

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES SERVEI D'ALIMENTACIÓ DESTINAT ALS PACIENTS I PROFESSIONALS DE L'HOSPITAL CLÍNIC DE BARCELONA, AMB INCLUSIÓ DE L'EXPLOTACIÓ DE MENJADORS, CAFETERIES I ESPAIS D'AUTOSERVEI PER A LA VENDA D'ALIMENTS I BEGUDES

Exp. 2023-130

Índex

0. INTRODUCCIÓ	3
1. OBJECTE	4
2. ÀBAST DELS SERVEIS OBJECTE DEL CONTRACTE	4
3. SERVEIS D'ALIMENTACIÓ	7
4. SUPORT TÈCNIC A L'ÀREA DE QUALITAT DEL DEPARTAMENT DE QUALITAT DEL SERVEI A PACIENTS DE L'HOSPITAL CLÍNIC DE BARCELONA.....	17
5. INSPECCIÓ I CONTROL CONTROL DE QUALITAT	18
6. CONTROL HIGIÈNIC-SANITARI EN MENJADORS I CAFETERIES	19
7.-CONTROL DE LA QUALITAT PERCEBUDA A MENJADORS I CAFETERIES.....	20
8.-EQUIPAMENT I UTILLATGE DE MENJADORS I CAFETERIES.....	21
9.-NETEJA	21
10.-MANTENIMENT DE MENJADORS I CAFETERIES	22
11.-CONSUMS ENERGETICS I SERVEIS.....	22
12.-PERSONAL	22
13.-COMPLIMENT DE LA NORMATIVA LEGAL.....	24
14.- MEMÒRIA D'ACTIVITATS.....	24
15.- OBLIGACIONS EN SEURETAT I SALUT LABORAL	25
16.- SISTEMA INTERNS DE PAGAMENT	26
17.- COST DELS SERVEIS I PRESENTACIÓ DE LA OFERTA	26
18.- DRETS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.....	28
19.- DRETS DE L'HOSPITAL CLINIC DE BARCELONA.....	29
20.- RÈGIM DE PENALITATS	29
21.- ÍNDEX D' ANNEXOS	31

0. INTRODUCCIÓ

L' Hospital Clínic de Barcelona (HCB) és un consorci en el qual participen el Servei Català de la Salut i la Universitat de Barcelona amb domicili al carrer de Villarroel, número 170, 08036 Barcelona. L'objecte de l'Hospital Clínic de Barcelona és la realització d'activitats sanitàries i sociosanitàries al servei dels ciutadans, així com docents, de recerca, d'investigació i innovació sanitària i, en concret, donar compliment de forma prioritària a l'activitat que se li encarregui en el marc del sistema de salut de cobertura pública per part del Servei Català de la Salut, a l'empara del que estableix la Llei d'ordenació sanitària de Catalunya.

Així mateix, l'Hospital Clínic de Barcelona (HCB) participa en les entitats que seguidament s'indiquen:

1. Consorci de Gestió Corporació Sanitària (CGCS).
2. Barnaclínic, SA (BCL)
3. Fundació Clínic per a la Recerca Biomèdica (FCRB)
4. Consorci d'Atenció Primària de Salut de l'Eixample (CAPSBE)
5. Consorci Institut Investigacions Biomèdiques August Pi i Sunyer (IDIBAPS)
6. Fundació Privada Instituto de Salud Global Barcelona (ISGLOBAL)
7. Consorci de Salut i Social de Catalunya, SA

En la memòria 2022 s'indiquen les dades d'activitat de l'Hospital, on es destaca:



Per més dades, consulteu al següent enllaç: <https://memoria.clinic.cat/>

A continuació es descriu el servei a cada una de les seus:

Seu Villarroel

Seu Plató

Seu Maternitat

1. OBJECTE

Aquest plec de prescripcions tècniques (en endavant PPT) té per objecte definir les condicions que hauran de regir el contracte dels serveis que es detallen a continuació:

- ❖ Explotació del servei de restauració i cafeteria dels menjadors laborals i públics de totes les seus.
- ❖ De restauració per a pacients seu Maternitat en línia freda.
- ❖ De restauració per a pacients a seu Plató.
- ❖ De suport tècnic de l'àrea de qualitat al Departament de Qualitat del Servei a Pacients de seu Villarroel.
- ❖ Explotació de màquines de venda en modalitat d'autoservei a totes les seus.
- ❖ Serveis addicionals que es requereixin.

Així, l'objecte del contracte es compona dels serveis següents:

1. Servei de menjador per treballadors de l'HCB a les diferents seus
2. Servei de suport de control a la qualitat
3. Servei d'alimentació a pacients seu Maternitat en línia freda.
4. Servei d'alimentació a pacients a seu Plató
5. Servei addicional de cafè
6. Servei addicional per a actes institucionals o menjars de treball
7. Servei de venda en modalitat d'autoservei

Per altra banda, l'empresa adjudicatària té l'obligació d'assumir l'amortització pendent de les obres realitzades al menjador laboral de Villarroel durant l'anterior licitació i de la qual va quedar un import pendent i segons data d'inici s'haurà d'assumir l'import corresponent pagant-ho directament al anterior adjudicatari, a l'Annex VII es detalla el quadre d'amortització.

L'empresa adjudicatària haurà de fer un ingrés a l'HCB al número de compte que s'indiqui de la totalitat de l'amortització pendent segons data d'inici de contracte. Aquest document s'ha de lliurar amb la primera factura. En cas que no s'efectuï així, es considerarà una falta molt greu i s'aplicarà la màxima penalització que s'estableixi en el PCAP. Si persisteix l'incompliment, l'HCB podrà rescindir el contracte després d'haver penalitzat reiteradament per incompliment a l'empresa adjudicatària fins assolir el 50% del preu del contracte.

L'inici de servei a Seu Villarroel i Seu Maternitat serà a data de formalització de contracte (veure PCAP) i la data d'inici de servei a Seu Plató serà a 1 de Gener de 2024.

2. ABAST DELS SERVEIS OBJECTE DEL CONTRACTE

L'empresa adjudicatària realitzarà els serveis detallats anteriorment garantint els serveis d'alimentació durant tots els dies de l'any. Aquests inclouen les següents actuacions:

- Planificació i confecció de menús i derivacions incloses les dietes especials, d'acord amb les indicacions de la direcció de l'HCB.
- Gestió de compres, estocs d'aliments i matèries primeres.

- Recepció i emmagatzematge de matèries primeres.
- Confecció de menús especials per a les festivitats assenyalades (Sopar Nit de Nadal, Dinar de Nadal, Dinar de St. Esteve, Sopar de Cap d'any, Dinar 1 de Gener i Dinar dia de Reis, d'acord amb les indicacions de la Direcció de l'HCB.
- Adaptació de menús en festius locals (Sant Joan, Tot Sants o altres d'interès local).
- Confecció de menús d'activitats promogudes per l'HCB tant per pacients com per professionals com per exemple dia mundial de l'alimentació, dia mundial de llegum, unes 3 a l'any.
- Fer mínim 1 jornada gastronòmica la mes a cada seu.
- Gestió del sistema de distribució dels menjars a les plantes o menjadors, de manera que arribin en òptimes condicions d'higiene, organolèptiques i de temperatura, i amb adaptació als horaris que determini l'HCB.
- Realitzar el trasllat i posterior recollida de carros i safates a les plantes d'hospitalització. La distribució a les habitacions la realitzarà personal propi de l'HCB.
- Rentat de vaixelles, coberteries, estris diversos i carros de distribució.
- Neteja i condicionament general de la cuina, cafeteries i menjadors, altres espais de treball i emmagatzematge, extractors i elements d'evacuació de fums en la seva totalitat, superfícies de treball, piques i estris.
- L'establiment dels sistemes i procediments a seguir per la correcta manipulació, elaboració i cuinat de les matèries per la confecció dels menús previstos, contribuint i verificant que es facin de la millor manera.
- La implantació d'un sistema de gestió de qualitat que garanteixi la seguretat alimentària i innocuïtat dels aliments. Aquest mètode ha d'estar adaptat al propi servei, segons característiques i circuits del centre d'activitat. A més de registrar les dades requerides per l'acompliment dels pre-requisits legals, aquestes dades han de ser avaluades presentant l'informe de resultats corresponent a la Direcció de Serveis Generals, per tal d'assegurar que tant la operació com el control dels processos es eficaç.
- El control del sistema d'accés i l'ús de les cafeteries, segons el règim intern establert per la direcció de l'HCB.
- Trasllet diari de les deixalles generades per l'activitat als abocadors finals.
- Implantar els sistemes de producció i control de qualitat, seguint la normativa vigent.
- Garantir que el servei 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.

- La gestió, explotació, manteniment de les màquines de venda en modalitat d'autoservei i neteja de l'espai on estan ubicades.
- El bon estat de conservació i emmagatzematge dels aliments, seguint una rotació adequada d'aquests (FIFO).

L'empresa adjudicatària haurà d'organitzar les cuines des de la recepció de la matèria primera fins a la prestació del servei, complint amb els diagrames de flux de preparació dels plats que es proposin. Qualsevol plat que estigui al menjador o es serveixi als pacients ha d'ajustar-se al diagrama de flux establert i a la seva fitxa tècnica del plat.

La qualitat organolèptica de les matèries primeres correspondrà a la categoria màxima establerta per a cada tipus de producte. I respecte a la qualitat higiènica-sanitària de les matèries primeres, aquestes hauran de complir amb la legislació vigent en matèria d'higiene i seguretat alimentària dels productes alimentaris.

La fitxa tècnica de cada plat ha de contenir com a mínim:

- Fotografia
- Descripció de la composició
- Valor nutricional
- Gramatges dels ingredients del plat
- Procediment culinari d'elaboració del plat
- Al·lèrgens

En aquestes fitxes tècniques haurà de constar que estableix el Reglament (UE) 2019/229, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris. La persona responsable també haurà de revisar i aprovar el Pla d'Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control (en endavant APPCC), així com la qualitat organolèptica i nutricional del plat; i si s'escau, les propietats físiques del plat o aliment elaborat.

