

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE 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

Serveis Generals i Infraestructures
Abril 2024



Índex

0.	Introducció	4
1.	Objecte	4
2.	Contingut	5
3.	Servei d'alimentació	6
3.1.	Servei d'alimentació a pacients	6
3.1.1.	Característiques de la dieta	6
3.1.2.	Planificació de Menús	6
3.1.3.	Informació econòmica de la dieta per a pacients	7
3.1.4.	Sistema de peticions i lliurament de dietes a les plantes d'hospitalització	7
3.1.5.	Aprovisionament d'extres a plantes d'hospitalització	8
3.1.6.	La composició dels àpats per als professionals de guàrdia	8
3.1.7.	Facturació mensual dels serveis realitzats	9
3.2.	Servei de menjador	9
3.2.1.	Servei de menjador pels treballadors de l'Hospital Duran i Reynals	9
3.2.2.	Servei de menjador pel públic	11
3.3.	Servei de cafeteria als treballadors i al públic	11
3.4.	Productes	12
3.5.	Prevenició de pèrdues i el malbaratament alimentari	13
3.6.	Servei de màquines de vending	13
3.6.1.	Tipus i característiques de les màquines a instal·lar	13
3.6.2.	Instal·lació, manteniment i explotació	14
3.6.3.	Personal	15
3.6.4.	Règim econòmic	15
3.6.5.	Subministraments	15
3.7.	Altres serveis	15
3.8.	Requeriments especials	16
4.	Àrees físiques. Cuina, Cafeteries i Menjadors	16
5.	Funcionament	16
6.	Mitjans humans	16
6.1.	Adequació de la plantilla	18
6.2.	Subrogació de personal	19
6.3.	Formació	19
7.	Inversions i reposicions per àrea funcional	19
7.1.	Inversions de reposició de maquinaria	19



8.	Normativa, inspeccions i control.....	20
8.1.	Normativa.....	20
8.2.	Inspecció i control.....	20
9.	Previsions serveis pensions, menús i cafeteria.....	21
10.	Obligacions de l'empresa adjudicatària.....	22
10.1.	Manteniment.....	22
10.2.	Control ambiental.....	22
10.3.	Residus.....	23
10.3.1.	Tractaments generals.....	23
10.3.2.	Tractaments específics segons residu.....	23
10.4.	Desinfecció, desratització i desinsectació.....	24
10.5.	Neteja.....	24
10.6.	Control higiènic - sanitari.....	24
10.7.	Fluids i energia.....	25
11.	Despeses a càrrec de l'empresa adjudicatària.....	25
12.	Ajustament del servei en casos excepcionals i compensació per l'ús de les instal·lacions.....	25
13.	Prevenió de riscos laborals i plans d'emergència.....	26
14.	Requisits d'informació.....	26
15.	Responsabilitat civil.....	27
16.	Duració del contracte.....	27
17.	Oferta econòmica.....	27
18.	Finalització del contracte.....	27
19.	Extinció del contracte.....	28
20.	Infraccions i sancions.....	28
20.1.	Infraccions lleus.....	28
20.2.	Infraccions greus.....	28
20.3.	Infraccions molt greus.....	29
21.	Règim de penyalitats.....	30
22.	Pressupost.....	30
23.	Annexes.....	32



0. Introducció

L'Hospital Duran i Reynals (DIR) es troba situat a peu de la Gran Via de l'Hospitalet, en terrenys d'equipaments allunyats del casc urbà de la ciutat. Els edificis que conformen aquest complex són ocupats per diferents institucions públiques de l'àmbit de la sanitat i de la investigació científica, les quals es relacionen:

- 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)

HESTIA, centre sociosanitari, disposa de 400 llits aproximadament i del seu propi servei de cuina i menjador, gestionat per empresa tercera, fora de l'àmbit de la present contractació.

L'ICO disposa de 7 unitats d'hospitalització (6 unitats a l'edifici principal i Braquiteràpia a l'edifici terapèutic) i disposa de 123 llits propis. L'hospital de dia (a l'edifici principal) 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, especialment el baix nombre de llits hospitalaris de l'ICO a servir, i la necessitat de disposar de servei de menjador pels treballadors de totes les institucions, condicionen la prestació dels serveis que són objecte d'aquesta licitació, 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.

