

**PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE
PACIENTS, CAFETERIES DE PERSONAL I DE PÚBLIC I MÀQUINES
EXPENEDORES EN L'HOSPITAL UNIVERSITARI GERMANS TRIAS I PUJOL
I L'INSTITUT CATALÀ D'ONCOLOGIA (ICO):**

- **LOT 1 SERVEI ALIMENTACIÓ** HOSPITAL UNIVERSITARI DE GERMANS TRIAS I PUJOL I L'INSTITUT CATALÀ D'ONCOLOGIA (ICO)
- **LOT 2 MÀQUINES EXPENEDORES** HOSPITAL UNIVERSITARI DE GERMANS TRIAS I PUJOL

INDEX

INDEX.....	2
1. Objecte del contracte	5
2. Abast de la prestació.....	6
3. Programa funcional	7
4. Gestió dels serveis de cuina i menjadors laborals	8
4.1 Menús per als pacients ingressats.....	8
4.1.1 Previsions de consum.....	8
4.1.2 Tipus de dietes	8
4.1.3 Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats	12
4.1.4 Horaris de servei	13
4.1.5 Sistema d'informació en relació a les peticions de menús	13
4.2 Menús pel personal finançats per l'hospital	14
4.2.1 Previsions de consum.....	14
4.2.2 Tipus de menús.....	14
4.2.3 Presentació i distribució dels àpats	15
4.2.5 Control d'accés menjador laboral.....	16
4.3 Suplements per a pacients	16
5. Gestió i explotació de les cafeteries	16
5.1 Cafeteries de personal	16
5.2 Cafeteries de públic.....	19
5.3 Màquines expenedores o vending.....	21
5.4 Cànon	24
6. Sostenibilitat i medi ambient.....	25
6.1 Productes de Proximitat i Economia Circular	25
6.2 Gestió de residus	26
6.4 Malbaratament alimentari	28
6.5 Innovació i tecnologia sostenible	28
7. Estructura organitzativa de la cuina i cafeteries	29
7.1 Hospital amb model de cogestió del servei (no aplica).....	29
7.2 Estructura organitzativa de l'hospital	29

7.3 Estructura organitzativa de l'empresa adjudicatària	29
7.4 Personal	31
7.5 Normativa lingüística.....	31
8. Aportacions de l'Hospital	32
8.1 Disposició dels espais	32
8.2 Subministraments d'energies i altres	33
9. Obligacions de l'empresa adjudicatària	33
9.1 Obligacions genèriques	33
9.1.1 Prestació del servei	33
9.1.2 Certificacions	34
9.1.3 Relacions i obligacions de caràcter laboral	34
9.1.4 Obligacions en Seguretat i Salut laboral	35
9.1.5 Neteja i residus.....	36
9.1.6 Desinfecció, desinsectació i desratització	37
9.1.7 Manteniments	37
9.1.8 Altres despeses derivades del servei	40
9.1.9 Continuitat del servei	40
9.1.10 Responsabilitat Civil.....	40
9.1.11 Realització d'obres o reposició d'equipament necessaris per al desenvolupament de l'objecte del contracte.....	41
Realització d'obres amb el seu equipament.....	42
9.1.12 Protecció de dades	44
9.2 Obligacions específiques del servei d'alimentació.....	45
8.2.1 Seguretat alimentària	45
9.2.2 Control higiènic-sanitari	45
10. Mecanismes de coordinació i avaluació del servei.....	46
10.1 Tasques de control de la qualitat	46
10.2 Control de la qualitat percebuda	49
10.3 Monitorització i avaluació dels serveis.....	50
10.4 Sistemes d'avaluació.....	50
10.5 Incompliments i penalitats	53
11. Documentació a aportar per les empreses licitadores.....	56
11.1 Documentació personal (sobre 1).	56
11.2 Oferta tècnica (sobre 2 i sobre 2 bis).....	56

<i>Oferta tècnica relativa als criteris sotmesos a judici de valors (sobre 2 bis)</i>	56
<i>Oferta tècnica de criteris automàtics (sobre 2)</i>	56
<i>11.3 Oferta econòmica (sobre 3)</i>	56
<i>12. Imports màxims de licitació</i>	57
<i>13. Sistema de facturació de l'adjudicatari a l'ICS</i>	57
<i>14. Sistema de facturació de l'ICS a l'adjudicatari</i>	58
<i>15. Requisits d'informació mensual vinculada a la facturació</i>	59

ANNEXOS

- I. PLA DE NECESSITATS ANUAL DELS SERVEIS
- II. TIPOLOGIA DE DIETES I ÀPATS ESPECIALS
- III. QUALITATS I GRAMATGES
- IV. RELACIÓ DE PRODUCTES EXTRES
- V. PRODUCTES I PREUS DE LA CAFETERIA DE PERSONAL
- VI. PRODUCTES I PREUS DE LA CAFETERIA DE PÚBLIC
- VII. PRODUCTES I PREUS DE MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)
- VIII. RELACIÓ MÀQUINES EXPENEDORES (VENDING)
- IX. PLÀNOLS CUINA I CAFETERIES DE PERSONAL I DE PÚBLIC
- X. CERTIFICATS DE PERSONAL A SUBROGAR DE CUINES I CAFETERIES
- XI. LLISTAT DE PERSONAL PROPI (no aplica)
- XII. MEMÒRIA DESCRIPTIVA REMODELACIÓ ESPAI CAFETERIES
- XIII. INVENTARI EQUIPAMENT DE CUINES I CAFETERIES
- XIV. PROTOCOL DE CUINA. PROTOCOL APPCC
- XV. HORARIS SERVEI PACIENTS I CAFETERIES
- XVI. MODEL PRESENTACIÓ D'OFERTA ECONÒMICA
- XVII. CERTIFICAT DE VISITA
- XVIII. BOOK DE FITXA TÈCNICA

1. Objecte del contracte

L'objecte del contracte és la cogestió dels serveis de cuina i distribució dels aliments per als pacients hospitalitzats; de cuina i menjadors de personal i la gestió i explotació de les cafeteries de personal i de públic, així com de les màquines expenedores de **l'Hospital Germans Trias i Pujol**, durant tots els dies de l'any i amb els horaris i requisits establerts en aquest plec:

- **LOT 1 SERVEI ALIMENTACIÓ** HOSPITAL UNIVERSITARI DE GERMANS TRIAS I PUJOL I L' INSTITUT CATALÀ D'ONCOLOGIA (ICO)
- **LOT 2 MÀQUINES EXPENEDORES** HOSPITAL UNIVERSITARI DE GERMANS TRIAS I PUJOL

En el cas que altres entitats públiques (universitats, altres proveïdors sanitaris, etc.) vulguin gaudir de la producció o de la restauració en general, cal que sigui aprovat per l'ICS.

Els serveis de cuina, cafeteries i distribució dels aliments per als pacients i de personal es prestaran amb aquell personal que l'adjudicatari estimi convenient per a portar a terme la gestió encomanada en aquest plec de prescripcions tècniques.

Els processos del servei de cuina i menjador es realitzaran mitjançant el sistema de línia calenta.

La prestació del servei d'alimentació, atenent a l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministraments de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, es prestarà prioritant els productes alimentaris saludables i sostenibles, fomentant l'adquisició de productes de temporada i de proximitat (el Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, modificat pel Decret 254/2019, de 3 de desembre).

L'alimentació és el nexa entre l'agricultura, la salut, el medi ambient i els consumidors i consumidores. La manera com es relacionen i es vinculen els seus agents entre si és també la manera com enfoquem el nostre futur. Com a societat, tenim el repte de fer front a una sèrie de tensions com ara la garantia d'atendre la demanda d'aliments, la pressió sobre els recursos naturals, el manteniment de la capacitat productiva i l'impuls de patrons alimentaris més saludables. Aquest escenari obliga a adoptar estratègies actives i compartides que permetin identificar les oportunitats per construir un sistema alimentari sostenible, segur, resilient, saludable i d'accés universal.

És en aquest marc que es posa en relleu la necessitat de disposar d'una estratègia comuna per a totes les administracions públiques per tal que la contractació pública alimentària sigui una eina de tracció del canvi, impulsant la transició cap a models de producció i de compra d'aliments que siguin de temporada, de proximitat, sostenibles, de la cultura gastronòmica catalana i que fomentin tant l'equitat en la distribució de valor al llarg de la cadena alimentària com l'arrelament de la població en zones rurals i marítimes.

Així mateix, aquest plec també vol impulsar la digitalització dels processos del servei d'alimentació i avançar cap un servei més responsable i sostenible social, mediambiental i econòmicament.

2. Abast de la prestació

L'àmbit d'actuació comprendrà, com a mínim, la prestació dels següents serveis:

- Servei d'alimentació de pacients
- Servei d'alimentació personal de guàrdia
- Servei de cafeteries per als treballadors del centre
- Servei de cafeteries de públic
- Màquines expenedores de begudes i aliments sòlids
- Extres i suplementes de pacients i de personal

L'activitat i responsabilitat de l'empresa adjudicatària compren tot el procés, des del subministrament de matèria prima, la seva custòdia, conservació, elaboració, transport intern i distribució dels aliments a l'usuari final, en perfectes condicions organolèptiques, de temperatura i de qualitat i condicions sanitàries d'acord amb la normativa de seguretat alimentària.

Les matèries primeres que es facin servir seran sempre de qualitat extra o primera, i amb la intenció de minimitzar l'impacte ambiental i donar resposta a l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022, les empreses licitadores hauran de:

- Adquirir productes de temporada, frescos i de qualitat diferenciada, així com productes de venda de proximitat.
- Adquirir productes provinents de la producció agrària ecològica o de la producció integrada i de qualitat diferenciada.

L'empresa adjudicatària, en el termini màxim d'un mes, haurà de presentar a l'Hospital una memòria en la qual s'indiqui la fitxa tècnica de cada matèria primera i plat elaborat, amb la seva descripció, qualitat, tipus d'envàs, unitat de mesura, marca o marques, dades de traçabilitat, origen de producció, al·lèrgens i valoració nutricional, així com tots aquells requisits que estableixi l'ordenament jurídic vigent, en especial el Codi Alimentari Espanyol i la seva normativa complementària. A més a més, l'empresa licitadora garantirà un adequat nivell qualitatiu tant en la selecció i conservació dels queviures i productes complementaris, com en la seva manipulació, característiques organolèptiques, temperatura i qualitat microbiològica.

Caldrà presentar obligatòriament aquesta memòria en el termini màxim d'un mes des de la signatura del contracte.

Durant la vigència del contracte aquesta informació s'anirà actualitzant amb els canvis soferts.

Si per qualsevol motiu, l'Hospital exigís el canvi de determinat producte, aquest es realitzarà per un altre de característiques similars o superiors, de comú acord i sense increment de preu.

Tanmateix, l'Hospital es reserva el dret a que els productes ofertats siguin substituïts per d'altres, ateses circumstàncies d'urgència o bé quan les deficiències en les característiques o el consum dels primers ho faci necessari, sense que no suposi cap increment sobre el preu ofertat. Així mateix, no afectarà el preu ofertat aquells nous productes que s'hagin d'incorporar per aconseguir qualsevol millora en les dietes que l'Hospital tingui definides. L'adjudicatari es compromet a comunicar qualsevol canvi que afecti als productes que es consumeixen amb una antelació mínima de 24 hores ja sigui canvi de marca, fitxa tècnica, distribuïdor o qualsevol altre modificació al respecte, abans del seu subministrament.

La venda de productes a les cafeteries de l'Hospital haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, i no es podrà expendre ni tabac ni begudes alcohòliques ni en les cafeteries (tant de personal com de públic) ni en les màquines expenedores.

3. Programa funcional

Les empreses han de presentar la seva proposta d'organització i distribució proposat d'acord amb el sistema de producció actual i tenint en compte les característiques de l'hospital, la seva infraestructura actual, instal·lacions, recursos humans, etc.

En cap cas es podrà canviar el sistema de producció actual de cada centre sense el consentiment explícit del centre. Qualsevol oferta que inicialment contempli un canvi de model de producció quedaria exclosa.

En l'actualitat, el sistema de producció de l'Hospital Germans Trias i Pujol es **línia calenta**.

Els licitadors hauran de visitar obligatòriament les instal·lacions, prèvia cita amb l'Àrea de Serveis Generals de l'Hospital. Es publicarà la dada de la visita en la plataforma de contractació.

Durant el primer mes de l'adjudicació, l'empresa adjudicatària haurà de presentar el pla funcional o pla operatiu del servei d'alimentació: cuina i cafeteries, identificant les diferents etapes i la informació associada a cada etapa.

Etapes CUINA	Etapes CAFETERIA DE PÚBLIC	Etapes CAFETERIA DE PERSONAL TORRE GENERAL (amb l'estat actual, abans de fer la remodelació)	Etapes CAFETERIA DE PERSONAL TORRE MATERNAL (amb l'estat actual, abans de fer la remodelació)
Compres i recepció de matèria primera	Recepció de matèria primera	Recepció de matèria primera	Recepció de matèria primera
Manipulacions matèria primera	Manipulacions	Manipulacions	Manipulacions
Coccio i abatiment	Servei	Servei	Servei
Emplatat, distribució i túnel de rentat			
Neteja i desinfecció	Neteja i desinfecció	Neteja i desinfecció	Neteja i desinfecció
Gestió de residus	Gestió de residus	Gestió de residus	Gestió de residus

I per cada etapa, aportar la informació següent:

1. Zones de treball
2. Personal
3. Horari
4. Equips i eines emprats per dur a terme l'activitat
5. Funcions i controls
6. Metodologies de treball
7. Neteja i gestió de residus
8. Procediments associats

En el cas de les cafeteries de personal (torre general i torre maternal), les empreses hauran d'aportar el pla operatiu amb les condicions actuals i es valorarà l'aportació del pla funcional com a base del projecte de remodelació dels espais.

El pla funcional proposat per l'empresa adjudicatària es considera un document de referència de l'operativa diària i també és un document viu on l'Hospital podrà proposar canvis per tal de promoure el millor funcionament del centre.

4.Gestió dels serveis de cuina i menjadors laborals

L'empresa adjudicatària garantirà la prestació del servei d'alimentació de l'Hospital durant tots els dies de l'any, en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec. Aquesta gestió inclourà:

- Menús per als pacients ingressats (tenint en compte les patologies de cada hospital i també l'índex de dietes)
- Dieta ambulatoria per als pacients de llocs assistencials on sigui òptim comprendre un menú més lleuger.
- Menús pel personal finançat per l'Hospital.
- Suplements i extres.

L'Hospital no disposa de personal propi per al desenvolupament del servei, en aquest cas s'organitzaran les tasques per procediments, tal i com es detalla en el punt 7 d'aquest Plec.

4.1 Menús per als pacients ingressats

4.1.1 Previsions de consum

El nombre d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es derivi de les necessitats dels pacients de l'Hospital. En l' **ANNEX I** es recullen les quantitats de serveis/menús que es van produir durant l'any 2023 per a pacients i per al personal de guàrdia.

4.1.2 Tipus de dietes

L'empresa adjudicatària haurà de planificar un ventall de menús adaptats a la gastronomia local i a l'època de l'any, fent una planificació de canvi cada 15 dies i amb un mínim de 2 rotacions estacionals, amb les corresponents fitxes tècniques en suport digital, on s'especificaran: els ingredients, gramatges, valoració dietètica, al·lèrgens, preparació del plat i característiques de l'emplatat.

Les fitxes tècniques hauran d'estar a disposició dels cuiners, de la Unitat de Dietètica i Nutrició de l'Hospital i de la Unitat d'Hoteleria de l'Hospital en iniciar els menús de cada temporada. En la preparació dels menús diaris s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adaptada a l'ús i als gustos de la zona on està situat cada Hospital.

Composició de les dietes

En les dietes que presentin opció de menú d'elecció, s'haurà d'oferir, com a mínim, 3 opcions de menú en els dos àpats principals (dinar i sopar).

Les dietes que presenten opció de menú en els nostres hospitals són les següents:

Bàsica normal i de fàcil masticació / Pediàtrica / Baix contingut bacterià / Baix contingut en greixos saturats / Controlada en hidrats de carboni i fàcil digestió. A més, s'inclou l'elecció d'ovolactovegetariana i Bàsica sense gluten.

Per assegurar cobrir les necessitat energètiques del pacient, la dieta hospitalària es componrà d'esmorzar, dinar, berenar i sopar. El lliurament dels àpats s'adaptarà a les organitzacions i les necessitats dels pacients (horari, variació, textures...)

L'estructura de la dieta bàsica ha de ser la següent:

Esmorzar:

- 1 ració de làctics (200 cc. llet) o beguda vegetal fortificada en Ca i sense sucre afegit, cafè/infusió,
- sucre o edulcorant,
- un panet integral (60-80g) ,
- ½ ració d'aliment proteic (30-40g) o làctic,
- ½ ració de greixos (oli d'oliva verge 1-2 dosis)i
- una ració de fruita.
- *1 ampolla d'aigua de 500 ml.

L'esmorzar de les dietes controlades en hidrats de carboni es compondran de llet + farinacis integrals + proteic + fruita, oli d'oliva verge 1-2 dosis.

Dinar:

- Primer plat: arròs, pasta, llegums, patates, verdures, amanides, cremes.
- Segon plat: carn, peix o ous més guarnició, que caldrà que sigui variada.
- Pa i postre (4 variacions com a mínim)
- *1 ampolla d'aigua de 500 ml.

Respectar freqüència de consum recomanada **ANNEX III**.

Berenar:

Prioritzar els aliments més rics nutricionalment com llet, torrades, iogurt sense sucres afegits, entrepans, fruita sencera o trossejada, etc.

Minimitzar el consum d'aliments ultra processats com galetes, magdalenes, flam, suc de fruites...

El berenar de les dietes controlades en hidrats de carboni es compondran de llet semidesnatada i iogurt sense sucres afegits.

Sopar:

- Primer plat: arròs, pasta, llegums, verdures, amanides...
- Segons plat: carn, ous o peix més guarnició que caldrà que sigui variada.
- Pa i postre (4 variacions com a mínim)
- *1 ampolla d'aigua de 500 ml.

* Respectar freqüència de consum recomanada **ANNEX III**.

Ressopó s'adaptarà a les organitzacions i les necessitats dels pacients.

En les dietes controlades en hidrats de carboni, la ingesta ha de comptar amb 20 grams d'hidrats de carboni (per exemple: làctic i cereals).

*Cal garantir 1,5l d'aigua diaris en el format d'embotellat a criteri de les necessitats específiques de cada hospital.

Les dietes que portin amanides, verdures o qualsevol plat que calgui amanir, portaran a la safata l'oli verge extra, vinagre o llimona i la sal i pebre en porcions individuals.