L'empresa adjudicatària haurà de definir els següents procediments:

- Procediment per a la correcta manipulació, retirada i correcció dels productes no conformes. Aquest procediment ha de ser àgil i adaptat a les necessitats del servei.
- Procediment o instrucció de "*Food defence*", procediment que permet i identificar, reduir i vigilar les possibles fonts de contaminació intencionada dels aliments.
- Protocol de preparació de dietes per al·lèrgens declarats on com a mínim ha de constar, l'espai on es faran les preparacions, utensilis previstos, equips i sistema de control i verificació del procés.

S'hauran de presentar com a mínim la fitxa de procés dels al·lèrgens:

1. cereals amb gluten
 2. ous i productes derivats
 3. peix i productes a base de peix, mol·luscs i crustacis
 4. llets i derivats inclosa la lactosa
 5. fruits de closca i derivats.
- Pla de contingència davant de situacions d'emergència i/o excepcionals no previstes.
 - Pla per a de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris. d'acord a la LLEI 3/2020 d'11 de Març.

Les fitxes tècniques dels plat i la descripció del procediments assenyalats anteriorment s'hauran de lliurar juntament amb les factures mensuals corresponents del **quart mes de contracte**. En cas de no lliurar-se no es considerarà completa la factura i quedarà retinguda fins a disposar de tota la documentació.

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les qualitats i categories de les matèries primeres indicades a l'Annex II d'aquest PPT, que es consideraran mínimes, i per tant l'adjudicatari té la obligació de mantenir les qualitats i els categories indicades durant tota la vigència del contracte i en cas que aquest vulgui realitzar algun canvi, aquest requerirà la prèvia autorització del Servei d'Alimentació.

Així mateix l'adjudicatari, haurà de disposar a partir del 2on trimestre d'execució del contracte, de la certificació d'Alimentació Mediterrània i per això durant el primer trimestre del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de tramitar aquest certificat d'Alimentació Mediterrània (en endavant certificat AMED) que serà presentat a l'HCB amb la factura mensual corresponent.

L'adjudicatari ha de complir amb la instrucció 02/2023 del CatSalut, Criteris sobre disponibilitat d'aliments i begudes envasats en les màquines expenedores, en les cafeteries i els menjadors i sobre l'accés a l'aigua potable, en els centres i serveis sanitaris del sistema sanitari integral d'utilització pública de Catalunya (SISCAT), està a la vostra disposició a la web i a la intranet del CatSalut. I tenir en compte la Instrucció 03/2023 que modifica la primera.

En el cas que l'Agència de Salut Pública de Catalunya aprovi nous criteris, es consideren aplicables els que siguin vigents.

Si l'HCB dins del marc del Pla Estratègic determina fer alguna campanya de promoció de l'alimentació saludable, l'empresa adjudicatària haurà d'estar a disposició de poder penjar cartellera, informació o altres que es consideri. I alhora, tota comunicació que es faci en aquest àmbit s'haurà d'haver revisat abans per part de l'HCB.

L'empresa licitadora pot fet proposta de servei en el que s'inclogui el suport de plats elaborats en una cuina central, aquests plats abans de posar-se en el servei seran valorats i validats per l'HCB, sense aquesta autotització prèvia, no es podrà utilitzar aquests productes. Cal complementar la informació de les dades de la cuina central, fitxes del plats o altra dada que pugui ser rellevant.

3. SERVEIS D'ALIMENTACIÓ

3.1. Servei de menjador per als treballadors de l'HCB

El servei de menjador consisteix en oferir el servei de dinars i sopars als professionals de l'HCB en els horaris establerts més avall en aquest mateix apartat. Aquest servei comporta totes aquelles activitats que van des de la compra, l'aprovisionament, la recepció, l'emmagatzemament de les matèries primeres, preparació i elaboració dels productes alimentaris fins a la prestació del servei final als treballadors així com totes aquelles operacions de neteja que es considerin necessàries.

- El servei de menjador a seu Villarroel es realitza en línia calenta en model self service. El servei de sopar inicialment es farà en model línia calenta però es preveu fer un canvi a línia freda mitjançant un sistema automàtic de lliurament de safates tipus Easyself (l'HCB comprara aquests equips però no assegura que estiguin disponibles a l'inici del servei objecte d'aquest PPT).
- El servei de menjador a seu Plató es realitza en línia calenta. El dinar es subministra en model self service i el sopar es pugen les safates sol·licitades en carro de pacients i/o a ubicació definida.

- El servei de menjador a seu Maternitat està organitzat per tal que en els dinars, es combini la línia freda amb la calenta, amb acabats en planxa i fregit, que es fan al moment en model self service. El servei de sopar es realitza en línia freda mitjançant un sistema automàtic de lliurament de safates tipus *Easyself*.

El dinar i el sopar estaran compostats per un primer plat, un segon plat amb guarnició, pa i postre. Els coberts han d'anar embossats i com a mínim s'haurà de complir amb els següents requeriments:

1º plats a escollir entre:

1. Amanida verda
2. Amanida composta . Com a mínim 3 ingredients com per exemple: una part proteica, llavors, fruits secs, fruites, llegums... a part de la verdura
3. 2 preparacions elaborades (pasta, cereals o llegums)
4. 1 Verdura. alternant cocccions lleugeres i més elaborades

2º plats a escollir entre:

1. 2 preparacions elaborades
2. 2 elaboracions planxa o forn o vapor

S'ha de prioritzar carns blanques respecte a les vermelles o les carns processades.

Guarnicions :

1. Verdura
2. Farinaci

Una de les dues guarnicions ha de ser un cocció elaborada

Postres:

1. 1 derivat làctic
2. 1 postres làctics
3. 1 fruita tallada (sindria,meló, pinya...)
4. 2 peça de fruita sencera
5. 1 postres casolà

Pa: blanc i integral, embossat individualment o amb un sistema que eviti la contaminació del producte sense ús de plàstic, torrades amb i sense sal i opcions sense glúten.

Els menús ofertats hauran d' estar avalats nutricionalment (signats per un nutricionista) i estudiats de tal manera que s'evitin repeticions de menús segons els torns del personal de l'HCB a fi i efecte d' aconseguir menús variats i dietèticament correctes.

Es valorarà la cadència de productes proposada pels menús, que s'utilitzi productes frescos, de proximitat, varietat i receptes saludables.

Els usuaris del menjador laboral de l'HCB són una col·lectivitat amb les característiques següents: personal de jornada laboral de 7 hores, personal de jornada laboral de 10 hores i personal de guàrdia (24 hores). Per tant, es configuraran els menús de manera que es respectin aquest torns de treball i no hi hagi coincidències entre plats, la qual cosa obliga a una estricta programació dels menús.

L' oferta de menús haurà de contemplar també diferents tipus de plats i les postres en funció de les estacions de l' any i les celebracions i/o festivitats tradicionals com Setmana Santa, Sant Joan, Pasqua, Nadal.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar mensualment la programació prevista de menús, per a la seva aprovació i està obligada a variar el contingut dels menús amb la periodicitat necessària per evitar la monotonia, fent rotacions de mínim 21 dies evitant la repetició de receptes durnat tot el cicle. Igualment, la oferta diària ha de incloure la opció de menú vegà i sense gluten, clarament identificada a la presentació del manual de menús.

L'HCB ha de donar l'autorització als diferents productes que s'ofereixen al seu recinte i es reserva el dret de demanar modificacions de plats quan ho consideri adient. Es demanarà la presentació dels menús en el format que es consideri més idoni per poder-ne fer la difusió ja sigui en paper o en format virtual (per exemple, per penjar a la Intranet de l'HCB) i mínim amb 1 setmana d'antelació.

El personal que ho sol·liciti, podrà demanar el dinar/sopar per emportar, l'empresa adjudicatària haurà de disposar de carmanyola amb material sostenible (cobrarà un preu addicional **50 cèntims** per tot l'apart per emportar i s'ha de posar a disposició pel personal coberts reutilitzables d'acer inoxidable i bossa de roba que comprarà l'usuari quan el necessiti. Es valorarà que l'empresa proposi un sistema alternatiu sense material d'un sol ús.

Es prohibeix la venda de vins, licors i tabac a totes les cafeteries i menjadors de personal i públic en qualsevol horari.

L'aigua embotellada que s'ofereixi ha de tenir un contingut de sodi inferior a 2,44 mg/l i com a mínim 2 marques diferents. L'assortit de begudes no està inclòs en el menú.

L'empresa a més dels àpats també haurà de subministrar en el servei oli d'oliva verge extra, vinagre, llimona, sal, pebre, ketchup (en monodosi), mostassa (en monodosi) i maionesa (en monodosi) i es farà càrrec de la reposició d'aigua en gerros.

També haurà de tenir previst alternatives pels hipocalòrics o sense sal. Igualment, haurà de fer front al servei de dietes específiques com astringents o qualsevol altre necessitat dietètica amb caràcter terapèutic.

Les dietes astringents seran dietes de caràcter puntual que seran notificades a cuina abans de les 12h del migdia. El Servei d'Alimentació defineix el protocol de sol·licitud a l'annex XVIII.

Igualment, l'empresa adjudicatària haurà de preveure la neteja dels utensilis a utilitzar pel servei complint amb la normativa legal vigent aplicable a l'activitat que desenvolupa.

A seu Villarreol, quan s'instal·li el sistema automàtic de lliurament de safates l'HCB dotarà de 6 que s'ubicaran al menjador, l'empresa adjudicatària serà responsable de la neteja dels mateixos.

El Servei d'Alimentació defineix el protocol de sol·licitud de sopars a l'annex XIX.

Nº DE SERVEIS PREVISTOS

La direcció de l'HCB subvenciona els àpats del personal de guàrdia i del personal que dobla la seva jornada.

