

**Ajuntament del Vendrell**

Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador

**ANUNCI**

Que la Junta del Patronat Municipal del Hospital Asil del Santíssim Salvador del dia de 18 de març de 2024, va aprovar els plecs de clàusules administratives i econòmiques i de prescripcions tècniques particulars i l'expedient de contractació del servei de cuina i alimentació per al Patronat Municipal Hospital Asil S. Salvador, mitjançant procediment harmonitzat, i va convocar la licitació, que es durà a terme amb subjecció al què seguidament s'expressa:

**1.- Entitat adjudicadora**

- Organisme: Patronat Municipal Hospital Asil del Santíssim Salvador.
- Número d'identificació: 4316343043.
- Dependència que tramita l'expedient: Àrea de contractació
- Tipus de poder adjudicador: Administració pública.
- Número d'expedient: GASI2023000032

**2.- Obtenció de la documentació i informació**

- Entitat: Patronat Municipal Hospital Asil del Santíssim Salvador del Vendrell
- Domicili: c/Atzavara, núm. 5
- Localitat i codi postal: El Vendrell CP: 43700.
- Codi NUTS: NUTS3 ES514 Tarragona
- Telèfon: 977166494.
- Adreça electrònica: contractacio@elvendrell.net.
- Adreça d'Internet del perfil del contractant:  
<https://contractaciopublica.gencat.cat/perfil/PMHA-SANT-SALVADOR>
- Data límit d'obtenció de documents i informació: Cinc dies abans de què finalitzi el termini fixat per a la presentació d'ofertes, sempre que l'hagin demanat almenys deu dies abans del transcurs del termini de presentació de les proposicions.

**3.- Objecte del contracte**

- Descripció de l'objecte: L'objecte d'aquest contracte és el servei de Cuina i Alimentació del Patronat Municipal Hospital Asil S Salvador.

Es considera necessari la contractació del servei de cuina i alimentació per al Patronat Municipal Hospital Asil S Salvador (PMHASS) per tal de garantir una alimentació adequada dels residents i usuaris.

Les activitats objecte del contracte estan adreçades a persones grans dependents, que necessiten organització, supervisió i assistència en el desenvolupament de les activitats de la vida diària.

Per la tipologia dels residents s'ha d'oferir una alimentació eficaç i segura per a les persones que pateixen disfàgia orofaríngia, les quals han de seguir una triple adaptació, seguint els criteris de la Responsable Higienic sanitària del centre, adaptació reològica (adaptada a la capacitat de masticació i deglució dels pacients i





## Ajuntament del Vendrell

Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador

evitar aspiracions o residus), adaptació nutricional (aportació proteica - energètica), adaptació organolèptica (aparença, sabor, olor).

El servei objecte d'aquest contracte engloba tot el procés, des de la compra i subministrament de la matèria primera, la seva conservació, elaboració, transport intern i extern dels aliments a l'usuari final.

Dins del serveis pels residents i usuaris del centre de dia, s'inclou la hidratació i complements alimentaris.

Les funcions generals, sense caràcter limitatiu, que ha d'assumir l'empresa adjudicatària són les següents:

- Gestió i execució del servei de cuina i alimentació dels centres objecte del contracte.
- Compra de les matèries primeres, aliments i productes necessaris pel servei.
- Neteja de les instal·lacions del servei de cuina que el Patronat posarà a disposició de l'adjudicatari, del seu equipament, aparellatge i estris.
- Implementació de les APPCC (Anàlisi de Perills i Punts Crítics de Control), processos sistemàtics preventius per a garantir la innocuïtat alimentària, de forma lògica i objectiva, i el seu seguiment.
- Gestió integral del personal del servei.

Centres objecte del contracte :

- Residència d'avis La Muntanyeta, Llar - Residència La Muntanyeta, situada al carrer Atzavara,5, del Vendrell, amb una ocupació màxima de 90 places en residència assistida i 5 places de llar residencial.
- Centre de Dia Anna Serra, situat a ctra. de Barcelona,12, del Vendrell, amb un ocupació màxima de 65 usuaris
- Menjador de l'esplai d'avis El Tívoli, situat a la plaça del Tívoli,5, del Vendrell.
- Dinar domiciliari de dilluns a divendres per a aquelles persones que, des de l'àrea de Serveis Socials i l'àrea de Gent Gran s'indiqui, ho puguin necessitar.

