa adjudicatària no podrà servir begudes ni menjars als malalts o a cap altra persona a les unitats d'hospitalització, si no ha estat prèviament autoritzat per escrit per part de la Direcció del CSdM.

Els envasos d'un sol ús que s'utilitzen a la cafeteria de públic han de ser compostables.

La cafeteria de públic disposa de tres monitors de televisió on s'ha de publicitar el menú del dia amb el contingut d'al·lèrgens, informació relacionada amb el servei i informació alimentària d'interès general.

L'empresa adjudicatària és qui proposa i qui fa el manteniment del Programa Terminal Punts de Venta (TPV) per la gestió de les cafeteries. S'ha de permetre fer el pagament amb diners en efectiu o targeta bancària a la cafeteria de públic, i a través de la targeta RFID o tiquets pel personal. Actualment s'està treballant amb el software "Cuiner".

6.3.2. Preus de venda els productes

El servei de cafeteria de públic serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al client.

Els preus dels serveis de la cafeteria no són objecte de valoració en la present licitació, però si que han de ser informats per part dels licitadors, formant part de la seva oferta.

Els preus màxims de venda establerts en aquest plec pel són els que estan especificats en l'annex VI.

Els preus es mantindran vigents per anys naturals.

Aquests preus tindran el caràcter de preus màxims.

Altres productes no relacionats tindran un P.V.P. en la mateixa proporció que els anteriors.

S'haurà de demanar autorització per escrit al CSdM per la seva incorporació.

Els licitadors faran l'oferta de preus de cada producte pels anys 2024 i 2025.

6.3.3. Horaris d'atenció al públic

Horaris en dies laborables:

 CONSORCI SANITARI DEL MARESME	PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES: CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, QUE COMPRÈN EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES <i>Núm. Expedient: CSdM 25/23-SG</i>
---	---

- Cafeteria de 08:00 a 20:00 h
- Dinars de 13:00 a 16:00 h

Horaris en caps de setmana i festius:

- Cafeteria de 07:00 a 20:00 h
- Dinars de 13:00 a 16:00 h

Aquests horaris podran experimentar variacions en funció de les circumstàncies i sempre de mutu acord entre la Direcció i l'empresa adjudicatària.

La neteja de la cafeteria es realitzarà un cop finalitzat el servei.

6.4. Servei als altres centres del CSdM

6.4.1. Antic Hospital Sant Jaume i Santa Magdalena

Les instal·lacions del Antic Hospital Sant Jaume i Santa Magdalena no permeten implementar un model de cuina in situ. Es per aquest motiu que l'organització de cuina a l'Antic Hospital Sant Jaume i Santa Magdalena és mitjançant un aprovisionament de V games i subministraments de plats refrigerats des de la cuina de l'Hospital de Mataró. El centre disposa de food back i dels equips necessaris per a realitzar la rethermalització del producte de V gama.

L'emplatat dels esmorzars, dinars i sopars estarà centralitzat a la cuina i servit en safates individuals amb tapa pels dinars i sopars per a cada malalt, amb targeta identificativa amb informació sobre el menú, i amb el nom del pacient i el número d'habitació i llit.

Es lliuraran els productes necessaris per què el personal del centre pugui preparar els berenars i rissopons que es servirà en got, cullereta i tovallons d'un sol ús.. El servei es realitzarà en forma d'estoc, conjuntament es farà la distribució dels extres.

La vaixella, safates i parament es neteja al tren de rentat instal·lat a la cuina de l'Antic Hospital Sant Jaume i Santa Magdalena.

Al mateix centre hi ha un servei de menjador de personal en horari de 13 a 16h. El tipus de menús és similar al del menjador de personal de l'Hospital de Mataró.

El transport del menjar de la cuina central a l'Antic Hospital Sant Jaume i Santa Magdalena i a la Residència Municipal Sant Josep es farà amb mitjans de l'empresa adjudicatària. Es facturarà al CSdM amb la distribució per edificis que determini la Direcció del CSdM.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la neteja i manteniment dels contenidors i dels estris emprats en el trasllat dels aliments, i de tots els mitjans de transport.

6.4.2. Residència Municipal Sant Josep

El model productiu a la Residència Municipal Sant Josep és de les mateixes característiques que el de l'Antic Hospital Sant Jaume i Santa Magdalena. Tot i que degut a la particularitat dels usuaris, que són residents de llarga durada i d'edat avançada, es demana la introducció de peixos de consum habitual per la població del Maresme (lluç, llobarro, pagell, nero, bacallà, salmó, verat, orada) dues vegades a la setmana.

Tot i que els residents mengen en diversos espais comuns, no es fa un servei en safates individuals, sinó que es tracta d'un servei a taula tradicional.

Hi ha un servei de Menjador de Personal exclusiu pel personal de guàrdia de nit (2 persones cada dia), i puntualment alguna persona autoritzada pel Departament de Recursos Humans.

Altres serveis pels usuaris:

- L'últim dijous de cada mes es celebren els **aniversaris**. Per aquest motiu, s'envien els ingredients necessaris per fer els pastissos de les celebracions, que es prepararan als tallers que realitzen els residents amb la terapeuta ocupacional, juntament amb refrescos i cava.
- S'organitzaran 3 **jornades monogràfiques** de restauració a l'any per dinar. Una paella per la festa major de les Santes, una barbacoa i una altra a definir pels residents tipus calçotada, "migues", etc, i s'acompanyen de refrescos i cava. A la jornada gastronòmica de la paella també participen familiars dels residents, que poden arribar a ser 60 persones. L'import d'aquests familiars es facturarà a banda al CSdM i al mateix preu que el dinar/sopar del personal del CSdM.

7. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

7.1. Personal

7.1.1. Subrogació del personal

És condició essencial d'execució del contracte subrogar tot el personal indicat a l'annex III, així com el compliment de la normativa laboral i de Seguretat Social en relació a tot el personal adscrit al servei. L'incompliment d'aquestes obligacions seran causa de resolució del contracte.

7.1.2. Organització del personal

L'empresa adjudicatària disposarà al CSdM de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar als 6 mesos de la seva incorporació, un estudi pel dimensionat i l'optimització de la plantilla que consideri necessària en funció de les necessitats dels serveis. Aquest estudi inclourà número de persones, les categories laborals, horaris, número de presències per torn, etc..

7.1.3. Personal propi del CSdM

El CSdM disposa actualment de personal propi a la Cuina Central de l'Hospital de Mataró i a la Residència Municipal Sant Josep. Aquest personal continuarà pertanyent a la plantilla del CSdM.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió d'aquest personal conjuntament amb la del personal propi, si bé el CSdM mantindrà respecte del seu propi personal la qualificació d'ocupador.

7.1.4. Obligacions de caràcter laboral

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió operativa integral del personal propi (l'aportat, si s'escau, i el subrogat) i del personal propi del CSdM, i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei. Això sense perjudici que el CSdM assumeixi tots els deures laborals i envers la Seguretat Social com a ocupador del seu propi personal.

L'empresa adjudicatària informará mensualment al CSdM de:

- Organització de la plantilla, llocs de treball, torns.
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.
- RLC (Rebut de Liquidacions de Cotitzacions) que substitueixen els TC1 i RNT (Relació Nominal de Treballadors) que substitueix el TC2, corresponents als treballadors destinats a la realització dels serveis objecte del present contracte.
- Certificat d'estar al corrent de les seves obligacions tributàries amb L'AEAT i Agència Tributària de Catalunya, amb la Seguretat Social, i un certificat conforme ha abonat les nòmines dels treballadors adscrits al contracte.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar compliment a la normativa laboral de Seguretat Social i de prevenció de riscos laborals vigent, sent pel seu exclusiu compte i càrrec el cost del compliment d'aquestes obligacions, així com les sancions i responsabilitats que en el seu cas s'exigeixin.

Tot el personal del servei, tant el subrogat com el que pertany al CSdM, rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el Pla de Formació. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Es facilitaran, per compte de l'adjudicatari, els dos àpats per torn a totes les persones que treballin cada dia a la cuina i cafeteries (esmorzar i dinar o berenar i sopar).

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per la Direcció del CSdM, per la qual cosa es precisarà informació del currículum professional de la persona proposada.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir a qualsevol dels seus treballadors que presti els seus serveis en els centres a petició raonada de la Direcció del CSdM, i en qualsevol cas, sempre que la Direcció del CSdM faci arribar per escrit tres queixes a l'empresa adjudicatària.

En cas de vaga del personal de restauració, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el compliment dels serveis a que compromet aquest contracte.

Els perjudicis que el personal del Servei de Restauració pugui ocasionar en els locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altre propietat del CSdM, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa adjudicatària, si així ho considera la Direcció del CSdM, que podrà deduir la compensació procedent de les factures que presenti l'adjudicatari.

7.1.5. Cap de servei

L'empresa adjudicatària nomenarà un cap de servei, amb formació suficient i experiència mínima de 3 anys en centres sanitaris, i amb permanència i dedicació diària i exclusiva al CSdM. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions incloses en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb el CSdM i haurà de ser aprovat per la Direcció del mateix. Es reunirà periòdicament amb el responsable de Restauració del CSdM.

Aquesta persona, que realitza tasques de responsable, no pot estar inclosa en la rotació de llocs de treball dels diferents serveis.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir al/la Cap de Servei a petició raonada de la Direcció del CSdM, i en qualsevol cas, sempre que la Direcció del CSdM faci arribar per escrit tres queixes a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a cap de servei al CSdM sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la

 CONSORCI SANITARI DEL MARESME	PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES: CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, QUE COMPRÈN EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES <i>Núm. Expedient: CSdM 25/23-SG</i>
---	---

Direcció del CSdM. L'incompliment d'aquesta clàusula (excepte que s'acrediti causa justificada aliena a la voluntat del contractista) produirà automàticament la penalització descrita en l'annex de penalitats.

La persona responsable del centre estarà localitzable mitjançant telèfon mòbil 24 hores, 365 dies a l'any.

7.1.6. Cap de cuina

L'empresa adjudicatària nomenarà un cap de cuina, amb formació suficient i experiència mínima de 3 anys en centres sanitaris, i amb permanència i dedicació diària i exclusiva al CSdM. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions incloses en aquest contracte, *organitza tot ell personal de cuina i la producció*. Haurà de ser aprovat per la Direcció del mateix. Es reunirà quan sigui necessari amb el responsable de Restauració del CSdM.

Aquesta persona, que realitza tasques de responsable, no pot estar inclosa en la rotació de llocs de treball dels diferents serveis.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir al/la Cap de Cuina a petició raonada de la Direcció del CSdM, i en qualsevol cas, sempre que la Direcció del CSdM faci arribar per escrit tres queixes a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a cap de cuina al CSdM sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció del CSdM. L'incompliment d'aquesta clàusula (excepte que s'acrediti causa justificada aliena a la voluntat del contractista) produirà automàticament la penalització descrita en l'annex de penalitats.

7.1.7. Diplomats i tècnics en dietètica i altres tècnics qualificats

El contractista estarà obligat a disposar al centre de personal amb formació tècnica en dietètica adequada i suficient, mínima de Tècnic de Grau Superior, durant totes les hores de funcionament del servei (de 7:00 h a 22:00 h), per tal d'assegurar el compliment del Protocol dietètic, el recompte de les sol·licituds de dietes, la complementació de les fitxes dietètiques per l'emplatat i la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada una de les Unitats d'Hospitalització, la supervisió de la cinta d'emplatat i altres serveis, i assegurar que els aliments hi arribin en perfectes condicions pel que fa a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.