Està previst digitalitzar els tiquets de menjador, aquesta digitalització requereix utilitzar uns dispositius mòbils que lliurarà l'HCB per fer la lectura dels QR de cada tiquet. Fins ara els tiquets es podien utilitzar en qualsevol moment, amb aquesta digitalització només es pot utilitzar en l'àpat on correspon la necessitat.

A continuació detallem dades representatives dels serveis facturats durant 12 mesos (Maig 2022 -Abril 2023) del personal de guàrdia i personal que dobla la seva jornada laboral:

Gestió Menjador Laboral seu Maternitat	Unitats
Dinar dill a div	7.004
Sopar dill a div	2.230
Dinar cap setmana	2.017
Sopar cap setmana	846

Gestió Menjador Laboral seu Villarroel	Unitats
Dinar	42.341
Sopar	16.309

Gestió Menjador Laboral seu Plató	Unitats
Dinar	3.694
Sopar	1.617

La informació relativa a la totalitat dels serveis que es realitzen en els menjadors i cafeteries es troba en aquest apartat i en l'annex XVII d'aquest PPT.

En els menjadors, el personal també podrà anar a menjar amb carmanyoles pròpies.

Els horaris dels menjadors per tots els dies de l'any són els següents:

Seu Villarroel

Dinar De 12:45 a 16:00 h

Sopar De 21:00 a 00:00 h

Personal: S'haurà de servir amb el sistema *Easyself o equivalent* i s'ha de tenir previst el servei de lliurament i recollida. El sistema haurà d'estar disponible a partir de les 20:30h tots els dies de l'any (quan el servei estigui disponible).

Públic: No hi ha servei de sopar

Seu Plató

Dinar De 13:00 a 15:30 h

Sopar A partir de les 19h (només a personal de guàrdia)

Seu Maternitat

Dinar De 13:00 a 15:30 h

Sopar: Personal: S'haurà de servir amb el sistema *Easyself* i s'ha de tenir previst el servei de lliurament i recollida. El sistema haurà d'estar disponible a partir de les 20:30h tots els dies de l'any.

Públic: No hi ha servei de sopar

L'HCB es reserva el dret a ampliar aquest tipus de servei a través del sistema Easyself el dinar dels caps de setmana.

3.2. Servei de menjador pel públic

El servei de menjador pel públic és aquell que es destina a tot el personal ja sigui treballadors o no. Aquest servei s'ha de prestar en les mateixes condicions que el servei de menjador pels treballadors de l'HCB.

No obstant, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar que l'espai de menjador pel públic es troba diferenciat del menjador pel personal, indicant clarament quin és l'espai reservat als treballadors i quin és l'espai reservat al públic.

La informació relativa a l'activitat del menjador públic es troba a l'annex XVII.

3.3. Servei de cafeteria laboral i de públic

El servei de cafeteria pel laboral i públic és aquell on s'ofereixen cafès i altres begudes així com entrepans freds i calents, aperitius i altres productes de refrigeri.

El servei de cafeteria de laboral i de públic es prestarà tots els dies de l'any i en l'horari que a continuació s'assenyala, sens perjudici que la Direcció de l'HCB i l'empresa adjudicatària acordin la modificació de l'horari i dies d'obertura en funció de la demanda efectiva.

En el moment de redacció del present plec, hi ha restricció en que el públic pugui menjar al menjador laboral a seu Villarroel i Plató i només hi ha servei per emportat, aquesta circumstància s'ha de tenir en compte atès que no sabem quan es podrà tornar a la normalitat.

Horari a seu Villarroel

Actual

- De 7:30 a 19h i de 21 a 00:00 h (de dilluns a dissabte)
- De 8 a 19h i de 21 a 00:00h (diumenges i festius)

Amb sistema automàtic de safates implementat

- De 7:30 a 17h (de dilluns a dissabte)
- De 8 a 16:30h (diumenges i festius)

S'ha de mantenir un espai dedicat a zona de descans quan la cafeteria està tancada, és a dir, un espai habilitat per descans del personal, que s'ha d'obrir a partir de les 17:00h per l'ús del personal sanitari.

L'adjudicatària ha de deixar una paperera selectiva i netejar al matí.

Horari a Seu Maternitat

De 7:30 a 15:30 h (dilluns a divendres)

De 7:30 a 11:30h i de 13:00 a 15:30h (cap de setmana i festius)

Horari a seu Plató

De 8 a 16:00h (de dilluns a divendres)

De 8:30 a 16:00h (dissabte, diumenges i festius)

L'oferta del servei de cafeteria laboral i de públic ha d'ésser variada en quant a begudes, entrepans i pastes, a continuació es relaciona els productes que l'adjudicatari ha de posar a disposició dels usuaris per aquest servei:

- Assortit de pastes (croissants, ensaïmades, berlina, palmeres i altres)
- Assortit d'entrepans de diferents gramatges (freds i calents), s'ha de poder seleccionar el tipus de pa: de barra o de motlle, integral o blanc, com a mínim.
- Fruita
- Iogurts
- Infusions (té, camamilla, poliol i altres.)
- Sucs (variats)
- Cafès (sol, cafè amb llet i tallat), normal i descafeïnats.
- Llet en diferents opcions i begudes vegetals
- Opcions d'edulcorants
- Aigua embotellada i assortit de begudes (aigua amb un contingut de sodi inferior a 2,44 mg/l)

A l'annex IV es troba el llistat de productes que s'estan oferint actualment, els preus vigents i la nova proposta de preu per la durada del contracte. L'empresa adjudicatària s'haurà d'adaptar als preus i referències indicades i durant l'execució del contracte podrà fer proposta de canvi de productes del llistat indicat amb l'objectiu de que siguin saludables i el preu d'aquests productes haurà d'estar aprovat per l'HCB. El licitador pot fer proposta de productes alternatius al llistat indicat fent també una proposta de preu durant la vigència del contracte. Qualsevol canvi que es proposi fer sobre els productes i preus indicats ha de ser autoritzat prèviament per la Direcció de l'Hospital Clínic de Barcelona.

S'haurà de disposar d'oferta de productes sense gluten i vegans.

Si l'adjudicatari considera convenient ampliar el servei o tipus de producte, ho ha de proposar en la seva oferta. Durant el temps de vigència de contracte les variacions o millores del servei s'hauran de pactar prèviament amb la direcció de l'HCB.

Totes les despeses derivades de les inversions que l'adjudicatari realitzi per adequar els espais i/o modificar el disseny dels espais seran suportats per aquest, sense que això impliqui cap despesa per compte de l'HCB.

3.4. Serveis d'alimentació a pacients

L'empresa licitadora ha de presentar un servei en el que s'utilitzi un programa específic de gestió de dietes on es permeti facilitar la gestió de dietes des de diferents vessants, millorant la seguretat pel pacient disposant de dades dels ingredients dels plats, millorant la planificació dels àpats i altres.

S'ha de poder identificar elements clau de l'àpat com al·lèrgens, incompatibilitats, preferències alimentàries o altre observació que infermeria o dietètica cregui rellevant, a continuació es detallarà aquets concepte com components no viables.

Aquest programa ha de permetre peticions de dietes des de sales a una plataforma web i via link des del mapa de llits de l'HCB aquesta informació ha d'arribar al Servei d'Alimentació on els tècnics de dietètica i producció ha de poder controlar i seguir el servei a pacient en tota l'amplitud del mateix. El programa ha

de complir uns requisits d'adaptació a la infraestructura tal i com es detalla a l'Annex X. I el programa s'ha de poder preparar per reportar dades de tipus de dieta del pacient en un cap de text definit en SAP.

Inicialment i fins que el programa no estigui validat per l'HCB, l'empresa s'haurà d'adaptar a la gestió de dietes que fa l'HCB que és via SAP.

Pel que fa a les característiques del servei d'alimentació de pacients, les dietes hauran de tenir la composició que indiqui l'Índex de Dietes de l'HCB vigent en tot moment, l'actual és el detallat a l'Annex XI i/o Catàleg de Dietes i s'acompanyaran de les monodoses necessàries per a la condimentació de cada menú: sal, oli d'oliva verge extra i vinagre.

Aquest servei també inclou el subministrament d'una ampolla d'aigua de 500ml a cada safata.

A l'Annex XII s'adjunta un exemple del manual de menús que compleix amb l'Índex de dietes, l'empresa licitadora ha de presentar com a mínim els menús amb els índex que s'estableixen en l'annex, tot i que podrà presentar millores que han d'estar degudament justificades, i que seran valorades durant l'execució del contracte. L'empresa adjudicatària només podrà implementar millores en els menús, sempre que siguin prèviament autoritzades per la direcció de l'HCB.

El Manual de Menús (annex XII) establerts ha de tenir una rotació mínima de dues setmanes (setmana 1 i 2) i s'ha de poder prestar el servei durant les dues estacions de l'any: la d'estiu i la d'hivern.

Els canvis i/o modificacions dels menús es faran efectius en les dates que l'HCB estableixi.

La **qualitat mínima** de les matèries primeres utilitzades pel servei d'alimentació a pacients serà la que s'indica a l'annex II. Pel que fa al gramatge, s'adaptarà a l'indicat a l'Índex de dietes de l'HCB (annex XI).

Si l'HCB detecta que s'incompleix amb alguna de les especificacions de matèries primeres (en relació a la qualitat i als gramatges establerts com a requisits mínims, l'HCB es reserva el dret d'encarregar les matèries primeres a un altre proveïdor. Aquest incompliment es considerarà una **falta greu** i s'aplicarà el règim sancionador que s'estableix en l'apartat 1.Q del PCAP i es descomptarà els costos que l'HCB hagi tingut a la factura mensual corresponent acompanyant-ho d'un albarà valorat.

3.4.1 Serveis d'alimentació a pacients seu Plató

El servei d'alimentació a pacients de la seu Plató es realitzarà a la ubicació de la seu Plató en servei de cuina in situ i línia calenta. Actualment es serveix amb carros i safates isotèrmiques. Serà responsabilitat de l'empresa portar els carros fins a planta i recollir-los del servei per a netejar i tornar a començar el procés.