D'altra banda, l'estabilització en el nombre de llits hospitalaris i en les plantilles de treballadors de les diverses institucions, permet definir d'una manera prou precisa el contingut de les prestacions del contracte, bàsicament les dietes hospitalàries a servir i el número de menús pels treballadors, així com el seu cost en relació als estàndards de qualitat exigibles, fruit de l'experiència de més de 20 anys de funcionament del centre. Això ens permet oferir a les empreses concursants un marc estable durant tota la durada del contracte, que els ha de permetre perfilar una oferta ajustada en eliminar la variabilitat en el número de menús a servir i la seva afectació en els costos fixos del contracte.

1. Objecte

Aquest Plec de prescripcions tècniques (PPT) té per objecte definir l'abast, les condicions, els procediments i els recursos que s'hi assignen, que hauran de regir el contracte relatiu als següents serveis: 1) de restauració per a pacients ingressats i de l'hospital de dia de l'ICO, 2) de restauració pels treballadors de l'ICO i de les altres empreses i institucions ubicades a l'Hospital Duran i Reynals, inclosos els metges de guàrdia, 3) l'explotació de les cafeteries pel públic en general i de personal, 4) serveis extres que es requereixin i, 5) d'explotació de màquines de vending.

Tal i com s'estipula a l'[Acord de Govern del 31 de maig de 2022](#) i al [Pla de contractació pública alimentària de Catalunya del 2015](#), l'alimentació servida per l'empresa adjudicatària haurà de ser saludable i de qualitat fomentant els hàbits saludables que promou la dieta mediterrània i aquesta haurà d'ambientalitzar el menjador dels treballadors segons la [Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius](#). Per tal de donar compliment a la legislació vigent, [Llei 3/2020 de l'11 de març de 2020 de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris](#), l'empresa adjudicatària haurà de promoure accions prevenció per a reduir les pèrdues i el malbaratament alimentaris i d'accions de foment per a augmentar l'aprofitament i la valorització dels aliments.

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. Contingut

L'empresa adjudicatària realitzarà la gestió integral dels serveis objecte del contracte i garantirà els serveis d'alimentació durant tots els dies de l'any, què inclou:

- Planificació i confecció de menús d'acord amb la Direcció de l'ICO.
- Gestió de compres i estocs d'aliments i matèries primeres.
- Recepció i emmagatzematge de matèries primeres.
- Confecció de menús i dietes especials què, per prescripció facultativa, li siguin indicades.
- Confecció de menús especials per a les festivitats assenyalades, d'acord amb la Direcció de l'ICO.
- Gestió del sistema de distribució dels menjars a les plantes o menjadors, de manera que arribin en òptimes condicions d'higiene, organolèptiques i de temperatura, i amb adaptació als horaris que determini l'ICO. Inclou el trasllat i entrega de les safates a planta (el personal propi de l'ICO farà l'entrega a peu de llit) i posterior recollida de carros i safates a les plantes d'hospitalització (el personal propi de l'ICO farà la recollida de safates a peu de llit i les deixarà en carros a la planta correspongui als llocs on s'hagin de celebrar els serveis autoritzats).
- Rentat de vaixelles, coberteries, estris diversos i carros de distribució.
- Neteja i condicionament general de la cuina, cafeteries i menjadors, altres espais de treball i emmagatzematge, extractors i elements d'evacuació de fums en la seva totalitat, superfícies de treball, piques i estris.
- L'establiment dels sistemes i normes a seguir per la correcta manipulació, elaboració i cuinat de les matèries primeres per la confecció dels menús previstos, contribuint i verificant que es facin de la millor manera.
- El control del sistema d'accés i ús a les cafeteries, segons el règim intern establert per la Direcció de l'ICO.
- Segregació, separació i trasllat diari dels residus generats per l'activitat fins al magatzem central de residus situada en el recinte de l'Hospital.
- Implantar els sistemes de producció i control de qualitat, seguint la normativa vigent.
- L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.
- Realitzar qualsevol servei especial propi de l'activitat de restauració que es demani i estigui autoritzat (congressos, sessions de treball, celebracions, etc.). Aquests serveis s'acordaran amb l'antelació suficient i es facturaran independentment.
- La gestió, explotació i manteniment de les màquines de vending.
- El manteniment de l'equipament, instal·lacions i infraestructures de les cafeteries, cuina i magatzems.
- Estar en possessió de l'autorització de salut pública, complir la normativa existent sobre inspeccions i controls, tenir al dia tots els documents i registres aplicables.