L'empresa adjudicatària nomenarà un **Responsable de l'àrea de Dietètica i Nutrició** del Servei de Restauració, amb formació de Diplomat/Graduat universitari en Nutrició Humana i Dietètica, i experiència avalada i com a mínim en centres hospitalaris, socio-sanitaris i residències de les mateixes dimensions, amb dedicació exclusiva al CSdM. Dins de les seves responsabilitats, coordinarà la seva àrea amb la resta de l'equip de Restauració i servirà d'enllaç amb l'equip de Dietètica i Nutrició del CSdM i els diferents departaments assistencials (Infermeria, Mèdica, etc...). Aquesta persona, que realitza tasques de responsable, no pot estar inclosa en la rotació de llocs de treball de l'equip de dietistes.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a cap de servei al CSdM sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció del CSdM. L'incompliment d'aquesta clàusula (excepte que s'acrediti causa justificada aliena a la voluntat del contractista) produirà automàticament la penalització descrita en l'annex de penalitats.

Així mateix, l'empresa adjudicatària disposarà d'un **Responsable d'Higiene i Qualitat** amb formació mínima de Diplomat/Graduat Universitari, que dedicarà un mínim d'una jornada completa setmanal amb presència física al CSdM, que vetllarà per garantir l'acompliment dels protocols d'higiene, qualitat i control de punts crítics de la cuina i cafeteries dels centres. També participarà en les inspeccions i reunions de les diferents instal·lacions amb el responsable de Restauració del CSdM.

7.1.8. Uniformitat

L'empresa adjudicatària uniformarà al seu càrrec el personal que presti servei en els locals del CSdM destinats al servei de Restauració.

Aniran vestits amb la roba de feina. L'uniforme s'adequarà en funció dels riscos associats al lloc de treball. Els treballadors hauran d'anar identificats amb el seu nom i el nom de l'empresa ben visibles.

L'uniforme serà d'ús exclusiu dins del recinte hospitalari i socio-sanitari. Per aquelles persones que hagin de desplaçar-se fora del recinte serà obligatori que es canviïn de roba o bé que es protegeixin l'uniforme.

Estarà expressament prohibit utilitzar roba que no sigui l'homologada, o la utilització de roba de carrer.

Es proporcionarà roba d'abric (Armillles o jaquetes) a l'hivern a tot el personal, i pels espais refrigerats.

El personal administratiu o no propi de cuina anirà regularment amb bata, i es posarà gorra quan circuli per les zones de cuina o magatzems.

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre hospitalari. El CSdM haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina s'hauran de protegir degudament amb bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors.

7.2. Equipament, maquinària i utillatge

El CSdM posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, mobiliari, instal·lacions i equipaments de les cuines i cafeteries, sense que l'empresa adquireixi cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte.

En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària recollint la situació inicial.

L'empresa adjudicatària no podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions. En el cas de compra o substitució d'equipament o utillatge serà necessària la prèvia autorització per part del CSdM.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb el CSdM totes les baixes i reposicions d'utillatge, així com les noves adquisicions.

7.3. Manteniment

El Pla de Manteniment preventiu, correctiu i normatiu de l'equipament serà establert pel CSdM i consensuat amb l'adjudicatari.

El cost del manteniment preventiu, correctiu i normatiu de l'equipament i la seva instal·lació, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària i del CSdM al 50%.

El manteniment serà realitzat per l'empresa adjudicatària i facturat mensualment al CSdM. Tot i així, hi ha la possibilitat que més endavant aquestes funcions es traspassin al Servei de Manteniment del CSdM, i que sigui aquest servei qui ho facturi mensualment a l'adjudicatari.

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús tant els locals com les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei.

El CSdM facturarà a l'adjudicatari els desperfectes i avaries que es produeixin a les seves instal·lacions per un mal ús dels mateixos.

7.3.1. Manteniment preventiu i correctiu

Es supervisarà i realitzarà el manteniment preventiu i correctiu dels locals de les cuines, cafeteria de personal i de públic, de tot l'equipament, maquinària i utilatge incloent-hi:

- Locals
- Portes, paviment i mobiliari
- Instal·lacions tècniques interiors
- Carros de distribució
- altres

7.3.2. Manteniment normatiu

Es realitzarà el manteniment normatiu dels locals de les cuines, cafeteria de personal i de públic, de tot l'equipament, maquinària i utilatge incloent-hi:

- Revisions periòdiques obligatòries
- Cambres frigorífiques
- Aparells a pressió
- altres

7.4. Reposició de vaixel·la, coberteria i cristalleria

La reposició de la vaixel·la, coberteria i cristalleria de tots els serveis serà gestionada per l'adjudicatari i deduirà de la facturació mensual al CSdM el 50% del seu cost.

Els models i la qualitat hauran de ser aprovats per la Direcció del CSdM. Es podrien definir diferents models en funció de les característiques específiques dels diferents perfils d'usuaris.

En cas que l'adjudicatari demori la compra d'aquests elements de forma injustificada, el CSdM es reserva el dret de realitzar la compra directament, deduint el 50% del seu cost de la factura mensual corresponent.

7.5. Neteja i desinfecció

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària i amb la freqüència establerta dels locals, equipaments i utilatge de la cuina i cafeteries, i assumirà tots els costos que se'n deriven (productes de neteja, personal, etc.). En el cas de no ser satisfactori el seu resultat, el CSdM es reserva el dret de fer-se càrrec d'aquests treballs i deduir el seu cost de la facturació mensual.

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar el Pla de neteja i higiene, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc..