El servei de Plató serà:

- a. Esmorzar: es subministra emplatat en calent en un ordre de sortida determinat. I amb una rotació de components com la que es detalla a sota.
- b. Dinar: es subministra emplatat en calent en un ordre de sortida determinat.
- c. Berenar: es subministra per components als serveis/sales, d'acord a l'índex de dietes.
- d. Sopar: es subministra emplatat en calent en un ordre de sortida determinat

Els menús i col·lacions han d'estar adaptats a les característiques dels pacients. L'usuari promig de la Seu Plató és un pacient de més de 70 anys, amb una estada superior a 7 dies.

Per tal de valorar la demanda segons dieta, afegim el % de dietes més sol·licitades i que representa un 82% de les peticions.

Tipus	%
FACIL MASTICACION o DIETA GENERAL BL	15,23%
BASAL O DIETA GENERAL	14,52%
DISFAGIA LÍQUIDS A	15,39%
TURMIX O DIETA GENERAL TRITURADA	10,42%
FACIL M. DIABETICA O DIETA DIABÈTICA 2000 BL	8,24%
PROTECCIÓ GÀSTRICA O DIETA PROTECCIÓ DIGESTIVA A	7,87%
CARDIACA CORONÀRIA O DIETA CARDIOPROTECTORA	5,61%

A Plató es valorarà la proposta que es faci de com a mínim menú d'elecció als pacients amb dieta General i Dieta General BL amb i sense sal

A més, algunes de les dietes s'han d'adaptar a les següents característiques :

1. A totes les dietes es subministrarà pa tou, tipus Viena, a excepció de les que hagin de dur torrades.
2. El triturats proteics han de estar elaborats amb un 1º plat o 2º plat de la dieta general del menú del dia. No s'acceptaran altres opcions de triturats .
3. La dieta disfàgia a d'incloure aigua gelificada (3 uds) i no ampolla d'aigua.
4. Els productes proteics dels esmorzars o berenars no s'ha de ser el mateix més de dos cops per setmana. Les dietes triturades al esmorzars portaran farinetes de cereals o altre tipus de triturat casolà aprovat prèviament per l'HCB.
5. El caldo ha d'estar elaborat de forma casolana, no s'admetran concentrats, deshidratats o altres preparats de caldo, qualsevol proposta en aquest aspecte, l'ha de valorar i aprovar l'HCB.

Exemple de components rotatius d'esmorzar a Plató que s'hauran de derivar d'acord a la fitxa de cada dieta i d'acord amb l'HCB.

	Dilluns	Dimarts	Dimecres	Dijous	Divendres	Dissabte	Diumenge
ESMORZARS	Pa tipus viena	Pa tipus viena	Croissant	Pa tipus viena	Pa tipus viena	Pa tipus viena	Pa tipus viena
	Margarina (1)	Formatge	Formatge	Pernil dolç	Margarina (1)	Gall d'indi	Formatge
	Mermelada (1)	Oli i tomàquet	Pernil dolç	Oli i tomàquet	Mermelada (1)	Oli i tomàquet	Oli i tomàquet
	Peça fruita tova	Peça fruita tova	Peça fruita tova	Peça fruita tova	Peça fruita tova	Peça fruita tova	Peça fruita tova
	Cafè amb llet	Cafè amb llet	Cafè amb llet	Cafè amb llet	Cafè amb llet	Cafè amb llet	Cafè amb llet
	Sucre	Sucre	Sucre	Sucre	Sucre	Sucre	Sucre

L'adjudicatari podrà utilitzar un regenerador equivalent a l'utilitzat actualment i propietat de l'actual concessionari Regenerador Transtherm.

Nombre i tipus de serveis d'alimentació de pacients seu Plató

Estimació del nombre d'àpats i tipologies del servei d'alimentació de pacients de HCB seu Plató durant 12 mesos (Maig 2022 -Abril 2023):

Servei d'alimentació a pacients Plató	
Esmorzars	32.314
Dinars	34.259

Berenars	31.268
Sopars	34.279

3.4.2 Servei d'alimentació a pacients de seu Maternitat en línia freda.

El servei d'alimentació a pacients es realitzarà a la ubicació de la seu Maternitat i en la línia freda. Vol dir prestar el servei d'alimentació en que els menús es cuinen, s'abaten a temperatura de refrigeració, s'emplanten en fred i es retermalitzen pel consum.

I el servei serà:

- a. Esmorzar: es subministra emplatat en calent en un ordre de sortida determinat.
- b. Dinar: es subministra emplatat i regenerat des de la cuina i en un ordre de sortida determinat.
- c. Berenar: es subministra per components als serveis/sales.
- d. Sopar: es subministra emplatat i regenerat des de la cuina i en un ordre de sortida determinat.

L'empresa licitadora ha de presentar la seva proposta de servei optimitzada i tenint en compte que en una sola cuina es realitza el servei d'alimentació en línia freda pels pacients i en línia mixta per les cafeteries i menjadors de personal i públic.

El servei de pacients contempla una línia freda amb tot el ventall de servei, que va des del repartiment de carretons fins a la neteja d'estrís. L'empresa licitadora haurà de tenir en compte que els carretons, estacions i safates disponibles a seu Maternitat per la prestació del servei en línia freda són propietat de l'HCB, mentre que l'abatedor de temperatura l'haurà de facilitar l'empresa adjudicatària, que haurà de disposar-ne d'un des de l'inici de la prestació del servei. El cost de l'abatedor serà suportat per l'adjudicatari, sense que això suposi cap despesa per part de l'HCB.

L'adjudicatari podrà utilitzar un abatedor equivalent a l'utilitzat actualment i propietat de l'actual adjudicatari que és Zanussi model BC56A.

L'horari d'aquest servei és el que es troba expressat a l'annex VI.

Nombre i tipus de serveis d'alimentació de pacients de seu Maternitat

Estimació del nombre d'àpats i tipologies del servei d'alimentació de pacients de seu Maternitat durant 12 mesos (Maig 2022 -Abril 2023):

Servei d'alimentació a pacients CGCS	
Esmorzars	14.427
Dinars	10.265
Berenars	10.087
Sopars	9.129

Productes addicionals d'alimentació a pacients

L'empresa adjudicatària haurà de proveir a les unitats assistencials de seu Maternitat i seu Plató els productes addicionals d'alimentació a pacients que es detallen a l'annex IV, i que es requereixin puntualment o vinculat a un pacient específic, sempre que es sol·licitin prèvia autorització del Servei d'Alimentació de l'HCB.

S'adjunta a l'annex IV el llistat de preus per a cada producte extra.

3.5. Servei de venda en modalitat d'autoservei

El servei de venda en modalitat d'autoservei és aquell que suposa prestar un servei de venda automàtica mitjançant màquines de vending. Els requisits tècnics mínims que els licitador haurà de complir per aquesta modalitat es troben detallats en l'annex XIV d'aquest PPT.

3.6 Serveis addicionals

3.6.1 Servei addicional de cafè

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de màquines de cafè en monodosi en unes ubicacions concretes de l'HCB. La Direcció de l'HCB es reservarà el dret de sol·licitar el tipus de cafè que es consideri adient.

A continuació es detallen les màquines de que disposa l'HCB actualment i les seves ubicacions:

Nº DE SERIE	MODELO		PLANTA	ESC	ESTADO
081057/03/P0027/78G/0Sx	CS100		3º	1	OK
071717/03/P0234/78G/0SZ	CS100		3º	2	OK
N.I	N.I		3º	1	OK

Tanmateix les ubicacions detallades en l'anterior quadre són orientatives, es a dir, que quan la direcció de l'HCB requereixi d'aquests serveis addicionals pot decidir una altre ubicació del servei. Una vegada l'empresa adjudicatària iniciï la seva activitat a l'HCB haurà de garantir el servei sol·licitat des de el primer dia.

S'adjunta a l'annex IV el llistat de preus en vigor per a cada servei addicional amb els seus preus.

3.6.2 Servei addicionals per a actes institucionals o menjars de treball

L'adjudicatari haurà d'estar en disposició d'oferir altres serveis addicionals als usuaris del servei de cafeteria de personal que l'HCB li sol·liciti.

Els serveis puntuals poden consistir en: un coffe break, un aperitiu i un dinar de treball entre d'altres.

Per cada servei es pactaran els preus en base al contingut de producte i al personal al que s'adrecin, d'acord amb el pressupost que es presentarà per cada servei sol·licitat. Es demana que l'oferta d'aquests serveis sigui el més saludable possible. Aquests serveis addicionals es facturaran de manera diferenciada respecte la resta de serveis objecte d'aquest PPT. La facturació corresponent a aquests serveis es farà amb càrrec al servei de l'HCB que els sol·liciti i amb referència a la persona peticionària del servei.

Els serveis addicionals sol·licitats per les diferents direccions o instituts de l'HCB, hauran de ser prèviament autoritzats per cada direcció o institut, i l'empresa adjudicatària haurà de prestar aquest servei en la ubicació indicada en la sol·licitud..

L'HCB no es farà càrrec de cap subministrament que no hagi estat autoritzat prèviament per direccions o instituts..

3.6.3 Servei addicionals detall a usuaris

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir el servei bonificat per l'hospital per campanya de vacunació, nouvinguts o altres que puguin sorgir i consisteix en:

- **Campanya de vacunació**

- Infusió o cafè + mini entrepà fred
- Infusió o cafè + peça de fruita
- Infusió o cafè + vaset de fruita tallada

I el preu serà 2€ / sense iva poden incrementar un 3% el 2n any de contracte.

- **Café nouvingut**

- Infusió o cafè

I el preu serà 1€ / sense iva poden incrementar un 3% el 2n any de contracte.

3.6.4 Servei per a contingència cuina pacients Villarroel

En el cas d'impossibilitat d'elaborar els productes per poder prestar el Servei d'Alimentació als nostres pacients, l'empresa adjudicatària ha d'estar en disposició de poder donar-nos suport amb el subministrament de productes de 5ª Gamma els quals permetran donar servei a les dietes prescrites als pacients.