- b) Lloc d'execució: El Vendrell.
- c) Durada del contracte: 2 anys
- d) Admissió de pròrroga: Sí. Es preveu la possibilitat de dos pròrrogues anuals.
- e) Divisió en lots i número de lots: No
- f) CPV que correspon al contracte: 55322000-3 Serveis d'elaboració de menjars

#### 4.- Tramitació i procediment

- a) Tipus d'expedient: Contracte de serveis
- b) Tramitació: Ordinària
- c) Procediment: Obert subjecte a regulació harmonitzada.
- d) S'aplica un acord marc: No.
- e) S'aplica una subhasta electrònica: No.

#### 5.- Pressupost de licitació

- a) Valor estimat del contracte: 2.280.714,36 € (IVA exclòs)
- b) Pressupost de licitació: 1.140.357,18 €, IVA exclòs; 1.254.392,90€, IVA inclòs.



## Ajuntament del Vendrell

Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador

D'acord amb l'article 100 LCSP el pressupost base de licitació està desglossat per indicar els costos directes i indirectes. Els costos del personal a subrogar de forma desagregada per raó de gènere està descrita en la taula de personal annex 11 del present PCAP. I pel que fa al personal de nova incorporació al contracte, no resulta adient fer la distinció degut a la inexistència de diferències en el conveni col·lectiu d'aplicació en aquest contracte.

La quantia del pressupost base es considera estimativa i té el caràcter de pressupost màxim i limitatiu d'aquest contracte condicionat a la quantitat de serveis que efectivament realitzi l'empresa contractista en funció dels serveis requerits, aplicant els corresponents preus unitaris.

L'Ajuntament no resta obligat a exhaurir el pressupost en atenció a què el preu final del contracte es determina en funció de les necessitats de l'Administració i aplicant els preus unitaris corresponents.

**6.- Admissió de variants:** No.

### 7.- Garanties

- a) Provisional: No.
- b) Definitiva: Sí, 5% del Pressupost base de licitació, IVA exclòs (entès com el límit màxim de despesa que en virtut del contracte pot comprometre l'òrgan de contractació, sense IVA).

### 8.- Requisits específics del contractista

- a) Classificació: L'empresari també podrà acreditar la seva solvència aportant el certificat que l'acrediti la següent classificació (article 77.1 b LCSP):

#### **Grup M, subgrup 6, categoria 4 o superior.**

Aquesta classificació és la prevista legalment per acreditar alternativament la solvència econòmica financer i tècnica per al servei de cuina Subgrup 6. La categoria també és la prevista legalment per a l'import del contracte.

- b) Identificació de documents habilitants: No

- c) Solvència:

**1- La solvència econòmica i financera i tècnica o professional, s'acreditarà pels mitjans següents a què es refereixen els criteris de selecció marcats:**

#### **Solvència econòmica i financera (article 87 LCSP)**

- a) Declaració sobre el volum anual de negocis del licitador referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes.

Criteri: Import igual o superior una vegada i mitja el valor anual mitjà del contracte, és a dir: 855.267,89 €



## Ajuntament del Vendrell

Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador

S'acreditarà mitjançant: El volum anual de negocis del licitador s'acreditarà per mitjà dels seus comptes anuals aprovats i dipositats en el Registre Mercantil, si l'empresari hagués de trobar-se inscrit en aquest registre i, en cas contrari, per les dipositades en el registre oficial en que hagi d'estar inscrit. Els empresaris individuals no inscrits en el Registre Mercantil acreditaran el seu volum anual de negocis mitjançant els seus llibres d'inventaris i comptes anuals legalitzats pel Registre Mercantil.