3. Servei d'alimentació

3.1. Servei d'alimentació a pacients

3.1.1. Característiques de la dieta

L'alimentació que s'elabori pels pacients haurà de proporcionar una dieta variada, completa, equilibrada i agradable, i amb l'adequada presentació. Aquesta ha de ser de qualitat i ha de fomentar els hàbits saludables mitjançant la dieta mediterrània i incorporant en l'alimentació més productes d'origen vegetal en la confecció dels menús

L'empresa adjudicatària haurà de complir amb les directrius i dietes identificades al Manual de Dietes de l'ICO (Annex 1). Aquest manual estableix totes les dietes protocol·litzades per Nutrició de l'ICO adaptades a les necessitats nutricionals i terapèutiques dels pacients ingressats. Aquest Manual pot ésser actualitzat, quan es consideri necessari, incorporant i/o modificant les dietes.

Totes les dietes, tal i com consta al Manual de Dietes, es componen d'una ingesta diària d'un esmorzar, un dinar, un berenar, un sopar i un ressopó.

No obstant, les dietes específiques per a diabètics inclouran una ingesta addicional entre l'esmorzar i el dinar (mig matí), que es servirà a la safata junt amb l'esmorzar.

La dieta basal, amb i sense sal, tindrà la possibilitat d'escollir el menú per part de l'usuari. Aquestes opcions, juntament amb els horaris de lliurament i recollida, consten en el quadre següent:

Àpat	Contingut	Hora lliurament a planta	Hora recollida
Esmorzar	Cafè amb llet o infusió o suc	8'30 h a 9'00 h	10'30 h
	Galetes o torrades o rebosteria		
	Mantega i melmelada		
	Aigua de 1,5 litres		
Dinar	Primer plat (mínim 3 opcions)	13'15 h a 13'45 h	15'00 h
	Segon plat (mínim 2 opcions)		
	Postres (mínim 4 opcions)		
	Pa		
Berenar	Cafè amb llet o infusió o suc	16'00 h	17'30h
	Galetes o torrades o rebosteria		
	Mantega i melmelada		
Sopar	Primer plat (mínim 3 opcions)	19'45 h a 20'15 h	21'30 h
	Segon plat (mínim 2 opcions)		
	Postres (mínim 4 opcions)		
	Pa		
Ressopó	Cafè amb llet o infusió o suc o logurt o Llet o variants	En funció de petició específica	N/A

En les dietes en què per prescripció s'especifiquin més líquids, hauran d'incorporar, en els esmorzars berenars i sopars, allò que s'indiqui.

3.1.2. Planificació de Menús

Els menús, hauran de comptar amb l'acceptació de l'ICO, estaran planificats i dissenyats per l'empresa adjudicatària i seguiran un període de rotació no inferior a 3 setmanes, adaptant-se als productes de temporada, com a mínim pel que respecta a tardor - hivern i primavera - estiu.



Les empreses licitadores hauran d'annexar a la seva oferta una Planificació de Menús per un cicle de tres setmanes per a cadascuna de les temporades, en la què es detallaran les opcions a escollir per cada dia de la setmana.

Així mateix, es presentarà proposta de la resta d'ingestes (esmorzar, berenar i ressupò), explicitant, en aquest cas, les propostes alternatives a allò que s'hi exposa en el quadre general i que el licitador cregui adients, sempre i quan siguin equivalents, tant des d'una perspectiva dietètica com econòmica.

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de totes les fitxes tècniques de tots els plats de la Planificació de Menús. En aquestes s'inclourà la recepta i tots les ingredients utilitzats en cada plat, així como el valor nutritiu del mateix.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, qualsevol tipus d'efecte advers o al·lèrgia alimentària derivada de la no especificació de les receptes.