Exemple de menú de contingència:

- 1r plat: Puré de pastanaga (s/s)
- 2n Plat: pit de pollastre a la planxa amb arròs blanc o triturat de pollastre amb verdures
- Postres: Gelatina sense sucre
- Biscotes s/s

Aquest servei ha de poder ser en porció individual o multiporció.

El pressupost d'aquest servei s'acordaria segons necessitats i situació a gestionar.

3.6.5 Servei complement pacients BCL

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir el servei d'entrepans o broixeria que es demani des de Barnaclínic, aquest servei es facturarà a banda d'aquesta licitació però si que s'ha de tenir en compte que es pot demanar aquest servei en horari d'esmorzars.

4. SUPORT TÈCNIC A L'ÀREA DE QUALITAT DEL DEPARTAMENT DE QUALITAT DEL SERVEI A PACIENTS DE L'HOSPITAL CLÍNIC DE BARCELONA.

L'adjudicatari assignarà un tècnic de Control de Qualitat i Higiene Alimentària amb jornada a temps complet (40h/setmana), i un altre tècnic de Control de Qualitat i Higiene Alimentària a temps parcial (22h/setmana), amb cobertura 100%, tots els dies de l'any en la jornada completa definida segons s'estableixi conjuntament amb la Unitat d'Hoteleria de l'HCB. S'haurà de designar un interlocutor específic per la coordinació del servei de suport tècnic de l'àrea de qualitat, garantint i responsabilitzant-se en tot moment del correcte desenvolupament de les tasques i responsabilitats assignades al personal tècnic així com de les seves cobertures amb personal tècnic capacitat.

Els dos tècnics en Control de Qualitat i Higiene Alimentaria, tant el de jornada completa com el de jornada parcial, desenvoluparan les funcions i/o tasques descrites a continuació:

- Verificar i controlar els processos higiènic-sanitaris del Servei d'Alimentació.
- Controlar la qualitat de les matèries primes (en endavant MMPP) emprades, productes intermedis i acabats
- Comprovar la qualitat organolèptica dels aliments
- Supervisió de les condicions higiènic-sanitàries de les instal·lacions i equipaments del servei
- Supervisar que cadascuna de les safates dels pacients s'adaptin a les necessitats dietètiques, nutricionals, i de seguretat alimentària durant els emplatats i/o preparació d'esmorzars.
- Verificació del compliment dels protocols marcats pel Departament de Dietètica i Nutrició de la Unitat d'Hoteleria de l'HCb, registre d'incidència i/o reclamació de serveis amb l'anàlisi de les causes i compliment de les instruccions donades per la Unitat d'Hoteleria de l'HCb,
- Preparació de la documentació administrativa necessària per tal de garantir la correcta execució del servei i registre de la documentació.
- Suport de projectes en desenvolupament del servei.

Aquestes funcions i/o tasques podran estar sotmeses a variacions en funció de l'activitat i necessitats puntuals del servei. Les modificacions de funcions seran determinades pel departament de qualitat del Servei d'Alimentació de l'HCb.

L'horari laboral dels dos tècnics en control de qualitat serà el que determini el Servei d'Alimentació de l'HCb, i podran estar sotmesos a modificacions en funció de les necessitats del servei. A l'Annex XVI s'indica detall dels horaris i tasques a desenvolupar per part dels dos tècnics de qualitat esmentats.

En l'execució del contracte, els tècnics de qualitat hauran de tenir una formació acadèmica corresponent a la diplomatura o grau en nutrició Humana i Dietètica o equivalent. I si es proposa un Tècnic en Dietètica i Nutrició s'haurà de demanar prèvia conformitat a l'HCb que valorarà la candidatura en base a l'experiència i formació complementària.

Per tal de poder iniciar l'activitat laboral, el personal tècnic de nova incorporació haurà de fer una estada de aprenentatge, com a mínim 15 dies laborables, abans de la seva incorporació. A banda, la Direcció de l'HCb ha de donar el vist i plau a la contractació corresponent.

L'HCb es reserva el dret de convocar als tècnics a les activitats de formació continua que impliquin millores en el propi servei. Aquestes formacions aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

5. INSPECCIÓ I CONTROL DE QUALITAT

L'adjudicatari assignarà un Responsable de Control de Qualitat i Higiene Alimentaria per tots els centres d'adjudicació, que realitzarà les funcions que es detallen a continuació, aquest nomenament requerirà la conformitat de la Direcció de l'HCb.

- Realitzar l'adaptació del Pla d'APPCC (Anàlisi dels Perills i Puts Crítics de Control) dels centres i fer-ne el seguiment i control d'aquest de forma periòdica.
- L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'una gestió de la qualitat basada en processos.
- A banda de la implantació d'un sistema d'APPCC adaptat als diferents centres i la gestió basada en processos, l'empresa a d'aplicar un sistema de valoració mitjançant indicadors o similars, per tal de poder valorar d'una forma mesurable i objectiva la explotació dels

serveis, presentant aquests resultats a l'HCB amb caràcter mensual, on se'n derivin no conformitats, opcions de millora, observacions...

- Control i supervisió de les cintes d'emplatat i, formació al personal de nova incorporació de l'equip tècnic del CGCS i de l'HCB, tal i com s'indica al punt.4.
- Realitzar auditories internes a cadascun dels centres, com a mínim 2 a l'any.
- Així mateix, serà d'obligatori compliment la recollida de mostres de tots els plats que es subministraran a pacients i personal sanitari per àpat . Aquestes mostres testimoni han d'estar emmagatzemades mínim durant 7 dies en estat de refrigeració o congelació al propi centre de recollida.
- I totes aquelles funcions que tinguin relació amb l'assegurament de la qualitat del servei, tant al servei dels pacients del CGCS i Seu Plató, com de la prestació oferta al menjador laboral i cafeteries.

L'HCB es reservarà el dret de fer, sense previ avís, controls de qualitat del producte, de l'estat dels espais d'emmagatzematge com d'altres espais utilitzats per a realitzar activitats pel desenvolupament del servei subcontractat i del procediment de compres, així com sol·licitar informes dels proveïdors que donen subministrament **de qualsevol producte que entri a les instal·lacions del menjador laboral o de pacients. Els anomenarem a partir d'ara "inspectors interns"**.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a proporcionar als "inspectors interns" qualsevol documentació que requereixin en l'exercici de les seves funcions, així com a facilitar-los l'accés a totes les dependències, els equipaments i productes que desitgin examinar in situ. L'empresa adjudicatària haurà de permetre igualment la realització de tots aquells controls que considerin oportuns, generant-se el corresponent informe i/o acta.

Els inspectors interns realitzaran proves organolèptiques de plats, productes i / o menús de forma aleatòria per tal de valorar les qualitat organolèptica ofertada al client (gust, sabor, temperatura, presentació...) en qualsevol de les tres seus, tant en àpats de pacients com de personal sanitari, com a mínim tres cops per setmana. L'HCB programarà reunions setmanals amb el cap de cuina de la empresa adjudicatària de qualsevol dels centres , per tal de valorar conjuntament el servei prestat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada també a atendre les indicacions que els inspectors interns li comuniquin, incloent el rebuig de les MMPP rebudes o emmagatzemades, i dels aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes pel consum.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als inspectors interns de l'HCB de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un organigrama detallant quin personal es dedicarà a cada activitat i quines tasques realitzaran. En l'organigrama hauran de constar les diferents unitats de suport de que disposa l'empresa adjudicatària per la prestació del servei d'alimentació, com per exemple: Servei de Prevenció de Riscos Laborals, Departament de Qualitat, Supervisió, Caps de Centre, etc.

6. CONTROL HIGIÈNIC-SANITARI EN MENJADORS I CAFETERIES

6.1.Mesures d'higiene

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb tots els requisits exigits en matèria de control higiènic - sanitari que estableix la normativa legal vigent. Així mateix, haurà de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents i lliurar les Actes aixecades per l'organisme competent en matèria de Sanitat pública. Mensualment haurà de lliurar a la Unitat d'Hoteleria còpia de totes les accions portades a terme en aquesta matèria.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant l'HCB tots els documents acreditatius del compliment d'aquestes normatives.

6.2. Controls sanitaris

L'empresa adjudicatària proposarà els controls de qualitat que es realitzaran mensualment al llarg de la vigència del contracte sobre els aliments i el servei a cadascun dels centres. Aquests controls hauran de ser realitzats per un laboratori o una empresa externa, assumint el seu cost l'adjudicatari i es realitzaran segons la normativa vigent.

S'han de realitzar les analítiques complint amb la legislació vigent (RD 3484/2000; Reglament 2073/2005). Les mostres que es sotmetran a anàlisi microbiològica mensualment correspondran a un 1r. plat, un 2n. plat, un plat, un cobert i una superfície de treball, les mostres s'agafaran de forma rotativa per tal de poder englobar la totalitat del Pla de Menús establert.

L'empresa adjudicatària també haurà de presentar un programa d'auditories als centres, com a mínim s'haurà de realitzar una auditoria semestral i els resultats d'aquestes s'hauran de reportar a l'HCB.

Així mateix, l'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de tots els kits necessaris per als controls propis de qualitat (per exemple el kit per a la determinació dels compostos polars en l'oli, control del clor, etc.) que es faran diàriament.

Els resultats d'aquests controls poden ser demanats per la Unitat d'Hoteleria a les reunions mensuals de seguiment de la qualitat del servei. En el cas que l'empresa no fes les analítiques i controls mensuals requerides, es considerarà una falta molt greu, i es podrà aplicar el règim de penalitats que preveu l'apartat 1.Q el Plec de Clàusules Administratives Particulars que regeixen la present contractació.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'HCB totes les actes d'inspeccions de sanitat i una proposta de cronograma, que es valorarà conjuntament per definir les accions a adoptar.