Per a la preparació dels menús, seria molt interessant potenciar la presència del menú proposat al projecte “Plats catalans cada dia” en el menú de pacients, treballadors i visitants per tal de potenciar la cultura gastronòmica catalana:

[Plats catalans cada dia. Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural \(gencat.cat\)](http://gencat.cat)

S'hauran d'incloure, també, àpats i detalls especials per a les festivitats assenyalades: àpats de Nadal, sopar de Cap d'any, dinar de Pasqua, dinar de Sant Jordi, coca de Sant Joan, panellets de Tots Sants, festes locals, etc.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar periòdicament a l'Hospital la programació de menús prevista per a cada temporada, per la seva valoració i aprovació per la Comissió de Menús que estarà conformada per representants de la Unitat d'Hoteleria, de la Unitat de Dietètica i Nutrició i per membres de la mateixa empresa adjudicatària. En aquesta línia, es realitzaran avaluacions conjuntes de tast de productes alternatius en el cas d'aquells d'aliments que el personal assistencial o el grup de treball de cuina detecti que no tenen bona acceptació i així millorar la satisfacció, la ingesta i incidir en el control de mermes. Per exemple: pa, fruita, embotits, etc.

Pel que fa als processos referents a les elaboracions, manipulacions, neteja de carros, desbrossat, etc. dels àpats referents a pacients, s'han de centralitzar a la cuina i no a les cafeteries. Pel que fa a la producció de cafeteria i serveis especials, també es centralitzaran a la cuina, per tal de garantir la seguretat alimentària i no col·lapsar el servei de cafeteries.

L'**ANNEX II A** recull la classificació general dels diferents tipus de dietes que es serveixen als Hospitals i que l'empresa adjudicatària haurà de proporcionar.

L' **ANNEX II B** descriu i recull els requisits de composició de les diferents dietes terapèutiques que es complementaran i adaptaran segons el manual de dietes hospitalàries de cada centre.

En l'**ANNEX III** es relaciona les qualitats i gramatges que han de tenir les matèries primeres que es destinen als menús i les freqüències de consum de cada grup d'aliments.

Fitxa tècnica

Així mateix, s'hauran de contemplar també prescripcions especials per a usuaris amb celiaquia, amb intolerància a la lactosa i amb al·lèrgies a la proteïna de la llet, o qualsevol altre element condicionant de la seva dieta. Per això, s'haurà de mantenir un estoc mínim de productes que puguin satisfer aquestes necessitats i que siguin una alternativa a l'oferta diària de restauració, sense que aquests usuaris percebin un minvament en la qualitat del servei i aliments que reben.

L'empresa adjudicatària adequarà la producció d'àpats a les característiques de la població de pacients d'aquest hospital i les freqüències d'aliments exigibles en temes nutricionals.

La presentació haurà de ser acurada per tal de satisfer les exigències estètiques i sensorials dels usuaris.

S'establirà una dieta d'ingrés, al mateix preu que el menú basal, per donar servei en aquells casos que es determini, o per canvi de dieta, o per ingrés, o per alta, o etc. no sigui possible elaborar el menú corresponent.

En els menús de dieta ambulatoria, i per extensió i a demanda a altres serveis assistencials, a on no es disposa de taules per a una còmoda utilització de les safates normals, s'haurà d'oferir una proposta específica amb l'objectiu de compondre un menú lleuger i estàndard per a tots els pacients, nutricionalment equilibrat i apte per a totes les patologies, servit en safates de mides

reduïdes i fàcilment utilitzables. Aquests menús tindran un preu reduït tal i com consta a l'**ANNEX I**.

Textura de les dietes:

Per a l'elaboració de les dietes triturades l'Hospital decidirà si volen treballar amb triturats industrials o bé amb triturats naturals. L'empresa adjudicatària farà una oferta basada en preparacions fetes texturant els aliments en formes o un mètode similar. Caldrà detallar el procediment d'elaboració, fitxes tècniques i exemples gràfics de presentació tant de la dieta com de la vaixela que s'utilitzarà. A tal efecte, abans del inici del servei, l'adjudicatari haurà de confeccionar el Book de menús seguint les indicacions de l' **ANNEX XVIII** i consensuar amb l'hospital.

Tanmateix cada cop que varii el menú caldrà confeccionar les fitxes corresponents prèviament a la posada en marxa dels mateixos, amb una anticipació mínima d'un mes.

Cal que totes les dietes, tant les bàsiques com les terapèutiques, es puguin oferir en les diferents textures explicades a continuació per afavorir que el pacient s'alimenti i es nodreixi de forma segura i eficaç.

Fàcil masticació:

Textura d'una dieta consistent en aliments tous i/o sucosos que permetin una masticació còmoda.

Ha d'incloure pa adaptat (sigui tipus Viena) així com carn adaptada de fàcil masticació/picada (tipus: croquetes, hamburgueses, salsitxes,...).

Fàcil deglució:

Textura d'una dieta consistent en l'exclusió de tots els líquids, aliments amb risc alt d'aspiració, aliments enganxosos o empallegosos i aliments amb doble textura. Es poden prendre aliments de consistència tova, que es puguin aixafar amb forquilla i que no es disgreguin. Han de lliscar fàcilment per l'orofaringe sense que desprenguin líquid durant la masticació. Els líquids es poden prendre texturitzants o espesseïts.

La pauta ha d'incloure aigües gelificades per assegurar una hidratació correcta.

Triturada:

Textura d'una dieta consistent en aliments triturats. Conté líquids, aliments triturats i sòlids que s'estovin o esmicolin amb facilitat dins els líquids (galetes, magdalenes) o sòlids de mida petita (pasta petita) i de consistència similar a la que quedaria després d'una masticació.

Pastosa:

Textura d'una dieta consistent a excloure'n tots els líquids i a proporcionar els sòlids amb la textura triturada. Els aliments han de tenir una textura homogènia (mateixa consistència). Per aconseguir-ho, es pot utilitzar un texturitzador i productes liofilitzats.

La pauta ha d'incloure aigües gelificades per assegurar una hidratació correcta.

Caldrà tenir com objectiu que a mig termini, les dietes haurien de poder oferir diferents textures segons l'estàndard internacional d'homologació IDDSI per adequar-les als diferents tipus de disfàgia marcats en els protocols de cada hospital.

Per a l'elaboració de les dietes de textura modificada, s'utilitzarà l'escala IDDSI, que és un estàndard internacional d'homologació de textures per a aliments i begudes destinats a pacients amb diagnòstic de disfàgia. S'haurà de començar a treballar per implementar IDDSI per aconseguir les textures adequades als diferents tipus de disfàgia marcats en els protocols de cada hospital.

4.1.3 Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats

L'adjudicatari durà a terme amb el seu personal l'emplatat centralitzat a cuines i farà la presentació dels àpats segons el sistema de producció i distribució proposat, en safates individuals i la seva col·locació en el carros de distribució corresponents, amb excepció dels Hospitals que tenen personal propi que detallen en l'apartat Model de cogestió les tasques que desenvoluparà cada personal.

Els esmorzars, dinars i sopars per als pacients s'hauran de servir emplatats en safates individuals amb targeta identificada per a cada pacient.

Per tal de fer més atractiu el dinar als infants ingressats, en pediatria, s'haurien de presentar els àpats amb motius infantils (p.e. vaixella, gots, tovallons).

L'empresa adjudicatària s'haurà d'encarregar de fer arribar, amb carros tancats retermalitzadors, o amb els carros existents a l'hospital, les safates de les dietes establertes des de la cuina fins a les unitats assistencials.

Lliurament safata (esmorzar, dinar i sopar)

Es pactarà l'horari d'arribada del carro a cada Unitat de l'Hospital.

En el moment de la arribada a planta, d'acord amb el funcionament actual o futur en l'Hospital, es coordinarà la distribució dels àpats. En la visita a l'Hospital es concretarà els requeriments.

Lliurament berenar i ressopó

Els berenars i els ressopons es serviran a les plantes en multi ració amb un llistat personalitzat per a pacient i es lliurarà a les plantes juntament amb el dinar i/o el sopar.

Es detalla al **ANNEX I** els centres que ofereixen berenar i ressopó.

El servei del berenar es lliura a planta en un circuit independent al dinar i/o sopar.

Recollida safates (esmorzar, dinar i sopar)

Es pactarà l'horari d'entrega i recollida de les safates, a cada Unitat de l'Hospital, d'acord amb les necessitats. S'adjunta quadre amb els horaris actuals de tots els àpats en l'**ANNEX XV**.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que els aliments arribin al seu destinatari amb la qualitat i temperatura adients i haurà de tenir cura dels aspectes següents :

- de la presentació dels aliments als plats, safates i estat de neteja dels carros de distribució.
- incloure la condimentació que calgui oli, vinagre o llimona, sal, pebre en monodosi, així com preveure els sucres i/o edulcorants quan es precisin en els esmorzars, iogurts, infusions, ...
- els coberts aniran sempre embolicats amb els tovallons o altre material no contaminant,
- El pa anirà protegit també amb material no contaminant, en el cas que l'hospital ho indiqui.

4.1.4 Horaris de servei

L'horari de funcionament de la cuina començarà entre 6:00h o 7:00h fins a les 22:00 h. Aquest horari podrà patir canvis que hauran de ser consensuats amb la direcció de l'Hospital.

Els horaris de servei dels àpats estan relacionats a l'**ANNEX XV**.

L'Hospital fixarà quin serà l'ordre de distribució del àpats a cada unitat assistencial.

Es farà un segon repartiment d'àpats, si cal, per cobrir els possibles ingressos i/o canvis de dietes a les 14:30 h. (dinars) i a les 20:30 h. (sopars).

Es podran anular serveis per motius d'alta fins a les 11 h. i fins a les 17 h.

Es considera imprescindible comptar amb un servei continuat de cuina, fins les 22:00h amb la finalitat de permetre la cobertura dels àpats dels pacients que ingressin a la darrera hora de la tarda o després de l'horari general de distribució, i altres imprevistos que puguin sorgir.

Quan acabi l'activitat de la cuina tot el material haurà de quedar recollit i net, així com també tots els carros de les unitats assistencials (safates, etc...) i que tots els estris, vaixela, etc... estiguin nets a les dependències de la cuina.

4.1.5 Sistema d'informació en relació a les peticions de menús

L'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un sistema d'informatització adequat que permeti fer arribar al servei de cuina la petició dels àpats diaris emeses per les unitats assistencials via estació de treball GACELA, amb l'anticipació que l'empresa i l'Hospital determinin.

El personal d'infermeria realitzarà la petició dels àpats a cuina a través de l'estació de treball GACELA i aquest programa estarà integrat amb el programa de producció que oferta el licitador. L' Hospital ja disposa d'un sistema absolutament codificat i integrat al software de l'hospital GACELA:

Hospital	Software actual
LOT 1 Hospital Germans Trias i Pujol i l' Institut Català d'Oncologia (ICO)	FSMAX SYSTEMS NUTRISCIENCE

El programa informàtic global ha de permetre, entre altres prestacions:

- peticions de dietes des de les unitats assistencials a cuina
- resums diaris i ordre de treball per a cuina
- nombre i tipus de dietes servides
- targetes per a identificar cada safata, en la que s'especifica el tipus de dieta i
- la composició de menú, així com l'habitació del pacient
- enquestes de satisfacció
- i altres.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de totes les despeses de manteniment, actualitzacions i tota la renovació de llicències durant tot el període contractat .
Haurà de fer formació continuada al personal de l'hospital si ho requereix.

Es valorarà que la digitalització i dispositius siguin compatibles amb el programa de dietes existent, aplica a:

- gestió i control de recepció
- traçabilitat i rotació de càmeres i magatzems (Prerequisit proveïdor i Traçabilitat)

- autocontrols d'APPCC

També es valorarà que els autocontrols de neteja estiguin associats a la traçabilitat d'equip, dels carros de repesca, re termalització i estacions d'hospitalització, per tal que el proveïdor complimenti els registres in situ, i sigui de consulta remot per responsables de l'empresa d'alimentació i personal d'Hoteleria.

L'empresa licitadora farà la proposta del sistema d'elecció del menú per part del pacient i la tecnologia associada. L'elecció del menú per part del pacient es farà mitjançant tableta. El dietista que designi l'empresa adjudicatària passarà per les habitacions i prendrà nota de les eleccions que facin els pacients per al menú del dia següent.

Aquesta prestació s'haurà d'implantar des de l'inici del contracte i l'empresa adjudicatària facilitarà als Hospitals les dades que li siguin requerides sobre la prestació del servei d'alimentació.

Al finalitzar el contracte, la informació generada durant la vigència del contracte quedarà a disposició de l'Hospital.

A la finalització del contracte, els equips, així com tot el seu contingut pel que fa a les dades treballades durant la vigència del contracte, seran de propietat de l'hospital.

En el cas que representi un canvi de software, que sigui aprovat per l'Hospital, respecte el que tenen actualment, s'haurà d'implantar el nou en el termini màxim de 6 mesos des de la nova adjudicació i totes les despeses associades aniran a càrrec de l'adjudicatari.

També haurà de preveure un pla de contingència de petició de dietes en cas d'avaria puntual en el sistema informàtic.

4.2 Menús pel personal finançats per l'hospital

4.2.1 Previsions de consum

A nivell orientatiu, amb dades del 2023, l'**ANNEX I** recull la demanda de menús del personal finançats per l'Hospital, diferenciant el nombre d'esmorzars, dinars i de sopars.

Les dades són una estimació i el pagament serà en funció de les dietes reals servides.

4.2.2 Tipus de menús

L'empresa adjudicatària haurà de planificar un ventall de menús adaptats a la gastronomia local i a l'època de l'any, fent una planificació de canvi cada 15 dies i amb un mínim de 2 rotacions estacionals, amb les corresponents fitxes tècniques en suport digital, on s'especificaran: els ingredients, gramatges, valoració dietètica, al·lèrgens, preparació del plat i característiques de l'emplatat.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a presentar, en un temps no superior a una setmana des de l'entrada en servei, dos plans de menús a l'any, que inclogui una rotació quinzenal, amb les corresponents fitxes tècniques en suport digital, on s'especificaran: els ingredients, gramatges, valoració calòrica i principis immediats, al·lèrgens, preparació del plat i característiques de l'emplatat. Els menús hauran de ser acceptats per les direcció de l'Hospital, així mateix contemplarà l'opció de menú sense sal, astringent i sense gluten sempre sol·licitat amb anticipació.

Aquest pla de menús es posarà en funcionament després de la seva aprovació.

En la preparació del menú diaris s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adaptada a l'ús i als gustos de la zona on estan situat l'Hospital.

El menú haurà de contemplar com a mínim, per:

Esmorzar:

- 1 entrepà gran o 2 entrepans mini o 1 peça de brioxeria
- 1 beguda a escollir entre cafè, infusió, cafè amb llet, infusió amb llet, aigua o suc de fruita envasat

Dinar i sopar:

- 3 opcions de primer plat (una d'elles verdura o amanida),
- 3 opcions de segon plat (una d'elles carn o peix planxa, feta al moment) amb guarnició
- 3 opcions de postres (una d'elles fruita fresca)
- pa
- mono dosis d' oli, vinagre, sal i pebre, si s'escau.(tant menú complet com ½ menú).

L'aigua és de consum lliure a través de les fonts d'aigua instal·lades a les cafeteries (instal·lació, manteniment i qualsevol despesa associada va a càrrec de l'empresa adjudicatària).

En el cas dels sopars de guàrdia, s'oferirà una alternativa de combinació d'entrepà complet amb guarnició que s'equipari a la composició d'un àpat amb una rotació quinzenal.

Cal minimitzar l'oferta d'aliments arrebossats i no incloure diàriament fregits

S'haurà de contemplar, també, menú sense sal, vegetarià, celíac, sense lactosa, etc. així com també menú de dieta planxa de carn o peix feta al moment.

A més , inclourà un bufet d'amanides de lliure elecció per part dels treballadors, amb un mínim de 6 ingredients.

Respecte a l'oferta de bufet d'amanides, caldrà que sigui un servei assistit per tal de garantir les condicions higiènic-sanitàries.

4.2.3 Presentació i distribució dels àpats

Pel que fa a la presentació i distribució dels àpats als menjadors laborals, es deixa llibertat a les empreses licitadores per a que presentin les seves propostes d'organització. Tot i així l'emplatat i servei serà en línia d'autoservei.

Hi haurà també el servei de *take away* per tal que el personal pugui emportar-se el menjar en envasos individuals d'ús alimentari de material que no podrà ser de plàstic d'un sol ús.

Es valorarà la proposta sostenible del servei *Take Away* per els àpats dels professionals que estan en servei de guàrdia. La proposta anirà a càrrec de l'adjudicatari.

Les cafeteries estan equipades amb el sistema d'autoservei, de capacitat proporcionada a les dimensions dels espais i al nombre de comensals, tant en el que respecta al mobiliari com en el que respecta al personal al càrrec. L'adjudicatari es responsabilitzarà d'adequar les capacitats i l'organització de l'autoservei a la demanda en cada moment de la jornada, amb l'objectiu d'evitar cues en hores punta.

L'empresa adjudicatària assumirà, al seu càrrec, el transport des de la cuines a les diferents zones de l'autoservei, i la seva retirada fins els offices i la corresponent neteja de tots els estris, equipament de distribució i ascensors i/o muntacàrregues.

El transport tant d'aliments com menjar elaborat s'haurà de realitzar dins d'armaris calents mòbils o bé carros neutres per protegir-los. En cap cas es pot distribuir cap aliment o plat a la vista dels

usuaris. Pel que fa al retorn, cal complir el mateix requisit de protecció per estris i equipament brut, amb l'objectiu de no embrutar ni atraure possibles plagues.

4.2.4 Horaris de servei

L'horari d'esmorzar, de dinar i de sopar per als empleats de l'Hospital amb aquest dret, estan detallats en l'**ANNEX XV**.

Aquests horaris són orientatius i serà modificat per l'Hospital en funció de noves necessitats o dels horaris que tenen actualment. Es pactarà la forma d'aplicació d'aquests canvis.

A banda dels horaris fixats, l'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei de reserva de menú (tant de dinar com de sopar) quan, per motius de feina, els professionals no puguin anar a dinar i/o sopar en els horaris establerts.

4.2.5 Control d'accés menjador laboral

La empresa adjudicatària facilitarà i adaptarà els seus procediments per a efectuar el control d'accés, del personal autoritzat i finançat per l'Hospital, als menjadors laborals.

En el decurs del contracte caldrà la implantació de sistemes de control d'accés en el Hospital que no en disposin.

Caldrà que faciliti el sistema àgil de gestió del registre de menús lliurats i associats a la targeta d'identificació dels professionals.

4.3 Suplements per a pacients

En l'**ANNEX IV** es relaciona el llistat de suplements pactats amb les Direcció de l'Hospital (Serveis de Dietètica, Direcció d'Infermeria, responsables tècnic de restauració). Els preus que apareixen en aquest ANNEX indiquen els preus unitaris per article amb els que l'adjudicatari haurà de subministrar-los.

L'import estimat anual està en l'**ANNEX I**.

5. Gestió i explotació de les cafeteries

En l'**ANNEX I** es detalla les dades de volum d'activitat de l'Hospital per a poder estimar l'activitat de les cafeteries de personal i públic.

