

INFORME DE NECESSITATS I MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRACTE PER LA PRESTACIÓ DELS SERVEIS DE RESTAURACIÓ PER A PACIENTS, PER A L'EXPLOTACIÓ DELS MENJADORS I CAFETERIES LABORAL I DE PÚBLIC I LES MÀQUINES DE VENDING DE L'ICO A L'HOSPITAL DURAN I REYNALS (CP-2024-13)

a) Necessitat de l'ICO que es vol satisfer mitjançant la contractació de les prestacions, subministraments o obres corresponents:

L'Hospital Duran i Reynals, situat a l'Hospitalet de Llobregat, és propietat del CatSalut de la Generalitat de Catalunya, i és gestionat per encàrrec d'aquesta institució per l'Institut Català d'Oncologia, en endavant ICO. En els seus edificis s'hi allotgen diverses institucions:

- Institut Català d'Oncologia (ICO)
- HESTIA ALLIANCE, centre sociosanitari (HESTIA)
- Hospital Universitari de Bellvitge (HUB)
- Institut d'Investigació Biomèdica de Bellvitge (IDIBELL)
- Institut de Diagnòstic per la Imatge (IDI)
- Institut Català de la Salut (ICS)
- Associació Espanyola Contra el Càncer i Fundació Oncològica de Catalunya (AECC i FOC)
- Servei d'Emergències Mèdiques (SEM)

De les institucions esmentades, actualment HESTIA té contractats directament els serveis de restauració dels seus espais, raó per la qual, les prestacions objecte d'aquest contracte es limiten als serveis de restauració dels pacients de l'ICO, a la cafeteria dels treballadors de l'ICO i els de les altres empreses ubicades a l'Hospital Duran i Reynals i a la cafeteria del públic en general.

L'ICO disposa de 123 llits propis. L'hospital de dia disposa de 57 places. La resta d'institucions no disposen de llits d'hospitalització i es dediquen a la prestació d'altres serveis sanitaris i a la investigació.

Aquestes característiques, i la necessitat de disposar de servei de menjador pels treballadors de totes les institucions, condicionen la prestació dels serveis que són objecte d'aquest concurs, essent una prioritat per a l'ICO assegurar la prestació dels serveis en unes condicions de qualitat i preu raonables i comparables a altres institucions del nostre àmbit material. L'ICO requereix un servei de restauració que ha de ser realitzada per personal qualificat sota la direcció d'una empresa especialitzada en restauració col·lectiva.

Ateses aquestes circumstàncies, és necessari la contractació d'una empresa especialitzada que, mitjançant l'assignació i la gestió de personal expert, executi la prestació dels serveis de restauració, segons les condicions del Plec de prescripcions tècniques que regirà el contracte.

Unitat Promotora: Infraestructures i Serveis Generals ICO.

b) En els contractes de serveis, l'informe d'insuficiència de mitjans

L'ICO no disposa de personal especialista en el seu servei, i per tant cal la contractació d'una empresa externa per la prestació del servei de restauració indicat, que exerceixi el seu poder de direcció sobre el seu personal, mantenint relació l'ICO únicament amb el seu representant.

- c) **Pressupost base de licitació i Valor estimat del contracte** amb una indicació de tots els conceptes que l'integren, inclosos sempre els costos laborals si n'hi ha.

La determinació del pressupost base de licitació es realitza **en base a preus unitaris** pels conceptes 1.1 a 1.5 (que es detallaran a continuació) i **a tant alçat** pels conceptes indicats als apartats 2.1 i 2.2.

La dotació econòmica pressupostada per l'ICO en el present procediment de licitació, als efectes de calcular el pressupost base de licitació i el valor estimat del contracte, és suficient per donar compliment a les obligacions que deriven del Conveni col·lectiu de treball de la restauració col·lectiva d'Espanya per als anys 2022 a 2024 (codi número 99100165012016), que fou subscrit en data 10 de novembre 2022, publicat en virtut de la resolució BOE-A-2022-21174, al núm. 299 del Boletín Oficial del Estado de 14 de desembre de 2022, en el benentès que inclou els costos derivats de les normatives laborals vigents (termes econòmics del Conveni Col·lectiu), els de l'execució material del servei, els costos generals d'estructura i el benefici industrial, sense que procedeixi desagregació de gènere per quant el conveni col·lectiu no la contempla.

1 PENSIONS (en base a preus unitaris)

1.1. La pensió completa dels pacients engloba tots els àpats que la componen i les previsions, sense que suposin un compromís contractual, son:

| Concepte | nº àpats previstos | preu unitari s/IVA | |
|-------------------------|--------------------|--------------------|-------|
| Pensió Complerta | | 19,30 € | |
| Esmorzar | 29.574 | 3,47 € | 18,0% |
| Dinar | 37.056 | 7,14 € | 37,0% |
| Berenar | 30.584 | 1,93 € | 10,0% |
| Sopar | 31.127 | 6,76 € | 35,0% |

Import anual estimat i màxim pacients: 636.646,98 € (s/IVA)

1.2 La pensió completa del personal de guàrdia engloba tots els àpats que la componen i les previsions son:

| Concepte | nº àpats previstos | preu unitari s/IVA | |
|-------------------------------|--------------------|--------------------|-------|
| Menús Personal Guardia | | 19,30 € | |
| Esmorzar | 2.025 | 3,47 € | 18,0% |
| Dinar | 3.617 | 7,14 € | 37,0% |
| Berenar | 2.036 | 1,93 € | 10,0% |
| Sopar | 1.673 | 6,76 € | 35,0% |

Import anual estimat i màxim personal de guàrdia: 48.094,44 € (s/IVA)

1.3 Menús del l'hospital de dia:

- Preu unitari: 3,50€ s/IVA
- N° àpats previstos: 6.521 anuals

Import anual estimat i màxim hospital de dia: 22.823,50 € (s/IVA)

1.4 Extres Planta. Els offices d'infermeria mantindran uns estocs mínims d'una sèrie d'articles (aigua mineral, suc, llet, iogurts, etc..) que seran definits per la Direcció de l'ICO i que l'empresa adjudicatària anirà reposant amb la periodicitat adient, de manera que sempre es mantingui l'estoc mínim preestablert. Des de les unitats, es comunicaran amb la cuina si aquestes peticions i quantitats s'han de modificar i/o anular. Es preveu unes quantitats anuals i uns imports màxims de cada article que donen coma resultat el import anual previst segons l'annexa OE de proposició econòmica.

Import anual extres planta previst: 141.385,17 € s/IVA

1.5 Càtering cafeteria: Servei de càtering servits a cafeteria.

- Preu unitari: 2,50 € s/IVA
- N° àpats previstos: 11.000 anuals

Import anual càtering cafeteria previst: 27.500,00 € s/IVA

Pel que fa als conceptes, 1.1 a 1.5 es determina un pressupost estimat i màxim en base als preus unitaris màxims i volum de consum estimats, facturant el contractista el consum real.