6.3. Control de Plagues

L'empresa adjudicatària i eventualment l'empresa que es subcontracti per realitzar el servei de control de plagues hauran de seguir el procediment general establert per aquestes actuacions. La freqüència d'actuacions quedarà determinada per un estudi i proposta que haurà de presentar conjuntament l'empresa adjudicatària i l'empresa subcontractada per aquesta pel control de plagues a la Direcció de l'HCB. La Direcció de l'HCB ha de donar la seva autorització al procediment de control de plagues.

Per tant, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir el cost de les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització dels locals i de les instal·lacions del servei de cuina, menjadors i cafeteries, i haurà de responsabilitzar-se de la seva realització, d'una forma programada i sempre que sigui necessari. L'incompliment d'aquesta obligació es considerarà una **falta lleu** i donarà lloc a la imposició de les penalitats previstes a l'apartat 1.P del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

7.-CONTROL DE LA QUALITAT PERCEBUDA A MENJADORS I CAFETERIES

La quantitat, varietat i qualitat dels aliments, l'emplatat i presentació, així com altres aspectes del servei, atenció, pulcritud i educació del personal, impecable estat de neteja dels estris, plats, safates i coberts, mobiliari del menjador i de l'autoservei, puntualitat en els horaris i adaptació del servei a les puntes de demanda són –entre altres- factors que contribueixen a crear una percepció de qualitat, i tots aquests conceptes es tindran en compte a l'hora de l'avaluació i control de l'execució del contracte i del servei.

D'altra banda, l'adjudicatari tindrà disponible un llibre de reclamacions i una bústia de suggeriments, per tal de recollir en forma concreta les queixes o els suggeriments del personal usuari dels serveis. Quan es consideri oportú, els continguts seran analitzats conjuntament, i es prendran, si cal, les mesures oportunes de comú acord.

8.-EQUIPAMENT I UTILLATGE DE MENJADORS I CAFETERIES

L'empresa contractada haurà de proveir-se del material i equipament necessari per a la prestació de tots i cadascun dels serveis a oferir, així com de la seva reposició i manteniment.

Juntament amb aquest plec s'adjunta un llistat dels equips que l'HCB posa a disposició de l'empresa adjudicatària (annex I). L'empresa adjudicatària es comprometrà a mantenir tots aquests actius en bon estat de conservació i funcionament. Es farà seguiment d'ús i manteniment.

En el cas que una màquina s'hagi de reposar per mal ús o manca de manteniment adequat, aquesta anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària qui té l'obligació d'estar al dia en tots els requeriments sanitaris i legals.

En un termini de quinze dies un cop l'empresa adjudicatària hagi començat el servei es procedirà amb un representant de l'empresa i amb qui designi la Direcció de l'HCB a fer un inventari definitiu dels actius que l'HCB posa a disposició de l'empresa i alhora s'aixecarà acta de l'estat de cadascun d'ells.

Hi haurà un inventari al finalitzar el període de contracte en què s'avaluarà l'estat de cadascun dels aparells.

Si en el moment de la finalització del contracte s'aprecia maltractament o deixadesa en l'ús dels equips l'empresa adjudicatària haurà de fer la reposició d'aquells en que s'hagués detectat mal ús. En cas en què l'empresa adjudicatària no reposés l'equip malmès l'HCB podrà fer el cobrament del nou equip a partir dels imports deutors de les factures d'alimentació i en qualsevol cas executar la garantia.

9.-NETEJA

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la neteja diària dels locals i de l'equipament i utillatge dels menjadors, a més del manteniment al llarg de la jornada, i assumir tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, maquinària, etc.)

L'empresa adjudicatària realitzarà la retirada de les escombraries en els horaris que es pactaran amb l'HCB i segons el criteri de segregació que defineixi l'HCB. Es demana segregar com a mínim:

- Paper i cartró
- Banal
- Envasos
- Vidre
- Orgànic
- Piles
- Olis de fregir

Pel que fa a la retirada dels olis de fregir, l'empresa s'haurà d'adaptar al gestor designat per l'HCB i complir amb el circuit intern que es defineixi.

L'empresa contractada haurà de presentar un programa de neteja especificant el personal i el temps dedicat a cada activitat, així com tipus de producte que utilitzaran i les mesures preventives que es duen a terme (Prevenió de Riscos Laborals). I com a mínim dues vegades a l'any, s'ha de fer neteja fons dels espais.

Pel que fa a la neteja de les àrees de cafeteries, menjador i altres de les que disposa l'empresa en l'HCB es farà d'acord als protocols generals de l'HCB i correrà íntegrament a càrrec de l'empresa adjudicatària.

La neteja de les zones tant públiques com d'ús restringit es farà tantes vegades com calgui al llarg del dia. L'empresa adjudicatària s'haurà de fer càrrec de la neteja dels seus espais de vestidors.

Pel que fa a la neteja de conductes d'extracció de fums de les zones subjectes a aquest contracte, l'empresa adjudicatària haurà d'assumir el cost que derivi del manteniment de les dues neteges anuals de campanes i conductes.

10.-MANTENIMENT DE MENJADORS I CAFETERIES

10.1.Manteniment preventiu –correctiu

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu dels equipaments i/o maquinària de la cuina, menjador laboral i cafeteries tal i com s'estableix en el procediment establert per la facturació dels càrrecs de manteniment (Veure annex XV).

10.2.Manteniment normatiu

L'empresa adjudicatària haurà de responsabilitzar-se del manteniment normatiu dels equipament i/o maquinària de les cuines, menjadors i cafeteries de personal i laboral , tal i com s'estableix en el procediment establert per la facturació dels càrrecs de manteniment (Veure annex XV).

Per altre banda, hi ha uns equips que no estan codificats i en inventari consta (NOU OBRES). Aquests equips no estan codificats i es gestionaran via contracte preventiu i correctiu per part de l'empresa adjudicatària, aquest contracte s'haurà de presentar durant el 1r mes de contracte.

11.-CONSUMS ENERGETICS I SERVEIS

L'empresa adjudicatària es farà càrrec dels subministraments (aigua, llum, gas) i altres serveis necessaris pel servei de restauració com els residus.

Atès als diferents pactes es determina que l'empresa adjudicatària ha d'abonar a l'HCB en concepte d'aigua, llum, gas, i altres serveis necessaris les quantitats ANUALS de: 42.500€ + IVA

12.-PERSONAL

12.1. Personal pel servei de menjadors i cafeteries

El personal d'elaboració, distribució, servei, neteja, supervisió, etc. referit al present contracte estarà única i exclusivament a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar tots els recursos humans que consideri necessaris per a una òptima prestació del servei per al qual se la contracta.

El personal de l'empresa adjudicatària estarà única i exclusivament al seu càrrec, i no hi haurà cap tipus de vinculació amb l'HCB.

El personal ha de complir tota la normativa vigent referent a seguretat alimentària i les normes relatives als manipuladors d'aliments en l'acompliment del Real Decret 109/2010. L'adjudicatari presentarà anualment la proposta de formació detallant continguts, dates i persones. Posteriorment es farà el seguiment.

En acabar la formació, l'empresa adjudicatària lliurarà la relació de personal que ha assolit els coneixements del curs i al qual se'ls ha lliurat el certificat corresponent.

Qualsevol variació i/o qualsevol modificació contractual i/o moviments en la plantilla del servei subjecte a aquest contracte requerirà la prèvia autorització expressa de la Direcció de l'HCB.

L'adjudicatari haurà de subrogar el personal que s'indica a l'Annex IX en les condicions que disposi la legislació vigent i assumir les obligacions legals que corresponguin amb el personal dels actuals adjudicataris que treballa a les cuines, menjadors i cafeteries amb indicació de categories i altres condicions contractuals.

A l'inici de la contractació l'empresa adjudicatària farà una relació del nombre d'hores totals contractades i especificarà el detall de les mateixes. Aquesta xifra no podrà ser canviada sense l'autorització expressa de l'HCB. En el moment de finalitzar el contracte es revisarà aquesta xifra i si hi haguessin diferències no autoritzades l'empresa haurà d'acomiarar per compte seva a les persones que correspongui.

L'adjudicatari subministrarà la llista nominal actualitzada de les persones contractades per cada tasca i cada torn, amb l'acreditació corresponent de què han rebut la formació específica necessària per manipular aliments, així com en Prevenció de Riscos Laborals. I a posteriori es realitzarà el lliurament periòdic de la documentació acreditativa de la formació continuada que es vagi portant a terme.

Mensualment, es presentarà el document *RNT* (Relació Nominal de treballadors) i *RLC* (Rebut Liquidació de cotitzacions) pertinent acompanyat d'un detall on s'indiqui la relació nominal dels treballadors amb el seu contracte, les seves categories professionals, cadències i horaris a l'hora de la presentació de la factura, les factures no es consideraran completes sense aquesta informació.

Així mateix, l'empresa adjudicatària comunicarà mensualment els moviments que hi hagi en el seu personal per suplències, cobertures per jubilacions parcials i noves incorporacions. Informarà també dels accidents laborals i malalties professionals que es produeixin, així com de tots aquells conceptes que es deriven de l'aplicació de la normativa de salut laboral.

Abans de fer fix a qualsevol professional ha d'haver la conformitat escrita de la Direcció de Serveis Generals. De no existir aquesta conformitat l'empresa adjudicatària haurà d'indemnitzar a l'HCB per l'import corresponent a 45 dies per any treballat de salari complet del treballador en qüestió. Aquesta indemnització l'HCB podrà recuperar-la de la facturació del servei.

L'adjudicatari haurà de garantir a l'HCB la continuïtat del servei contractat amb independència de qualsevol situació laboral, conflictiva o de qualsevol mena.

L'HCB cedeix l'espai de vestidors, però en cas de necessitat és l'adjudicatari qui haurà d'aportar els armariets, bancs, etc, que el seu personal requereixi.