7.6. Control higiènic-sanitari

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa legal vigent. Així mateix haurà de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents.

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment anàlisis bacteriològics d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat.

L'empresa adjudicatària efectuarà la vigilància de la salut del seu personal així com qualsevol altre control exigit per la legislació vigent.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció del Centre tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

El centre, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics en casos determinats, mitjançant una entitat autoritzada i a criteri del propi CSdM a:

- Menús de risc
- Superfícies de treball
- Estris
- Manipuladors

El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

7.7. Altres despeses derivades del servei de cuina

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altre tipus de despesa que origini el servei de cuina i cafeteries dels centres, incloent-hi els tributs, taxes, llicències, permisos, etc..

7.8. Prevenció de riscos laborals i plans d'emergència

Respecte als diferents plans d'emergència del CSdM, l'empresa contractada s'haurà d'implicar i participar en la mesura que indiqui el pla corresponent, tant per garantir la pròpia seguretat i la de les altres persones que puguin romandre al centre, 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, a conseqüència de l'incompliment de mesures

preventives per part del personal de l'empresa contractada, el CSdM repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa contractada.

L'empresa adjudicatària ha de garantir la formació reglamentària del personal propi per fer front a les emergències ocorregudes dins de les instal·lacions de la cuina i cafeteries.

8. APORTACIONS DEL CSdM

El CSdM permetrà a l'empresa adjudicatària la utilització dels locals necessaris per a la prestació del servei i de la concessió del servei al qual fa referència aquest plec.

8.1. Subministraments

El CSdM facilitarà a l'adjudicatari els subministraments necessaris, tant per la cuina de l'hospital com per les dues cafeteries i els altres edificis, sempre amb criteris d'estalvi, que ha de complir l'empresa adjudicatària.

En relació al subministrament de gas a l'edifici Hospital, s'estableix una limitació anual de 15.000 m³. Per sobre d'aquest consum, l'empresa adjudicatària haurà d'abonar la diferència corresponent al preu de cost del CSdM, sempre i quan no hi hagin variacions significatives de l'activitat del CSdM. A fi i efecte de controlar aquest consum hi ha instal·lat un aparell de mesura específic.

8.2. Mitjans tècnics aportats pel CSdM

El mobiliari pels despatxos i magatzems, els telèfons mòbils, ordinadors i l'ofimàtica, els proporcionarà el CSdM per motius tècnics i funcionals, garantint així la total cobertura dels telèfons mòbils a qualsevol planta de l'hospital, inclòs soterranis i altres zones sense cobertura per companyes que no siguin adjudicatàries del servei de telecomunicacions del CSdM, poden alhora resoldre de forma immediata qualsevol avaria de telefonia mòbil i PCs, el que repercuteix en una millora de la prestació del servei pel CSdM.

8.3. Manteniment

Veure apartat 6.3.

8.4. Desinsectació i desratització

El CSdM es farà càrrec de la desinsectació i la desratització de les instal·lacions de les cuines i les cafeteries i a la resta d'instal·lacions necessàries per desenvolupar l'activitat demandada. A tal efecte, té establert amb una empresa especialitzada un contracte de manteniment de

plagues. S'utilitzen els productes i els procediments adequats, complint en tot moment la normativa vigent. L'empresa adjudicatària te l'obligació de cenyir-se a les recomanacions i controls que demani l'empresa especialitzada pel control de les plagues.

8.5. Personal

El CSdM disposa de personal propi a la Cuina Central i a la Residència Municipal Sant Josep. Aquest personal continuarà pertanyent a la plantilla del CSdM, i aquest assumeix tots els deures laborals i envers la Seguretat Social respecte d'aquest personal, sense perjudici de les tasques de gestió operativa que el contractista realitzarà en nom del CSdM respecte d'aquest personal a efectes de garantir una correcta coordinació en la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a comunicar diàriament al CSdM les baixes, accidents laborals i malalties professionals, vacances, permisos, etc., del personal del CSdM, i en general qualsevol incidència relacionada amb l'assistència dels empleats al seu lloc de treball.

En el cas de produir-se absències per qualsevol causa, l'adjudicatari garantirà en tot moment les presències del personal necessari per a garantir la continuïtat del servei segons les necessitats de producció del moment i la estacionalitat en que es produeixin, tant si és de l'empresa adjudicatària com del CSdM.

S'adjunta relació de les categories professionals i jornada laboral del personal adscrit a la Plantilla del CSdM (Annex IV).

Les noves contractacions de personal per a la cobertura de llocs funcionals vacants com a conseqüència de la baixa a l'empresa de treballadors del CSdM o el trasllat a altres departaments, les haurà de realitzar l'empresa adjudicatària i el seu cost anirà a càrrec del CSdM, que assumirà l'increment de cost tal com es descriu a l'apartat de "Modificacions previstes del contracte".

9. INSPECCIÓ I CONTROL

El CSdM designarà la persona o les persones que assumiran la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques.
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls.



- Realitzarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització de les dietes, etc.).
- Controlarà el compliment de les normatives higiènic-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc.; del personal i de la matèria primera) i d'altres establertes legalment.
- Supervisarà el compliment en general del contracte de la prestació del servei.
- Valorarà les incidències del servei, internes o externes, i la resolució d'aquestes.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o d'aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes pel consum.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants del centre de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a permetre l'accés a les instal·lacions dels serveis, no podent impedir-ho sota cap concepte.

El CSdM podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, l'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

Paral·lelament, el departament de Manteniment del centre assumirà la supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària.

Així mateix, estarà sotmesa a la supervisió del Comitè de Seguretat i Salut del centre pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

10. AVALUACIÓ DE QUALITAT

Es realitzarà dues vegades a l'any una enquesta de satisfacció del Servei de Restauració a tots els usuaris del Servei de Restauració: pacients, personal i públic, de tots els centres, i es realitzarà un informe en el que a més es proposaran els aspectes de millora si s'escau.