Pel que fa als conceptes 1.1 a 1.4 es garanteix el consum corresponent al 75 % dels imports estimats anteriorment indicats.

2 PARTIDES A TANT ALÇAT:

- 2.1 Serveis Especials. Els serveis especials son aquells aperitius i/o "coffee breaks" que es poden demanar per esdeveniments especials, per jornades formatives i/o reunions en que es requereixi un servei de càtering, aquests serveis normalment es realitzen a diferents espais de l'Hospital. El cost de cada servei es pactarà en funció de les necessitats. El import previst es una estimació basada en el històric dels darrers anys.

Import anual serveis especials previst: 10.815,00 € s/IVA

- 2.2 Bossa renovació maquinaria i equipaments

Import anual renovació maquinaria previst: 75.000,00 € s/IVA

Pel que fa als conceptes 2.1 i 2.2 la facturació dependrà de les necessitats concretes de l'ICO.

IMPORT TOTAL ANUAL A TANT ALÇAT: 85.815,00 € s/IVA

Pel què fa al concepte 2.1 es preveu un pressupost estimat i màxim pels serveis indicats els quals s'integraran al pressupost base de licitació com a partides a tant alçat i NO seran objecte de baixa econòmica. Es facturarà per l'empresa en funció de les comandes específiques, aplicant la seva millor tarifa pels productes servits.

Pel què fa al concepte 2.2, es pressupost es determina a tant alçat en base a la renovació d'equipament prevista i tampoc serà objecte de baixa econòmica. Es facturarà pel contractista en el moment de substitució del corresponent equipament i d'acord amb les condicions previstes al PPT.

Per a la realització d'aquests serveis, que constitueix el dimensionament del servei ordinari, es contemplen les següents partides:

- Costos directes matèria primera
- Costos directes personal
 - Salaris
 - Seguretat Social
 - Absentisme
 - Formació
 - Prevenció
- Costos indirectes
 - Manteniment maquinària i equipament
 - Despeses generals
 - Administració i gestió
 - Benefici Industrial

En la taula adjunta, es desglossen els costos actuals i percentatges estimats, en còmput anual:

SERVEI PENSIONS (1):

COSTOS DIRECTES - CONSUMS

| | | |
|----------------------------------|-------------------|---------------|
| Matèria Primera | 348.275,33 | 36,19% |
| COSTOS DIRECTES - CONSUMS | 348.275,33 | 36,19% |

COSTOS DIRECTES - RRHH

| | | |
|---------------------------------|-------------------|---------------|
| Salaris | 307.763,73 | 31,98% |
| Seguretat Social Empresa | 103.100,85 | 10,71% |
| Absentisme | 45.195,10 | 4,70% |
| Formació | 2.054,32 | 0,21% |
| Prevenció | 2.054,32 | 0,21% |
| COSTOS DIRECTES - RRHH | 460.168,33 | 47,82% |

COSTOS INDIRECTES

| | | |
|---------------------------------------|-----------|-------|
| Inversions de reposició de maquinària | 75.000,00 | 7,79% |
| Software i llicències | 6.000,00 | 0,62% |
| Manteniment maquinària i equipament | 10.000,00 | 1,04% |
| Subministraments | 20.300,00 | 2,11% |
| Despeses Generals | 20.211,09 | 2,10% |
| Administració i gestió | 8.084,44 | 0,84% |

| | | |
|------------------------|-------------------|---------------|
| Benefici Industrial | 14.225,90 | 1,48% |
| COST INDIRECTES | 153.821,43 | 15,99% |
| TOTAL COSTOS | 962.265,09 | |

SERVEI CAFETERIES + VENDING (2):

Servei de cafeteria públic i treballadors:

COSTOS DIRECTES - CONSUMS

| | | |
|----------------------------------|-------------------|---------------|
| Matèria Primera | 462.000,00 | 32,42% |
| COSTOS DIRECTES - CONSUMS | 462.000,00 | 32,42% |

COSTOS DIRECTES - RRHH

| | | |
|---------------------------------|-------------------|---------------|
| Salaris | 514.826,76 | 36,13% |
| Seguretat Social Empresa | 172.466,96 | 12,10% |
| Absentisme | 75.602,31 | 5,31% |
| Formació | 3.436,47 | 0,24% |
| Prevenió | 3.436,47 | 0,24% |
| COSTOS DIRECTES - RRHH | 769.768,97 | 54,02% |

COSTOS INDIRECTES

| | | |
|-------------------------------------|-------------------|---------------|
| Manteniment maquinaria i equipament | 15.000,00 | 1,05% |
| Software, quioscos i llicències | 9.000,00 | 0,63% |
| Subministraments | 37.700,00 | 2,65% |
| Compensació resultats cafeteria | 70.000,00 | 4,91% |
| Despeses Generals | 30.794,22 | 2,16% |
| Administració i gestió | 12.317,69 | 0,86% |
| Benefici Industrial | 18.476,53 | 1,30% |
| COST INDIRECTES | 193.288,45 | 13,56% |

| | | |
|---------------------|---------------------|--|
| TOTAL COSTOS | 1.425.057,42 | |
|---------------------|---------------------|--|

Servei de vending:

COSTOS DIRECTES - CONSUMS

| | | |
|----------------------------------|------------------|---------------|
| Matèria Primera | 57.750,00 | 45,21% |
| COSTOS DIRECTES - CONSUMS | 57.750,00 | |

COSTOS DIRECTES - RRHH

| | | |
|----------------|-----------------|-------|
| Salaris | 7.583,49 | 5,94% |
|----------------|-----------------|-------|

| | | |
|---------------------------------|------------------|--------------|
| Seguretat Social Empresa | 2.540,47 | 1,99% |
| Absentisme | 1.113,64 | 0,87% |
| Formació | 506,20 | 0,40% |
| Prevenició | 506,20 | 0,40% |
| COSTOS DIRECTES - RRHH | 12.250,00 | 9,59% |

COSTOS INDIRECTES

| | | |
|---|------------------|---------------|
| Manteniment maquinaria i equipament (inclou amortització de les màquines) | 38.500,00 | 30,14% |
| Compensació resultats vending | 8.750,00 | 6,85% |
| Despeses Generals | 6.125,00 | 4,79% |
| Administració i gestió | 1.750,00 | 1,37% |
| Benefici Industrial | 2.625,00 | 2,05% |
| COST INDIRECTES | 57.750,00 | 45,21% |

| | |
|---------------------|-------------------|
| TOTAL COSTOS | 127.750,00 |
|---------------------|-------------------|

Per a l'obtenció del **Valor Estimat del Contracte** pel que fa cafeteries i vending, s'ha tingut en compte l'històric dels increments dels preus dels aliments (IPA) dels darrers anys i la previsió per al proper any i els increments anuals del conveni vigent (2022 a 2024).