Quan el personal de l'empresa adjudicatària no actuï amb la deguda correcció en l'acompliment de les seves obligacions i funcions, l'HCB podrà exigir a l'adjudicatari la substitució del treballador o dels treballadors conflictius, essent aquesta substitució en un termini inferior a 1 mes.

12.2. Uniformitat i Identificació

L'empresa adjudicatària quedarà obligada a uniformar i identificar al seu personal i també al rentat i manteniment de l'uniforme.

El personal ha d'anar uniformat adientment per la seva feina i comptar amb l'aprovació de l'HCB.

Així mateix el personal del servei haurà d'anar identificat amb nom, cognoms, fotografia i categoria professional. La proposta i característiques dels elements d'identificació hauran d'ésser aprovats per l'HCB.

El personal haurà de seguir en tot moment les normatives higièniques en vigor.

13.-COMPLIMENT DE LA NORMATIVA LEGAL

L'empresa adjudicatària presentarà mensualment a l'HCB, juntament amb la factura, la còpia RNT i RLC del personal que presta el servei al present contracte. Així mateix cada sis mesos presentarà certificació d'estar al corrent de pagament de les quotes de la seguretat social, també haurà de presentar un llistat resum de les nòmines del personal i detall de les diferents línies d'activitat facturada.

Per tal de que el seguiment del personal i les seves variacions sigui més fàcil per part de la direcció de HCB ateses les possibles variacions l'empresa adjudicatària haurà de presentar un RNT on hi constin totes les persones que presten servei a l'HCB de manera exclusiva és a dir un RNT de seguiment pel centre de cada seu. També s'haurà de presentar els quadres de presència diaris del personal que treballa a cada seu, incorporant els torns de treball establerts en el cas de que hi hagi qualsevol modificació al respecte.

L'empresa adjudicatària en el moment de formalitzar el contracte haurà d'acreditar que té subscrita una pòlissa que cobreixi incendis i responsabilitat civil en l'àmbit de l'explotació per un import mínim de 1.000.000 € per sinistre. Per això el licitador haurà d'incloure en el sobre A de la seva oferta un compromís d'adscriure una pòlissa d'assegurança per l'import esmentat.

L'HCB es reserva el dret de demanar tota la documentació administrativa que cregui adient.

14.- MEMÒRIA D'ACTIVITATS.

Quan l'HCB ho requereixi, l'empresa adjudicatària haurà de presentar un estudi- resum d'activitats. On es farà constar:

- ❑ Informe de seguiment del contracte:
 - nombre d'àpats servits a cada seu
 - relació de possibles incidències en el funcionament diari (dictàmens negatius, dificultats de servei, variacions d'horaris...)
 - relació dels serveis addicionals oferts.
 - Informe de les auditories internes tant de processos com de seguretat alimentària

Tota aquesta informació haurà d'estar disponible en suport informàtic. L'empresa adjudicatària haurà de posar a disposició de l'HCB les dades d'activitat de la cafeteria tant de públic com de personal, i a de

permetre que l'HCB, si ho considera oportú, pugui consultar directament els registres dels consums de les màquines, mitjançant el software que les registra.

A més es demana poder disposar de la informació de:

- ☐ Presentació del planter actualitzat i manifestació de les últimes variacions i planificació de les cobertures de personal a les vacances de Nadal i estiu.
- ☐ Presències del personal a cada seu amb especificació de les cadències de cadascuna de les categories professionals.
- ☐ Cursos de formació de personal impartits.
- ☐ Altra que es consideri d'interès.

15.- OBLIGACIONS EN SEGURETAT I SALUT LABORAL

L'empresa adjudicatària i el seu personal seran responsables de l'adopció i del compliment de totes les disposicions legals vigents en matèria de prevenció de riscos laborals.

Per tal de poder acreditar els requisits anteriorment exposats, l'empresa adjudicatària haurà de presentar a HCB, la següent documentació, tal i com estableix el seu procediment de coordinació d'activitats empresarials:

DOCUMENT	COM S'ACREDITA?
Documentació relativa a l'activitat de la empresa:	
Modalitat preventiva de l'empresa.	Autocertificació en carta de compromís
Avaluació de riscos dels treballs a realitzar en les instal·lacions de l'HCB.	Document específic
Pòlissa de responsabilitat civil i últim rebut pagat (any en curs).	Document/s específic/s
Documentació relativa als/les treballadors/es:	
Declaració de que tots els treballadors/res que participen en l'activitat es troben donats d'alta en la Seguretat Social. En cas d'estimar-ho necessari, l'HCB podrà sol·licitar mensualment els TCs corresponents.	Autocertificació en carta de compromís
En el cas d'empreses comunitàries no espanyoles: - Comunicació de desplaçament a l'autoritat laboral. - Targeta Sanitària Europea T.S.E. En el cas d'empreses estrangeres no comunitàries: - Cada treballador/ra haurà d'estar en possessió del permís de residència i treball per compte aliè de duració determinada (duració màxima 1 any). - Certificació de la cobertura sanitària a Espanya.	Autocertificació en carta de compromís
Registres d'informació i formació rebuda en Prevenció de Riscos Laborals i riscos específics de l'activitat. Un mínim de dos treballadors per torn haurà de tenir formació acreditada en l'ús d'extintors portàtils.	Document específic
Certificats d'aptitud mèdica dels/les treballadors/es (o renúncia d'aquest en el seu cas).	Document específic
Registre de lliurament d'equips de protecció individual.	Document específic
Documentació relativa a vehicles, maquinària i equips	
En cas de que per l'activitat es necessitin vehicles, maquinària o equips industrials que hagin d'entrar a les instal·lacions, es requerirà compromís de disposició de la següent documentació: - Declaració de conformitat CE dels equips i/o inspecció reglamentària d'indústria corresponent, si aplica. - Amb matrícula: Últim rebut de l'assegurança obligatòria pagat. - Sense matrícula: Últim rebut de l'assegurança civil pagat.	Autocertificació en carta de compromís

El Servei de Prevenció de Riscos Laborals podrà sol·licitar documentació addicional si ho considera necessari per l'assegurament de les condicions de seguretat i la prevenció en el treball a desenvolupar.

Tota la documentació que es demana a una empresa contractista es demanarà a les possibles empreses subcontractistes que aquesta indiqui.

En cas d'accident, o perjudici de qualsevol mena, succeït als treballadors amb motiu de l'exercici de les seves funcions, l'adjudicatari complirà el que disposen les normes vigents sota la seva responsabilitat, sense que aquesta afecti, de cap manera, a l'òrgan contractant.

16.- SISTEMA INTERN DE PAGAMENT

L'empresa adjudicatària haurà de preveure un sistema de pagament que eviti en tot moment el lliurament d'efectiu al personal de la línia d'autoservei, ja sigui amb caixer/a al final o bé amb prepagament o altre sistema, com per exemple el sistema de màquina expendedora de tiquets. S'ha de dotar dels equips suficients per tal d'assumir el volum de servei de cada un dels centres, tots els dies de l'any i en l'horari de servei fixat en aquest PPT. Aquest sistema ha de funcionar des del primer dia del servei.

Aquest sistema ha de garantir que l'HCB tingui accés a la informació a temps real de les TPV i les màquines de prepagament.

Com a mínim hi ha d'haver:

- 1) Seu Villarroel dues màquines de prepagament
- 2) Seu Plató una màquina de prepagament
- 3) Seu Maternitat una màquina de prepagament.

17.- COST DELS SERVEIS I PRESENTACIÓ DE LA OFERTA

17.1. Cost del servei de menjador

Les empreses licitadores hauran de presentar les seves ofertes tenint en compte que el servei es divideix en diferents agrupacions de servei, tal i com es detalla a l'annex 2 del PCAP.

L'HCB abonarà els serveis 1, 4 i 5 una vegada l'empresa adjudicatària faci entrega a l'HCB dels tiquets específics pel personal de guàrdia i personal que dobla la jornada laboral. L'import a abonar serà el corresponent a la suma de tots els tiquets lliurats.

En el sistema digital de tiquets, s'aportarà la informació diària des de la plataforma definida per l'HCB.

El servei 2 (servei de suport de control a la qualitat) serà abonat mensualment amb una quantitat fixa d'acord a l'oferta presentada.

17.2. Cost del servei de cafeteria (laboral i públic) i venda en modalitat d'autoservei

S'adjunta com annex IV el llistat de productes vigents de cafeteria de públic i de personal, preus que s'hauran d'oferir a la carta. Els preus seran iguals tant pel personal com pel públic. El cost del servei de cafeteria serà suportat per cada usuari.

Els preus que es llisten a l'annex IV Llistat de productes bàsics de cafeteria seran vigents durant la durada del contracte. No obstant, transcorreguda la durada del contracte i en el cas que aquest es prorrogui, l'adjudicatari podrà modificar els preus incrementant-los fins a un màxim del 3%.

L'empresa adjudicatària prestarà el servei de venda en modalitat d'autoservei sense cost ni cànon.

17.3. Cost del servei d'alimentació a pacients seu Maternitat i HCB seu Plató

L'empresa adjudicatària ha de reflectir en la seva oferta el preu de cadascun dels serveis d'alimentació que prestarà als pacients del CGCS i HCB seu Plató , tal com: esmorzars, dinars, berenars i sopars i els imports seran com a màxim els detallats a l'Annex 2 del PCAP.

Els preus unitaris del servei de productes d'alimentació a pacients estan definits a l'Annex IV.

L'import del servei 3 i 4 (servei de productes d'alimentació a pacients) inclou productes addicionals d'alimentació a pacients i s'abonaran mensualment segons el registre que lliuri l'empresa adjudicatària a l'HCB amb els comprovants de servei.

17.4. Cost del servei addicional de cafès

L'empresa adjudicatària s'ajustarà als preus del servei 7, servei addicional de cafès, establerts en l'annex IV, que seran vigent durant tot el contracte.

L'HCB abonarà l'import corresponent a aquest servei mitjançant factura unitària presentada per l'adjudicatari per cada servei efectivament prestat a cada punt de subministrament.