La Planificació de Menús, haurà d'estar a disposició de l'ICO amb dues setmanes d'antelació a la posta en marxa de la planificació/temporada. La Direcció de l'ICO podrà fer les esmenes oportunes, havent de ser aprovat l'esmentat Planificació de Menús una setmana abans del inici de la planificació/temporada.

La Planificació de Menús serà un document de treball dinàmic i obert a posteriors modificacions que s'estableixin de mutu acord entre les parts.

Les empreses licitadores hauran de presenta un menú de contingència per les situacions:

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

3.1.3. Informació econòmica de la dieta per a pacients

Les empreses licitadores hauran de presentar, al detall, el cost que oferta (IVA exclòs) per a cada tipus d'àpat (esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressupò), segons el model predefinit a l'annex OE.

3.1.4. Sistema de peticions i lliurament de dietes a les plantes d'hospitalització

Sistema de peticions:

El sistema de gestió assistencial de l'ICO es el software GACELA, aquest s'utilitza per la gestió assistencial dels pacients; l'empresa adjudicatària haurà de disposar d'un software de gestió que li permeti:

- Integració global amb el software propi de l'ICO: GACELA (actualment L' Hospital ja disposa d'un sistema absolutament codificat i integrat al software de l'hospital, "Nutricience")
- Identificació de menús per pacients en funció de la informació i necessitats assistencials
- Permetre les peticions de dietes directament pels pacients en format digital (via web o app)
- Estadístiques del servei per unitat d'hospitalització (número, tipus, ...)
- Fer enquestes de servei cada quadrimestre almenys al 80% dels llits.

La selecció del menú serà per l'endemà i es sol·licitarà al personal de l'empresa adjudicatària.

El procediment per l'elecció del menú serà proposat per les empreses licitadores i haurà de ser acceptat per la Direcció de l'ICO.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la instal·lació, manteniment i despeses que comporti el seu propi sistema. També quedaran incloses les formacions necessàries al personal de l'ICO.

La implantació d'aquest sistema haurà d'implantar-se des de l'inici del contracte. Al finalitzar el contracte, la informació generada durant la vigència del contracte quedarà a disposició de l'Hospital en un format que sigui llegible sense la utilització del software de l'empresa adjudicatària.

En aquells casos en que hi hagi un ingrés de en que no hi hagi hagut petició formal de dieta, l'empresa adjudicatària haurà d'elaborar un "menú d'ingrés" consistent en una sopa i una truita a la francesa amb torrades i uns postres.

Distribució, lliurament i recollides:

La distribució dels menjars dels pacients es realitzarà en safates isotèrmiques individuals i en funció de les comandes realitzades, que hauran d'estar validades pels responsables que es determinin.



Amb personal propi de l'empresa adjudicatària es procedirà a la distribució dels menjars dels pacients fins a les plantes d'hospitalització, a l'hospital de dia i, en el seu cas, a altres serveis que prèviament s'autoritzin. El repartiment final fins a les habitacions és realitzat per personal propi de l'ICO.

Per assegurar que no queden safates a planta durant la nit, l'empresa adjudicatària farà una última recollida a les plantes a les 21,45h.

L'empresa adjudicatària organitzarà el seu personal per fer lliurament dels carros a les hores pactades per la Direcció de l'ICO, dipositant-los en les àrees autoritzades, així com la posterior recollida dels serveis. A l'annex 2 es mostren els horaris d'emplatat i de lliurament.

L'empresa contractista realitzarà una enquesta a les plantes d'hospitalització, hospital de dia i braquiteràpia de manera quadrimestral per tal d'obtenir la valoració de satisfacció del client. El contingut d'aquesta enquesta es pactarà amb l'ICO però inclourà com a mínim els següents aspectes:

- Qualitat del menjar
- Quantitat del menjar
- Temperatura del menjar
- Presentació del menjar
- Proposta de millores

3.1.5.Aprovisionament d'extres a plantes d'hospitalització

Els *offices* d'infermeria (10 unitats) 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.