S'ha tingut en compte els serveis de cafeteria i de vending que l'empresa adjudicatària haurà de gestionar i pels quals obtindrà un volum de vendes i uns rendiments econòmics. La volum de vendes anual estimat és el següent:

| | |
|-----------|-----------------------|
| Cafeteria | 1.425.000,00 € |
| Vending | 175.000,00 € |
| | 1.600.000,00 € |

Tal i com s'indica a la clàusula 12a del Plec de Prescripcions Tècniques que regeix la licitació, es preveu la compensació al contractista els supòsits indicats que afectin a l'economia del contracte així com la compensació a l'ICO per l'ús de les instal·lacions.

Pressupost base de licitació i Valor estimat

Atenent a l'anteriorment exposat, es determina un pressupost base de licitació màxim estimat per l'any de durada del contracte de 962.265,09 € IVA exclòs (1.066.741,60 € IVA inclòs), i un valor estimat del contracte de 5.257.619,94 € IVA exclòs.

Valor estimat del contracte:

| CONCEPTE | Valor estimat VET Sense IVA |
|--|--------------------------------|
| Serveis d'Alimentació | 1.774.530,17 € |
| Volum vendes estimat - Cafeteria i Vending | 3.200.000,00 € |
| Inversions de reposició de maquinaria | 150.000,00 € |
| Modificacions (15 %) | 133.089,76 € |
| TOTAL | 5.257.619,94 € |

Pressupost base de licitació:

| CONCEPTE | Pressupost base de licitació Sense IVA | Pressupost base de licitació Amb IVA | |
|-----------------------|---|--------------------------------------|---------|
| Serveis d'Alimentació | 887.265,09 € | 975.991,60 € | IVA 10% |
| Reposició maquinaria | 75.000,00 € | 90.750,00 € | IVA 21% |
| TOTAL | 962.265,09 € | 1.066.741,60 € | |

| CONCEPTE | Import pròrroga Sense IVA | Import pròrrogues Amb IVA | |
|-----------------------|------------------------------|------------------------------|---------|
| Serveis d'Alimentació | 887.265,09 € | 975.991,60 € | IVA 10% |
| Reposició maquinaria | 75.000,00 € | 90.750,00 € | IVA 21% |
| TOTAL | 962.265,09 € | 1.066.741,60 € | |

Modificació contractual prevista (art. 204 LCSP)

Es preveu una modificació per un import màxim de 133.089,76 €, i base als preus unitaris d'adjudicació, per increment de les necessitats motivades per:

- increment de necessitats per pacients a les unitats d'hospitalització.
- Increment de necessitats per pacients en l'hospital de dia.
- Increment de necessitats per metges de guàrdies.

d) Durada del contracte i pròrrogues

El termini d'execució del contracte es fixa en 1 any, prorrogable 1 any més, amb caràcter potestatiu per l'òrgan de contractació i obligatori pel contractista.

e) L'elecció del procediment de licitació

Procediment obert subjecte a regulació harmonitzada, a efectes de garantir concurrència de licitadors.

f) La classificació empresarial que s'exigeixi als participants, si s'escau. (Potestativa pels licitadors).

Grup M – Serveis especialitzats
Subgrup 6 – Hosteleria i serveis de menjar
Categoria 5

g) Criteris de solvència tècnica o professional, i econòmica i financera.

Solvència econòmica i financera

Xifra de negoci global en l'àmbit objecte de licitació, referida a l'import de cada un dels darrers tres (3) exercicis disponibles, que justifiqui un volum de negoci anual amb un mínim idèntic a l'import de licitació present contracte, a indicar al Document europeu únic de contractació (DEUC), part IV, apartat B.

La xifra de negocis declarada s'acreditarà, en cas de resultar adjudicatari o requeriment de la Mesa de Contractació, amb els comptes anuals aprovats i dipositats al Registre Mercantil o registre oficial en què hagi d'estar inscrit el licitador.

Solvència tècnica o professional

Experiència en la realització de serveis corresponents a l'objecte de la licitació (serveis de restauració) per una quantia mínima del pressupost base de licitació, referida a l'import acumulat dels darrers tres exercicis disponibles, a indicar al Document europeu únic de contractació (DEUC) part IV, apartat C.

En cas de resultar adjudicatari o a requeriment de la Mesa de Contractació, els serveis s'acreditaran mitjançant certificats emesos per l'òrgan competent, quan el titular sigui un ens del sector públic, o per declaració de l'empresari licitador, quan es tracti d'empreses privades.

h) Criteris d'ADJUDICACIÓ del contracte, així com les condicions especials de la seva execució.

1 Criteris avaluables automàticament: (Fins 60 punts) (SOBRE C)

| SERVEI DE CUINA | | | 60 |
|-----------------|--------|--|-------|
| | Codi | Criteri | Punts |
| ECONÒMICS | OE - 1 | Pensió complerta pacients / personal de guàrdia (sense IVA) | 12 |
| | OE - 2 | Preus cafeteria treballadors (amb IVA) | 3 |
| | OE - 3 | Preus extres (sense IVA) | 2 |
| | OE - 4 | Preus cafeteria públic (amb IVA) | 2 |
| | OE - 5 | Descompte vending treballadors | 1 |
| PRODUCTE | C1-1 | Productes producció agrària ecològica i/o integrada — Pacients | 3 |
| | C1-2 | Productes producció agrària ecològica i/o integrada — Cafeteries | 3 |
| | C1-3 | Productes de proximitat — Pacients | 4 |
| | C1-4 | Productes de proximitat — Cafeteries | 4 |
| | C1-5 | Peix i marisc: litoral català i/o fresc — Pacients | 4 |
| | C1-6 | Peix i marisc: litoral català i/o fresc — Cafeteries | 4 |
| ALTRES | C1-7 | Pla de Formació | 5 |
| | C1-8 | Envasos begudes no derivats plàstics ni bricks | 4 |
| | C1-9 | Bosses fracció orgànica compostables | 1 |
| | C1-10 | Productes de neteja ECO | 3 |
| | C1-11 | Innovacions tecnològiques i millores | 5 |

1.1. Oferta econòmica: (fins a 20 punts)

ECONÒMICS

| Codi | Criteri | Punts |
|--------|---|-------|
| OE - 1 | Pensió complerta pacients / personal de guàrdia (sense IVA) | 12 |
| OE - 2 | Preus cafeteria treballadors (amb IVA) | 3 |
| OE - 3 | Preus extres (sense IVA) | 2 |
| OE - 4 | Preus cafeteria públic (amb IVA) | 2 |
| OE - 5 | Descompte vending treballadors | 1 |

OE-1 Preu Pensió Complerta pacients / personal de guàrdia 12

Justificació: Després de contrastar amb diferents empreses referents del mercat i analitzar l'evolució dels preus que la formen, es fixa el preu de la Pensió Complerta tant de pacients com de personal de guàrdia en 19,30 €, sense IVA. (D'acord amb l'Acord de Govern de la Generalitat de Catalunya de 31 de maig de 2022 el preu no podrà superar el 20% els criteris de valoració de l'oferta).

Es considera un valor de ponderació del 4 atenent a la consideració de servei intensiu de mà d'obra i no condicionar la qualitat i la viabilitat econòmica del servei.