D'acord a la Normativa 1169/2011 (Llei d'Informació Alimentària (Al·lèrgenes), de 13 de Desembre de 2014, tot establiment alimentari està obligat a informar sobre els al·lèrgenes presents als seus productes mitjançant un sistema que permeti identificar-los clarament.

L'empresa adjudicatària haurà de seguir la normativa d'al·lèrgens vigent en tot moment. També haurà d'especificar i/o facilitar informació relativa al contingut d'al·lèrgens de cada plat a qualsevol usuari que ho sol·liciti, tant als menjadors de personal, com a les cafeteries de públic.

5.1 Cafeteries de personal

En les cafeteries/menjadors de personal es serviran, esmorzars, dinars, sopars i serveis de cafeteria, i es donarà servei al personal en els horaris establerts.

L'horari de les cafeteries de personal serà el que s'adjunta com **ANNEX XV**

Aquest horari podrà ser modificat per l'Hospital en funció de noves necessitats.

S'admetrà un temps de demora màxim de servei, a la línia del self de la cafeteria de personal, de 10 minuts.

En l'**ANNEX V** de l'hospital es relaciona el llistat d'articles que seran servits a la cafeteria del personal i els preus de venda que tindran caràcter de preus unitaris màxims que l'adjudicatari haurà de respectar i no podrà variar sense previ acord de les parts. Aquests preus finals també inclouen l'impost sobre begudes ensucrades.

Altres productes no relacionats tindran un PVP en la mateixa proporció que els anteriors. Per la seva venda i fixació de preus s'haurà de demanar autorització per escrit a la Direcció de l'Hospital. **Cada any, es podran revisar els preus d'acord amb l'índex de preus alimentaris, sempre previ acord amb l'hospital.**

Hi haurà també el servei de *take away* per tal que el personal pugui emportar-se el menjar en envasos individuals d'ús alimentari de material que no podrà ser de plàstic de un sol ús.

En el cas dels àpats dels professionals que estan de servei de guàrdia la proposta es considerarà inclosa en el preu d'àpat. (punt 4.2.2)

Per la resta del personal es valorarà la proposta sostenible del servei Take Away contemplat envasos reutilitzables.

A més, segons la Llei 7/2022 de 8 d'abril de Residus i Sòls Contaminats per a una Economia Circular, i amb l'objectiu de **reduir el consum d'envasos d'un sol ús**, també s'haurà d'acceptar que els clients portin les seves carmanyoles, ampolles i bosses de casa, tot i que si es considera que els recipients tenen mala higiene els podran rebutjar.

L'adjudicatari està obligat a instal·lar en lloc visible un llistat d'articles i els seus preus que hauran de ser els que estan recollits en l'**ANNEX V**, i sempre actualitzats.

El preu del menú pel personal que treballa a l'Hospital i que no té els àpats coberts a càrrec de l'Hospital, serà el està recollit en l'**ANNEX V** a excepció de l'Institut Català d'Oncologia que el preu del menú del seu personal serà de 4 euros.

L'oferta gastronòmica haurà d'ajustar-se a la legislació vigent, concretament a la Instrucció 02/2023 – 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) i a l'Informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya i la Instrucció 3/2023 que modifica l'accés a l'aigua potable.

En la preparació del menús diaris s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adaptada a l'ús i als gustos de la zona on estan situat l'Hospital.

El menú haurà de contemplar com a mínim:

- 3 opcions de primer plat (una d'elles verdura o amanides),
- 3 opcions de segon plat (una d'elles carn o peix planxa) amb guarnició
- 3 opcions de postres (una d'elles fruita fresca).

S'haurà de contemplar, també, menú sense sal, vegetarià, celíac, etc. així com també menú de dieta planxa de carn o peix fet al moment.

A més, inclourà un bufet d'amanides de lliure elecció per part dels treballadors, amb un mínim de 6 ingredients.

Respecte a l'oferta de bufet d'amanides, caldrà que sigui un servei assistit per tal de garantir les condicions higiènic-sanitàries.

Cal minimitzar l'oferta d'aliments arrebossats i no incloure diàriament fregits

El personal podrà tenir també l'opció de poder agafar ½ menú amb les opcions de :

- ½ menú de primer (primer plat i postres)
- ½ menú de segon (segon plat i postres)

Tant el menú complert com les opcions de ½ menú tindran inclòs en el preu del pa i la mono dosis d' oli, vinagre, sal i pebre si s'escau.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el subministrament d'aigua gratuïta tal i com ho recull la Llei 7/2022 de 8 d'abril de Residus i Sòls Contaminats per a una Economia Circular, publicada al Butlletí Oficial de l'Estat. Per a tal efecte, s'hauran d'instal·lar els sistemes de fonts d'aigua de xarxa que cada centre consideri més adequat i que garanteixin la higiene i la seguretat alimentària. La modalitat de contractació de les fonts (renting, compra, etc.), les despeses d'instal·lació i manteniment de les fonts aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. L'empresa adjudicatària també haurà de proveir les gerres, ampolles i/o gots o els envasos reutilitzables que consideri necessaris per poder subministrar l'aigua als usuaris de la cafeteria.

l'adjudicatari haurà de subrogar les condicions de contractació (manteniment, recanvis, neteja i higienització, etc.) en funció de les necessitats específiques de cada font.

A totes les cafeteries caldrà instal·lar les fonts d'aigua necessàries per garantir consum d'aigua gratuïta a tots els usuaris sense cues. A més, en alguns casos caldrà disposar de fonts d'aigua en altres punts de l'hospital.

Les fonts hauran de ser d'aigua filtrada, aigua natural, aigua freda i aigua amb gas.

<u>Fonts d'aigua per centre:</u>	Total	Comentari
LOT 1 - Hospital Germans Trias i Pujol i l' Institut Català d'Oncologia (ICO)	9	1 cafeteria públic 5 cafeteries de personal 1 cuina 2 en altres punts de l'hospital (Quiròfans)
Total Fonts	9	

El pagament del menú es farà amb màquines que hauran d'estar equipades de la tecnologia necessària perquè puguin funcionar, sempre que sigui possible, amb les targetes d'identificació personal que tot el personal de l'Hospital té assignades, adaptant-se a la seva tipologia i sistema de gestió de la informació (banda magnètica, xip, proximitat, o qualsevol altre tecnologia de la que disposin aquestes targetes). L'adjudicatari proveirà inicialment el software i hardware necessari a tal efecte.

Es valorarà l'ampliació de jornades gastronòmiques saludables i sostenibles dels esmorzars, dinars i sopars, amb la inclusió de productes frescos, ecològics i denominació d'origen.

En el cas dels serveis de càtering es sol·licitarà un llistat de l'oferta (composició i els seus preus) a entregar a la Unitat d'Hoteleria, inclosos:

- productes unitaris
- combinacions de packs

- cobertura de servei de personal

Altres requisits del servei de càterring:

- La vaixela haurà de ser reutilitzable, també pel subministrament d'aigües i suc.
- S'haurà de potenciar el servei a granel d'aquells productes sempre i quan es pugui garantir unes condicions òptimes de seguretat alimentària.
- S'haurà de realitzar una bona segregació d'acord a la tipologia de residus generada.
- En el servei quedarà inclòs tot l'equipament necessari (màquines de cafè, taules, etc.) i el transport fins al punt de destí.
- Respecte a l'aigua que es serveixi, si és provinent de les fonts d'aigua instal·lades a les cafeteries, es servirà sense cost.

Els preus del servei de càterring, com d'altres serveis especials, haurà de ser consensuat amb la Direcció de l'Hospital, i, cada any, es podran revisar els preus d'acord amb l'índex de preus alimentaris, sempre previ acord amb l'hospital.

5.2 Cafeteries de públic

L'horari de servei a les cafeteries de públic seran els que es detallen a l'**ANNEX XV**.

Aquests horaris podran ser modificats per l'Hospital en funció de noves necessitats. Es pactarà la forma de aplicació d'aquests canvis.

Pel que fa a la presentació i distribució dels àpats en les cafeteries de públic, es deixa llibertat a les empreses licitadores perquè presentin les seves propostes d'organització.

La cafeteria de públic està equipada amb el sistema d'autoservei, de capacitat proporcionada a les dimensions dels espais i al nombre de comensals, tant en el que respecta al mobiliari com en el que respecta al personal al càrrec. L'adjudicatari es responsabilitzarà d'adequar les capacitats i l'organització de l'autoservei, si s'escau a la demanda en cada moment de la jornada, amb l'objectiu d'evitar cues en hores punta.

En l'**ANNEX VI** es relaciona el llistat d'articles que seran servits a la cafeteria de públic i els preus de venda de l'Hospital tindran caràcter de preus unitaris màxims, que l'adjudicatari haurà de respectar i no podrà variar sense previ acord de les parts. **Cada any es podran revisar els preus d'acord amb l'índex de preus alimentaris, sempre previ acord amb l'hospital.**

La venda de productes haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, concretament a la Instrucció 02/2023 – 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) i a l'Informe per a la regulació dels aliments i les begudes envasats disponibles en les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors dels centres i serveis sanitaris de Catalunya i la Instrucció 3/2023 que modifica l'accés a l'aigua potable, i no es podrà expendre tabac ni begudes alcohòliques de la graduació alta.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir el subministrament aigua gratuïta tal i com ho recull la Llei 7/2022 de 8 d'abril de Residus i Sòls Contaminats per a una Economia Circular, publicada al Butlletí Oficial de l'Estat. Per a tal efecte, s'hauran d'instal·lar els sistemes de fonts d'aigua de xarxa que el centre consideri més adequat i que garanteixin la higiene i la seguretat alimentària. La modalitat de contractació de les fons (renting, compra, etc.), les despeses d'instal·lació i

manteniment de les fons aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. L'empresa adjudicatària també haurà de proveir les gerres, ampolles i/o gots o els envasos reutilitzables que consideri necessaris per poder subministrar l'aigua als usuaris de la cafeteria.

L'adjudicatari haurà de subrogar les condicions de contractació (manteniment, recanvis, neteja i higienització, etc.) en funció de les necessitats específiques de cada font.

Altres productes no relacionats tindran un PVP en la mateixa proporció que els anteriors. Per la seva venda i fixació de preus, s'haurà de demanar autorització per escrit a la direcció de l'Hospital.

En la preparació del menú diari s'haurà de tenir en compte que l'alimentació sigui variada, completa, equilibrada, agradable i adaptada a l'ús i als gustos de la zona on estan situats els Hospitals.

L'adjudicatari presentarà una proposta de relació de menús i els seus cicles associats que garanteixin una alimentació variada, completa, equilibrada, saludable, segura i sostenible seguint les pautes de l'Agència de Salut Pública.

Qualsevol producte que es vulgui incorporar a la relació anterior tindrà un PVP en la mateixa proporció que els anteriors. Per la seva venda i fixació de preus s'haurà de demanar autorització per escrit a l'Hospital.

L'adjudicatari està obligat a instal·lar en lloc visible un llistat d'articles i els seus preus que hauran de ser els que estan recollits en l'**ANNEX VI**, i sempre actualitzats.

Aquest llistat d'articles ha d'actualitzar-se amb cada modificació acordada entre les parts i ser remès a la Direcció per al seu control.

L'empresa licitadora ha d'indicar en la seva proposta la cuina que produirà per a la cafeteria de públic (produeix la cuina que abasteix als pacients, o disposa de dos cuines diferenciades, etc.).

El menú haurà de contemplar com a mínim:

- 3 opcions de primer plat (una d'elles verdura o amanides),
- 3 opcions de segon plat (una d'elles carn o peix planxa) amb guarnició
- 3 opcions de postres (una d'elles fruita fresca).

S'oferirà l'opció de ½ menú:

- ½ menú de primer (primer plat i postres)
- ½ menú de segon (segon plat i postres)

Tant el menú complet com les opcions de ½ menú tindran inclòs en el preu del pa.

S'haurà de contemplar també el menú de baix contingut en sal o per persones vegetarianes, amb celiaquia i/o al·lèrgies i intoleràncies. Altres opcions, es podran valorar però sempre s'hauran de demanar amb anticipació.

Cal minimitzar l'oferta d'aliments arrebossats i no incloure diàriament fregits.

5.3 Màquines expendedores o vending

L'empresa adjudicatària del LOT 2 de Vending serà l'encarregada de la instal·lació, gestió i explotació de les màquines automàtiques expendedores de begudes calentes i fredes o d'altres productes alimentaris, sempre d'acord amb les necessitats i especificacions d'instal·lació que estableix cada hospital.

En l'**ANNEX VIII** es relacionen les màquines instal·lades en l'actualitat en l'Hospital. L'empresa licitadora podrà proposar una nova distribució raonada de la instal·lació de màquines que serà valorada per l'Hospital. La col·locació d'aquestes màquines haurà de ser aprovada per l'Hospital.

Durant la vigència del contracte de l'Hospital, en funció de noves necessitats, podran proposar la instal·lació de més màquines en el seu Hospital, i l'adjudicatari estarà obligat a la seva col·locació i n'assumirà la seva repercussió en els cànons.

En l'**ANNEX VII** es detalla la relació de productes i preus dels productes que poden estar a les màquines expendedores, diferenciant per treballadors de l'hospital i públic en general.

Els preus que apareixen en aquest annex indiquen els **preus unitaris màxims** per article. **Cada any, es podran revisar els preus d'acord amb l'índex de preus alimentaris, sempre previ acord amb l'hospital.**

Almenys un 75% dels productes i/o d'aliments (begudes i Snack) que s'hi distribueixin cal que compleixin els següents criteris de continguts màxims de greixos saturats, *trans*, sal, i sucres:

Energia o nutrient	Contingut per 100 g	Contingut per 100 ml
Energia*	≤ 300 quilocalories	≤ 75 quilocalories
Greix total*	≤ 10 g	≤ 2,5 g
Greixos saturats	≤ 1,5 g	≤ 0,75 g
Àcids grassos <i>trans</i>	Només els presents de forma natural	Només els presents de forma natural
Sucres**	≤ 10 g	≤ 7,5 g
Sal o equivalent en sodi	≤ 0,4 g de sal, equivalent a 160 mg de sodi	≤ 0,25 g de sal, equivalents a 100 mg de sodi

* No s'aplica a la llet ni a iogurts ni fruites seques sense greixos afegits.

** Sucres totals (no s'aplica a les fruites i hortalisses senceres o mínimament processades, ni fresques ni dessecades, ni als suc de fruita). En la llet i els productes lactis es comptabilitzen els 4,8 g/100 ml de sucre (lactosa) naturalment presents a la llet.

Per tant, tots els productes podran ser recomanats en una Alimentació Sana (Estratègia NAOS), per tant controlada en calories, baixa en sucres afegits, baixa en greixos saturats i baixa en sal. També s'hauran d'afegir productes per celíacs.

Els aliments més saludables estaran marcats amb algun distintiu fàcil de reconèixer, com per exemple un dibuix en forma de cor; algun gomet de color verd, o una paraula, a part d'estar col·locats en llocs estratègics.

A més, els aliments saludables hauran de tenir major visibilitat, ocupant les files a l'alçada de la vista. S'haurà d'evitar la presència d'aliments no saludables en llocs visibles i de pas obligat.

Adjuntem els criteris nutricionals segons estratègia NAOS per avaluar els productes que s'incorporin a les màquines de vending.

Recomanacions sobre la publicitat de les màquines expenedores

Cal eliminar la publicitat de les màquines expenedores i, en aquest espai, incloure-hi missatges que promoguin, de manera atractiva, una alimentació saludable.

Recomanacions sobre aliments i begudes per a màquines expendedores en hospitals i centres sanitaris

En relació amb els **aliments sòlids** es recomana **donar prioritat a:**

- Fruita fresca
- Fruita fresca envasada a trossos
- Fruita seca de totes les varietats (nous, ametlles, avellanes, cacauets, barreges, etc.) i prioritzar la que no està fregida ni salada
- Fruita dessecada (orellanes, panses, dàtils, prunes seques, barreges, etc.)
- Coquetes (*tortitas*) d'arròs o blat de moro
- Bastonets de pa integral, pa de cereals, etc.
- Entrepans (preferentment de pa integral)
- Amanides envasades



Aliments



Les màquines expenedores **no haurien de contenir:**

- Patates xips i *snacks* similars fregits i salats
- Galetes i galetes de xocolata
- Galetes salades
- Brioixeria
- Fruita seca recoberta de xocolata
- Xocolatines
- Cereals ensucrats
- Barretes de cereals ensucrats
- Iogurts i iogurts bevibles (amb sucres afegits)
- Caramels
- Laminadures i gominols (opcional, xiclets i caramels sense sucre)
- Purés de fruita amb sucres afegits (sacarosa, fructosa, concentrat de poma, concentrat de raïm, xarop d'agave, etc.)



Begudes



En relació amb les **begudes** es recomana **donar prioritat a:**

- Aigua (tot i que es recomana que sigui accessible a partir de fonts)
- Llet
- Iogurts i iogurts líquids (sense sucres afegits)
- Suc de tomàquet, de pastanaga i d'altres hortalisses
- Suc de fruites 100% naturals sense sucres afegits
- Begudes de cola, taronja, llimonades, sense sucres afegits (0%, light, zero, etc.)
- Cafè
- Te
- Infusions



Les màquines expenedores **no haurien de contenir:**

- Begudes ensucrades (de taronja, de cola, llimonades, etc.)
- Begudes isotòniques o per a esportistes
- Begudes energètiques
- Suc de fruita amb sucres afegits (sacarosa, fructosa, concentrat de poma, concentrat de raïm, xarop d'agave, etc.)
- Batuts de llet i cacau (amb sucres afegits)
- Batuts de llet i fruites (amb sucres afegits)
- Llets aromatitzades, de gustos i ensucrades
- Preparats i batuts de cafè (amb sucres afegits)
- Begudes de te (amb sucres afegits)
- Begudes alcohòliques



Així mateix, L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits que estableixin les disposicions europees sobre residus, aigua i impacte ambiental del consum que pretenen reduir la utilització d'envasos i residus, i aconseguir un consum més responsable. En aquest sentit, tenint en compte que els productes ofertats en màquines vending generen molts residus, la majoria en forma de plàstics, es valorarà positivament les iniciatives i tecnologia que minimitzin la generació de residus d'un sol ús.

El licitador presentarà una relació on s'indiqui el nombre de màquines, la seva marca, model, característiques i lloc a instal·lar. Les màquines seran noves a estrenar a l'inici del contracte i de màxima eficiència energètica.

Les màquines expenedores hauran d'estar dins d'un panell i amb les papereres integrades dins del moble. Al panell apareixerà l'anagrama de l'Hospital.

Les màquines expenedores hauran de ser personalitzades, sent a cost de l'adjudicatari. Aquesta personalització es realitzarà allà on sigui possible, tant a nivell de logotip com de missatges estratègics: foment d'alimentació i hàbits saludables, estalvi energètic o missatges informatius sobre l'Hospital, sempre consensuat amb la Direcció de l'Hospital.