L'empresa adjudicatària no podrà subministrar begudes ni menjars extres a cap dependència del complex hospitalari, si no són sol·licitades i autoritzades pel procediment establert. La Direcció determinarà a qui procedeix autoritzar en cada cas.

Els aliments subministrats per a mantenir l'estoc (suc de fruites, entrepans, llet, iogurts, flams, etc.) seran facturats amb els preus unitaris oferts (annex OE), convenientment detallats en la factura.

3.1.6.La composició dels àpats per als professionals de guàrdia

Esmorzar:

- 1 entrepà gran
- 1 suc de taronja natural
- 1 beguda a escollir entre: cafè, infusió, cafè amb llet, infusió amb llet.

Dinar /Sopar:

- 1r plat: 3 opcions, per escollir-ne 1. Una de les opcions de 1r plat serà sempre verdura.
- 2n plat : 3 opcions, per escollir-ne 1; amb guarnició. Una de les opcions de 2n plat serà sempre carn o peix a la planxa amb guarnició.
- Postres: 3 opcions, per escollir-ne 1. Inclou panet i beguda (aigua de 33 cl)

Berenar

- 1 peça de rebosteria
- 1 beguda a escollir entre: cafè, infusió, cafè amb llet, infusió amb llet.



3.1.7. Facturació mensual dels serveis realitzats

L'empresa adjudicatària annexarà a la factura mensual una relació exhaustiva de tots els serveis realitzats, desglossats per planta o unitat d'hospitalització, amb especial detall pel que respecta als estocs de planta, aprovisionaments extraordinaris i entrepans, què hauran de venir degudament justificats de la persona de l'ICO responsable de la petició.

Els àpats facturats dels pacients hauran de coincidir amb el registre de pacients de GACELA y l'empresa licitadora serà responsable d'assegurar que el numero d'àpats i les tipologies coincideixen amb els de GACELA.

3.2. Servei de menjador

3.2.1. Servei de menjador pels treballadors de l'Hospital Duran i Reynals

Aspectes generals:

El servei de menjador pels treballadors de l'Hospital Duran i Reynals es realitzarà mitjançant el personal adscrit a la cafeteria. L'empresa adjudicatària haurà d'ambientalitzar el menjador dels treballadors seguint les directrius establertes a la [Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius \(annex 3\)](#).

L'horari d'aquest servei es preveu, en principi, de les 13 hores a les 16 hores, els dies laborables de dilluns a divendres, podent ésser modificat de mutu acord entre la Direcció i l'empresa adjudicatària en funció de les característiques de la demanda. Els dissabtes i diumenges, el personal laboral pot fer ús de les instal·lacions de la cafeteria i menjador del públic.

Les empreses licitadores presentaran la seva tipologia de menús pels treballadors, a servir en la línia de bufets del menjador. El model base, pel menú complet, és comen de:

- 3 primers plats, dels quals un serà sempre una amanida on, a més del producte base (enciam, arròs, pasta, llegums, etc...), hi haurà un mínim de 6 ingredients per a completar el plat.
- 3 segons plats, una de les opcions de 2n plat serà sempre carn o peix a la planxa amb guarnició.
- 3 postres, sempre amb presència de fruita del temps i productes làctics.
- 1 panet.

La composició dels menús permetrà sempre servir un menú hipocalòric.

Els menús seran diferents per a cada dia de la setmana i per cada 3 setmanes consecutives, i s'ajustaran a les estacions, de tal manera que s'elaborarà una taula de menús per a la temporada primavera-estiu i altra per a la temporada tardor-hivern recollint majoritàriament els productes de la temporada.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar i descriure els plats, fent constar l'espècie de les verdures, carns i peixos, així com la manera de ser preparats i la guarnició que s'acompanyarà.

També es proporcionarà la informació respecte els al·lèrgens que hi continguin, tot d'acord amb la normativa vigent, així com les calories de cadascun dels plats, als efectes de facilitar l'elecció per part dels comensals.

Aquesta informació, menús, contingut d'al·lèrgens i calories, es disposarà al tauler que hi ha a l'entrada del menjador, així com en un portal digital que permeti al treballador disposar de la informació telemàticament.