En tot cas, la inscripció en el Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades del Sector Públic acreditarà front a tots els òrgans de contractació del sector públic, a tenor del que en el mateix es reflecteixi i excepte prova en contra, les condicions de solvència econòmica i financera de l'empresari.

Els mitjans de solvència econòmica i financera exigida es troben vinculats a l'objecte del contracte i són proporcionals per ser inferiors als que estableix, de forma supletòria, l'article 87.3 de la LCSP. A més, no es superen els límits quantitius establerts a l'article 87.1 de la LCSP.

### Solvència tècnica o professional (article 90 LCSP)

a) Relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims tres anys del mateix tipus o naturalesa a què correspon l'objecte del contracte.

Criteri: Import anual acumulat, en l'any de major execució, igual o superior al 70% de l'anualitat mitja del contracte sense IVA, és a dir: 399.125,01 €.

S'acreditarà mitjançant: Certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, mancament aquest certificat, mitjançant una declaració l'empresari acompanyant dels documents obrants en poder del mateix que acreditin la realització de la prestació.

Tant els certificats com els documents acreditatius hauran de detallar els imports, les dates i els destinataris, públics o privats, dels serveis.

Dit mitjà de solvència tècnica o professional es justifica a fi d'acreditar que el licitador pot portar a terme aquest tipus de servei donat que ja els ha vingut prestant en el passat. Així mateix, es considera que aquest mitjà es troba vinculat a l'objecte del contracte i és proporcional

### 9.- Criteris d'adjudicació

La puntuació dels criteris d'adjudicació s'establirà en un màxim de 100 punts, els quals quedaran distribuïts de la manera següent:

Tots els criteris d'adjudicació seran objectius, en aquest cas no hi haurà criteris subjectius (dependents d'un judici de valor) i només hi haurà sobre B (no hi haurà sobre C).

**Ajuntament del Vendrell**Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador**2.- Criteris d'adjudicació de valoració automàtica (sobre B)****1. Proposta econòmica: puntuació màxima serà 30 punts**

L'oferta més econòmica rebrà la màxima puntuació per aquest concepte. La resta d'ofertes rebran la puntuació de la següent manera:

$$P_v = \left[ 1 - \left( \frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left( \frac{1}{M} \right) \right] \times P$$

Pv: Puntuació de l'oferta a valorar

P: Punts criteri econòmic

Ov: Oferta a valorar

Om: Oferta millor

IL: import licitació

M: Factor modulació (1)

La fórmula escollida per valorar el preu permet atorgar la màxima puntuació a la oferta més econòmica i no distorsiona amb grans diferències de puntuació ofertes econòmiques properes.

**2. Criteris de qualitats valorats de forma automàtica fins a 70 punts****2.1. Qualitat dels aliments de la programació dels menús (fins 35 punts)**

Els licitadors han de presentar una proposta de menú de temporada primavera-estiu (1 setmana) i una altra de temporada tardor-hivern (1 setmana).

Serà obligatori que els licitadors descriguin en cada plat ofert:

- La varietat dels aliments oferts a cada proposta (vegetals, cereals, llegums...)
- El tipus de cocció (planxa, saltejat, vapor, papillotes, fregits...)
- La qualitat dels productes principals
- Els greixos utilitzats en la cocció (oli oliva, oli gira-sol, mantega...)
- Grams del contingut
- Valors calòric

L'objectiu és valorar que els plats proposats compleixin la definició d'una dieta adequada al tipus d'usuaris del centre, gent gran amb graus de dependència divers.

De cadascú dels menús presentats (1 tardor-hivern i 1 primavera-estiu) caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar:



**Ajuntament del Vendrell**Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador**A. Productes frescos**

Es valora la quantitat de productes principals utilitzats en els menús presentats que es compromet que sigui producte fresc. Entenen com a producte fresc un producte agroalimentari que conserva inalterades les seves qualitats originàries i que no ha estat congelat, ultracongelat o tractat tèrmicament.

En cas de discrepància entre la quantitat de productes que figuren en els menús oferts i la informació facilitada en el model d'oferta, s'atorgarà 0 punts en aquest apartat.