L'adjudicatari es comprometrà a mantenir en tot moment les màquines en perfectes condicions d'utilització, neteja e higiene, degudament aprovisionades dels productes a expendre, que seran de primera qualitat i de primeres marques de solvència nacional, tenint el corresponent registre sanitari. S'haurà de comprometre a resoldre qualsevol anomalia o eventual avaria en un termini màxim de 24 hores i a substituir la màquina, si no fos possible la seva reparació, en un termini màxim de 72 hores.

Les màquines dispensadores hauran de disposar d'un telèfon d'atenció al client durant les 24 hores del dia.

Les màquines així com les instal·lacions, hauran de complir amb la normativa vigent .

L'adjudicatari es farà càrrec de tots els costos derivats de l'explotació, entre d'altres:

- L'aprovisionament de màquines i de mòduls si s'escau.
- Les despeses d'instal·lació (llum, aigua i desaigües), senyalització, neteja (inclou registre de neteja per màquina) i manteniment.
- Els productes a expendre així com el personal que realitza el manteniment i la seva reposició.
- El pagament de tots els impostos, arbitris, etc. Que es deriven de l'explotació de les màquines.
- Les màquines expenedores hauran d'estar equipades de la tecnologia necessària perquè puguin funcionar, amb les targetes d'identificació personal que tot el personal de l'hospital té assignades, adaptant-se a la seva tipologia i sistema de gestió de la informació (banda magnètica, xip, proximitat, o qualsevol altra tecnologia de la que disposin aquestes targetes). L'adjudicatari proveirà inicialment del software i hardware necessari a tal efecte.
- Les màquines expenedores han de permetre l'ús de targetes de crèdit per realitzar el pagament. Es valorarà que aquest mètode de pagament s'implanti al 100% de les màquines.
- Qualsevol cost no exposat i imprescindible per a la prestació del servei.

Consideracions tècniques sobre la instal·lació de les màquines expenedores:

Les necessitats de la instal·lació elèctrica per a màquines expenedores a l'hospital són les següents:

- Subquadre amb porta i clau Schneider 405, amb magneto tèrmic i diferencial superinmunitzat de 30mA, al costat de la màquina.

- Escomesa elèctrica de la potència necessària des del subquadre de les màquines fins al quadre general de planta (segons REBT).
- Al menys un endoll per màquina, fixat correctament a la paret.
- Presa informàtica de control d'estat de la màquina.

L'adjudicatari es farà càrrec de la preinstal·lació necessària per al funcionament de les màquines expenedores.

En el cas de tancament de cafeteries per motius d'obres o altres causes, caldrà la coordinació amb l'empresa adjudicatària del servei de restauració per tal de donar continuïtat al servei d'alimentació dels professionals: per exemple es pot sol·licitar per part de l'hospital l'ampliació de les màquines de vending amb incorporació de plats elaborats i equipament de microones.

5.4 Cànons

Cànon de cafeteries

El licitador haurà d'abonar a l'Hospital el cànon consistent en un % sobre el volum de vendes segons com s'indiqui a l'**ANNEX I**. L'Hospital emetrà la factura mensual corresponent.

L'empresa licitadora haurà de facilitar accés al seu sistema d'informació per tal de poder fer un seguiment real de les recaptacions.

Cànon de màquines expenedores

El licitador haurà d'abonar a l'Hospital el cànon consistent en un % sobre el volum de vendes segons com s'indiqui a l'**ANNEX I**. L'Hospital emetrà la factura mensual corresponent.

L'empresa licitadora haurà de facilitar accés al seu sistema d'informació per tal de poder fer un seguiment real de les recaptacions.

6. Sostenibilitat i medi ambient

Una alimentació sostenible és, segons l'Organització de les Nacions Unides per a l'Alimentació i l'Agricultura (FAO), aquella alimentació amb un impacte ambiental baix que contribueix a la seguretat higienicosanitària i alimentària i a una vida saludable per a les generacions presents i futures.

Una alimentació sostenible requereix un sistema alimentari sostenible. Un sistema alimentari és la suma dels diversos elements, activitats i actors que, mitjançant les seves interrelacions, fan possible la producció, transformació, distribució i consum d'aliments. Perquè sigui sostenible, a banda de respectar i protegir la biodiversitat i els ecosistemes i optimitzar els recursos naturals i humans, ha de ser adequat des del punt de vista nutricional, segur i saludable, i també culturalment acceptable, accessible, just i assequible econòmicament.

Els criteris d'alimentació sostenible són principis i directrius que s'utilitzen per guiar les pràctiques relacionades amb la producció, distribució, consum i malbaratament dels aliments de manera que es minimitzi l'impacte negatiu sobre el medi ambient, i es promoguin i garanteixin les accions necessàries a tal efecte.

La sostenibilitat ambiental d'aquesta licitació s'enfocarà en les accions de preservar els recursos, minimitzar la contaminació i reduir el impacte negatiu en el desenvolupament de les activitats d'alimentació objectes d'aquest concurs.

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits que estableixi l'ordenament jurídic vigent, en especial la Llei 7/2022, de 8 de abril, de residus i sols contaminats per a una economia circular, en especial a promoure reduir el consum d'envasos d'un sol ús.

També, és un requeriment que els plans de formació del personal de la empresa adjudicatària incloguin aspectes ambientals. L'empresa adjudicatari haurà de presentar en un termini de 3 mesos posteriors a la adjudicació el Pla Formatiu corresponent.

Es valorarà que les empreses tinguin trajectòria contrastada en el càlcul de la petjada de carboni del servei d'alimentació que presten o han prestat (tant pel que fa a les emissions dels aliments, equipament, flota de vehicles, etc.). **En el transcurs del contracte, durant el primer any, caldrà que presentin l' estudi de la petjada de carboni de l'activitat derivada del servei d'alimentació de l'Hospital i la corresponent proposta de reducció d'emissions de CO₂, que caldrà actualitzar anualment.**

6.1 Productes de Proximitat i Economia Circular

La **venda de proximitat** és la venda de productes agroalimentaris, procedents de la terra o de la ramaderia o bé com a resultat d'un procés d'elaboració o de transformació que els productors o les agrupacions de productors agraris fan en favor del consumidor o consumidora final, directament o mitjançant la intervenció d'una persona intermediària.

La venda de proximitat inclou la venda directa i la venda en circuit curt:

- **Directa:** És la que fan directament els productors o les agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de persona intermediària.

- **Circuit curt:** És la que duen a terme productors o agrupacions de productors agraris en favor del consumidor o consumidora final, amb la intervenció d'una persona intermediària.

Les cadenes de valor curtes contribueixen a millorar la sostenibilitat social de les mateixes i tenen un impacte molt positiu en l'arrelament de la població al territori i en assegurar el relleu generacional

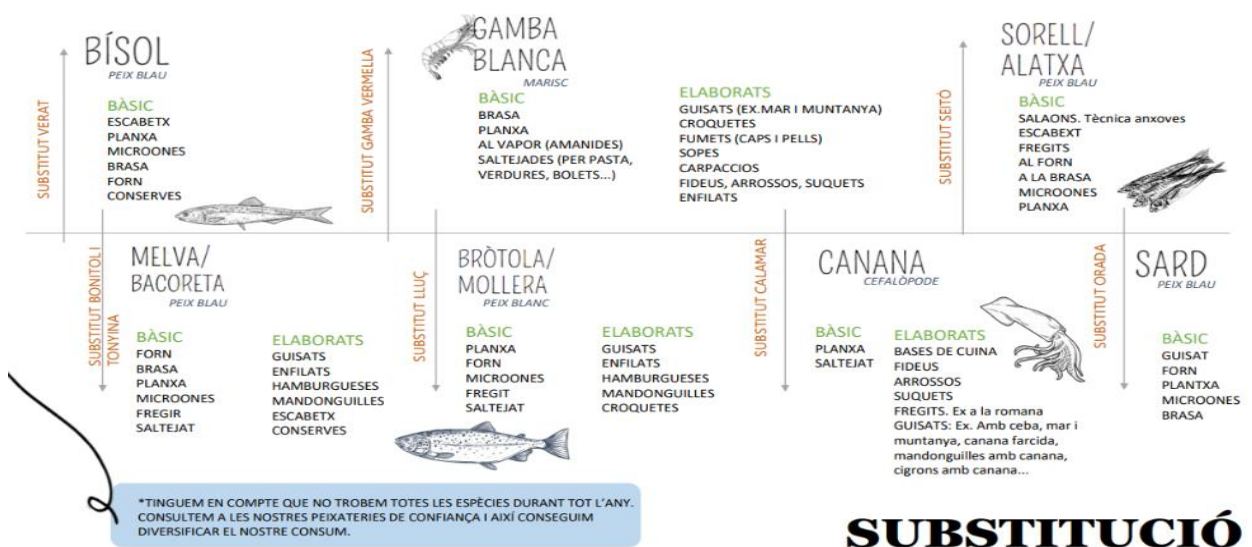
El Decret 24/2013, de 8 de gener, regula l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris, modificat pel Decret 254/2019, de 3 de desembre.

L'**economia circular** és un enfocament econòmic i de gestió de recursos que busca minimitzar el malbaratament i maximitzar l'eficiència en el ús dels recursos naturals i materials.

Es considerarà la procedència i producció dels aliments donant preferència a productes locals, de temporada i amb certificacions sostenibles (per exemple, orgànics o de comerç just).

Es valorarà que els licitadors puguin demostrar la reducció de la petjada de carboni i promoure tant l'economia local com els circuits logístics amb el mínim d'intermediaris.

Com exemple, es valorarà l'oferta de peix de proximitat poc conegut i alternativa d'altres espècies més comunes.



6.2 Gestió de residus

És requisit d'aquest concurs fomentar un model econòmic on es redueixi, reutilitzi i recicli els recursos en lloc de rebutjar-los després del seu ús. Cal establir un sistema de gestió de residus basat en la minimització i la posterior segregació dels residus generats per la prestació d'un servei.

Es valoraran propostes que fomentin reduir la pressió sobre els recursos naturals, com els embalatges d'alimentaris i productes de neteja, disminuir la generació de residus i reduir l'impacte ambiental associat a la producció i eliminació de residus.

La gestió de residus de les cuines i cafeteries del l'Hospital haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent.

Durant el primer mes de l'adjudicació, l'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar i executar un pla gestió de residus, especificant les mesures que adoptarà en matèria d'eficiència en l'ús de recursos, fomentar pràctiques de producció i consum responsables que minimitzin el malbaratament de recursos i redueixin la generació de residus.

També hauran d'especificar com es portarà a terme la segregació de residus i les mesures adoptades per a la reducció del consum d'envasos d'un sol ús.

- **Reducció d'envasos d'un sol ús:**

Amb l'objectiu de reduir el consum d'ampolles d'aigua d'un sol ús, es fomentarà el consum d'aigua potable instal·lant fonts d'aigua, i es valorarà qualsevol iniciativa que promogui l'ús d'envasos reutilitzables, sense perjudici de que es permeti comercialització en envasos d'un sol ús.

Per minimitzar l'impacte mediambiental, es demana l'ús d'aigües tractades amb tècniques de depuració (físiques i biològiques), servida en ampolles de materials reutilitzables, preferiblement vidre.

Amb la finalitat de promoure la prevenció d'envasos d'un sol ús, es valorarà positivament la dedicació d'almenys el 20% de la superfície de les cafeteries a la venda de productes sense envasar, la venda a granel o mitjançant envasos reutilitzables.

A les cafeteries també caldrà acceptar l'ús de recipients reutilitzables (bosses, tapers, carmanyoles, ampolles, etc...) adequats per a la naturalesa del producte i degudament higienitzats, i seran els consumidors els responsables del seu condicionament. A tal efecte, qualsevol recipient podrà ser rebutjat si els responsables de la cafeteria consideren que estan bruts o no són adequats.

Respecte a la vaixella, només s'acceptarà l'ús de vaixella reutilitzable. No obstant, en el supòsit d'utilitzar vaixella d'un sol ús en alguna ocasió puntual, aquesta haurà de ser de materials biodegradables.

Es valorarà disposar de màquines compatibles amb l'ús de tasses reutilitzables pel servei de cafè vending.

- **Segregació de residus:**

Es prestarà especial atenció a la recollida selectiva dels residus generats a les cuines i cafeteries del l'Hospital. És requisit que l'adjudicatari proporcioni recipients específics per a cada residu.

Per a la segregació de residus a les cuines i cafeteries caldrà la disposició de contenidors que garanteixin la seguretat alimentària (tapa i pedal). En el cas de la gestió intracentre, aquests contenidors hauran de ser compatible amb els voltejà dors de les compactadores de l'Hospital. Caldrà que l'empresa adjudicatària es faci càrrec de la reposició de les bosses compostables en el cas de la matèria orgànica (sempre que es compleixi amb les garanties d'higiene durant la seva manipulació) i que per la resta de topologia de residus siguin sostenibles, també de la renovació dels contenidors i ampliació en cas de necessitat.

Es valorarà positivament innovacions en recipients específics, disseny i implantació d'equipament pel desbrossat per garantir la identificació de la quantitat de retorn de safata i sistematització del procés així com qualsevol altre tecnologia permeti millorar la segregació.

Es valorarà la reenginyeria del procés de segregació de residus per la millora en el disseny actual i implantació d'equipament adaptat pel desbrossat, amb l'objectiu de garantir la identificació de la quantitat de retorn de safata i sistematització.

6.4 Malbaratament alimentari

Evitar el malbaratament alimentari consisteix en minimitzar la pèrdua d'aliments durant tota la cadena de subministrament, des de la producció fins al consum, per evitar el malbaratament de recursos i energia.

És requisit d'aquest concurs adoptar mesures que previnguin descartar aliments comestibles, ja sigui per passar les dates de caducitat, no complir amb estàndards de qualitat o por excedents que no s'aprofiten adequadament.

En aquest sentit, caldrà evitar:

- Produccions excessives.
- Magatzematge inadequat que puguin resultar en danys i deteriorament dels aliments.
- Malbaratament d'aliments processats per inapetència de les dietes servides.

Durant el primer mes de l'adjudicació, l'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar un Pla de Prevenció de Malbaratament Alimentari (PPMA) i al llarg del primer trimestre haurà de presentar el disseny d'un Programa de Reducció del Malbaratament Alimentari (PRMA) aplicat al servei d'alimentació de l'Hospital segons la legislació vigent, i que inclogui les següents estratègies:

- Compromís de l'empresa adjudicatària amb la prevenció i reducció del malbaratament alimentari.
- Educació i conscienciació al personal sobre com han de treballar per reduir el malbaratament en els diferents processos d'elaboració dels aliments.
- Millorar la logística i gestió de la cadena de subministres i implementar pràctica més eficients.
- Re processar els aliments que no siguin visualment perfectes però segueixen sent segurs i comestibles per no ser rebutjats.
- Avaluació i seguiment de les accions implantades anualment, per promoure accions de reducció.
- Incentivar polítiques de donacions de excedents: fomentar la donació de aliments no consumits i la redistribució de excedents.

L'adjudicatari haurà de seguir les directrius implantades en la Guia de Bones Pràctiques de Donació d'Excedents Alimentaris pròpia de l'Hospital (inclou la signatura del conveni actual amb les entitats integrants del projecte Pont Alimentari) i aportar els recursos materials i humans necessaris per a l'execució de qualsevol acció destinada a la prevenció del malbaratament alimentari. Així com realitzar els autocontrols APPPC que se'n derivin i mantenir les dades actualitzades dels responsables implicats per actuar davant un possible cas de gestió de crisi. En el servei de vending, es valorarà presentar i implantar un pla de malbaratament alimentari en determinats productes propers a la data de caducitat.

6.5 Innovació i tecnologia sostenible

Durant el temps d'adjudicació, caldrà impulsar el desenvolupament de tecnologies que promoguin una producció i distribució de aliments més eficient i sostenible.

Serà iniciativa i responsabilitat de l'adjudicatari treballar en la implementació de solucions innovadores que permetin pràctiques més sostenibles, i introduir qualsevol avenç tecnològic susceptible de millorar qualsevol dels aspectes de sostenibilitat i mediambientals relacionats.

I en el cas que l'Hospital treballi en el desenvolupament de projectes innovadors, per exemple basats en intel·ligència artificial, l'empresa adjudicatària assumirà els costos anuals de llicències que se'n puguin derivar.

Qualsevol inversió a tal efecte anirà a càrrec de l'adjudicatari i quedaran en propietat de l'hospital un cop finalitzi el contracte.

Es valorarà que els licitadors puguin demostrar la reducció de la petjada de carboni i promoure l'ús d'equipament eficient i flotes de vehicles amb distintius d'emissions de carboni més baix.

7. Estructura organitzativa de la cuina i cafeteries

7.1 Hospital amb model de cogestió del servei (no aplica)

7.2 Estructura organitzativa de l'hospital

La direcció de l'Hospital designarà un equip tècnic de restauració (Unitat d'Hoteleria) que serà el responsable de la direcció tècnica i del seguiment de l'activitat a la cuina i a les cafeteries.

7.3 Estructura organitzativa de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària subrogarà el personal, que actualment presta el servei de restauració en els Hospitals, amb els drets i obligacions derivades dels contractes vigents amb l'empresa actual.

Les empreses licitadores presentaran la seva proposta d'organització del servei amb un estudi per al dimensionament i optimització de la plantilla actual, en funció de les necessitats. Inclourà el nombre de persones, categories laborals, horaris, presències per torn, etc.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar tots els recursos humans necessaris per a una òptima prestació del servei i que seran com a mínim:

- Un cap d'explotació amb permanència i dedicació diària en el centre. que s'haurà de coordinar amb el responsable tècnic de restauració de l'Hospital, amb l'objectiu d'oferir el màxim nivell de qualitat i eficiència.
- Un referent/interlocutor de dietètica (dietista-nutricionista amb titulació universitària) amb disponibilitat i presència diària al centre per coordinar-se amb la Unitat de Nutrició de l'Hospital i el responsable tècnic de restauració de l'Hospital.
- Un o més dietistes-nutricionistes graduats, amb formació adequada i suficient, que supervisarà durant totes les hores de funcionament del servei l'acompliment dels protocols dietètics, el recompte de les sol·licituds de dietes, la complementació de les fitxes dietètiques per l'emplatat, controlant que els aliments arribin a les unitats en perfectes condicions.

Aquesta supervisió es durà a terme en tots els àpats i tots els dies de la setmana.

- Un responsable tècnic de qualitat.
- Un encarregat de magatzem.
- Personal de logística i distribució.
- I tots els marmitons, cambrers, cuiners i les diferents categories necessàries per la prestació del servei.

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per la Direcció de l'Hospital.

A més a més, l'estructura organitzativa constarà de les figures següents amb dedicació en el centre:

- Un consultor tècnic per desenvolupar projectes d'innovació d'aplicatius.

- Un tècnic de manteniment amb un mínim de 4h setmanals per hospital.
- Un responsable del procés de prevenció del malbaratament alimentari i dels projectes d'innovació
- Un cuiner especialista en cuina terapèutica amb un mínim de 4h diàries per centre de producció.

Es valorarà les hores de dedicació d'aquesta estructura addicional.