17.5. Cost del servei addicional per a actes institucionals o menjars de treball

L'empresa adjudicatària s'ajustarà als preus vinculats al pressupost presentat.

17.6 Gramatges-Qualitat

S'hauran de complir els gramatges i qualitats dels productes especificats a l'annex II d'aquest PPT. Si s'ofereixen productes no inclosos en el llistat adjunt les empreses hauran de definir gramatge en cru dels productes i les qualitats dels mateixos.

S'acceptarà un marge de 5 % de variació respecte els gramatges especificats.

En l'oferta es presentarà per part de l'empresa licitadora, un exemple de manual de menús a pacients i personal sanitari que anirà amb línia amb la realitat de l'execució del servei proposat.

La presentació dels menús es realitzarà en un lloc visible i de fàcil comprensió de lectura,

17.7 Format de presentació d'ofertes

Per permetre una millor comprensió de les ofertes, tant les ofertes que contenen documentació relativa als criteris que depenguin d'un judici de valor (sobre B) com les que contenen documentació relativa als criteris quantificables de forma automàtica (Sobre C) s'han de presentar a una sola cara i tipus Arial 12 o similar i han d'estar acompanyades d'un índex numerat, número de pàgines a l'oferta.

L'oferta de sobre B no pot superar les 35 pàgines. Si la oferta supera el número de pàgines indicades es llegirà fins a la pàgina 35. En el sobre B també s'haurà de presentar com a annex, les fitxes tècniques dels productes proposats documentació que no computarà per les 35 pàgines de la oferta esmentada anteriorment i l'Annex XX de Oferta exemple menús.

L'oferta a presentar ha de tenir l'estructura i el contingut que es detalla en l'apartat 2.B del PCAP.

18.- DRETS I OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

18.1.-Obligacions de l'adjudicatari

Seràn obligacions de l'adjudicatari a més de les de caràcter general previstes en les lleis i reglaments aplicables, les següents:

- ❖ Conservar en perfecte estat de manteniment i neteja la totalitat de les instal·lacions i mobiliari que integren la concessió. Les despeses de reparació i manteniment derivades de l'ús aniran al seu càrrec (veure punt 9).
- ❖ No alienar ni hipotecar els bens afectats a l'objecte del contracte ni limitar el seu us, ni destinar-los a finalitats diferents a les previstes en aquest Plec.
- ❖ Resoldre quantes qüestions tècniques se li plantegin a través de la Unitat d'Hoteleria o altre representant qualificat de l'HCB pel correcte funcionament dels serveis.
- ❖ Prestar el servei amb precisió i regularitat
- ❖ No subcontractar l'activitat, més enllà de l'especificat en aquest plec i amb autorització de l'HCB.
- ❖ Presentar tota la documentació referent al compliment de la legislació alimentària.
- ❖ Indemnitzar els danys i perjudicis que es poguessin ocasionar als usuaris del servei i que fossin provocats per la seva culpa o negligència
- ❖ Satisfer els consums energètics i de serveis.
- ❖ L'adjudicatari queda obligat al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de relacions laborals i seguretat social, en especial referència al seu personal. En aquest sentit, haurà de tenir especial cura respecte a la contractació de personal pel servei, per la qual cosa, s'obliga a tenir permanentment actualitzada la documentació laboral i administrativa d'aquell personal.
- ❖ Complir amb els horaris mínims definits per l'HCB.
- ❖ L'adjudicatari exhibirà en lloc visible l'horari habitual d'obertura del local i les seves incidències, si s'escau, amb l'antelació suficient.

L'empresa adjudicatària haurà de col·locar en un lloc perfectament visible els preus de tota l'oferta d'alimentació que prèviament haurà d'estar autoritzat per l'HCB. Diàriament l'empresa adjudicatària haurà de col·locar en un lloc visible el menú del dia en vigor.

Els danys eventuais que ocasioni l'adjudicatari o el seu personal sobre materials, edifici o equipaments que siguin propietat de l'hospital, per negligència o mala fe, seran indemnitzats per l'adjudicatari i podran ser descomptats de la facturació.

S'haurà d'assegurar la presència de tècnics en Control de Qualitat qualificats i formats en tots els torns, serveis i tots els dies de l'any.

Els tècnics de qualitat hauran de tenir una formació acadèmica corresponent a la diplomatura o grau en nutrició Humana i Dietètica o equivalent. I si es proposa un Tècnic en Dietètica i Nutrició s'haurà de demanar prèvia conformitat a l'HCB que valorarà la candidatura en base a l'experiència i formació complementària.

L'adjudicatari nomenarà un representant, que serà l'interlocutor únic de les actuacions de l'empresa adjudicatària davant l'HCB. Haurà de tenir capacitat suficient per a resoldre per si mateix, totes les situacions relacionades amb la present licitació. Es valorarà que en la oferta, es presenti el currículum del candidat seleccionat per l'empresa licitadora per ser l'interlocutor directe en el cas d'esdevenir l'empresa adjudicatària objecte del present PPT. Es valorarà la seva formació específica i experiència en el sector de col·lectivitats/hospitals en càrrecs similars.

La persona designada per l'adjudicatari davant l'HCB haurà de tenir dedicació exclusiva durant la implantació de l'oferta, una vegada implementada haurà de tenir la dedicació necessària pel bon funcionament. En cas d'haver problemes de funcionament haurà de tenir presència exclusiva fins a la resolució dels mateixos. I l'interlocutor haurà de disposar d'autonomia en gestió i presa de decisions que permeti donar resposta immediata a temes plantejats per l'HCB.

Aquesta persona estarà permanentment localitzable pels responsables de l'HCB. I podrà ser substituït quan així ho consideri necessari la Direcció de l'HCB per tal de garantir l'òptima prestació del servei ofert per l'empresa adjudicatària.

La persona designada com a interlocutor únic i responsable ha de ser una persona no subrogable i així ho ha de manifestar l'empresa en la seva proposta de licitació.

L'empresa, així mateix, ha de fer una proposta d'organigrama i funcions de tot el seu personal descrivint aquelles posicions de suport central de l'empresa i aquelles directament operatives en el centre.

A la seu Plató actualment no existeix una figura d'encarregat, durant el transcurs del contracte l'empresa adjudicatària haurà de fer proposta de candidat/a segons el perfil del personal del centre que cregui més convenient.

19.- DRETS DE L'HOSPITAL CLINIC DE BARCELONA

L'HCB tindrà dret a:

- Controlar de forma permanent la correcta explotació dels serveis concedits.
- Dictar les ordres precises en cas d'incompliment, per mantenir o restablir la deguda prestació, sense perjudici d'exigir les correccions que siguin pertinents ateses les infraccions comeses.
- Ordenar discrecionalment les modificacions d'interès públic que fossin precises.
- Interpretar el contracte objecte d'aquest plec i resoldre els dubtes que ofereixi el seu compliment. Igualment podrà modificar el contracte, en allò que afecti a la forma de prestació del servei per raons d'interès públic dins els límits i amb els requisits indicats en la legislació sobre contractació i en el Plec de Clàusules Administratives Particulars. Els acords que dicti l'Administració en l'eventual exercici de les esmentades prerrogatives d'interpretació i modificació seran immediatament executables.

20.- RÈGIM DE PENALITATS

Juntament amb les penalitats que s'estableixen en l'apartat 1.P del PCAP, es consideraran penalitats les següents actuacions:

- Si l'HCB detecta que s'incompleix amb alguna de les especificacions de matèries primeres (en relació a la qualitat i als gramatges establerts com a requisits mínims, l'HCB es reserva el dret d'encarregar les matèries primeres a un altre proveïdor. Aquest incompliment es considerarà una falta greu i s'aplicarà el règim sancionador que s'estableix en l'apartat 1.P del PCAP i es descomptarà els costos que l'HCB hagi tingut a la factura mensual corresponent.
- L'empresa adjudicatària i eventualment l'empresa que es subcontracti per realitzar el servei de control de plagues hauran de seguir el procediment general establert per aquestes actuacions d'acord amb el que s'estableix en l'apartat 6.3 d'aquest PCAP. L'incompliment d'aquesta obligació es considerarà una falta molt greu i donarà lloc a la imposició de les penalitats previstes a l'apartat 1.P del Plec de Clàusules Administratives Particulars.
- L'HCB i l'adjudicatari realitzaran reunions de control i seguiment de l'execució del contracte. Aquestes reunions de seguiment de la qualitat del servei, seran mensuals i es poden fixar reunions addicionals que seran demanades puntualment per la Unitat d'Hoteleria. En el cas que l'empresa no fes les analítiques i controls mensuals requerides, aquest incompliment es considerarà una falta lleu i s'aplicarà el règim de penalitats que preveu l'apartat 1.P el PCAP.

Barcelona, 18 de setembre de 2023

Rosa Oliveras i Riera
Directora de Serveis Generals

21.- ÍNDEX D' ANNEXOS

Annex I: Inventari equipament i maquinaria cuines, menjadors i cafeteries.
Annex II: Gramatge i qualitat dels principals productes en cru.
Annex III: Llistat de plats orientatius.
Annex IV: Preus
Annex V: Protocol de recollida i conservació de mostres d'aliments preparats a les cuines.
Annex VI: Detall Horaris Serveis
Annex VII: Quadre d'amortitzacions
Annex VIII: Evolució del personal en un any i seguiment econòmic
Annex IX: Llistat de personal actual i horaris
Annex X: Requisits tècnics programa de dietes
Annex XI: Índex de dietes
Annex XII: Manual de menús
Annex XIII: Plànols instal·lacions Hospital Clínic i Maternitat
Annex XIV: PPT Venda en Modalitat d'Autoservei
Annex XV: Procediment facturació Manteniment
Annex XVI: Funcions suport departament de qualitat
Annex XVII: Menús servits no subvencionats
Annex XVIII: Protocol sol·licitud dieta astringent
Annex XIX: Protocol sol·licitud sopars
Annex XX: Annex Exemple menús