Els licitadors presentaran la seva oferta en el model annex OE, íntegrament complimentat i sense superar els imports màxims indicats.

El preu ofert haurà de ser igual o inferior a 684.741,42 € (IVA exclòs), **753.215,56 € IVA inclòs 10%**, resultant del sumatori dels imports màxims anual ofert pacients: 636.646,98 € (s/IVA) i personal de guardia: 48.094,44 € (s/IVA)

Fórmula a aplicar:

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

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
 O_v = Oferta a Valorar
 O_m = Oferta Millor
 IL = Import de la Licitació
 VP = Valor de ponderació = 4
 P = Punts criteri econòmic

OE-2 Preus cafeteria treballadors

3

Justificació: L'ICO vol disposar d'uns preus ajustats pels consums de la cafeteria de treballadors que serveixen per a garantir un bon servei a un preu raonable.

Fórmula a aplicar:

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

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
 O_v = Oferta a Valorar
 O_m = Oferta Millor
 IL = Import de la Licitació
 VP = Valor de ponderació = 4
 P = Punts criteri econòmic

Es considera un valor de ponderació del 4 atenent a la consideració de servei intensiu de mà d'obra i no condicionar la qualitat i la viabilitat econòmica del servei.

Els licitadors presentaran la seva oferta en el model annex OE, íntegrament complimentat i sense superar els imports màxims indicats.

L'import a valorar serà el resultat de:

$$\text{Preu individual (amb IVA)} \times \text{Consum Estimat}$$

L'import màxim de la licitació es **483.968,09 € amb 10% IVA inclòs**.

OE-3 Extres planta

2

Justificació: L'ICO vol disposar d'uns preus ajustats pels consums dels extres alimentaris que serveixen per a complementar la pensió complerta dels pacients.

Els licitadors presentaran la seva oferta en el model annex OE, íntegrament complimentat i sense superar els imports màxims indicats.

Fórmula a aplicar:

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

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
 O_v = Oferta a Valorar
 O_m = Oferta Millor
 IL = Import de la Licitació
 VP = Valor de ponderació = 4
 P = Punts criteri econòmic

Es considera un valor de ponderació del 4 per evitar uns preus massa baixos que puguin arribar a condicionar la qualitat i la viabilitat econòmica del servei.

L'import a valorar serà el resultat de:

$$\text{Preu individual (amb IVA)} \times \text{Consum Estimat}$$

L'import màxim de la licitació, resultant de multiplicar el consum estimat pels import unitaris, es **141.384,17€ amb 10% IVA inclòs** .

OE-4 Preus cafeteria públic

2

Justificació: L'ICO vol disposar d'uns preus ajustats pels consums de la cafeteria de públic que serveixen per a garantir un bon servei a un preu raonable.

Fórmula a aplicar:

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

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
 O_v = Oferta a Valorar
 O_m = Oferta Millor
 IL = Import de la Licitació
 VP = Valor de ponderació = 4
 P = Punts criteri econòmic

Es considera un valor de ponderació del 4 per evitar uns preus massa baixos que puguin arribar a condicionar la qualitat i la viabilitat econòmica del servei.

L'import a valorar serà el resultat de:

$$\text{Preu individual (amb IVA)} \times \text{Consum Estimat}$$

L'import màxim de la licitació es **1.070.405,65 € amb 10 % IVA inclòs**.

OE-5 Descompte vending als treballadors

1

Per tal d'oferir un benefici als treballadors de l'ICO i als treballadors de la resta d'empreses allotjades a l'Hospital Duran i Reynals, atès l'emplaçament aïllat de l'hospital, les empreses licitadores hauran

d'oferir un descompte del preu de venda al públic en general. Aquest percentatge haurà de ser mínim d'un 20% i un màxim 40% del preu de venda públic.

Fórmula a aplicar:

Per cada 1% per sobre dels 20%, suposarà 0,05 punts. Com a exemple, si una empresa proposa un 25% se li atorgaran 0,25 punts, si una empresa proposa un 31% se li atorgaran 0,55 punts, i successivament fins a que una empresa proposa un 40% se li atorgaran 1 punt.

1.2. Criteris tècnics d'adjudicació de valoració automàtica: (fins a 40 punts)

PRODUCTES

| Codi | Criteri | Punts |
|------|--|-------|
| C1-1 | Productes producció agrària ecològica i/o integrada — Pacients | 3 |
| C1-2 | Productes producció agrària ecològica i/o integrada — Cafeteries | 3 |
| C1-3 | Productes de proximitat — Pacients | 4 |
| C1-4 | Productes de proximitat — Cafeteries | 4 |
| C1-5 | Peix i marisc: litoral català i/o fresc — Pacients | 4 |
| C1-6 | Peix i marisc: litoral català i/o fresc — Cafeteries | 4 |

C1-1 Productes producció agrària ecològica i/o integrada – Pacients 3

Justificació: L'ICO té com a obligació complir amb l'Acord de Govern establert el 30 de maig de 2022 i reduir al màxim l'impacte del servei de restauració. Amb aquest propòsit, es pretén adquirir la major quantitat possible de productes procedents de producció ecològica i/o integrada. Aquesta iniciativa busca no només complir amb els requisits legals sinó també promoure pràctiques sostenibles que afavoreixin la preservació del medi ambient i una millor qualitat dels aliments proporcionats."

Producció Ecològica: és un mètode d'obtenció de productes agraris i alimentaris que posa un especial èmfasi en la utilització de productes i tècniques el més naturals possibles,

excloent totes aquelles que potencialment poden malmetre la qualitat del producte final o el medi ambient en que es realitza aquesta obtenció. (<http://pae.gencat.cat/ca/informacio-general/principis-objectius/>)

Producció Integrada: un sistema agrícola de producció d'aliments i altres productes d'alta qualitat, que utilitza els recursos i els mecanismes de regulació naturals per tal d'evitar les aportacions perjudicials al medi ambient, assegurant a llarg termini una agricultura sostenible.

(<https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/produccio-integrada/dar-definicio-sistemes-control/>)

Les empreses hauran d'indicar el percentatge (%) de productes emprats en un cicle de planificació (3 setmanes) del menú basal que disposaran d'una certificació ecològica i/o integrada. El càlcul del percentatge global la dieta es determina segons annex C1.

Per a obtenir la puntuació del criteri s'utilitza la següent fórmula:

Fórmula a aplicar:

$$P_v = \left(\frac{O_v}{O_m} \right) \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
P = Punts criteri econòmic
O_m = Oferta Millor
O_v = Oferta a Valorar

C1-2 Productes producció agrària ecològica i/o integrada – Cafeteries 3

Justificació: L'ICO té com a obligació complir amb l'Acord de Govern establert el 30 de maig de 2022 i reduir al màxim l'impacte del servei de restauració. Amb aquest propòsit, es pretén adquirir la major quantitat possible de productes procedents de producció ecològica i/o integrada. Aquesta iniciativa busca no només complir amb els requisits legals sinó també promoure pràctiques sostenibles que afavoreixin la preservació del medi ambient i una millor qualitat dels aliments proporcionats."