En el cas del cuiner especialista en cuina terapèutica, les funcions i responsabilitats seran:

- Organització i lideratge de tallers grupals realitzats a la cuina terapèutica de l'hospital amb pacients afectes de determinades patologies. Els tallers consten de:
 - o Part teòrica: explicació divulgativa de l'alimentació adaptada a la patologia en qüestió, impartida pel dietista-nutricionista de referència.
 - o Part pràctica: realització in situ de diferents receptes amb interacció amb els pacients i degustació final.
- Disseny del material divulgatiu (presentacions, llibrets informatius..) i de les receptes que es presentaran al taller, adaptades a la patologia en qüestió, tot consensuat amb el dietista-nutricionista referent.

Els requisits:

Titulació:

- *Cicle formatiu grau mitjà Cuina i gastronomia o superior*

Cursos, formació complementària. Es valorarà positivament:

- Tècnic en Nutrició Humana i Dietètica o superior.

Idiomes i nivell:

- Català.
- Castellà.

Coneixements d'informàtica.

- Ofimàtica bàsica.

Experiència. Es valorarà positivament:

- Experiència en docència (reglada o no reglada) en l'àmbit clínic i/o gastronòmic.
- Experiència en cuina, ja sigui tipus d'hostaleria o clínica.

Habilitats:

- Bona capacitat de comunicació i treball en equip.
- Empatia amb el pacient.
- Domini d'eines i tècniques culinàries.
- Dinamització de tallers grupals.
- Capacitat de gestió d'equips i gestió de cuina.
- Resolució de contratemps.
- Iniciativa pròpia.

El candidat haurà d'estar consensuat amb el Servei d'Endocrinologia i Nutrició Clínica i la Unitat d'Hoteleria.

En aquesta línia, s'inclou la signatura de convenis de col·laboració que l'Hospital vulgui promoure amb entitats que tinguin una implicació i vinculació en l'entorn de la salut, la gastronomia, la sostenibilitat i l'alimentació.

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per la Direcció de l'Hospital.

Els licitadors presentaran l'organigrama funcional aplicat al personal que treballi a cuina i cafeteries, amb definició concreta dels comandaments intermedis i la seva qualificació personal i dedicacions totals i/o parcials (especificant en aquest cas els percentatges de dedicació).

L'organització del personal i comandaments intermedis ha de permetre una efectiva supervisió del servei i la correcció a temps d'eventuals problemes humans i/o materials.

El licitador haurà de presentar el seu sistema organitzatiu que li permeti donar el servei de forma fluida i ajustada a la demanda, sense demores ni cues als autoserveis de les cafeteries i menjadors laborals.

La formació del personal, especialment la d'atenció al públic, serà un factor important que influirà en la qualitat percebuda pel client, per la qual cosa s'ha de presentar un Pla de formació de tot el personal, tant del personal de l'adjudicatari com del personal propi de l'Hospital, identificant contingut de cursos i calendaris previstos, especificant duració, matèries, destinataris, metodologies, etc.

A més a més, es precisa les següents formacions:

- Bones pràctiques pel bon funcionament de l'equipament.
- Noves tècniques culinàries i productes per la introducció de noves receptes.
- Sistemàtica d'al·lèrgens: manipulacions i atenció als usuaris.
- Malbaratament alimentari i sistemàtica a l'Hospital.
- Sistemàtica d'actuacions en la detecció i gestió de manteniment correctiu.

7.4 Personal

L'empresa adjudicatària es subroga en la posició de l'anterior contractista en les relacions laborals del personal que treballa a les cuines i cafeteries de l'Institut Català de la Salut, consta relacionat en l'**ANNEX X**.

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar els recursos humans necessaris per cobrir el servei objecte d'aquesta contractació.

El personal rebrà anualment formació, a càrrec de l'adjudicatari, en matèria de manipulació d'aliments i riscos laborals.

Més endavant es detallen les obligacions en seguretat i salut laboral.

7.5 Normativa lingüística

L'acord del Govern de 4 de febrer de 2003, de mesures per impulsar l'ús de la llengua catalana, va establir l'obligació d'incorporar una clàusula lingüística en els contractes administratius d'adquisició de productes i serveis

El català ha de ser present en les instruccions d'utilització dels productes i serveis que integren tecnologia digital. També ha de ser la llengua de funcionament d'aquests productes i serveis quan integren elements lingüístics de suport com ara pantalles digitals o elements d'assistència de veu. També han de ser en català les informacions de difusió dels productes i serveis esmentats.

També cal incloure que, en la prestació d'assistència a distància per a la utilització de productes o serveis que integren tecnologia digital o per a la resolució d'incidències, l'atenció a les persones que en són clients i usuàries i la informació han d'estar disponibles almenys en català, tant oralment com per escrit.

L'empresa contractista, en l'execució del contracte, assumeix l'obligació de destinar els mitjans i el personal necessaris per garantir la relació en català amb els òrgans contractants i amb les persones que en són clients i usuàries.

El personal que assumeix aquestes funcions ha de tenir el nivell de competència suficient per desenvolupar les tasques d'atenció, informació i comunicació de manera fluïda i adequada en llengua catalana. En els plecs de clàusules administratives particulars i, si escau, en els documents corresponents de formalització dels contractes cal incloure que, en les màquines de venda, els productes que s'hi ofereixen han d'estar etiquetats almenys en català, sens perjudici que ho puguin estar en altres llengües.

En els documents corresponents de formalització dels contractes cal incloure que l'empresa contractista i, si escau, les empreses subcontractistes, han de garantir que totes les prestacions que són objecte del producte o servei que integra tecnologia digital —informació textual o cartogràfica que proporcioni el sistema, les interfícies d'usuari, els sistemes gràfics i operatius de funcionament, etc.— mostrin la toponímia de Catalunya en la seva única forma oficial, catalana o aranesa segons escaigui, que és la que consta al Nomenclàtor oficial de toponímia de Catalunya. La versió actualitzada del Nomenclàtor oficial es pot consultar i descarregar al web del departament de la Generalitat de Catalunya competent en política territorial. També es pot descarregar des del portal Dades obertes de la Generalitat de Catalunya. En tot cas cal atènyer-se a la normativa que afecta la toponímia, especialment el Decret 78/1991, de 8 d'abril, sobre l'ús de la toponímia. Quan s'escaigui, serà l'Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya qui ofereixi el suport per a la seva aplicació pràctica en visors i serveis d'Internet. Cullerell i Comellas, Víctor SECRETARI DEL GOVERN 14.11.2019 17:26:29 Document Signat Electrònicament

Si escau, en els documents corresponents de formalització dels contractes cal incloure que l'empresa contractista garanteixi que totes les funcionalitats dels dispositius, programes o sistemes que permetin a la persona usuària definir la configuració de la llengua —navegadors, sistemes operatius, aplicacions informàtiques, etc.— es proporcionen, per defecte, configurades en català. 2. De manera excepcional, si no existeixen en el mercat productes o serveis que puguin aconseguir els requisits de disponibilitat lingüística esmentats, es poden considerar vàlides les ofertes que no compleixin aquests requisits, extrem que haurà de justificar-se expressament a la proposta d'adjudicació. 3. La Direcció General de Política Lingüística i la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya s'han de coordinar per a la revisió i incorporació del que estableix aquest Acord en els models de clàusules lingüístiques i les incorporaran al Codi per a una contractació pública socialment responsable en l'àmbit de l'Administració de la Generalitat de Catalunya i el sector públic que en depèn.

8. Aportacions de l'Hospital

8.1 Disposició dels espais

L'Hospital posarà a disposició de l'empresa adjudicatària la utilització dels espais en els que estan actualment ubicats els serveis de cuina, menjador laboral i cafeteries, i les despeses que es generin aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària. A aquests efectes, es consideraran despeses a càrrec de l'adjudicatari totes les de manteniment, control de plagues, eliminació de residus, neteja, seguretat, comunicacions, etc.

El contracte de plagues és únic per totes les dependències de l'Hospital i es gestiona a través de la Unitat d'Hoteleria.

L'**ANNEX IX** recull plànols de situació de l'Hospital, amb la localització dels espais per a la prestació del servei objecte del contracte.

8.2 Subministraments d'energies i altres

L'Hospital garantirà el subministrament fins als recintes de cuines i cafeteries de gas, electricitat, aigua i climatització.

Per tal de valorar amb màxima exactitud possible el nivell de consums, es disposarà de comptadors i, mensualment, es facilitarà la lectura dels consums a l'adjudicatari. Si no es disposa de comptador se li donarà a l'adjudicatari una valoració aprox. de consum o bé se li requerirà, al seu càrrec, la instal·lació de comptadors a les entrades de les instal·lacions afectades, si és possible tècnicament.

Amb caràcter bianual, l'ICS tindrà dret a la revisió, a l'alça o a la baixa, de la part del cànon variable corresponent a aquests consums, per donar cabuda a les variacions dels preus unitaris dels subministraments i a les variacions de consums observades.

L'ICS podrà encarregar una auditoria energètica per verificar que els consums de subministraments registrats són els apropiats, tenint en compte les instal·lacions existents i els plans d'estalvi energètic que aplica el concessionari. Aquesta auditoria anirà a càrrec de l'adjudicatari. En cas que el consum real resultés significativament més gran que el designat per l'auditoria, l'increment de retribució del cànon variable dels consums energètics per a l'any següent es realitzarà sobre la base del consum.

L'ICS facturarà a l'adjudicatari aquests consums fixes (revisables als 2 anys) mensualment a fi i efecte de repercutir-se el cost que l'ICS haurà assumit.

Aquests consums anuals estan estimats en l'**ANNEX I**.

9. Obligacions de l'empresa adjudicatària

9.1 Obligacions genèriques

9.1.1 Prestació del servei

L'empresa adjudicatària es comprometrà a garantir, segons les condicions establertes en aquest plec:

- El subministrament de les matèries primeres.
- El bon estat de conservació dels aliments.
- La distribució i recollida dels àpats en safates i/o gastrònoms fins i des de les habitacions dels pacients i/o les unitats assistencials es regeixen pel que es detalla en el punt 6.
- El transport dels àpats en vehicle motoritzat i refrigerat, quan així es requereixi.
- El bon estat i higiene de les instal·lacions i equipaments de cuina.
- El bon estat d'higiene de les instal·lacions i equipaments de cafeteria/menjador.
- Diàriament, garantirà neteja vaixel·la (a excepció de les especificacions de l'apartat 6.1), safates, carros de transport, carros termalitzadors, estacions de regeneració, estris i aparells utilitzats en la distribució dels aliments.

És imprescindible que les tapes que es fan servir per protegir les begudes (per exemple, cafè amb llet de l'esmorzar, etc.) i els aliments sòlids (els plats que es serveixen en cada àpat) siguin transparents, per tal que la verificació per part de les dietistes sigui més àgil i segura.

- Trasllat dels residus, després de la seva classificació, a la zona de compactadors i/o contenidors tenint cura d'utilitzar el grup corresponent segons el residu i de mantenir els contenidors i la zona de residus en bones condicions higièniques.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el Servei de cuina de l'Hospital i de les cafeteries s'ajustin 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, i el compliment dels autocontrols derivats dels prerequisits (inclou el Pla de control de l'aigua, neteja i desinfecció, control de plagues, formació i capacitat, control de proveïdors, de traçabilitat, control de temperatures, manteniment d'instal·lacions i equipaments, control d'al·lèrgens i control de subproductes) i sistema APPCC.

L'empresa adjudicatària no podrà cedir ni subcontractar a cap altra entitat la prestació, del servei principal objecte d'aquest contracte.

9.1.2 Certificacions

A demanda de l'Hospital, l'empresa adjudicatària es comprometrà a presentar un projecte i un calendari d'obtenció de les acreditacions-certificacions de qualitat sobre gestió mediambiental i en sistemes de gestió de seguretat alimentària aplicada als serveis contractats (Cuina central, Menjador laboral i Cafeteries), amb independència de la qualificació empresarial que exhibeixi.

Si l'Hospital ja disposa d'alguna d'aquestes certificacions com la ISO 9001, 14001, 22000 (que tinguin com abast el servei d'alimentació i/o tot els processos del Servei d'Hoteleria), serà responsabilitat de l'adjudicatari el seu manteniment durant la vigència del contracte. El manteniment de les certificacions inclou el pagament tant de jornades d'assessorament tècnic mitjançant consultor extern com de les certificacions internes i externes.

A continuació detallem les certificacions vigents i les necessitats d'implantació que s'hauran d'executar al llarg del contracte:

	Certificació vigent	Necessitat d'implantació
LOT 1 - Hospital Germans Trias i Pujol i l'Institut Català d'Oncologia (ICO)	ISO 9001	ISO 22000

Tots els adjudicataris han de disposar i mantenir la certificació AMED que identifiquen els establiments promotors de la dieta mediterrània.

9.1.3 Relacions i obligacions de caràcter laboral

L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, laboral, de Seguretat Social i salut laboral, pel que fa al seu personal.

L'adjudicatari haurà de subrogar el personal actual que treballa a la cuina i les cafeteries i que es relaciona en l'**ANNEX X**, amb indicació de categories i altres condicions contractuals. A la finalització del contracte la empresa adjudicatària estarà obligada a certificar la plantilla subrogable.

El personal a càrrec de l'empresa adjudicatària que es destini al compliment de les prestacions i serveis de vending no tindrà cap dret ni vinculació laboral.

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

L'adjudicatari quedarà obligat al seu càrrec a uniformar i identificar al seu personal i cuidar-se del rentat i manteniment de la uniformitat, així com la higiene dels mateixos.

Quan l'esmentat personal no actués amb la deguda correcció en l'acompliment de les seves obligacions i funcions, l'Hospital podrà exigir a l'adjudicatari la substitució del treballador o treballadors conflictius. Els danys eventuais que ocasioni l'adjudicatari o el seu personal sobre materials, edifici o equipaments propietat de l'Hospital, per negligència o dolo, seran indemnitzats per l'adjudicatari.

9.1.4 Obligacions en Seguretat i Salut laboral

- Mitjans personals i tècnics

En compliment amb la Llei de Prevenció de Riscos Laborals 31/95, Llei 54/2003 i el Reial Decret 171/2004 de coordinació d'activitats empresarials, el contractista abans d'iniciar els treballs objecte d'aquest plec, haurà d'acreditar la modalitat d'organització preventiva adoptada per l'empresa d'acord amb el requerit al Reglament dels Serveis de Prevenció 39/97 i RD 604/2006 (servei de prevenció propi, servei de prevenció aliè, treballador designat), així com la implantació del pla de prevenció de riscos laborals o sistema de gestió de la prevenció a l'empresa.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'acompliment de la normativa vigent en matèria de seguretat i salut, així com el seguiment de la normativa interna de l'ICS per a empreses contractades, les instruccions, mesures específiques, protocols o procediments vigents al centre de treball.

El contractista informará als seus treballadors dels riscos i mesures de prevenció a adoptar a les instal·lacions de l'ICS, i s'assegurarà que disposen dels equips de protecció individual i dels medis adients per desenvolupar les tasques contractades.

- Coordinació, control i inspecció:

L'empresa contractista haurà d'informar dels accidents laborals que es produeixin a centres de l'ICS durant l'execució de les tasques contractades, en els terminis establerts per la legislació vigent.

Per tal de garantir el deure d'informació entre empreses concurrents a un centre de treball tal com disposa el RD 171/2004, l'intercanvi documental entre l'ICS i l'empresa es realitzarà mitjançant un correu electrònic facilitat per l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatari disposarà i facilitarà les dades de contacte d'una persona de la plantilla de l'empresa, per realitzar la coordinació d'activitats empresarials i altres activitats preventives entre l'ICS i l'adjudicatari.

L'equip de coordinació, amb l'assessorament de la UBP i de l'organització preventiva de l'empresa adjudicatària, establiran un calendari de reunions periòdiques on es tractaran temes relacionats amb la prevenció de riscos laborals derivats de la concurrència d'empreses al centre de treball segons el que s'estableix al punt 8.3. d'aquest plec.

L'empresa adjudicatària designarà un recurs preventiu amb permanència al centre de treball i amb la formació mínima de nivell bàsic en prevenció de riscos laborals, que es posarà en contacte amb el responsable de l'ICS de l'equip de coordinació.

- Responsabilitats / obligacions del contractista

El contractista no podrà cedir o subcontractar les prestacions de servei del present contracte sense autorització prèvia de la unitat de contractació de l'ICS.

En cas de subcontractació del servei, el contractista acreditarà que l'empresa subcontractada compleix amb els requeriments de la Llei 31/95 de prevenció de riscos laborals, la Llei 54/2003, i amb les normes internes existents a l'ICS. Així mateix, acreditarà que aquesta disposa de l'avaluació de riscos i la planificació de l'activitat preventiva per l'activitat contractada, compleix amb les seves obligacions en matèria de formació i informació dels treballadors que desenvoluparan tasques al centre de treball, i realitza la vigilància de la salut dels treballadors.

Respecte als diferents plans d'autoprotecció de l'Hospital, l'empresa contractada s'haurà d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, tant per garantir la pròpia seguretat i la d'altres persones que puguin romandre en el Hospital, com per preservar la integritat dels béns i patrimoni de l'Hospital.

L'empresa adjudicatària assumirà el cost de la uniformitat i els equips de protecció individuals (EPI) de tot el personal.

9.1.5 Neteja i residus

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utilatge de cuina, cafeteries, inclou els WC immediatament colindants que fan servir els usuaris de les cafeteries, magatzem final de residus i zona exterior de cuina i cafeteries, assumint tots els costos que se'n derivin, tant de productes de neteja, com de personal.

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar i executar un pla de neteja i higiene, especificant les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc., que haurà de ser presentat durant el primer mes de l'adjudicació i que serà revisat periòdicament durant l'execució del contracte.

Així mateix, establirà un programa de neteja i de manteniment de les conduccions de fums, filtres i campanes extractores, arquetes separadores de greixos i es responsabilitzarà de la seva realització.

El cost d'aquestes actuacions serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Es valorarà la incorporació de sistemes digitals d'autocontrol del sistema APPCC i automatització dels sistemes de neteja, tals com superfícies del terra i equipament específic d'equipament de distribució del menjar. En el cas de la neteja de les cafeteries de personal i de públic, es valora la incorporació del sistema d'avís automàtic per part dels usuaris interns i externs.

Caldrà presentar un pla de neteja específic dels carros de transport fixes a les unitats d'Hospitalització i serveis especials pel suport de safates i ascensors d'ús exclusiu pel servei d'alimentació.

Tota la gestió de residus que es generin a la cuina i a les cafeteries és també responsabilitat de l'adjudicatari:

- Realitzarà la gestió intra/extra dels residus que generi, seguint la normativa vigent i el Pla de Gestió Intracentre de Residus de l'Hospital.
- Les cafeteries hauran de disposar d'illes de segregació de residus i que s'ajustin al pla de gestió intracentre de residus de l'hospital.
- Acreditarà puntualment l'eliminació d'aquells residus que requereixin tractament específic (olis, plàstic, paper i cartró,...). Complirà doncs la legislació vigent en aquesta matèria (Llei 15/2003 de 15 de juny, entre altres)

- Haurà de proporcionar, reposar i netejar els contenidors necessaris per fer aquesta tasca de forma adient.
- I n'assumirà el cost de la retirada de tots els residus generats pel servei ofert.