11. MESURES AMBIENTALS

S'exigeix que es mantinguin les mesures mediambientals acords amb la política mediambiental del Consorci, per tal d'afavorir la disminució de residus i del consum energètic en les diferents etapes del processos de restauració. Amb aquesta finalitat es promourà per exemple la recollida selectiva de residus, l'ús d'envasos compostables, la disminució o aprofitament de les

minves alimentàries i la reducció del consum energètic. Es valoraran satisfactòriament les mesures noves que vagin encaminades en aquesta direcció.

Amb aquest mateix objectiu i en línia amb la nova *Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari*, es començarà a treballar sobre la implementació d'un Pla de prevenció de malbaratament alimentari (PPMA).

Per poder reduir els plats sobrants de la cinta d'emplatat de la cuina, es preveu la implantació del projecte del "Pont alimentari" promogut per la Fundació Prevenció de Residus i la Fundació Banc de Recursos, amb el suport del Departament de Territori i Sostenibilitat de la Generalitat de Catalunya en el marc d'actuació de la Llei 3/2020 sobre la reducció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. Consisteix en la recuperació i reaprofitament de les racions no servides del servei de restauració, per donar a Caritas-Creu Roja del Maresme. L'empresa adjudicatària haurà d'emmagatzemar en una cambra frigorífica els plats sobrants en monoporcions i adequadament identificats, i un cop a la setmana Creu Roja ho passarà a recollir.

També es preveu la implantació del projecte "To good to go" o similar, per poder reduir els plats sobrants de la línia dels selfs de cafeteries.

12. ALTRES CONDICIONS DEL SERVEI

El servei prestat per l'empresa adjudicatària haurà de complir els requisits establerts en la normativa vigent.

En el cas de subcontractar altres empreses per a la prestació de serveis accessoris, serà imprescindible l'autorització escrita i expressa per part de la Direcció del CSdM, recaient sobre l'adjudicatari qualsevol responsabilitat sobre aquests serveis. Tanmateix serà motiu de rescissió del contracte l'incompliment de l'esmentada autorització.

L'adjudicatari, una vegada rebuda la comunicació d'adjudicació i prèviament a la signatura del contracte, haurà de subscriure una assegurança de responsabilitat civil per un import mínim de 600.000 Euros per sinistre, pels danys que puguin ocasionar als usuaris, visitants i personal del centre, així com als treballadors propis de l'empresa adjudicatària que realitzin la seva funció en les dependències del CSdM i als edificis, instal·lacions i equipament del CSdM. Aquesta pòlissa s'haurà de mantenir vigent durant tota la vigència del contracte havent-ne d'acreditar anualment mitjançant còpia compulsada del corresponent rebut.

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a aportar tota la informació relativa al servei que per part de la Direcció del CSdM es consideri necessària.

13. MILLORES

En el marc del present plec el CSdM valorarà com a criteri avaluable les següents millores, que en cap cas podran modificar l'oferta econòmica del mateix:

INFORMACIÓ A APORTAR AL SOBRE B (CRITERIS SUBJECTIUS):

13.1. Ampliació de l'oferta de menú d'elecció

Actualment només 4 dietes tenen la possibilitat de disposar de Menú d'elecció, i vist la bona acollida d'aquesta mesura i el confort que això proporciona a l'usuari, ens interessaria augmentar aquesta opció per altre tipus de dietes.

13.2. Previsió d'un sistema d'elecció del Menú Opcional i la Mini Carta/ programa gestió dietes

L'adjudicatari haurà de preveure un sistema d'elecció del Menú Opcional i Mini Carta en els casos que els usuaris no puguin auto-omplir el Full de Menú opcional, o bé quan no disposin de smartphone quan s'implanti el nou programa de gestió de dietes, que es preveu introduir amb els objectius de millorar el servei per l'usuari, de reduir els residus, i per digitalitzar i agilitzar la feina del servei de restauració.

13.3. Propostes de millora per la Residència Sant Josep

Degut a que els residents de la Residència tenen una edat avançada, amb necessitats especials, i sobretot amb una estada mitjana de 4-5 anys, es valoraran positivament les mesures per tal de variar/diversificar/adaptar els menús de la Residència Sant Josep.

INFORMACIÓ A APORTAR AL SOBRE C (CRITERIS AUTOMÀTICS):

13.4. Millora de la qualitat organolèptica d'alguns dels aliments bàsics:

Es valoraran propostes dirigides a la millora del tipus de patata ja que és un ingredient freqüent en moltes de les dietes, i actualment no és satisfactori.

Abans d'implantar la mesura, la direcció del CSdM farà una prova abans d'acceptar la proposta satisfactòria.

Es valoraran propostes dirigides a la millora del cafè de l'esmorzar dels pacients, ja que és un ingredient de confort dels pacients, i actualment no és satisfactori.

Abans d'implantar la mesura, la direcció del CSdM farà una prova abans d'acceptar la proposta satisfactòria.

13.5. Introducció de verdures-hortalisses de proximitat:

Aportar llistat de proveïdors de verdures i hortalisses de la comarca del Maresme o d'un radi de 50 km, que puguin abastir la producció de verdures i/o hortalisses del menú del CSdM, com a mínim d'un ingredient a la setmana.

14. FACTURACIÓ MENSUAL

14.1. Facturació dels serveis realitzats

La factura farà sempre referència al servei prestat el mes anterior i es presentarà al CSdM abans del dia 5 del mes següent al del servei efectuat, desglossada d'acord amb les necessitats del CSdM.

Es confeccionarà amb data de l'últim dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat, diferenciades per als diferents centres del CSdM, servei a usuaris i concessió de servei per les cafeteries, i hauran de ser detallades de forma desagrupada per serveis, centres de cost, etc.