Producció Ecològica: és un mètode d'obtenció de productes agraris i alimentaris que posa un especial èmfasi en la utilització de productes i tècniques el més naturals possibles, excloent totes aquelles que potencialment poden malmetre la qualitat del producte final o el medi ambient en que es realitza aquesta obtenció. (<http://pae.gencat.cat/ca/informacio-general/principis-objectius/>)

Producció Integrada: un sistema agrícola de producció d'aliments i altres productes d'alta qualitat, que utilitza els recursos i els mecanismes de regulació naturals per tal d'evitar les aportacions perjudicials al medi ambient, assegurant a llarg termini una agricultura sostenible.

[\(https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/produccio-integrada/dar_definicio_sistemes_control/\)](https://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/agricultura/produccio-integrada/dar_definicio_sistemes_control/)

Les empreses hauran d'indicar el percentatge (%) de productes emprats en un cicle de planificació (3 setmanes) del menú que disposaran d'una certificació ecològica i/o integrada. El càlcul del percentatge global la dieta es determina segons annex C1.

Per a obtenir la puntuació del criteri s'utilitza la següent fórmula:

Fórmula a aplicar:

$$P_v = \left(\frac{O_v}{O_m} \right) \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a **v**alorar
P = Punts criteri econòmic
O_m = Oferta **M**illor
O_v = Oferta a **V**alorar

C1-3 Productes de proximitat – Pacients

4

Justificació: En la línia de reduir la petjada de carboni associada al servei de restauració de l'ICO, es busca la minimització de les distàncies i la simplificació dels processos logístics. Amb aquest objectiu, es prioritza l'adquisició de productes locals i de proximitat. Aquesta estratègia no només contribueix a reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle relacionades amb el transport, sinó que també fomenta el suport a la economia local i promou pràctiques més sostenibles dins de la nostra comunitat. A través d'aquesta iniciativa, l'ICO no només pren mesures per reduir la seva empremta ecològica, sinó que també afavoreix la creació d'un impacte positiu en el seu entorn immediat.

Les empreses hauran d'indicar el percentatge (%) de productes emprats en un cicle de planificació (3 setmanes) del menú basal que siguin de proximitat (radi < 100km). El càlcul del percentatge global la dieta es determina segons annex C1.

Per a obtenir la puntuació del criteri s'utilitza la següent fórmula:

Fórmula a aplicar:

$$P_v = \left(\frac{O_v}{O_m} \right) \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar

C1-4 Productes de proximitat - Cafeteries

4

Justificació: En la línia de reduir la petjada de carboni associada al servei de restauració de l'ICO, es busca la minimització de les distàncies i la simplificació dels processos logístics. Amb aquest objectiu, es prioritza l'adquisició de productes locals i de proximitat. Aquesta estratègia no només contribueix a reduir les emissions de gasos d'efecte hivernacle relacionades amb el transport, sinó que també fomenta el suport a la economia local i promou pràctiques més sostenibles dins de la nostra comunitat. A través d'aquesta iniciativa, l'ICO no només pren mesures per reduir la seva empremta ecològica, sinó que també afavoreix la creació d'un impacte positiu en el seu entorn immediat.

Les empreses hauran d'indicar el percentatge (%) de productes emprats en un cicle de planificació (3 setmanes) del menú de les cafeteries que siguin de proximitat (radi < 100km). El càlcul del percentatge global la dieta es determina segons annex C1.

Per a obtenir la puntuació del criteri s'utilitza la següent fórmula:

Fórmula a aplicar:

$$P_v = \left(\frac{O_v}{O_m} \right) \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar

C1-5 Peix i marisc: litoral català i/o fresc – Pacients

4

Justificació: Amb la finalitat de fomentar el consum de peix de la pesca autòctona i garantir la presència de peix fresc als menús proporcionats pel servei de restauració, es pretén introduir espècies característiques del litoral català i donar preferència a peixos que no hagin estat congelats. Això implica un compromís per adquirir una àmplia gamma de productes frescos i de proximitat. A través d'aquesta iniciativa, s'intenta no només enriquir l'experiència culinària amb peix local de qualitat, sinó també recolzar la indústria pesquera local i contribuir a la conservació de les espècies autòctones. La incorporació d'aquestes opcions als menús no només ofereix una gamma més

variada de plats, sinó que també afavoreix la sostenibilitat ambiental i econòmica de la regió. Es preveu l'opció d'incorporació de peix i marisc fresc.

Les empreses hauran d'indicar les vegades que oferiran cada setmana, al menú basal, peix del litoral català (radi < 250km) i/o fresc.

Fórmula a aplicar:

- ✓ 1 cop a la setmana: 1 punt
- ✓ 2 cops a la setmana: 2 punts
- ✓ 3 ó més cops a la setmana: 4 punts

C1-6 Peix i marisc: litoral català i/o fresc – Cafeteries **4**

Amb la finalitat de fomentar el consum de peix de la pesca autòctona i garantir la presència de peix fresc als menús proporcionats pel servei de restauració, es pretén introduir espècies característiques del litoral català i donar preferència a peixos que no hagin estat congelats. Això implica un compromís per adquirir una àmplia gamma de productes frescos i de proximitat. A través d'aquesta iniciativa, s'intenta no només enriquir l'experiència culinària amb peix local de qualitat, sinó també recolzar la indústria pesquera local i contribuir a la conservació de les espècies autòctones. La incorporació d'aquestes opcions als menús no només ofereix una gamma més variada de plats, sinó que també afavoreix la sostenibilitat ambiental i econòmica de la regió. Es preveu l'opció d'incorporació de peix i marisc fresc.

Les empreses hauran d'indicar les vegades que oferiran cada setmana, al menú de les cafeteries, peix del litoral català (radi < 250km) i/o frescs.

Fórmula a aplicar:

- ✓ 1 cop a la setmana: 1 punt
- ✓ 2 cops a la setmana: 2 punts
- ✓ 3 ó més cops a la setmana: 4 punts

ALTRES CRITERIS DE VALORACIÓ AUTOMÀTICA

| Codi | Criteri | Punts |
|-------|--|-------|
| C1-7 | Pla de Formació | 5 |
| C1-8 | Envasos begudes no derivats plàstics ni bricks | 4 |
| C1-9 | Bosses fracció orgànica compostables | 1 |
| C1-10 | Productes de neteja ECO | 3 |
| C1-11 | Innovacions tecnològiques i millores | 5 |

C1-7 Formació dels treballadors

5

Justificació: L'ICO té com a voluntat primordial garantir que els equips de cuina siguin competents i estiguin adequadament formats per tal d'estimular la motivació i reduir la sensació d'estancament professional entre els membres d'aquests equips. Amb aquest objectiu en ment, es busca assegurar una formació contínua i regular per als treballadors del servei de restauració. Aquest enfocament cap a la formació continuada no només millora les habilitats tècniques de les persones que formen aquests equips, sinó que també fomenta un ambient laboral dinàmic i en constant creixement. A través d'aquesta inversió en el desenvolupament professional del personal, l'ICO no només aspira a millorar la qualitat del servei, sinó també a reforçar el compromís amb el creixement i l'èxit dels membres del seu equip.