En el cas que l'Hospital disposi, a la cuina, d'una cambra frigorífica per a l'emmagatzematge intermedi dels residus, caldrà mantenir-la en perfecte estat d'ordre i neteja.

Limitar en el temps, en un màxim de 24 hores, el període en que han de fer fora els residus de l'Hospital.

9.1.6 Desinfecció, desinsectació i desratització

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir la gestió i el cost de les actuacions de desinfecció, desinsectació i desratització dels locals i de les instal·lacions del servei de cafeteries, cuines, menjadors, etc, implantant un pla de control integral de plagues que segueixen els requeriments dels procediments de control de plagues de cada centre. Es faran controls de l'eficàcia d'aquest pla amb una periodicitat mensual i amb major freqüència sempre que sigui necessari.

L'empresa adjudicatària contractarà aquest servei a poder ser, a la mateixa empresa que està fent aquest servei. En tots els casos, si l'hospital ho considera necessari per una millor garantia de l'acompliment del pla de control del propi hospital, aquest ho podrà contractar repercutint els costos directament a l'empresa adjudicatària.

Aquestes tasques s'hauran de realitzar d'acord amb els requisits establerts als procediments interns del centre en relació al control de plagues i acomplint la normativa vigent en aquesta matèria.

En cas que sigui necessari prendre mesures contra les plagues, es farà segons les pautes del procediment de lluita integrada contra les plagues.

En cas de que fos indispensable fer una aplicació amb un producte plaguicida, aquesta s'haurà d'autoritzar per les unitats implicades de l'ICS que s'especifiquen als procediments interns de cada centre, i es realitzaran en l'horari pactat.

Es considera essencial que l'empresa de control de plagues sigui la mateixa que contracta l'Hospital. A més a més, l'Hospital disposa d'un tècnic de manteniment que acompanya les visites tècniques. En aquest sentit, per part de l'empresa adjudicatària, es sol·licita comunicació permanent en les incidències que detecti, aplicació d'accions barrera que sigui la seva responsabilitat i fer un bon ús de l'equipament/esquers instal·lats.

9.1.7 Manteniments

El licitador serà responsable del manteniment en bon estat d'ús els locals i de les instal·lacions fixes, així com dels estris, vaixella i tot l'equipament propi del servei cedit pel centre.

Durant el primer mes de vigència del contracte, l'empresa adjudicatària podrà elaborar un informe detallat sobre eventuais anomalies o deficiències observades que puguin resultar d'interès per l'acompliment del contracte en els termes aquí especificats.

Aquesta acta definirà aquelles instal·lacions o equips que en el moment de fer-se càrrec es trobin en condicions no aptes per la seva funció. Cas d'haver-hi equips o instal·lacions en estat molt deficient, caldrà fer una posta a zero per adquirir-ne la responsabilitat corresponent.

Tot allò que no hi quedi reflectit en l'acta s'entendrà acceptat tàcitament com a apte a tots els efectes.

Pels equipaments considerats crítics per la bona realització del servei (carros de re termalització, trens de rentats, forns, marmites multi funció , cinta de emplatats) es requerirà que el manteniment el porti a terme el servei tècnic oficial de l'aparell.

Respecte a la vaixel·la rebutjable, en el cas que se'n faci ús, serà de material biodegradable.

Caldrà que l'empresa adjudicatària disposi d'un contracte de manteniment preventiu, correctiu i conductiu de les instal·lacions, equipament i maquinària de la cuina i cafeteries explotades des de l'inici de la prestació del servei. Aquest pla de manteniment preventiu i correctiu, haurà de ser presentat durant el primer mes de l'adjudicació i aprovat per la Direcció de Serveis Generals del centre.

Manteniment preventiu, correctiu i conductiu

En concret, l'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu dels locals i dels equipaments de la cuina i cafeteries, incloent:

- locals
- portes, finestres, parets, sostres, paviment i mobiliari
- instal·lacions tècniques interiors
- protecció contra incendis
- carros de distribució i equipaments en general
- instal·lacions de climatització
- instal·lacions frigorífiques

L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que es duran a terme i presentar-lo a l'hospital per a la seva aprovació. Com a mínim caldrà contemplar la neteja i revisió de tot el trajecte de conduccions de fums i en cas de parets i sostres pintats, la pintura cada any del sostre i la resta de l'espai cada 2 anys.

Quan la substitució d'un equip es derivi del mal ús per part del personal de l'empresa adjudicatària, la reposició anirà al seu càrrec i ha de ser per un altre de prestacions tècniques i rendiment similars al que és necessari substituir.

Dins del pla preventiu, l'empresa adjudicatària ha de realitzar la verificació de les sondes dels equipaments de conservació (inclou freds i calents) mitjançant un termòmetre patró, el qual caldrà acreditar la calibració (cada 2 anys).

Manteniment normatiu

L'empresa adjudicatària haurà de responsabilitzar-se del manteniment normatiu de les instal·lacions i de l'equipament de cuina i de cafeteries:

- revisions periòdiques obligatòries
- cambres frigorífiques
- aparells a pressió
- sistemes d'extinció d'incendis
- etc.

Manteniment periòdic certificat

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec també del manteniment periòdic certificat de les instal·lacions i els equipaments de cuina i de cafeteries:

- filtres de greix de les campanes extractores
- conductes de ventilació
- conductes d'extracció

- etc.

La reposició de vaixel·la, coberteria i cristalleria de tots els serveis, així com la reposició dels estris de cuina, menjadors i cafeteria correspondrà a l'empresa adjudicatària i els models i la qualitat hauran d'ésser aprovats per la Direcció de l'hospital.

S'adjunta a l'**ANNEX XIII** inventari dels equipaments disponibles.

És responsabilitat i per compte de l'adjudicatari la bona conservació de la vaixel·la, coberteria i cristalleria.

En cas que l'adjudicatari demori la compra d'aquests elements a reposar de forma injustificada, l'Hospital es reserva el dret de realitzar la compra directament, deduint-ne l'import de la factura mensual corresponent, més el 10% en concepte de despeses de gestió.

Al igual si existeixen demores en el manteniment o reparació d'equipaments, l'Hospital es reserva el dret de realitzar la reparació o servei directament, deduint-ne l'import de la factura mensual corresponent, més el 10% en concepte de despeses de gestió.

El procediment per executar aquesta actuació passarà per tres comunicacions per escrit en dies diferents.

El seguiment s'haurà d'executar mitjançant l'ús del programa intern de l'Hospital de gestió del manteniment. En el transcurs del primer trimestre s'haurà d'implantar un sistema traçabilitat de tot l'equipament de cuina i cafeteries mitjançant un sistema de codificació compatible amb el programa informàtic de l'Hospital (QR o altres) on quedi recollida la garantia de l'equipament. Es valorarà la incorporació de dispositius vinculats a les diferents ubicacions del servei per tal que el mateix personal del servei d'alimentació pugui realitzar la gestió de les ordres de treball tant del manteniment preventiu com correctiu (obertura, execució i tancament de les ordres de treball).

A continuació es detalla com ha de ser la gestió del manteniment de l'HUGTIP per tal de crear una xarxa de responsabilitats en quant al tractament d'avisos. Mensualment caldrà informar de l'actualització de l'inventari de l'equipament (alta/baixa) per tal d'integrar-ho al programa informàtic de l'Hospital.

Tipus de manteniment	Ubicació	Obertura OT	Execució OT	Tancament OT
Preventiu	Cuina i cafeteries	Hoteleria	Tècnic de manteniment adjudicatari	Hoteleria
Preventiu subcontractat	Cuina i cafeteries	Hoteleria	Responsable de centre coordinat amb empresa externa	Hoteleria
Correctiu	Cuina	-Responsables de cuina: Cap de cuina, Responsable dietètica i/o de centre. -Responsable centre. - Tècnics hoteleria	Tècnic manteniment intern o empresa externa	Responsable de centre
Correctiu	Cafeteries personal	-Responsables de cafeteria	Tècnic manteniment intern o	Responsable de centre

		- Responsable centre - Tècnics hoteleria	empresa externa	
Correctiu	Cafeteria públic de	- Responsables de cafeteria - Responsable centre - Tècnics hoteleria	Responsable de centre	Responsable de centre

9.1.8 Altres despeses derivades del servei

Els serveis de telèfon exterior, dotació d'equips informàtics, impressores, etc. aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altra despesa que origini el Servei, incloent taxes, tributs, llicències permisos, etc.

En cas de vaga, catàstrofe interna o externa, o altres imprevistos i eventualitats, l'empresa es compromet a oferir solucions que garanteixin els serveis imprescindibles objecte d'aquest plec i a assumir-ne el seu cost.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de les despeses derivades de la instal·lació, lloguer i manteniment de tots els sistemes de control d'accés a les cafeteries de personal i menjador laboral, com per exemple els quioscs de venda de tiquets.

9.1.9 Continuitat del servei

Atès que el servei d'alimentació s'haurà de mantenir de forma continuada, l'adjudicatari haurà de disposar d'un pla de contingències que garanteixi el funcionament del mateix, preveient la cobertura en cas que es produïssin avaries en les instal·lacions, problemes en el transport, corts de subministrament elèctric, aigua i/o gas, vagues, o qualsevol altre tipus d'imprevists.

En aquest sentit, en cas de ser necessari, l'adjudicatari estarà obligat a oferir solucions que garanteixin els serveis imprescindibles i/o fins i tot a recórrer a instal·lacions alternatives, de manera que pugui atendre el servei sense que minvi la seva qualitat i condicions que marca el present plec. Així, en cas que esdevingui qualsevol adversitat que requereixi la prestació del servei total o parcialment des d'instal·lacions alternatives, els Hospitals i els seus usuaris no hauran de percebre canvis en el servei.

Com s'ha assenyalat anteriorment també haurà de preveure un pla de contingència de petició de dietes en cas d'avaries en el sistema informàtic.

9.1.10 Responsabilitat Civil

LOT 1

L'empresa haurà de subscriure una assegurança de responsabilitat civil a tercers pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar en la prestació del servei objecte de contracte. Abans de la signatura del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la pòlissa de l'assegurança de Responsabilitat Civil per les activitats i serveis que li són encomanats, amb una quantitat assegurada mínima de 4 milions d'euros.

També hauran de disposar d'una pòlissa d'assegurança per a riscos diversos (incendi, danys per aigua, etc.) que cobreixi tots els seus béns i també els possibles danys que per la seva causa es poguessin produir en els actius propietat de l'Hospital com a conseqüència de la seva explotació.

En el moment de presentació de l'oferta és requisit imprescindible la presentació del contingut de l'assegurança que serà contractada, en cas que el licitador sigui l'adjudicatari del concurs.

L'import de la cobertura per sinistre exigida es justifica per tractar-se d'un contracte que s'ha de dur a terme dins un entorn hospitalari. Per tant, la pòlissa de responsabilitat haurà de cobrir no només qualsevol desperfecte que es pugui ocasionar, sinó també qualsevol dany que es pogués ocasionar a persones, singularment pacients en situació fràgil de salut.

LOT 2

L'empresa haurà de subscriure una assegurança de responsabilitat civil a tercers pels danys i perjudicis que es puguin ocasionar en la prestació del servei objecte de contracte. Abans de la signatura del contracte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la pòlissa de l'assegurança de Responsabilitat Civil per les activitats i serveis que li són encomanats, amb una quantitat assegurada mínima de 400.000 euros.

També hauran de disposar d'una pòlissa d'assegurança per a riscos diversos (incendi, danys per aigua, etc.) que cobreixi tots els seus béns i també els possibles danys que per la seva causa es poguessin produir en els actius propietat de l'Hospital com a conseqüència de la seva explotació.

En el moment de presentació de l'oferta és requisit imprescindible la presentació del contingut de l'assegurança que serà contractada, en cas que el licitador sigui l'adjudicatari del concurs.

L'import de la cobertura per sinistre exigida es justifica per tractar-se d'un contracte que s'ha de dur a terme dins un entorn hospitalari. Per tant, la pòlissa de responsabilitat haurà de cobrir no només qualsevol desperfecte que es pugui ocasionar, sinó també qualsevol dany que es pogués ocasionar a persones, singularment pacients en situació fràgil de salut.

9.1.11 Realització d'obres o reposició d'equipament necessaris per al desenvolupament de l'objecte del contracte

Tot seguit es relaciona el detall d'equipaments a renovar obligatòriament per part de l'adjudicatari a l'inici del contracte. Aquesta inversió en equipament anirà a càrrec de l'adjudicatari:

HOSPITAL GERMANS TRIAS

Cafeteria Pública: equipament				
Concepte	Unitats	Preu unitari aproximat (sense IVA)	Total (sense IVA)	Total (IVA inclòs)
Túnel de rentat d'arrossegament, amb taula d'entrada	1	22.802,08	22.802,08	27.590,52
Màquina per fabricar gel amb cabina	1	2.245,58	2.245,58	2.717,15
Total equipament cafeteria pública			25.047,66	30.307,67

Cuina: equipament				
Concepte	Unitats	Preu unitari aproximat (sense IVA)	Total (sense IVA)	Total (IVA inclòs)
Apilador de plataforma per a vaixella	10	2.327,00	23.270,00	28.156,70
Apilador de safates	6	1.509,33	9.055,98	10.957,74
Carro guies per estocar gastronorms (carros per estocatge petits aliments per donar servei a la cinta d'emplatat)	2	2.037,70	4.075,40	4.931,23
Carro -armari servei repesca pacients (com els que ja tenim amb porta verda)	4	718,53	2.874,12	3.477,69
Carro-armari calent mòbil individual	1	2.444,25	2.444,25	2.957,54
Carro-armari calent mòbil doble	1	4.056,00	4.056,00	4.907,76
Bany maria cinta d'emplatat	6	2.822,25	16.933,50	20.489,54
Rentavaixella cúpula manual	1	6.329,58	6.329,58	7.658,79
Subtotal equipament bàsic cuina			69.038,83	83.536,98
Rentaperoles zona plonge	1	10.780,00	10.780,00	13.043,80
Embossadora de coberts amb material sostenible (tovallons paper)	1	54.570,00	54.570,00	66.029,70
Maquinària i/o equipament que contribueixin a modernitzar i automatitzar la neteja i desinfecció (mitjançant vapor sec) dels carros termalitzadors, estacions de regeneració i resta d'equipament de cuina i cafeteries	2	5.500,00	11.000,00	13.310,00
Subtotal equipament innovació cuina (permet optimitzar els processos i són més sostenibles mediambientalment)			76.350,00	92.383,50
Total equipament cuina			145.388,83	175.920,48

Aquests preus son orientatius. L'adjudicatària efectuarà la reposició necessària d'aquests a l'inici del contracte.

Per a la renovació d'aquest equipament, caldrà presentar proposta a l'hospital abans d'efectuar la compra per a la seva tria i validació. A la finalització del contracte, aquest equipament formarà part dels actius de la cuina i/o cafeteries de l'hospital.

El cost d'aquesta renovació ja es considera inclòs en el preu de la resta de serveis contractats de l'annex I.

Realització d'obres amb el seu equipament

Tanmateix en el moment de la publicació d'aquest Plec, s'estima que l'Hospital Universitari Germans Trias i Pujol és probable que necessiti una remodelació d'espais de la cafeteria de personal i l'equipament corresponent.

Els imports estimats es resumeixen en el següent quadre:

	Import sense IVA
Projecte	57.852
Obra civil	388.430
Instal·lacions (inclou càmera frigorífica + extracció)	375.207
Equipament	400.000
Mobiliari	82.645
Total	1.304.134

S'acompanya com **ANNEX XII** la memòria explicativa de referència de remodelació d'espais de cafeteries. Aquesta memòria tècnica, és una descripció de l'àmbit i abast del projecte, qualitats

mínimes, requeriments tècnics obligatoris al projecte i prescripcions generals d'execució de les obres. En cap cas podrà considerar-se un projecte bàsic.

El projecte es pot desenvolupar durant tota la durada de la contractació o bé decidir que no s'executa si no hi ha disponibilitat pressupostària. Si el projecte s'executa, la inversió serà assumida per part del licitador adjudicatari d'aquest contracte. Aquests costos lligats a la remodelació d'espais i reposició d'equipament i del seu finançament, formen també part dels costos globals i es calcularan d'acord amb els següents criteris:

- Euribor data d'acord d'inici de les obres , més dos punts bàsics
- Termini: fins la finalització del contracte incloses pròrrogues.
- Import de l'actuació (ja citat en aquest apartat)
- Número de dietes a pacients previstes en el contracte a partir de l'inici de les obres o de la data en que s'acordi.

Aquests costos s'hauran de sumar, si s'executa l'obra, al preu adjudicat de la dieta distribuïda entre esmorzars, dinars, berenars i sopars amb els imports resultants del quadre d'amortitzacions dividit pel nombre de dietes previstes fins a la finalització del contracte (incloses pròrrogues). L'import que surti per dieta, s'aplicarà proporcionalment a cada àpat (esmorzar, dinar...) seguint els percentatges estipulats a l'annex I.

La incorporació d'aquesta part del preu serà aplicada des del moment que s'acordi.

Les variacions significatives (superiors al +/-5%), en relació a les dietes previstes en el contracte, determinaran la revisió d'aquella part del preu de l'estructura de costos globals relativa a les remodelacions d'espais i el seu finançament d'acord amb els criteris aplicats a l'apartat anterior

Aquesta revisió comportarà la variació del preu adjudicat de la dieta, si s'escau.

S'acordarà el projecte amb la Direcció de l'Hospital i, en cas de l'equipament, la selecció d'aquest també es realitzarà conjuntament amb el centre.

Serà obligatòria una visita a les instal·lacions objecte del projecte, on s'haurà de certificar el coneixement de les instal·lacions actuals.

L'execució de les obres i millores en equipament i instal·lacions necessàries per a l'acompliment de l'objecte del contracte, es farà per fases pactades amb la direcció de l'Hospital, en el termini més breu i amb les menors afectacions possibles en la prestació del servei. L'adjudicatari presentarà durant el primer mes de contracte un cronograma d'execució així com una proposta organitzativa i funcional.

L'adjudicatari presentarà a la Comissió d'obres de l'Hospital, tres propostes per a la tria de la direcció d'obra (direcció facultativa, coordinació en matèria de seguretat laboral en fase d'execució, certificació tècnica acreditativa de la execució efectiva de les mesures plantejades a la reforma, signades pel tècnic competent) i per la decisió de qualsevol altre aspecte tècnic. Els costos aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Tanmateix, tota proposta tècnica i ofertes (projecte bàsic, projecte executiu, equipament, equip redactor del projecte, direcció executiva, contractistes, etc.) caldrà que es valorin i validin per una Comissió Tècnica de l'Hospital, que es crearà per al seguiment específic d'aquestes obres. Així

mateix, aquesta comissió supervisarà el seguiment pressupostari de l'obra i de l'equipament amb detall per partides unitàries.