- L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de productes frescos, rebrà la puntuació màxima de 8 punts.
- La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{Xi \times P}{X}$$

P: puntuació màxima  
X: Proposta més avantatjosa  
Xi: Proposta oferta avaluada

**Fins a 8 punts****B. Productes de venda de proximitat**

Es valora la quantitat de productes principals utilitzats en els menús i postres (dels dos menús presentats en l'oferta, 1 tardor-hivern i 1 primavera-estiu) que es compromet que siguin producte de venda de proximitat. La venda de proximitat inclou la venda directa (la realitzada directament pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, sense la intervenció de cap persona intermediària) i la venda en circuit curt (la realitzada pels productors o agrupacions de productors agraris a favor del consumidor o consumidora final, amb intervenció d'una persona intermediària).

Pot ser acreditat pels mitjans establerts en el Decret 24/2013, de 8 de gener sobre l'acreditació de la venda de proximitat de productes agroalimentaris (DOGC 6290), i també pot ser acreditat a través d'altres possibles mitjans que demostrin el compliment d'aquelles condicions.

En cas de discrepància entre la quantitat de productes que figuren en els menús oferts i la informació facilitada en el model d'oferta, s'atorgarà 0 punts en l'apartat que correspongui.

**Fins a 8 punts**

**Ajuntament del Vendrell**

Patronat Municipal Hospital Asil

del Santíssim Salvador

**• Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de carn i peix (fins a 2 punts).**

- L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de productes de proximitat, rebrà la puntuació màxima de 2 punts.
- La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{Xi \cdot x \cdot P}{X}$$

P: puntuació màxima  
X: Proposta més avantatjosa  
Xi: Proposta oferta avaluada

**• Aportació de productes de proximitat pel que fa al subministrament de fruites i verdures (fins a 2 punts).**

- L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de productes de proximitat, rebrà la puntuació màxima de 2 punts.
- La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{Xi \cdot x \cdot P}{X}$$

P: puntuació màxima  
X: Proposta més avantatjosa  
Xi: Proposta oferta avaluada

**• Aportació de productes de pa i brioixeria provinents de forns de proximitat (no brioixeria o pans industrials) (fins a 2 punts).**

- L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de productes de proximitat, rebrà la puntuació màxima de 2 punts.
- La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{Xi \cdot x \cdot P}{X}$$

P: puntuació màxima  
X: Proposta més avantatjosa  
Xi: Proposta oferta avaluada

**• Aportació de productes làctics de proximitat (fins a 2 punts).**

- L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de productes de proximitat, rebrà la puntuació màxima de 2 punts.
- La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

**Ajuntament del Vendrell**Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim SalvadorPuntuació de cada oferta=  $\frac{Xi \cdot x \cdot P}{X}$ P: puntuació màxima  
X: Proposta més avantatjosa  
Xi: Proposta oferta avaluada**C. Productes de temporada**

Es valora la quantitat de productes principals utilitzats en els menús presentats que es compromet que sigui producte de temporada. Entenen com a producte de temporada la fruita o verdura que comprèn uns mesos de cultiu i recol·lecció específics, i que té un període de producció òptim. Com a referent per aquesta valoració es tindrà en compta el calendari publicat per la Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la Generalitat de Catalunya El document es pot descarregar a la web del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural:

<http://agricultura.gencat.cat/web/.content/04-alimentacio/cadena-alimentaria/codi-bonespractiques-comercials/documents/fitxers-binaries/calendari-productes-temporada.pdf>

En cas de discrepància entre la quantitat de productes que figuren en els menús oferts i la informació facilitada en el model d'oferta, s'atorgarà 0 punts en aquest apartat.