Les empreses hauran d'informar de les hores anuals per treballador del pla de formació estipulat, valorables fins a un màxim de 50h/anuals per treballador.

Fórmula a aplicar:

$$P_v = \left(\frac{O_v}{O_m} \right) \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar
 P = Punts criteri econòmic
 O_m = Oferta Millor
 O_v = Oferta a Valorar

C1-8 Envasos begudes no derivats plàstics ni bricks **4**

Justificació: Amb l'objectiu de reduir al màxim l'impacte ambiental derivat del servei de restauració de l'ICO i complir amb l'Acord de Govern del 30 de maig de 2022, s'ha proposat prescindir l'ús d'envasos de plàstic, els seus derivats ni bricks. Així doncs, s'introdueix la incorporació d'envasos elaborats amb materials alternatius al plàstic. Aquesta iniciativa té com a finalitat principal disminuir la producció de residus plàstics i promoure l'ús de materials més sostenibles i amigables amb el medi ambient. Mitjançant aquest canvi cap a envasos no derivats del plàstic, l'ICO demostra el seu compromís en la lluita contra la contaminació i la preservació del medi ambient, fomentant així una gestió més responsable i conscient dels recursos en el seu servei de restauració.

Les empreses hauran d'indicar si es comprometen, mitjançant declaració responsable, a prescindir l'ús d'envasos de plàstic, els seus derivats i bricks.

Fórmula a aplicar:

- SI es comprometen , 4 punts
- NO es comprometen, 0 punts

C1-9 Bosses de fracció orgànica compostable **1**

Justificació: En la línia de reduir l'impacte ambiental del servei de restauració de l'ICO i complir amb una segregació correcta dels seus residus, s'ha plantejat l'eliminació de l'ús de bosses elaborades amb productes derivats del plàstic. Per aquesta raó, s'introdueix la utilització de bosses que compleixin amb la certificació de la Norma UNE-EN 13432. Aquesta certificació assegura que les bosses compleixen amb els requisits de biodegradabilitat i compostabilitat, contribuint a reduir la càrrega ambiental associada als residus plàstics. Amb aquest canvi cap a l'ús de bosses amb aquesta certificació, l'ICO reafirma el seu compromís en la preservació del medi ambient i promou una gestió més responsable dels residus generats pel seu servei de restauració.

Les empreses hauran d'indicar si es comprometen, mitjançant declaració responsable, a aplicar aquesta mesura.

Fórmula a aplicar:

- SI es comprometen , 1 punt
- NO es comprometen, 0 punts

C1-10 Productes de neteja ECO

3

Justificació: Per tal de mitigar l'impacte ambiental del servei de restauració de l'ICO i disminuir els residus de productes no biodegradables, s'ha proposat reduir el consum de productes de neteja químics industrials. Amb aquest propòsit, s'introdueix la utilització de productes de neteja basats en substàncies inofensives per al medi ambient. Aquesta iniciativa té com a objectiu principal disminuir l'emissió de substàncies contaminants i promoure la transició cap a solucions més sostenibles. Mitjançant l'ús de productes de neteja respectuosos amb el medi ambient, l'ICO reafirma el seu compromís amb la preservació del medi ambient i la reducció de la seva petjada ecològica, contribuint a un entorn més saludable i sostenible.

Les empreses hauran d'indicar si es comprometen, mitjançant declaració responsable, a utilitzar únicament productes de neteja ECO.

Fórmula a aplicar:

- SI es comprometen , 3 punts
- NO es comprometen, 0 punts

C1-11 Innovacions tecnològiques i millores

5

Justificació: L'ICO té com a voluntat facilitar i millorar l'experiència client tant dels pacients, acompanyants com treballadors, és per aquest motiu que es valoren el compromís exprés l'aportació de les següents millores i innovacions tecnològiques:

- Aportació de 4 grups de papereres (paper, envasos, mixta) per la correcta segregació del residu per part dels usuaris a les cafeteries.
 - SI es comprometen, 1 punt
 - NO es comprometen, 0 punts
- Presentar i implantar dispositius compatibles amb el programa de petició de dietes per a l'elaboració d'enquestes de satisfacció d'hospitalització, cafeteries i càtering, que sigui de consulta remot pel servei d'hoteleria.
 - SI es comprometen, 1 punt
 - NO es comprometen, 0 punts

- Instauració de jornades saludables i sostenibles anuals amb ús de productes frescos, ecològics i/o denominació d'origen (a part de les jornades gastronòmiques marcades en el PPT)
 - Es comprometen a 2 o més jornades anuals, 2 punts
 - Es comprometen a 1 jornada anual, 1 punt
 - No es comprometen a cap jornada anual, 0 punts

- Presentar i implantar un registre electrònic perquè els usuaris interns i externs puguin manifestar suggeriments i reclamacions, i sigui de consulta remot pel servei d'hoteleria.
 - SI es comprometen, 1 punts
 - NO es comprometen, 0 punts

2 Criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor: (Fins a 40 punts) (SOBRE B)

Els punts especificats corresponen al valor màxim que es podrà adjudicar.

| SERVEI DE CUINA | | | 40 |
|------------------------|-------------|--|--------------|
| | Codi | Criteri | Punts |
| MENÚS | CV-1 | Proposta d'esmorzars, berenars i ressocons | 3 |
| | CV-2 | Procediment per l'elecció del menú | 3 |
| | CV-3 | Menús de contingència | 3 |
| | CV-4 | Tipologia de menús pels treballadors | 4 |
| RRHH | CV-5 | Equip de dietètica | 4 |

| | | | |
|------------|-------|--|----|
| | CV-6 | Pla de formació | 4 |
| CAFETERIES | CV-7 | Proposta del servei i gestió de les cafeteries (segons subdivisió detallada en el criteri) | 12 |
| VENDING | CV-8 | Disseny i característiques del servei de vending (segons subdivisió detallada en el criteri) | 5 |
| | CV-9 | Control visites diàries a les màquines de Vending | 1 |
| | CV-10 | Funcionament de la targeta i la recarrega pel servei de vending | 1 |

Tal com recull el Plec tècnic, es valorarà de mitjançant criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor la proposta de servei plantejada per cada empresa licitadora i que doni resposta a totes les necessitats plantejades:

MENÚS

CV-1 Proposta d'esmorzars, berenars i ressopons 3

Justificació: Des de l'ICO es considera clau el servei d'esmorzars, berenars i ressopons ja que aquests àpats suplementaris són claus en la nutrició dels pacients hospitalitzats, on cal garantir un aportació adequada de nutrients, energia i ajudar a millorar la sensació de confort durant l'estada a l'hospital.

Les empreses licitadores hauran de presentar les propostes alternatives, sempre i quan siguin equivalents, tant des d'una perspectiva dietètica com econòmica.