14.2. Cànon de cafeteries del CSdM

En concepte de cànon per l'explotació, l'adjudicatari abonarà al CSdM un cànon en funció de la facturació dels anys 2024, 2025 i pròrroga, sent les quantitats mínimes les següents:

ANUALITAT	ESTIMACIÓ DE FACTURACIÓ ANUAL		CÀNON MÍNIM	TANT PER CENT RESPECTE FACTURACIÓ
2024	1.630.000,00 €		93.905,15 €	5,761%
2025 I PRORROGA	1.680.000,00 €		127.935,17 €	7,615%

El cànon (pagament directe més inversions) serà variable, i per tant, es regularitzarà en períodes de 12 mesos segons la facturació efectivament produïda aplicant la següent fórmula, abonant o detraient la diferència sobre el total abonat en el període anterior:

$\text{Cànon anual} = \text{CpAd} + (\text{FmC} - \text{FpAd}) \cdot 97\%$	On: CpAd = Cànon anual proposat per l'adjudicatari FmC = Facturació anual real FpAd = Facturació anual prevista pel CSdM
--	--

 CONSORCI SANITARI DEL MARESME	PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES: CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, QUE COMPRÈN EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES <i>Núm. Expedient: CSdM 25/23-SG</i>
---	---

L'import s'abonarà directament al CSdM en pagaments mensuals que correspondran a la dotzena part del cànon anual proposat per l'adjudicatari a la seva oferta, dels quals es deduiran 2.000 € mensuals (24.000 € anuals), que s'aportaran al CSdM en forma d'inversió per millores en els element afectes al servei, que es consensuaran amb el CSdM, i que el contractista haurà de justificar documentalment mitjançant l'aportació de les factures corresponents.

L'adjudicatari haurà de facilitar conjuntament amb les factures mensuals la informació dels reports emesos per les caixes fiscals de les cafeteries ("Z") en format electrònic juntament amb un resum en fulla de càlcul.

El CSdM realitzarà en qualsevol moment les verificacions convenients inclosa la revisió de la caixa registradora.

El CSdM emetrà mensualment una factura corresponent al cànon de cafeteria.

15. ABONAMENT INVERSIÓ EN MILLORA DE LES CAFETERIES

A la licitació del 2016 es va dur a terme una inversió de millora de la concessió de servei per la cafeteria de Públic i de Personal de l'Hospital de Mataró consistents en la renovació de la imatge i del servei, que havia d'incloure accions de dinamització de les cues i millores en l'aprofitament dels espais, la exposició i la comunicació de l'oferta, així com millores en el sistema de pagament del personal del CSdM per simplificar aquest procés alhora que actualitzar el software.

El projecte presentat per l'empresa guanyadora del concurs públic va ser perfeccionat pel CSdM i l'empresa adjudicatària i executat per valor de 137.449,95 €.

Degut al trencament de l'equilibri del contracte en la seva part de concessió de servei ocasionat per la pandèmia del COVID-19, es van prendre diverses accions per restablir l'equilibri del mateix, entre les quals, l'autorització per part de l'òrgan de contractació al contractista per a no realitzar l'amortització de les millores a les cafeteries.

Per aquest motiu, el nou adjudicatari del contracte integral de restauració del CSdM, i per la part del contracte de concessió del servei, haurà d'abonar a l'empresa Catering Arcasa, SL la quantitat de 45.240,39 €. Aquest import haurà de ser abonat en el termini màxim de 10 dies hàbils a comptar des de la formalització del contracte, essent l'incompliment d'aquesta obligació considerat una obligació contractual essencial als efectes del previst a l'article 211.1.f) de la LCSP.

L'empresa adjudicatària d'aquesta licitació podrà amortitzar aquest import durant la vigència del

contracte i pròrroga a raó de 15.080,13 € anuals. En cas de resolució anticipada del contracte, l'import pendent d'amortitzar serà abonat per la nova empresa adjudicatària del contracte.

Aquesta amortització anual a estat inclosa a l'estudi de viabilitat del contracte.

16. REQUISITS D'INFORMACIÓ

Acompanyant la factura mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació en suport informàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i extres demanades a través del programa informàtic i per telèfon o altre mitjà autoritzat.

Aquesta informació haurà de ser clara i detallada.

- Informació de caràcter laboral:
 - Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i cafeteries

L'empresa adjudicatària facilitarà al CSdM tota la informació necessària per fer el seguiment mensual del compte d'explotació del Servei Integral de Restauració, i anualment, lliurarà l'auditoria de la seva empresa amb la desagregació de l'activitat realitzada al CSdM.

L'empresa adjudicatària està obligada a informar per escrit i de forma immediata al CSdM de qualsevol incidència important del servei.

L'empresa adjudicatària confeccionarà una **Memòria anual del servei**, amb avaluació de la prestació realitzada, anàlisis d'incidència i propostes de millora, abans del 28 de Febrer de l'any següent.

17. OFERTA TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS PEL QUE RESPECTA ALS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ SUBJECTES A UN JUDICI DE VALOR (sobre B)

Cal presentar l'oferta de forma estructurada i breu, evitant informació comercial que no sigui imprescindible.

La documentació a aportar serà en format electrònic (format PDF) i **inferior a 350 pàgines**, presentades en un **únic arxiu PDF**, amb totes les pàgines numerades a excepció de la coberta, de forma correlativa i seguint l'índex que es mostra al quadre de característiques, **el qual s'haurà de presentar com a pàgina 1**, i permetent-se una pàgina de coberta no comptabilitzada en el paginat.

Les ofertes hauran de contenir la següent informació:

- Descripció del compliment dels requisits obligatoris del Plec de Prescripcions Tècniques i del grau de compliment dels aspectes de valoració subjectiva, segons el quadre de característiques, que caldrà descriure punt a punt.