- L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de productes de temporada, rebrà la puntuació màxima de 8 punts.
- La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

Puntuació de cada oferta=  $\frac{Xi \cdot x \cdot P}{X}$ P: puntuació màxima  
X: Proposta més avantatjosa  
Xi: Proposta oferta avaluada**Fins a 8 punts****D. Productes ecològics**

Es valora la quantitat de productes utilitzats i que siguin producte de producció agrària ecològica. Entenen com a producte de producció agrària ecològica un producte agroalimentari que compleix les condicions establertes en el Reglament (CE) núm.83472007 del Consell, sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics. Pot ser acreditat mitjançant certificat del Consell Català de Producció Agrària Ecològica o per qualsevol altre organisme regional o estatal autoritzat. L'acreditació del producte es farà presentant la fitxa del producte que així ho demostrï.

En cas de discrepància entre la quantitat de productes que figuren en els menús oferts i la informació facilitada en el model d'oferta, s'atorgarà 0 punts en aquest apartat.

- L'oferta més avantatjosa, la que presenti una major quantitat de

**Fins a 6 punts**



**Ajuntament del Vendrell**

Patronat Municipal Hospital Asil

del Santíssim Salvador

productes de temporada, rebrà la puntuació màxima de 8 punts.

- La resta d'ofertes rebran una puntuació directament proporcional a la de l'oferta més avantatjosa, d'acord amb el càlcul següent:

$$\text{Puntuació de cada oferta} = \frac{Xi \cdot x \cdot P}{X}$$

P: puntuació màxima  
X: Proposta més avantatjosa  
Xi: Proposta oferta avaluada

**E. Varietat de fruita fresca**

Es valora per varietat de fruita que es concreti en el menú de temporada de primavera - estiu i en el menú de tardor – hivern.

En cas de discrepància entre la quantitat de productes que figuren en els menús oferts i la informació facilitada en el model d'oferta, s'atorgarà 0 punts en aquest apartat.

- L'oferta que presenti 5 varietats o més de fruites diferents per temporada, amb un mínim de 10 varietats, rebrà la puntuació màxima de 5 punts.
- L'oferta que presenti un mínim de 4 varietats de fruites diferents per temporada, amb un mínim de 8 varietats, rebrà la puntuació de 3 punts.
- L'oferta que presenti un mínim de 3 varietats de fruites diferents per temporada, amb un mínim de 6 varietats, rebrà la puntuació de 2 punts
- L'oferta que presenti menys de 3 varietats de fruites diferents per temporada, rebrà la puntuació de 0 punts.

**Fins a 5 punts**

**Justificació:** La promoció al centre residencial d'alimentació saludable, amb productes frescos, ecològics i de proximitat per tal d'oferir als usuaris productes de qualitat, produïts / elaborats al territori i amb una clara aposta per la reducció de l'empremta ecològica que els productes consumits puguin tenir al medi ambient.

**2.2. Millores addicionals (fins a 25 punts)**

Dins de la cuina hi ha maquinària que s'hauria de renovar per tenir molts anys de servei i tenir un manteniment molt car tant en despesa de manteniment com de consum. Per tant es valorarà la instal·lació i manteniment de la següent maquinària.

**Ajuntament del Vendrell**Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador

De cadascuna de les propostes presentades, caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar.

La proposta de l'empresa inclourà el compromís de tenir instal·lada la maquinària com a màxim l'últim dia del segon més d'execució del contracte.

<b>A. Paella basculant de gas</b> , amb les següents característiques. <ul style="list-style-type: none"><li>– Tapadora abatible i compensada.</li><li>– Cremador tubular de acer inoxidable, con pilot i vàlvula electrònica per encendre.</li><li>– Termòstat para el control de la temperatura entre 50°C i 315 °C.</li><li>– Aixeta per omplir la cuba amb aigua.</li><li>– Mides: Alt:8500 mm Fons: 900 mm</li></ul>	<b>7 punts</b>
<b>B. Fregidora a Gas</b> Potencia: 33 kW Mida externa (WxDxH): 800 x 700 x 900 mm	<b>5 punts</b>
<b>C. Armari calent</b> per safates isotèrmiques (persones gran dependents) amb capacitat per 30 safates) i <b>30 safates isotèrmiques</b> amb la seva tapadora.	<b>5 punts</b>
<b>D. 3 Carros de bany maria elèctrics</b> , amb les següents especificacions. <ul style="list-style-type: none"><li>– Construïts en acer inoxidable AISI 304 18/10</li><li>– Cuba amb cants sanitaris en totes les seves vessants per 3 cubetes gastronorm de profunditat màxima 200 mm.</li><li>– Mesures: 1095x670x880 mm</li><li>– Potència: 2400 kW</li><li>– Capacitat: 3 GN 1/1</li><li>– Alimentació: 230 V</li></ul>	<b>4 punts</b>
<b>E. Talla fiambres</b> de 150W 250mm Acero Inoxidable elèctric	<b>2 punts</b>
<b>F. 4 Carros de repartiment</b> de menjar d'alumini de 3 prestatges	<b>2 punts</b>