Es valorarà la qualitat i variabilitat dels productes, en les presentacions i disposicions dels àpats i tot allò que l'empresa licitadora consideri per incrementar la percepció per part dels pacients.

CV-2 Elecció de menús per a pacients **3**

Justificació: L'ICO vol facilitar el procés d'elecció dels menús d'aquells pacients que la seva dieta ho permeti. Aquells pacients que poden escollir, es més probable que mengin el que se'ls serveix, incrementant la seva nutrició, i no s'ho deixin a la safata, minimitzant el malbaratament.

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva proposta de funcionament de l'elecció de menús per part dels pacients que contempli la visita presencial o altres desenvolupaments tecnològics (aplicacions, portals web,...) que facilitin l'elecció.

Es valorarà els recursos tecnològics, els recursos humans adscrits al servei, els procediments, els controls de qualitat i altres propostes que incrementin les opcions i aquells aspectes que les empreses licitadores aportin i que ajudi a aconseguir l'elecció dels menús per part dels pacients que la seva dieta els permeti escollir el menú.

CV-3 Menús de contingència **3**

Justificació: El ICO vol oferir als seus pacients i als treballadors de la resta d'empreses allotjades a l'Hospital Duran i Reynals una seguretat que davant de qualsevol imprevist el servei de restauració es pot continuar proporcionant de manera segura i eficaç.

Les empreses licitadores hauran de presentar la proposta de menús de contingència per les situacions:

- Fallada de subministrament d'electricitat.
- Fallada de subministrament de gas.
- Fallada de subministrament de gas i electricitat.

Es valorarà principalment, dins la situació d'excepcionalitat, la diversitat, qualitat, rapidesa i equilibri nutricional dels menús, buscant una gamma variada i equilibrada, l'adaptació a necessitats específiques com dietes especials o restriccions alimentàries.

CV-4 Tipologia de menús pels treballadors **4**

Justificació: El ICO vol oferir als seus treballadors i als treballadors de la resta d'empreses allotjades a l'Hospital Duran i Reynals, proporcionar una experiència gastronòmica que millori la qualitat de

vida laboral dels treballadors, promocionant la seva satisfacció, benestar i compromís en l'entorn laboral a través d'una oferta de menús adaptada i atractiva.

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva proposta de menús per als treballadors que considerin més adient per satisfer les seves expectatives i millorar la seva satisfacció de l'actual servei.

Es valorarà principalment la diversitat i l'equilibri nutricional dels menús, buscant una gamma variada i equilibrada, l'adaptació a necessitats específiques com dietes especials o restriccions alimentàries, la rotació i l'actualització dels menús per mantenir la varietat i l'interès dels treballadors, així com la qualitat gastronòmica i l'adequació dels menús a l'entorn laboral, considerant el temps disponible dels treballadors i la practicitat dels plats.

RRHH

CV-5 Equip de dietètica

4

Justificació: Per a l'ICO, l'equip de dietètica té un paper clau en la atenció i recuperació dels pacients, garantint l'alimentació segons les pautes mèdiques individuals i contribuint significativament al tractament integral i a la millora de la salut dels pacients durant la seva estada a l'hospital.

Les empreses licitadores hauran de presentar la informació de la plantilla de dietistes assignaran amb el currículum del responsable de l'equip, l'horari previst, l'àmbit d'actuació i les funcions assignades.

Es valorarà la dotació, la competència i formació del responsable/s, els horaris proposats així com la proposta dels àmbits d'actuació integrats dins del funcionament de l'ICO i les funcions previstes per als seus components.

Es valorarà també la proposta de suport dels serveis centrals de les empreses licitadores per a possibles consultes i millores que es puguin aportar d'altres centres.

CV-6 Pla de Formació

4

Justificació: L'ICO té com a voluntat primordial garantir que els equips de cuina siguin competents i estiguin adequadament formats per tal d'estimular la motivació i reduir la sensació d'estancament professional entre els membres d'aquests equips. Amb aquest objectiu en ment, es busca assegurar

una formació contínua i regular per als treballadors del servei de restauració. Aquest enfocament cap a la formació continuada no només millora les habilitats tècniques de les persones que formen aquests equips, sinó que també fomenta un ambient laboral dinàmic i en constant creixement. A través d'aquesta inversió en el desenvolupament professional del personal, l'ICO no només aspira a millorar la qualitat del servei, sinó també a reforçar el compromís amb el creixement i l'èxit dels membres del seu equip.

Les empreses licitadores presentaran les accions formatives previstes per a tots els treballadors del servei de cuina de l'ICO.

Es valorarà el temari, els suports materials i les accions complementàries que puguin oferir que ajudin a aconseguir l'assoliment dels coneixements, sense fer referència a les hores de formació valorables al criteri automàtic C1-7 (serà motiu d'exclusió).

CAFETERIES

CV-7 Proposta del servei i gestió de les cafeteries

12

Justificació: L'ICO té com a objectiu principal garantir la màxima eficiència en el servei a la barra i proporcionar un entorn confortable a les àrees de taules dels menjadors, tant per als treballadors de l'ICO i als treballadors de la resta d'empreses allotjades a l'Hospital Duran i Reynals com per als visitants i familiars dels pacients.

L'objectiu és millorar el servei en les cafeteries i realitzar millores significatives en les instal·lacions per assegurar-ne el bon funcionament.

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva proposta organitzativa detallada referent a les cafeteries de l'Hospital Duran i Reynals i es valorarà:

- Organització del personal de les cafeteries i organització funcional capaç de gestionar els fluxos d'activitat de les cafeteries: Fins a 2 punts
- Modalitat i facilitat de recàrrega i/o pagament pels usuaris de la cafeteria de treballadors. Fins a 2 punts
- Sistema de gestió de la comanda del client a través de software (aplicacions, portals web,...) i màquines expenedores. Fins a 2 punts
- Gestió a cuina de la comanda de productes elaborats (entrepans freds, calents, ...). Fins a 2 punts
- Gestió a barra de la comanda de productes (cafès i begudes calentes). Fins a 2 punts
- Propostes de prestacions funcionals addicionals. Fins a 2 punts.

En aquest sentit, es valorarà principalment, la qualitat de la proposta per a cadascú dels sub-criteris anteriorment indicats així com les prestacions addicionals que incrementin la qualitat i que les empreses puguin aportar per aconseguir els objectius de l'ICO i l'equipament que pugui millorar la funcionalitat i eficiència del servei.

VENDING

CV-8 Disseny i característiques del servei de vending 5

Justificació: La voluntat de l'ICO es oferir a usuaris i treballadors de l'Hospital Duran i Reynals una bona qualitat en el servei de begudes i menjar quan la cafeteria roman tancada.

Es valorarà la proposta del servei de vending en el seu conjunt, donada la importància dins d'un hospital de donar un bon servei durant el tancament de la cafeteria.