A banda del menú complet, cal oferir també les següents opcions:

- Menú entrepà, format per un entrepà gran (fred o calent), una bossa de patates xip i un postres.
 - Menú amb 1 primer plat, postres i panet.
 - Menú amb 1 segon plat, postres i panet.
- (si és volen amb llauna de refresc o cervesa sense alcohol, amb sobrepreu).

Jornades gastronòmiques:

A més d'aquestes prestacions, 4 vegades a l'any es celebren jornades gastronòmiques (1 cada trimestre) amb menús específics, una d'elles dedicada a la cuina de les autonomies, dues dedicades a la cuina internacional i un menú típic de Nadal coincidint amb aquestes dates. La composició d'aquests menús serà consensuada amb el responsable de Restauració de l'ICO i serà conseqüència de la valoració d'un di



degustació per a 10 persones (a escollir per la Direcció) amb:

- 4 aperitius
- 6 primers
- 6 segons
- 5 postres.

Amb les valoracions de les persones que han participat s'acabarà de definir quina serà la composició definitiva del menú per a aquest dia. L'empresa adjudicatària podrà decidir si es serveixen aquests menús també en el menjador de públic. La celebració d'aquestes tres jornades no implicarà sobrepreu en el cost dels menús dels treballadors ni del públic en general.

Aquestes jornades formen part de la prestació del servei i no suposen cap sobre cost per als treballadors o l'ICO.

Preus:

A l'annexa OE es relacionen les tipologies de menús amb els preus màxims a satisfer pels treballadors de l'ICO i pels treballadors de la resta d'institucions.

L'import de les consumicions serà abonat en la seva totalitat pels treballadors, mitjançant el sistema que proposi l'empresa adjudicatària.

Sistema de gestió de peticions per menús i cafeteria pels treballadors:

Es requereix per la prestació del servei l'aportació d'un sistema de gestió de peticions que permeti tan fer les peticions en format digital com en persona en un quiosc. El pagament del menú es farà a través d'un software i / o amb màquines expenedores. En qualsevol cas s'aportarà un mínim de 3 màquines expenedores.

El sistema ha d'avisar als cuiners i dependents de la petició del treballador, la preparació de la comanda, sobretot els entrepans, la marcarà el propi sistema de gestió i seran preparats en el moment de la petició per evitar al màxim l'espera del treballador.

El sistema haurà d'estar equipat de la tecnologia necessària perquè puguin funcionar identificant el treballador en tot moment, ja sigui amb un usuari i contrasenya, en cas telemàtic, com amb les targetes d'identificació personal del treballador, en cas de petició via quiosc.

El sistema haurà de possibilitar la limitació del nombre de tiquets que cada treballador pot adquirir diàriament i mensualment. Inicialment, aquesta restricció serà de 1 tiquet per dia i un màxim de 30 tiquets al mes, però podrà ser revisada en qualsevol moment a petició de l'ICO. Aquesta flexibilitat permetrà ajustar els límits de compra per garantir la millor adaptació a les necessitats dels treballadors i de l'organització en general.

Es valora el sistema proposat per l'empresa adjudicatària.

Altres aspectes del servei:

El temps màxim del servei serà de 7 minuts des de la petició de la comanda fins a l'entrega de la mateixa.

Per a accedir al servei els treballadors han de dur la targeta personal identificativa ben visible, i l'empresa adjudicatària podrà comprovar que aquesta sigui correcta.

L'empresa de subministrar vaixel·la reutilitzable i assegurar-se de la recollida de safates en una freqüència que assegurí que sempre hi ha lloc per a deixar-ne de brutes.

L'empresa adjudicatària assegurarà en tot moment que les taules estan netes i es compromet a fer-ne una neteja almenys de cada 30 minuts en les franges d'esmorzars i dinars.

La marca de les aigües que es vinguin a la cafeteria no podrà ser la mateixa que l'aigua que es serveix des de cuina com a extres alimentaris.

L'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar una font d'aigua amb un sistema de filtres que millori el sabor de la mateixa. Aquesta font permetrà als treballadors poder servir-se aigua natural, aigua freda i aigua freda



gas. La capacitat d'aquesta font haurà de ser al menys de 100 litres.