**Ajuntament del Vendrell**Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador**2.3. Organització del servei i recursos humans (fins a 10 punts)**

<p><b>A. Programa de formació continuada en higiene i seguretat alimentària pel personal.</b></p> <p>Es valorarà la presentació d'un programa de formació continuada, al llarg de l'execució del servei objecte de contracte, del personal adscrit i de recent incorporació, concretant si es tracta d'un curs de neteja i desinfecció, curs de pràctiques correctes d'higiene, curs de seguretat alimentària.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programació d'un curs, 1 punt</li> <li>- Programació de dos cursos, 3 punts</li> <li>- Programació de tres cursos o més, 5 punts.</li> </ul>	<b>Fins a 5 punts</b>
<p><b>B. Programa de formació en prevenció de riscos laborals</b></p> <p>Es valorarà la presentació d'un programa de formació continuada, al llarg de l'execució del servei objecte de contracte, del personal adscrit i de recent incorporació, concretant si es tracta d'un curs de riscos associats al lloc de treball i les mesures preventives o pautes d'actuació en cas d'emergència.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Programació d'un curs, 1 punt</li> <li>- Programació de dos cursos, 3 punts</li> <li>- Programació de tres cursos o més, 5 punts.</li> </ul>	<b>Fins a 5 punts</b>

**TOTAL PUNTUACIÓ MÀXIMA .....100 PUNTS****10.- Condicions particulars per l'execució del contracte**

Condicions especials d'execució d'acord amb l'article 202 LCSP del contracte:

Per tal d'aplicar la mesura prevista a l'article 202.2 de la LCSP de foment de la igualtat entre homes i dones en el treball, s'estableix com a condició especial d'execució la no utilització de llenguatge sexista en cap document escrit ni visual relacionada amb el contracte.

Social:

En el cas de resultar adjudicatàries, les empreses licitadores assumiran, com a condició especial d'execució, l'obligació de designar una persona de contacte, vinculada a l'empresa i amb formació específica en la matèria, per la supervisió i control de l'aplicació de les condicions de seguretat i salut laboral exigibles així como per la detecció de les possibles incidències que sorgeixin en aquest àmbit.

L'empresa contractista establirà mesures que facilitin la conciliació de la vida laboral, personal i/o familiar de les persones treballadores adscrites a l'execució del contracte i



**Ajuntament del Vendrell**Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador

podran consistir, entre d'altres, en alguna de les següents: Flexibilitat dels horaris laborals d'entrada i sortida a la feina i de les pauses o descansos per als àpats, cafè, etc.

Realització de la formació interna de l'organització en horari laboral, o bé, en part d'aquest.

No establir reunions en temps límits de descansos.

Altres condicions a tenir en compte:

- L'empresa adjudicatària presentarà mensualment les factures amb format electrònic.

Ètica:

- Tots els compromisos i obligacions establerts a la "clàusula ètica" d'aquest plec.
- Cessió de dades per les entitats del sector públic al contractista:
- El contractista se sotmet a la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades, sense perjudici de l'establert al darrer paràgraf de l'apartat 1 de l'article 202 LCSP.

També tindran la consideració de condicions especials d'execució del contracte les següents:

- Quan es sol·liciti, l'empresa contractista haurà d'aportar relació detallada de les empreses subcontractistes o empreses subministradores amb especificació de les condicions relacionades amb el termini de pagament i haurà de presentar el justificant de compliment del pagament en termini.