- Número i tipologia de màquines: Fins a 2 punts
- Característiques, variabilitat i qualitat dels productes a dispensar: Fins a 2 punts
- Ubicació de les màquines: Fins a 1 punt

CV-9 Control visites diàries a les màquines de Vending 1

Justificació: L'ICO pretén garantir el total funcionament de les màquines de vending i per això considera que un bon control diari de funcionament d'aquestes es clau per aconseguir-ho.

Les empreses licitadores hauran de presentar els seus mètodes i procediments de control pretenen implementar per garantir i justificar aquest control diari.

Es valoraran els mitjans tècnics i els mitjans humans adscrits al servei per les empreses licitadores així como tot allò que aportin pel compliment i justificació d'aquest control (fins a 1 punt).

CV-10 Funcionament de la targeta i la recarrega pel servei de vending 1

Justificació: L'ICO té com a objectiu millorar l'accés i la funcionalitat del servei de vending per als seus treballadors.

Les empreses interessades hauran de descriure detalladament els processos de compra mitjançant la targeta identificativa i els procediments de recàrrega associats.

Es valorarà positivament la facilitat d'ús, la implementació de noves tecnologies, la disponibilitat d'aplicacions, la integració amb sistemes de pagament virtuals i qualsevol altra solució innovadora que les empreses puguin proposar per aconseguir l'objectiu de millorar el servei segons els criteris establerts per l'ICO (fins a 1 punt).

Sistema de puntuació dels criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor:

Efectuada la valoració de les ofertes segons els criteris anteriorment indicats, en cas que una o varies ofertes superin el llindar del 80% de la puntuació prevista per a cada criteri susceptible de judici de valor, s'aplicarà la següent fórmula a cada una de les ofertes a efectes de determinació de la seva puntuació:

$$P_{op} = P \times \left(\frac{VT_{op}}{VT_{mv}} \right)$$

P_{op} = Puntuació de l'oferta a puntuar
 P = Punts criteri
 VT_{op} = Valoració tècnica de l'oferta que es puntuarà
 VT_{mv} = Valoració tècnica de l'oferta millor valorada

Si, efectuada la valoració de les ofertes, cap oferta supera a tots els criteris el 80% de puntuació prevista, no s'aplicarà la fórmula indicada i les ofertes obtindran la puntuació resultant de la valoració inicialment realitzada.

(Els criteris d'adjudicació automàtics i subjectes a judici de valor s'ajusten al previst a la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya).

Criteris per a la determinació de l'existència de baixes presumptament anormals

Es consideraran, en principi, desproporcionades o presumptament anormals les ofertes que es trobin en els següents supòsits, segons el que disposa l'article 149.2.b) de la LCSP:

- Les ofertes que hagin obtingut una puntuació entre el 76% i el 100% de la puntuació dels criteris subjectes a judici de valor quan presentin una oferta econòmica que suposi una baixa de més del 15 % de la mitjana del total de les ofertes econòmiques pels conceptes OE-1 a OE-5 .
- Les ofertes que hagin obtingut una puntuació entre el 66% i el 75'99 % de la puntuació dels criteris subjectes a judici de valor, quan presentin una oferta econòmica que suposi una baixa de més del 17,5 % de la mitjana del total de les ofertes econòmiques pels conceptes OE-1 a OE-5.
- Les ofertes que hagin obtingut una puntuació fins el 65'99% dels criteris subjectes a judici de valor quan presentin una oferta econòmica que suposi una baixa de més del 20 % de la mitjana del total de les ofertes econòmiques pels conceptes OE-1 a OE-5.

i) La decisió de **no divisió en LOTS** l'objecte del contracte, si s'escau.

No procedeix la divisió en lots del servei objecte del contracte, atesa la necessitat de comptar amb un únic proveïdor per raons de coordinació del servei de restauració en un únic centre hospitalari, amb una única cuina, per l'ús de les instal·lacions, per les sinergies i inter-actuacions dels diferents equips de treball; per raons d'eficàcia en la gestió dels recursos públics evitant el cost de varis interlocutors i, per últim, per operativa de gestió en compliment de les funcions pròpies del responsable del contracte al disposar d'un únic interlocutor considerant la dimensió dels recursos del departament de Serveis Generals i obtenint el beneficis de les economies d'escala associades.

j) **Contingut del SOBRE B i/o C**

Contingut del Sobre B

Criteris subjectes a judici de valor: memòria segons els requeriments del PPT i que contempli els criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor.

Les empreses licitadores inclouran a l'índex de la seva memòria tècnica una taula amb concordances entre els epígrafs de la memòria i els criteris d'adjudicació subjectes a judici de valor.

Les ofertes que no assoleixin un mínim de puntuació d'un 50% de la puntuació total dels criteris subjectes a judici de valor, quedaran excloses i no es procedirà a la de la valoració dels criteris de valoració automàtica (Sobre C).

L'extensió màxima no pot superar els 100 fulls (a una cara, en lletra arial 11 i interlineat 1,5 cm, inclosos annexos). No es tindrà en compte ni es valorarà aquella informació que superi aquest límit màxim.

Contingut del Sobre C

Proposició econòmica (Annex OE) i resta de criteris d'adjudicació de valoració automàtica (Annex C1).

Les empreses licitadores hauran d'aportar la documentació necessària per justificar els criteris tècnics de valoració automàtica.

k) **Tècnics que intervenen**

- Elabora el PLEC de prescripcions tècniques: Oriol Franco.
- Elabora l'INFORME DE VALORACIÓ d'ofertes: Raül Asla.
- Integra la MESA DE CONTRACTACIÓ (diferent de l'anteriorment indicat): Gerard Corredera i Maria Eugènia González.
- RESPONSABLE del seguiment DEL CONTRACTE: Mercè Gracia i Oriol Franco.

l) **Visita a les instal·lacions**

Als efectes de conèixer amb detall els edificis i espais, es considera necessari realitzar una visita, que tindrà caràcter d'obligatòria i la seva no realització comportarà l'exclusió de l'oferta en el concurs.

Per concretar la visita, en la qual estaran acompanyats d'alguna persona de l'organització de l'ICO, caldrà enviar un e-mail amb totes les dades de contacte a: isg@iconcologia.net (En la resposta es fixarà el dia i hora de visita i el punt de trobada)

S'emetrà un certificat de visita que els licitadors adjuntaran al sobre A (Documentació general).

m) Informació sobre les condicions de subrogació en els contractes de treball (art. 130 LCSP).

D'acord amb el que preveu l'article 44 de l'Estatut dels Treballadors i el conveni aplicable a l'àmbit d'actuació del present contracte (Conveni Col·lectiu de Restauració Col·lectiva d'Espanya), l'empresa adjudicatària vindrà obligada a subrogar el personal que indiquen els convenis esmentats, en els termes regulats en el mateix (s'adjunta relació de personal subrogable al PPT), essent una obligació essencial del contracte, sense procedeixi segregació per raó de gènere.

Raül Asla

Cap del Servei de Processos, Tecnologia i Serveis Generals
L'Hospitalet, 16 de maig de 2024