IMPORTANT:

- ***La informació que no estigui recollida amb la numeració sol·licitada, el paginat descrit, i amb l'índex indicat, no serà llegida ni valorada, per tant obtindrà zero punts en tota la valoració subjectiva.***

18. OFERTA A PRESENTAR PELS LICITADORS PEL QUE RESPECTA ALS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ AVALUABLES AUTOMÀTICAMENT (sobre C)

El licitador haurà de presentar la seva oferta econòmica, d'acord amb els paràmetres de l'annex VIII Oferta Econòmica. La no presentació des annexes V, VI i VIII serà motiu d'exclusió.

- Oferta econòmica
- Oferta de cànon per la concessió d'explotació de les cafeteries
- Annexes V i VI

A més, s'hauran de presentar els plans per assolir la qualitat del servei, com també per la millora d'alguns aliments específics claus en el confort de l'usuari.

19. VISITA INFORMATIVA

Es considera imprescindible que les empreses participants a la licitació visitin els espais de treball. Per tant, l'acreditació de la realització de la visita és condició d'admissió a la licitació.

Per aquest motiu, el dia i hora de visita amb el personal dels serveis tècnics de l'àmbit de Restauració del Consorci Sanitari del Maresme serà el que s'indiqui al taulell d'avisos del perfil del contractant del Consorci, ubicat a la PSCP.

Per fer la visita cal confirmar assistència a:

Sra. Maria Vilriales
Unitat Contractació Pública
 Hospital de Mataró
 Ctra. de Cirera, 230
 08304 - Mataró
 Tf. 93 741 77 00 ext. 1018

 CONSORCI SANITARI DEL MARESME	PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES: CONTRACTACIÓ DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, QUE COMPRÈN EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I LA CONCESSIÓ DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES <i>Núm. Expedient: CSdM 25/23-SG</i>
---	--

Un cop realitzada la visita de les instal·lacions objecte de la licitació, els serveis tècnics us faran entrega de l'acta de realització de visita. Aquesta haurà d'estar signada pels serveis tècnics del CSdM i s'haurà de presentar posteriorment al SOBRE A, conjuntament amb la resta de documentació a entregar.

Qualsevol consulta, dubte o aclariment s'haurà de formular a través de la Plataforma de la Generalitat. Les respostes es produiran únicament pel mateix mitjà.

ANNEX 1. PENALITATS

Les penalitats previstes s'apliquen de forma preferent respecte les previstes al Plec de Clàusules Administratives Particulars i a la LCSP. El procediment d'imposició de penalitats serà el previst al Plec de Clàusules Administratives Particulars i a l'article 194 de la LCSP.

Es preveuen les següents penalitats per a les infraccions de les obligacions contractuals definides en els plecs que regeixen el present contracte. Igualment, a continuació s'identifiquen les obligacions contractuals essencials l'incompliment de les quals podrà comportar la resolució del contracte.

Sense perjudici que les diferents penalitats previstes es puguin aplicar de forma acumulativa per a un mateix incompliment, cada penalitat aplicada de forma individual no podrà superar el 10% de l'import d'adjudicació del contracte i les diferents penalitats aplicades en un mateix contracte conjuntament no podran superar el 50% d'aquest import.

A1.1. Retard en el lliurament dels menús estacionals

En el cas d'incompliment dels terminis de lliurament per qualsevol motiu de la proposta de menús de les 3 setmanes de les dues estacions amb 1 mes d'antelació a la Direcció del CSdM, s'aplicarà una penalització de 100 € per cada dia natural de retard.

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.2. No permetre el menú opcional i/o la mini carta

En el cas d'incompliment en l'aplicació del menú opcional i/o la mini carta, s'aplicarà una penalització de 200 € per pacient i per cada dia d'incompliment.

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.3. No disposar de professionals amb el grau de dietètica i nutrició humana

En el cas no disposar dels professionals descrits al PPT amb el grau de dietètica i nutrició humana per dur a terme la validació de dietes, l'elaboració dels menús, la supervisió de la cinta d'emplatat entre altres tasques, s'aplicarà una penalització de 500€ per cada dia d'incompliment.

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.4. Retard en el lliurament dels àpats a les hores definides al PPT

En el cas d'incompliment dels horaris d'entrega dels àpats en els diferents serveis (unitats d'hospitalització, hospitals de dia, etc.) segons els requeriments del PPT, s'aplicarà una penalització de 1.000€ per cada 10 minuts de retard de qualsevol dels diferents tipus àpat (esmorzars, dinars, berenars, sopars, ressonons) i per cada vegada que es repeteixi.

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.5. No elaborar les dietes de textura modificada amb les característiques definides o amb el mètode definit

En el cas d'incompliment en l'elaboració de les dietes de textura modificada, no complint amb les característiques físiques, nutricionals i/o organolèptiques definides, i/o bé per incompliment del mètode d'elaboració amb el personal adequat i a la cuina central de l'Hospital de Mataró, s'aplicarà una penalització del 0,1% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment per cada àpat (dinar o sopar) no realitzat.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 0,1\% * In$	On: Pa = Import estimat DTM per 1 any In = Incompliment (no realització d'algun àpat amb les característiques definides)
---	---

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.6. No realitzar les jornades gastronòmiques a la cafeteria de personal

En el cas d'incompliment en la realització d'alguna de les jornades gastronòmiques a la cafeteria de personal, s'aplicarà una penalització del 0,5% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment per cada àpat (dinar o sopar) no realitzat segons el descrit al PPT.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 0,5\% * In$	On: Pa = Import d'adjudicació per 1 any In = Incompliment (no realització d'algun àpat de jornada gastronòmica)
---	--