A banda de les derivades de la memòria tècnica existent en aquest plec, l'empresa no podrà realitzar obres en els locals de cuina i cafeteria sense autorització prèvia de la Direcció de l'hospital. En el cas de ser autoritzades, les obres aniran a càrrec de l'empresa incloent les despeses relatives als projectes, als permisos i llicències necessàries així com la tramitació i obtenció de les autoritzacions corresponents davant dels organismes competents.

Aquestes seran realitzades sota la supervisió de la Direcció de Serveis Generals o persona delegada al respecte.

Previ a l'inici dels treballs i durant el seu desenvolupament, es farà la corresponent coordinació en Prevenció de Riscos Laborals derivada de la concurrència d'activitats. L'empresa adjudicatària del servei de restauració assegurarà el compliment de les normes de Prevenció de Riscos Laborals i de la normativa interna de l'ICS per part de les seves empreses subcontractades (veure apartat 7.1.4. Obligacions en Seguretat i Salut Laboral).

- A l'**ANNEX IX** de l'Hospital s'adjunten els plànols actuals de la cuina i cafeteria, tant dels que cal fer obres com dels que no.

El servei de restauració es prestarà amb normalitat durant el període que durin les obres, ampliació i/o reformes i si hi ha sobre costos els assumirà l'adjudicatari.

Les desviacions durant l'execució de l'obra, aniran a càrrec de l'adjudicatari si són per causes imputables a ell.

Tots els béns, les instal·lacions i els equipaments derivats del projecte executat, així com l'equipament i mobiliari per a la cuina i les cafeteries aportat durant el contracte seran donats a l'hospital en finalitzar el contracte.

En el cas que altres entitats no ICS (altres proveïdors sanitaris, etc.) estiguin també gaudint del servei de producció o restauració de dietes als seus pacients, caldrà que abonin en el seu preu de dieta, aquella part del preu destinada a la remodelació d'espais i reposició d'equipament i el seu finançament amb els mateixos imports que l'ICS destini i que així consti en els seus altres contractes amb l'empresa adjudicatària. Caldrà que l'empresa adjudicatària faciliti les dades necessàries per poder fer el seguiment d'aquest aspecte.

En cas de que no es fessin efectives les pròrrogues possibles previstes en aquesta licitació, la part del preu destinada a l'adequació dels espais i reposició d'equipaments i el seu finançament, haurà de ser assumit per l'empresa adjudicatària de la nova licitació o podrà ser liquidada per el propi hospital.

Igualment, en qualsevol moment l'hospital, en el cas de disposar de liquiditat pressupostària, podrà liquidar la part de l'import pendent d'amortització durant tota la durada del contracte.

9.1.12 Protecció de dades

L'empresa adjudicatària compleix amb el REGLAMENT (UE) 2016/679 DEL PARLAMENT EUROPEU relatiu a la protecció de dades de caràcter personal (RGPD) i la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals

(LOPDGDD), i només podrà utilitzar les dades de caràcter personal a les quals tingui accés amb les finalitats inherents per atorgar el servei que s'està licitant.

L'empresa adjudicatària signarà el contracte d'encarregat de tractament de dades personals previ a l'inici del servei (Entenc que és necessari per prestar el servei, entregar informació de professionals o pacients a l'empresa adjudicatària).

9.2 Obligacions específiques del servei d'alimentació

L'empresa adjudicatària haurà de prestar el servei objecte d'aquest contracte seguint les condicions descrites en aquest plec de prescripcions tècniques.

8.2.1 Seguretat alimentària

L'empresa adjudicatària ha de garantir que el servei d'alimentació de l'Hospital s'ajusti en tot a la normativa legal vigent en relació a 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 la prestació del servei.

En aquesta línia, s'ha de comprometre a complir la normativa vigent de restauració col·lectiva en relació a l'aplicació dels Plans de Prerequisits, l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC) i les guies elaborades per Agència Catalana de Seguretat Alimentària i Agència de Salut en aquesta matèria. Presentarà el seu Pla de Gestió de Seguretat Alimentària i Pla de Qualitat i es comprometrà a presentar-ne, en el termini màxim d'1 mes, el mateix pla adaptat a cada Hospital. També presentarà detall del seu Procediment de Gestió de No Conformitats i Pla d'Actuació en cas d'Alerta Alimentària.

L'empresa adjudicatària, diàriament, ha de registrar els autocontrols d'APPCC derivats de l'activitat i ha de prendre mostres testimoni dels plats de tots els serveis objecte d'aquest contracte: alimentació de pacients, cafeteries i càterings. Aquestes mostres, les conservarà refrigerades 7 dies a fi de permetre una actuació més àgil i eficaç en cas d'intoxicació alimentària. En qualsevol moment l'Hospital podrà demanar al proveïdor que realitzi anàlisis microbiològics i fisicoquímics de les matèries primeres que es considerin dels seus proveïdors d'origen en laboratoris externs i lliuri els resultats de les anàlisis.

Es valorarà la presentació i implantació en el transcurs del primer trimestre d'un sistema de digitalització dels autocontrols APPCC i dispositius per tal que l'adjudicatari complimenti els registres in situ. També s'haurà de disposar d'un sistema de digitalització de l'autocontrol de Neteja i desinfecció mitjançant un codi de traçabilitat de l'equip dels carros de repesca, rethermalització i estacions d'hospitalització facilitant l'accés de consulta remot tant pels responsables del servei d'alimentació com pel personal d'Hoteleria de l'Hospital.

9.2.2 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. En qualsevol moment de la vigència del contracte, l'empresa adjudicatària serà susceptible de rebre visites del personal que designi l'Hospital al seu centre o instal·lacions de referència.

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

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de l'Hospital tots els documents acreditatius del compliment de les normatives i dels controls higiènics.

L'Hospital, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserven la possibilitat d'efectuar controls microbiològics, mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri del propi Hospital, com ara: menús de risc, superfícies de treball, estris, manipulació. El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

A l'Hospital el control i la freqüència és la següent:

Tipologia d'analítica	Paràmetres analítics	Freqüència	Quantitat mínima d'acord a la freqüència
Aliments crus, semielaborats i elaborats	Microbiològic	Mensual	2 per ubicació (cuina, cafeteria, ...)
	Klebsiella*	En els casos de presència d'Enterobactèries	
Superfícies de treball (taules, armaris calents, carros de distribució, abatedor) i estris (vaixella, coberts, útils de servei)	Microbiològic	Mensual	1 per ubicació
Superfícies de carros de servei isotèrmics	Microbiològic	Mensual	1
Manipuladors	Microbiològic	Trimestral	1
Aigua (inclosa fonts d'aigua)	Microbiològic Físico-químic	Anual	Rotació anual de totes les fonts d'aigua instal·lades i punt d'aigua de xarxa on es desinfecten vegetals per consum en cru

*Aquelles mostres d'aliments amb elevat nivell d'enterobactèries es sotmetran estudi d'antibiograma per determinar si hi ha presència de Klebsiella resistent.

En cas de necessitat d'estudis nutricionals de dietes triturades, l'Hospital pot demanar ampliació d'analítiques bromatològiques per la valoració dels macro i micronutrients.

10. Mecanismes de coordinació i avaluació del servei

10.1 Tasques de control de la qualitat

El responsable tècnic de restauració serà l'encarregat de les tasques d'inspecció i control del funcionament i prestació del Servei de Cuina i Cafeteries. Tals com:

- **Ordinàries:** seguiment del servei, seguiment d'APPCC, controls objectius de neteja, control del gramatge de matèria prima, auditories de residus, etc.
- **Extraordinàries.**

En els casos que l'empresa adjudicatària sigui requerida, cal la presència d'un responsable per atendre a les inspeccions de control de la qualitat conjuntament.

L'empresa adjudicatària estarà sotmesa a la Coordinació empresarial amb la Unitat de Prevenció de Riscos de l'Hospital pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a proporcionar al responsable tècnic de restauració qualsevol documentació que requereixin en l'exercici de les seves funcions, així com a facilitar-los l'accés a totes les dependències, equipaments i productes que desitgin examinar in situ. Haurà de permetre'ls igualment la realització de tots aquells controls que considerin oportuns.

Vindrà obligada també a atendre les indicacions que aquest responsable li comuniquin, incloent el rebuig de les primeres matèries rebudes o emmagatzemades i dels aliments preparats o en preparació que no es considerin sota normativa vigent, i/o en mal estat.

L'empresa adjudicatària, haurà de compartir els controls interns de seguretat alimentària i qualitat, tot informant dels resultats i les accions correctores per contrarestar desviacions que se'n derivin. També haurà d'informar puntualment al responsable tècnic de restauració de l'Hospital de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat. Les possibles incidències que es detectin quedaran enregistrades en el corresponent registre d'Incidències que la Unitat d'Hoteleria de l'Hospital s'ocuparà de complimentar. I l'adjudicatari estarà obligat a respondre a desviacions que se'n derivin de la inspecció i control del funcionament i prestació del servei de l'Hospital.

Com a part importat de la qualitat, es tindrà en compte la qualitat dels aliments i la seva elaboració i presentació.

Amb caràcter mensual i, en tot cas, dins dels primers cinc dies de cada mes, l'empresa adjudicatària realitzarà un **informe mensual de les activitats realitzades** en el qual deurà reflectir com a mínim:

- Dades d'activitat (dia/mes/acumulat anual)
- Dietes servides a pacients, per tipus, unitats hospitalàries i en total
- Dietes servides a personal, per tipus, unitats hospitalàries i en total
- Consums per tipologia de productes en màquines vending i cafeteries (aplica a l'empresa adjudicatària del servei de vending)
- Extres detallats per article i unitats hospitalàries i en total (pacients i personal)
- Menús de personal
- Altres dades complementàries que l'empresa adjudicatària i l'hospital hagin pactat per realitzar un millor seguiment de l'activitat per ambdues parts.

Pel que fa a l'intercanvi de documentació haurà de ser mitjançant una plataforma digital amb accés al personal d'Hoteleria.

Es requereix disposar de la informació detallada a continuació:

ÀMBIT	ATRIBUÏBLE	DOCUMENTACIÓ	FREQÜÈNCIA
Facturació i seguiment econòmic contracte:	Proveïdor	Resums d'activitat i facturació (Hospitalització i guàrdia)	Mensual
	Proveïdor	Informació Nutri per la facturació	Mensual
	Proveïdor	Fulls de caixa (detall consums i arqueig de cafeteries)	Mensual
	Proveïdor	Dietes demanades per telèfon i acompanyants (Hospitalització)	Mensual

	Proveïdor	Nº dietes servides cafeteries personal i públic	Mensual
	Proveïdor	Albarans de compra	Mensual
	Proveïdor	Informe de Seguiment pressupostari, activitat, recursos humans i recursos materials (inclou manteniment)	Mensual
	Proveïdor	Memòria anual del servei	Anual
	Proveïdor	Legislació vigent	Anual
Medi ambient	Proveïdor	Entrega/actualització de l'estudi del càlcul de la petjada de carboni	Anual
	Proveïdor	Programa de Reducció d'emissions de CO2	Trimestral
Personal	Proveïdor	RNT	Mensual
	Proveïdor	Quadre presències personal	Mensual
	Proveïdor	Control de presències personal	Mensual
	Proveïdor	Pla de Formació del personal adscrit a l'HUGTIP (Fitxes de curs amb valoració de les activitats formatives)	Anual
PPMA	Proveïdor	Base de dades Donació Pont alimentari	Mensual
	Proveïdor	Albarans setmanals donació racions Pont Alimentari i Base de dades	Mensual
	Proveïdor	Dietes no consumides	Mensual
	Proveïdor	PPMA: Entrega/actualització del Pla Prevenció de Malbaratament alimentari, inclou responsables implicats en cas de contingència	Anual
	Proveïdor	PRMA: Programa de Reducció de Malbaratament Alimentari	Trimestral
Seguretat alimentària Seguretat alimentària	Proveïdor	Registre APPCC, inclou: - Control Proveïdors - Control Tº conservació equips freds i calent - Control Oli - Desinfecció vegetals - Control Tº servei - Control Tº Abatiment - Control de neteja: - Neteja diària - Neteja fondos - Neteja carros termalització i estacions regeneració - Neteja carros de repesca d'hospitalització - Neteja de contenidors de residus - Control Tº túnel de rentat	Mensual
	Proveïdor	Registre APPCC: control de clor (enviar a manteniment)	Mensual
	Proveïdor	Registre Sanitat: Control descalcificador i Legionel·la (enviar a manteniment)	Mensual
	Hoteleria	Actuacions control plagues	Mensual
	Hoteleria	Documentació Plagues: Plànols esquers insectes i rosegadors instal·lacions cafeteries i cuina	Mensual
	Proveïdor	Analítiques aliments, superfícies i fonts d'aigua	Mensual
	Proveïdor	Documentació acreditativa del laboratori analític (protocols, procediments i acreditacions)	Anual
	Proveïdor	Pla analític d'aliments i fonts d'aigua	Anual
	Proveïdor	Registre/Informe de monitorització de càmeres	Mensual

Seguretat alimentària Seguretat alimentària	Proveïdor	Informes tècnics de manteniment fonts d'aigua Inclou certificat: -Higienització interna del circuit, Drenatge del circuit pneumàtic, -Mediació de qualitat de l'aigua per TDS; -Canvi de filtres quan el caudalímetre del sistema de filtratge ho indiqui - Revisió de sistema de seguretat	Mensual
	Proveïdor	Pla de manteniment de les fonts d'aigua	Anual
	Proveïdor	Certificat anual de recollida d'oli (any anterior)	Anual
Seguretat alimentària Seguretat alimentària	Proveïdor	Assaig de traçabilitat	Anual
	Proveïdor	Informe de verificació de les sondes dels equips de conservació fred i calent	Anual
	Proveïdor	Certificat de calibració del termòmetre patró que verifica els equips de temperatura	Biennal
	Proveïdor	Documentació APPCC: Procediment Prerquisits (Manual Qualitat) Registres model APPCC Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític	Anual
Vending	Proveïdor	Vending: N° d'articles retirats per caducitat	Mensual
	Proveïdor	Seguiment venda de tots els productes: saludables i no saludables	Mensual
	Proveïdor	Dades objectiu de venda d'envasos d'aigua RPET 0,5l respecte venda total envasos aigua 0,5l	Trimestral
	Proveïdor	Pla anual neteja màquines vending	Anual
	Proveïdor	Actualització de preus vending	Anual
Avaluació contracte	Hoteleria	Check list Matèria Prima (gramatge i estacionalitat)	Mensual
	Hoteleria	Check list Glow check	Mensual
	Hoteleria	Actes reunions seguiment operacional	Trimestral
	Proveïdor	Actes reunions qualitat i seguretat alimentària	Trimestral
	Hoteleria	Check list APPCC	Trimestral
	Proveïdor	Check list APPCC: Seguiment accions correctores	Trimestral
	Proveïdor	Estat No conformitats	Trimestral
	Proveïdor	Incidències cuina i cafeteries i dades de bústia de suggeriments cafeteries	Mensual
PRL	Proveïdor	Assaig de vessament químic	Anual
	Proveïdor	Informes manteniment del sistema de protecció d'incendis de cuina i cafeteries (certificats d'actuació)	Trimestral
Satisfacció client	Proveïdor	Resultats enquestes d'Hospitalització	Trimestral
	Proveïdor	Enquestes cafeteries (públic i personal)	Semestral
	Proveïdor	Enquestes catering	Anual

10.2 Control de la qualitat percebuda

La quantitat, varietat, temperatura i qualitat dels aliments, l'emplatat i presentació, així com altres aspectes del servei, com ara l'atenció, pulcritud i educació del personal, l'estat de neteja dels estris, plats, safates i coberts, mobiliari i estat de conservació del menjador i de les cafeteries, puntualitat en els horaris i adaptació del servei a les puntes de demanda són, entre d'altres, factors que contribueixen a crear una percepció de qualitat.

Pel que fa als pacients, trimestralment, l'empresa adjudicatària elaborarà una enquesta per avaluar l'índex de satisfacció dels serveis. El model de l'enquesta és el que regeix actualment per a tots els hospitals de l'ICS. El resultat obtingut en la valoració global no podrà ser inferior a 7,5. En cas de ser-ho, l'empresa adjudicatària es compromet a presentar mesures que permetin aconseguir millors resultats en aquelles àrees en què existeix marge de millora.

Pel que fa als usuaris de les cafeteries, ho farà anualment, i el resultat obtingut en la valoració global no podrà ser inferior a 6. En cas de ser-ho, l'empresa adjudicatària es compromet a presentar mesures que permetin aconseguir millors resultats en aquelles àrees en que existeix marge de millora.

La freqüència de les enquestes de cafeteries serà semestral i s'inclourà anualment una enquesta de servei de càtering.

L'adjudicatari tindrà disponible el full oficial de queixa/reclamació/denúncia i una bústia de suggeriments a cadascuna de les cafeteries, en lloc ben visible, per tal de recollir, en forma concreta, les queixes o suggeriments del personal usuari dels serveis.

Es requereix eines digitals adreçades a l'ús de l'usuari intern i extern per:

- Valorar la satisfacció d'enquestes d'hospitalització / cafeteries i servei de càtering
- Formular suggeriments i/o reclamacions
- Disposar d'un sistema d'avisos mitjançant codi QR o altre, per comunicar incidències de neteja i/o falta de reposició de consumibles a lavabos i menjadors de les cafeteries

10.3 Monitorització i avaluació dels serveis

A l'inici de l'activitat l'adjudicatari deurà presentar una metodologia per a la monitorització i avaluació de la qualitat dels serveis prestats en l'àmbit del present contracte i que serà revisat i actualitzat periòdicament durant l'execució del contracte.

En consensuarà amb l'adjudicatari un esquema de seguiment que permeti assolir:

- compromisos descrits en l'oferta del proveïdor
- compliment de les normes establertes, relativament a la qualitat dels gèneres
- compliment de terminis establerts
- donar una resposta adequada dintre del termini i en la forma escaient a reclamacions de pacients, personal, etc.,
- verificar l'adequació dels mitjans de treball i
- comprovar i respondre davant resultats d'anàlisis bacteriològics, etc. I altres objectius derivats del seguiment de l'activitat.

Aquests objectius tindran associats indicadors de servei i resultats que permetran veure l'evolució de la prestació del servei.

10.4 Sistemes d'avaluació

L'Hospital designarà la persona/es que assumiran les tasques de seguiment del contracte i de la qualitat del servei.

Els interlocutor/s de l'Hospital realitzarà les següents tasques:

- Seguiment de la gestió de dietètica:
 - aprovar el programa de menús i les seves derivacions dietètiques (informe bianual de la Unitat de dietètica i nutrició)

- rebre els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls
- realitzar inspeccions periòdiques per comprovar la composició nutricional, la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, etc.)
- Seguiment de seguretat alimentària:
 - controlar 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
 - el compliment en general del contracte de la prestació del servei
- Seguiment de la gestió de residus i medi ambient
- Seguiment del control de plagues
- Seguiment del pla preventiu i correctiu de manteniment
- Seguiment de la qualitat del servei
- Seguiment i compliment del general del contracte i de la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària està obligada a atendre les indicacions que li facin aquests interlocutors, incloent-hi el rebuig de matèries primeres rebudes o emmagatzemades i dels aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per al consum.