3.2.2. Servei de menjador pel públic

El servei de menjador pel públic de l'Hospital Duran i Reynals es realitzarà mitjançant el personal adscrit a la cafeteria i en la modalitat de *self service*.

L'horari d'aquest servei es preveu, en principi, de les 13 hores a les 16 hores, tots els dies de l'any, podent ésser modificat de mutu acord entre la Direcció i l'empresa adjudicatària en funció de les característiques de la demanda.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una proposta de menús que satisfaci la diversitat d'usuaris (entrepà, plat únic, plat combinat, menú complet, postres, begudes, etc.). En l'annex 3 es relacionen unes tipologies amb els seus preus màxims, els quals hauran de ser respectats per l'empresa adjudicatària.

També es proporcionarà la informació respecte els al·lèrgens que hi continguin, tot d'acord amb la normativa vigent, així com les calories de cadascun dels plats, als efectes de facilitar l'elecció per part dels comensals.

Aquesta informació, menús, contingut d'al·lèrgens i calories, hi constarà en el tauler que es disposarà a la entrada del menjador per donar a conèixer el menú del dia. Així mateix, estarà exposat el llistat de preus dels diferents serveis.

Els acompanyants dels pacients de llarga durada rebran (a l'habitació del pacient) un (1) tiquet de descompte diari permetrà tenir un descompte sobre el preu habitual de la cafeteria, aquest preu queda marcat en l'annexa OE "Menú acompanyant".

Els pacients que tenen una extracció al matí en el propi hospital rebran un tiquet per a poder gaudir de l'oferta "Esmorzar extraccions" marcat en l'annexa OE que consisteix en migentrepà (fred) o una mini pasta i una beguda calenta (cafè, tallat, infusions)

La marca de les aigües que es venguin a la cafeteria no podrà ser la mateixa que l'aigua que es serveix des de cuina com a extres alimentaris.

L'import de les consumicions serà abonat per qualsevol procediment que l'empresa adjudicatària pugui proposar, atenent sempre a la finalitat que no es generin cues per aquest motiu i a la pròpia transparència del procediment.

L'empresa adjudicatària haurà d'instal·lar una font d'aigua amb un sistema de filtres que millori el sabor de la mateixa. Aquesta font permetrà als treballadors poder servir-se aigua natural, aigua freda i aigua freda amb gas. La capacitat d'aquesta font haurà de ser al menys de 100 litres.

3.3. Servei de cafeteria als treballadors i al públic

La cafeteria de treballadors restarà oberta, en principi, des de les 7:30 h. fins les 16,00 h, els dies laborables de dilluns a divendres. La cafeteria de públic restarà oberta des de les 7,30 h. fins a les 19:00 h. tots els dies de l'any, sense perjudici que la Direcció de l'ICO i l'empresa adjudicatària acordin la modificació de l'horari i dies d'obertura en funció de la demanda efectiva.

Les cafeteries disposaran de servei de barra i de taules, en modalitat de servei en *self service*.

Els preus seran, com a màxim, els que s'indiquin en l'annex OE, sent objecte d'oferta en el concurs els preus de la cafeteria de públic i de treballadors.

Es preveu un servei de càterring amb el producte "pack esmorzar" consistent en:

- un entrepà fred o bikini
- una beguda calenta (cafè, tallat, infusions,..)

Aquest servei (pack esmorzar) es prestarà només a la cafeteria de treballadors i a petició de la direcció de l'ICO (no és un producte que els treballadors puguin adquirir)

El llistat de preus dels diferents serveis estarà exposat en la entrada i en l'interior de les cafeteries.



Disposicions comunes a ambdues cafeteries i menjadors:

L'alimentació que s'elabori pels professionals i pel públic haurà de proporcionar una dieta variada, completa, equilibrada i agradable, i amb l'adequada presentació. Aquesta ha de ser de qualitat i ha de fomentar els hàbits saludables mitjançant la dieta mediterrània i incorporant en l'alimentació més productes d'origen vegetal en la confecció dels menús

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.

Les cafeteries estan acreditades com a establiments promotors de l'alimentació mediterrània (acreditació AMED). L'empresa adjudicatària haurà de promoure aquest tipus d'alimentació i mantenir-ne l'acreditació.