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.7. No realitzar els menús de les festivitats assenyalades

En el cas d'incompliment en la realització dels menús de les festivitats assenyalades, s'aplicarà una penalització de l'1% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment per cada menú (dinar o sopar) no realitzat segons el descrit al PPT.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 1\% * In$	On: Pa = Import d'adjudicació per 1 any In = Incompliment (no realitzar els menús de les festivitats assenyalades)
---	---

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.8. No realitzar les enquestes de satisfacció dels usuaris

En el cas d'incompliment en la realització d'alguna de les 2 enquestes de satisfacció des usuaris mínimes anuals, s'aplicarà una penalització de l'1% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment per cada una de les enquestes no realitzades.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 1\% * In$	On: Pa = Import d'adjudicació per 1 any In = Incompliment (no realització d'una enquesta de satisfacció dels usuaris)
---	--

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.9. No disposar de la informació sobre la plantilla

En el cas no disposar o no tenir actualitzades mensualment la informació sobre la plantilla de treballadors, baixes, incorporacions, accidents laborals RLC i RNT, s'aplicarà una penalització de l'1% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment per cada un dels cas descrits i mes.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 1\% * In$	On: Pa = Preu adjudicat per 1 any In = Incompliment (incompliment en facilitar la informació sobre la plantilla)
---	---

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

A1.10. Substituir la persona designada com a cap del Servei, el cap de cuina i/o responsable de Dietètica al CSdM sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció de CSdM.

Aquest incompliment (excepte que s'acrediti causa justificada aliena a la voluntat del contractista) produirà automàticament una penalització del 2% cap de Servei, 1,5% cap de cuina i 1% per responsable de Dietètica del total de la facturació dels últims 12 mesos anteriors al mes en que s'hagi produït l'incompliment. En el cas de no haver-se produït 12 mesos de facturació, es calcularà fent la mitjana en base als mesos ja facturats.

Fórmula: <i>Penalitat = Tf * 2%</i>	On: Tf = Total de la facturació últims 12 mesos
--	--

Fórmula: <i>Penalitat = Tf * 1,5%</i>	On: Tf = Total de la facturació últims 12 mesos
--	--

Fórmula: <i>Penalitat = Tf * 1%</i>	On: Tf = Total de la facturació últims 12 mesos
--	--

19.1. No presentació mensual de la informació de les caixes fiscals de les cafeteries

En el cas d'incompliment del lliurament dels "z" mensuals de les caixes fiscals de les cafeteries en els termes definits al PPT, s'aplicarà una penalització de l'1,5% de l'import global d'adjudicació estimat per l'annualitat de l'incompliment per cada mes no lliurat.

Fórmula: <i>Penalitat = Pa * 1,5% * In</i>	On: Pa = Import d'adjudicació per 1 any In = Incompliment (no lliurament dels "Zs" de caixes de cafeteries)
---	---

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

19.2. Incompliment del manual de dietes o menús de cafeteries o del manual de qualitat alimentària

En el cas d'incompliment del manual de Dietes o menús de cafeteria o del Manual de Qualitat Alimentaria, s'aplicarà una penalització del 2% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment per cada un dels conceptes (Manual de Dietes o menús de cafeteria o Manual de Qualitat Alimentaria) incomplert.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 2\% * In$	On: Pa = Preu adjudicat per 1 any In = Incompliment (Manual de Dietes o menús de cafeteries o Manual de Qualitat Alimentària)
---	--

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

19.3. Incompliment del sistema d'anàlisis de perills i punts crítics de control (APPCC)

En el cas d'incompliment del Sistema d'Anàlisis de Perills i Punts Crítics de Control (APPCC) per la seguretat alimentària, o no presentar els documents acreditatius del compliment de la normativa higiènica o els resultats dels anàlisis bacteriològics d'aliments mensuals, s'aplicarà una penalització del 2% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment i per cada vegada que es detecti l'incompliment.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 2\% * In$	On: Pa = Preu adjudicat per 1 any In = Incompliment (sistema d'anàlisis de perills i punts crítics de control (APPCC))
---	---

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

19.4. Incompliment de les propostes de millora proposades sobre la qualitat alimentària

En el cas d'haver acceptat les diferents propostes de millora, i que aquestes no es duguin a terme s'aplicarà una penalització del 2% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment, i per cada vegada que es detecti l'incompliment per cadascuna de les propostes de millora acceptades.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 2\% * In$	On: Pa = Preu adjudicat per 1 any In = Incompliment (proposta de millora)
---	--

19.5. No disposar de les fitxes tècniques dels plats

En el cas no disposar o no tenir actualitzades les fitxes tècniques de cadascun dels plats amb la informació dels gramatges, informació nutricional i informació dels al·lèrgens, s'aplicarà una penalització del 2% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment i per cada mes en que es produeixi.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 2\% * In$	On: Pa = Preu adjudicat per 1 any In = Incompliment (incompliment de les fitxes tècniques dels plats o no actualització de la informació)
---	--

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.

19.6. No presentació de l'auditoria anual de l'empresa adjudicatària exclusiva pel CSdM

En el cas de no lliurar anualment una auditoria sobre l'activitat realitzada al CSdM per part de l'empresa adjudicatària per tal de realitzar el seguiment fefaent del compte d'explotació de l'anualitat anterior abans del 31 de maig de l'any següent, s'aplicarà una penalització del 8% de l'import global d'adjudicació estimat per l'anualitat de l'incompliment.

Fórmula: $Penalitat = Pa * 8\% * In$	On: Pa = Preu adjudicat per 1 any In = Incompliment (no lliurament de l'auditoria anual)
---	---

En el cas que aquest incompliment persisteixi més d'una vegada es considerarà que s'ha incomplert una obligació contractual essencial i es podrà resoldre el contracte.