L'empresa adjudicatària també està obligada a proporcionar a aquestes persones qualsevol documentació que requereixin en l'exercici de les seves funcions, i a facilitar-los l'accés a totes les dependències, equipaments i productes que desitgin examinar in situ. Ha de permetre'ls, igualment, que portin a terme els controls que considerin oportuns.

L'empresa adjudicatària ha d'informar puntualment i immediatament als representants de l'hospital de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat seguint el procediment que cada Hospital determini.

L'Hospital pot encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació. En aquest cas, l'adjudicatari està obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

Per tal d'afavorir la coordinació, la gestió de l'activitat, així com la millora contínua del servei, s'ha establert la següent tipologia de reunions i dinàmiques de seguiment:

Seguiment permanent:

- a) **Seguiment diari/setmanal:** Comunicació permanent entre la Direcció operacional/Cap Dietètica del Centre i qui designi l'Hospital (així com dels seus equips) per tractar temes de coordinació i seguiment de l'activitat operatius del dia a dia, així com de les possibles incidències sorgides. Aquesta comunicació pot ser per via telefònica, mails, aplicatiu d'incidències o reunions presencials.
- b) **Seguiment de Qualitat i Seguretat Alimentària:** Reunions periòdiques, mínim trimestrals entre qui designi l'Hospital i la tècnica de qualitat de l'empresa adjudicatària i/o el seu cap operacional on es fa el seguiment de:
 - a) Les analítiques dels aliments i superfícies, a través d'un laboratori acreditat.
 - b) Les analítiques corresponents del pla de mostreig de les fonts d'aigua.
 - c) Les no conformitats i en quin estat es troben les mesures correctores/preventives
 - d) Les enquestes a pacients (trimestrals) i les enquestes de cafeteries/càterring (semestrals), així com les propostes de millora que se'n deriven.
 - e) Els resultats del CheckList APPCC (Trimestral): Document elaborat conjuntament amb el proveïdor, per tal de verificar els prerequisits de

Seguretat Alimentària. Es realitza pel personal d'Hoteleria i el tècnic de qualitat de l'empresa adjudicatària.

- f) Els resultats del CheckList APPCC (Anual): Document elaborat pel proveïdor que determina el grau de seguiment del Sistema de Gestió de Seguretat Alimentària. Aquest s'ha validat (idoneïtat) i verificat (eficàcia de seu compliment) per Hoteleria de l'Hospital
- g) El resultat del Check List Glow check (Mensual) per tal de valorar l'eficàcia del pla de neteja.
El resultat del Check List de Control de pes i estacionalitat de Matèria Prima de (Mensual): Document elaborat conjuntament amb el proveïdor, per tal de verificar el gramatge en cru d'aliments d'acord amb PPT. Pel que fa a l'estacionalitat de fruites, verdures i hortalisses es valorarà d'acord a l'**ANNEX III** i la relació d'albarans de compra.
- h) Seguiment del PPMA i PRMA del malbaratament alimentari.
- i) La realització de tasques derivades del manteniment preventiu i correctiu (*Programa de manteniment de l'Hospital_Mensual*).
- j) Possibles inspeccions de l'Agència de Protecció de Salut.
- k) Altres temes rellevants

D'aquestes reunions en sorgeix una acta específica elaborada pel Tècnic de Qualitat de l'empresa adjudicatària.

c) Seguiment Operacional: Reunions trimestrals de seguiment de l'activitat entre qui designi cada Hospital i el Cap Operacional de l'empresa adjudicatària, on es valoren com a mínim (si procedeix en cada cas):

- l) Resum de la informació més significativa de l'activitat
- m) Establiment/Seguiment d'Objectius i Indicators
- n) Compliment dels compromisos establerts en l'Oferta/Contracte
- o) Incidències i NC's més significatives
- p) Satisfacció del Client
- q) RRHH/PRL
- r) Proposta de millores
- s) D'aquestes reunions en sorgeix una acta específica redactada per part de la Unitat d'Hoteleria en el registre específic HOT AC Acta de Reunió de Seguiment.

Grups de treball específics

Sessions de treball multidisciplinàries entre Hoteleria i altres unitats funcionals implicades en els processos d'alimentació, mínim dos reunions a l'any, amb l'objectiu de vetllar per la qualitat del servei d'alimentació (analitzant les incidències detectades i plantejant accions de millora), així com afavorir la comunicació entre les Unitats d'Infermeria/Cuina i entre la Unitat de Nutrició de l'Hospital/Cuina:

- Comissió de menús
- Comissió de compres (notificar i informar a Unitat de Dietètica i nutrició clínica els canvis de productes)
- Comissió de I+D
- Comissió de medi ambient
- Comissió processos millora hospitalització
- Altres que es determinin

Reunions extraordinàries

Realitzades en situacions no habituals (incidències, emergències,...), anormals (situacions no habituals: obres, excepcionalitats,...) o projectes concrets (implantacions, desenvolupaments,...). Es documentaran de la manera que es cregui més oportuna en cada cas.

Coordinació empresarial

Reunions anuals ordinàries i, si s'escau, extraordinàries de coordinació empresarial, entre el cap d'Hoteleria, la Unitat Bàsica de Prevenció de Riscos de l'Hospital, el Cap Operacional i la responsable de Prevenció de Riscos de l'empresa adjudicatària.

D'aquestes reunions en sorgeix una acta específica elaborada pel Tècnic de PRL de la Unitat Bàsica de Prevenció .

Avaluació de l'activitat

Anualment es realitza una valoració global dels serveis prestats pel proveïdor, tal com quedat especificat a HOT IM Avaluació Seguiment del Proveïdor.

L'avaluació engloba:

- Lliurament de la documentació requerida en el Plec Administratiu: indispensable per formalitzar contracte i, per tant, la manca d'aquesta documentació és un criteri exclouent. La Unitat de Gestió econòmica és qui ho valida.
- Lliurament de la documentació requerida en el Plec Tècnic: es sol·licita a l'inici del contracte i se'n fa el seguiment i entrega en les reunions operacionals. La seva valoració es un % de la documentació lliurada.
- Estat dels objectius contractuals i de seguiment. El criteri d'avaluació és percentual, per tant es fa un càlcul de totes les accions assolides respecte el total del Pla d'Acció consensuat.
- Estat dels indicadors de seguiment. El criteri d'avaluació és percentual, per tant es fa un càlcul del grau d'assoliment d'indicadors de servei que permeten veure l'evolució de l'activitat. No assolir indicadors de servei, pot comportar penalitzacions econòmiques del contracte.

10.5 Incompliments i penalitats

En el cas que a l'Hospital se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment de mides preventives per part de l'empresa contractada, l'Hospital repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa contractada.

Com ampliació del que regula el PCAP sobre els incompliments i a nivell de detall es consideraran incompliments:

- En cas de resultats inadmissibles, en els controls microbiològics, l'Hospital podrà adoptar les mesures corresponents i a més l'incompliment de cada requisit es considerarà una falta lleu.
- No conformitats en controls que es facin sobre:
 - les condicions de emmagatzematge de cambres i magatzems
 - el Procés de preparació i elaboració
 - gramatges i qualitats de productes
 - Plans de neteja i manteniment
 - temps de demora en la línia de la cafeteria de personal més de 10 minuts.

Cada no conformitat constatarà com una falta lleu

- Resultats de les enquestes de satisfacció de pacients inferiors al 75% de cada ítem enquestat, podran ser considerats faltes lleus.
- Resultats de les enquestes de satisfacció de cafeteries inferiors al 60% de cada ítem enquestat, podran ser considerats faltes lleus.
- Cada queixa i/o reclamació d'usuaris, i cada deficiència detectada per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, podran ser considerades faltes lleus.
- Resultat del Check list de l'APPCC iguals o superiors a l'any anterior, podran ser considerats faltes greus.

L'Hospital aplica els següents indicadors:

Nom del indicador	Descripció	Valors límit penalitzable	Valor òptim	Penalització (segons barems PCAP)
Seguiment APPCC	Resultat Check List APPCC	70%	90%	Inferior al valor límit es descompta en factura un % de la facturació mensual
Seguiment del Pla de neteja	Resultat Check list de Glow Check	70%	90%	Inferior al valor límit es descompta en factura un % de la facturació mensual
Eficàcia de manteniment	Grau d'assoliment de les actuacions del manteniment preventiu vs el Pla planificat	70%	80%	Inferior al valor límit es descompta en factura un % de la facturació mensual
Eficàcia de manteniment	Grau d'assoliment de les actuacions del manteniment preventiu vs el Pla planificat	70%	80%	Inferior al valor límit es descompta en factura un % de la facturació mensual
Seguiment analític	Resultat analític d'aliments Resultat d'analítiques d'aliments amb tipologia 1 i reiteració durant 2 mesos consecutius amb tipologia 2 de superfícies dels carros termalització	Classificació 1/ Classificació 2 consecutiva	100% Classificació 3	Evidència de classificació 1 o reiteració de classificació 2 consecutiva es descompta en factura un % de la facturació mensual
Seguiment analític	Resultat analític de superfície: carros isotèrmics	Classificació 1/ Classificació 2 consecutiva	100% Classificació 3	Evidència de reiteració de classificació 2 consecutiva es descompta en factura un % de la facturació mensual

En relació a les analítiques d'aliments es considera 3 nivells de classificació:

- Classificació 1: Incorrecta per presència de patogen.
- Classificació 2: Tendència de creixement de microorganismes no patògens.
- Classificació 3: Correcta.

*En relació a les analítiques de superfícies es considera 3 nivells de classificació:

- Classificació 1: Incorrecta per presència de patògen i elevat nivell de microorganismes no patògens..
- Classificació 2: Tendència de creixement de microorganismes no patògens.
- Classificació 3: Correcta.

11. Documentació a aportar per les empreses licitadores

11.1 Documentació personal (sobre 1).

A més de la documentació personal, s'adjuntaran els certificat de visita a les instal·lacions de l'Hospital (**ANNEX XVII**) signat i segellat pel Responsable d'Hoteleria o persona en qui delegui, del centre Hospitalari del que es presenti oferta, certificat que serà obligatori per a l'acceptació de l' oferta de l'empresa licitadora.

Les dates de visita de l'Hospital Universitari Germans Trias i Pujol es publicarà en la plataforma de contractació quan s'hagi publicat l'anunci de licitació.

11.2 Oferta tècnica (sobre 2 i sobre 2 bis)

Oferta tècnica relativa als criteris sotmesos a judici de valors (sobre 2 bis)

Tota la documentació tècnica, seguint les indicacions detallades en els criteris de valoració, ha d'estar en el sobre 2 bis de cada lot, si s'escau. Hi ha lots que no tenen criteris subjectius i no cal aportar cap documentació en aquest sobre.

Oferta tècnica de criteris automàtics (sobre 2)

Cal omplir la plantilla sol·licitada per a cada lot independentment, amb indicació resum de la resposta al criteri a valorar i la memòria tècnica i índex documental indicant en l'excel la pàgina en la que es detalla els aspectes a valorar. Pel que fa als criteris de sostenibilitat que fan referència a la proximitat de productes i la millora de la petjada de carboni, caldrà omplir l'Annex Sostenibilitat i l'Annex Vehicles respectivament, que acompanya el document de Criteris d'Adjudicació.

11.3 Oferta econòmica (sobre 3)

Model **ANNEX XVI** d'oferta econòmica degudament complimentat en format Excel, on només queda com a dades variables a omplir les que es detallen, en color groc:

En els lots de restauració i servei de cafeteries:

- Preu total de la dieta de pacients.
- Preu total de la dieta del personal de guàrdia.
- Cànon de cafeteria percentatge sobre vendes, del 1r tram .

La resta és calcularà automàticament.

El preu de menú de la dieta de pacients sencera total, de l'**ANNEX I**, és màxim, l'oferta no pot superar aquest preu.

El preu del menú de la dieta de personal de guàrdia, de l'**ANNEX I**, és màxim, l'oferta no pot superar aquest preu.

El percentatge sobre vendes del 1r tram, de l'**ANNEX I**, és mínim, l'oferta no pot minorar aquest percentatge.

Els preus dels menús que es serviran al personal, els preus de les cafeteries i de les màquines expenedores, els preus dels extres, etc. seran els que s'han fixat en els ANNEXOS corresponents del Plec.

L'import final de despeses menys ingressos per cànons serà l'import que s'utilitzarà per la comptabilització de les ofertes econòmiques, sense IVA. Serà l'import que el model d'oferta econòmica diu:

"Total cost de restauració (Import de facturació anual-Facturació ICS) s/IVA"

En el lot 2 del vending, només cal presentar en l'Annex XVI

- Cànon de vending percentatge sobre vendes.

El percentatge sobre vendes del vending, de l'**ANNEX I**, és mínim, l'oferta no pot minorar aquest percentatge.

12. Import màxim de licitació

Import màxim de licitació, és el resultat de la suma dels imports estimats per a l'alimentació dels pacients i del personal finançat per l'Hospital i de tots els extres (**l'ANNEX I**). Al quadre de característiques del PCAP s'indiquen les pròrrogues previstes i s'estableixen els imports màxims de cada pròrroga.

13. Sistema de facturació de l'adjudicatari a l'ICS

La facturació mensual es farà en funció del número d'àpats efectivament servits. Les factures es confeccionaran amb data del darrer dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat, on consti la base imposable més l'IVA corresponent.

La composició de les factures mensuals serà la següent:

- Servei a pacients:

Núm. esmorzars servits a pacients x preu esmorzar pacient.

Núm. dinars servits a pacients x preu dinar pacient.

Núm. berenars servits a pacients x preu berenar pacient.

Núm. sopars servits a pacients x preu sopar pacient.

Núm. suplement pacients x preu unitari.

-Servei a pacients dieta d'ingrés o de dieta ambulatoria :

Núm. esmorzars servits a pacients x preu esmorzar pacient.

Núm. dinars servits a pacients x preu dinar pacient.

Núm. sopars servits a pacients x preu sopar pacient.

Núm. suplement pacients x preu unitari.

- Servei a personal de guàrdia o personal finançat:

Núm. esmorzars servits a empleats x preu esmorzar empleat.

Núm. dinars servits a empleats x preu dinar empleat.

Núm. sopars servits a empleats x preu sopar empleat.

Núm. suplement personal x preu unitari.

- Altres prestacions:

Qualsevol altre servei sol·licitat, haurà de ser proposat per l'Hospital i degudament justificat i autoritzat per les Direccions de l'Hospital. L'empresa adjudicatària haurà de presentar el pressupost que haurà de ser autoritzat per ambdues direccions.

Les factures es remetran en format de factura electrònica d'acord al procediment i estàndards admesos per l'Institut Català de la Salut.

Seràn tramitades, pel seu pagament per part de la Tresoreria de la Generalitat, aquelles factures on les prestacions facturades:

- a) siguin les que, com a resultat dels protocols de comunicació electrònica definits, i un cop realitzades les validacions definides pel sistema, donin com a situació que la prestació derivada ha estat realitzada.
- b) el preu del servei sigui el de la adjudicació.

L'adjudicatari farà factures individuals per a cadascú dels àmbits de gestió en què es configura l'ICS. Possibles modificacions o reestructuracions territorials d'aquesta configuració, seran comunicats centralitzadament o pels diferents àmbits de gestió afectats a l'adjudicatari, perquè es pugui adaptar la facturació a aquest requeriment.

Per obtenir informació referent a les particularitats de l'ICS referents a aquest intercanvi electrònic i contingut dels missatges, les empreses poden accedir a:

<http://www.gencat.cat/ics/proveidors/factura.htm>

o sol·licitar informació complementària a: atenciocreditors.ics@gencat.cat

14. Sistema de facturació de l'ICS a l'adjudicatari

Cada mes, l'Hospital, segons el que s'ha especificat en el present plec de prescripcions tècniques, emetrà les factures següents:

- Import dels cànons d'explotació de les cafeteries i subministraments energètics, a l'empresa adjudicatària del LOT 1
- Import del cànon de les màquines expendedores de vending a l'empresa adjudicatària del LOT 2

Els adjudicataris hauran de fer l'ingrés en el compte següent:

Codi	Hospitals	Entitat financera	Número de compte IBAN
AH03	Hospital Germans Trias i Pujol	CaixaBank, S.A.	ES52-2100-5000-5402-0026-4134

15. Requisits d'informació mensual vinculada a la facturació

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

1. Justificants de la facturació extrets del seu aplicatiu informàtic (al sistema informàtic per la facturació n'haurà de tenir accés l'Hospital)
2. Comprovants dels llistats conformats de serveis a pacients i al personal finançat per l'ICS.
3. Comprovants dels extres servits.
4. Informació dels consums per centre de cost, amb detall de les quantitats i dels imports per tipus de dietes i/o articles extres subministrats.
5. Informació de caràcter laboral:
 - Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb la Seguretat Social (semestralment).
 - Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social (mensualment).
 - Còpia de l'imprès RLC (rebut de liquidació de cotitzacions) i RNT (relació nominal de treballadors) antics TC1 i TC2 mensualment.
 - Relació actualitzada dels treballadors amb detall de les categories i els llocs de treball que ocupen (cuina, cafeteria interior i cafeteria exterior) cada vegada que es produeixi alguna variació.
6. Volum de facturació de les cafeteries, detallant:
 - Tiquets de serveis al personal, desglossat per tipus de menús.
 - Serveis als acompanyants, desglossat per tipus de menús
 - Volum total de la facturació de les cafeteries, desglossant per cafeteria (si s'escau)
7. Volum de venda de les màquines expenedores, desglossat per màquina.
8. Anualment, o quan ho requereixi l'hospital, l'empresa adjudicatària vindrà obligada a presentar a l'Hospital, els comptes d'explotació per totes les línies d'activitat, els balanços, la documentació econòmica i la documentació que s'estimi necessària, degudament auditada, relacionada amb la gestió i explotació dels diversos centres o serveis prestats en l'Hospital.
9. Anualment caldrà també presentar el Pla de viabilitat per línies d'activitat separant ingressos, amb preus per quantitats i despeses.


Germans Trias i Pujol
Hospital
Institut Català de la Salut
Yolanda Fernández Serrano
Cap d'Unitat d'Hoteleria

Yolanda Fernández Serrano

Cap d'unitat Hoteleria de l'Hospital Universitari Germans Trias i Pujol
Gerència Territorial Metropolitana Nord

Marc Jaumà
Classen - DNI

35096667R (TCAT)

Signat digitalment per Marc
Jaumà Classen - DNI
35096667R (TCAT)
Data: 2024.02.20 09:07:01
+01'00'

Marc Jaumà Classen

Director Serveis Generals de l'Hospital Universitari Germans Trias i Pujol
Gerència Territorial Metropolitana Nord