L'incompliment de les mateixes tindrà la consideració de:

- Causa de resolució del contracte.
- Infracció molt greu a l'efecte d'imposició de penalitats.

**11.- ACP aplicable al contracte? Sí.**

**12.- Presentació de les ofertes**

a) Data límit de presentació: 6 de maig de 2024 a les 14h.

b) Documentació que cal presentar:

1.- Documentació incloure en el sobre A (documentació general)  
Veure clàusula 11.11 del plec administratiu

2.- Documentació incloure en el sobre B (subjecte a valoració automàtica)

1.- Oferta econòmica, i en el seu cas, les proposicions corresponents de criteris automàtics, segons **annex 7**.

2.- **Proposta de menú de temporada primavera-estiu (1 setmana)** i una altra de temporada **tardor-hivern (1 setmana)**, d'acord amb el que disposa la



## Ajuntament del Vendrell

Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador

clàusula quarta i l'annex 1 del PPT. Serà obligatori que els licitadors descriguin en cada plat ofert:

- La varietat dels aliments oferts en cada proposta (vegetals, cereals, llegums...)
- El tipus de cocció (planxes, papillotes, saltejats, etc.)
- La qualitat dels productes principals
- Els greixos utilitzats en la cocció (oli d'oliva, oli de gira-sol, mantega, etc.)
- Grams del contingut.
- Valor calòric.

De cadascun dels menús presentats (1 primavera-estiu i 1 tardor-hivern) caldrà presentar informació detallada i desglossada dels aspectes a valorar segons Criteris d'adjudicació de valoració automàtica, Criteris de qualitats.

3.- Desglossament de l'oferta econòmica, on s'indiqui de manera desglossada els costos directes, indirectes i els costos de personal.

4.- Declaració de subcontractació, segons l'**annex 12**

c) Presentació d'ofertes: presentació electrònica mitjançant l'eina de Sobre Digital, que es troba en l'adreça web del perfil del contractant :

<https://contractaciopublica.gencat.cat/perfil/PMHA-SANT-SALVADOR>

### 13.- Obertura de proposicions

- a) Entitat: Patronat Municipal Hospital Asil del S. Salvador
- b) Lloc: Es publicarà al Perfil del contractant
- c) Data: Es publicarà al Perfil del contractant.
- d) Hora: Es publicarà al Perfil del contractant.
- e) Persones autoritzades a assistir a l'obertura: L'acte d'obertura de les proposicions és públic.

### 14.- Llengües per a redactar ofertes o sol·licituds: català i/o castellà

### 15.- Recurs:

- a) Òrgan competent en procediments de recurs:  
Recurs especial de contractació: Tribunal Català de Contractes del Sector Públic  
Recurs contenciós administratiu: Jutjat del contenciós administratiu
- b) Termini per presentar recurs  
Recurs especial de contractació: 15 dies hàbils  
Recurs contenciós administratiu: 2 mesos

Veure clàusula 43 del plec de clàusules administratives i econòmiques particulars.

### 16.- Indicar si el contracte està relacionat amb un projecte o programa finançat amb fons de la Unió Europea: No

Codi Segur de Verificació: 0598d7f8-6623-41b8-8adb-1bbd7edba776  
Origen: Administració  
Identificador document original: 71050770  
Data d'impressió: 05/04/2024 11:41:51  
Pàgina 14 de 14

**SIGNATURES**  
1.- Loida Valeros Cejas (TCAT) (LA SECRETÀRIA GENERAL), 05/04/2024 11:32



## Ajuntament del Vendrell

Patronat Municipal Hospital Asil  
del Santíssim Salvador

**17.- Tramesa de l'enviament de l'anunci al DOUE:** El dia 5 d'abril de 2024.  
Identificador del procediment: 1afe7347f92744758900b5191064c1d3  
Identificador de l'anunci: 6afa803a5403434bac6c074f9d4f3939 - 01

La Secretària general,

*Signat i datat electrònicament.*