No es permetrà, seguint les directrius de la [Instrucció 5/2018 del 19 de novembre de 2018](#), dispensar begudes alcohòliques destil·lades, ni la venda de tabac o de butlletes per a sorteigs. Tampoc està autoritzada la instal·lació i explotació de màquines escurabutxaques o de joc en general.

Pel que fa a la disposició de les taules i zones diferenciades a l'interior del recinte únic, s'ha de tenir en compte el fet d'habilitar, i fer respectar, una zona per a ús exclusiu de personal i altra destinada a ús de personal i públic.

En aquest sentit serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la correcta senyalització del recinte, tant pel que fa a les esmentades zones de públic i personal com pel que fa referència als circuits logístics interns, disposició de serveis i menjars així com tot el que respecta a la normativa de seguretat.

Per la seva banda, l'empresa adjudicatària realitzarà la neteja i condicionament general de totes les instal·lacions i estris de menjadors, cafeteries i cuina. Tant en la cafeteria de públic com la de treballadors hauran d'estar sempre en condicions òptimes de neteja, per això durant les 8,00 i fins les 10:30 i des de les 13:00 fins les 15:00 l'empresa adjudicatària posarà especial atenció en la neteja de les taules i les netejarà com a mínim cada 30 minuts i s'assegurarà que els carros per les safates no estan plenes.

L'empresa contractista realitzarà una enquesta a les cafeteries de públic i treballadors de manera quadrimestral per tal d'obtenir la valoració de satisfacció del client. El contingut d'aquesta enquesta es pactarà amb l'ICO però inclourà com a mínim els següents aspectes:

- Qualitat del menjar
- Quantitat del menjar
- Temperatura del menjar
- Presentació del menjar
- Proposta de millores

Gramatges dels entrepans:

Els gramatges mínims que hauran de tenir els pans dels entrepans:

- Panet d'entrepà petit / mini (mig entrepà): 50 gr
- Panet d'entrepà gran (entrepà): 80 gr

Els gramatges mínims que hauran de tenir a l'interior els mitjos entrepans son:

- Embotit fred o formatge: 30 gr
- Tonyina: 40 gr
- Bacó: 45 gr
- Llom: 65 gr

Els gramatges mínims que hauran de tenir a l'interior els entrepans grans son:

- Embotit fred o formatge: 45 gr
- Tonyina: 75 gr
- Bacó: 75 gr
- Llom: 100 gr



3.4. Productes

Amb la voluntat de minimitzar l'impacte mediambiental dels serveis de l'ICO i poder donar resposta a l'Acord de Govern del 30 de maig de 2022, les empreses licitadores hauran de:

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

Els procediments de recepció i emmagatzematge dels queviures hauran de preveure que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum d'una setmana per poder fer front a qualsevol contingència.

L'empresa adjudicatària implementarà els controls necessaris per garantir la correcta manipulació dels aliments i elaboració dels menús, garantint la utilització dels mètodes i estris adequats.

3.5. Prevenció de pèrdues i el malbaratament alimentari

L'empresa haurà de participar activament en el desplegament i compliment de la llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris conjuntament amb l'ICO.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar a l'ICO un projecte per tal d'aprofitar els seus excedents generats a les instal·lacions de l'ICO.

3.6. Servei de màquines de vending

3.6.1. Tipus i característiques de les màquines a instal·lar

- Màquines de begudes fredes.
- Màquines de begudes calentes.
- Màquines de cafè.
- Màquines d'aigua embotellada.
- Màquines d'aliments sòlids amb embolcall.

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](#).

Les màquines estaran dotades de les últimes tecnologies que facilitin un funcionament òptim, ocuparan l'espai estrictament necessari, tindran un disseny atractiu, es disposaran en una carcassa que pot integrar diverses màquines i tindran il·luminació pròpia. S'haurà d'aportar el disseny i característiques que es proposa **utilitzar**.

Les màquines de begudes fredes estaran dotades d'un sistema de refrigeració hermètic amb termòstat regulable, utilitzable per llaunes de 33 cl., productes en format PET de 50 cl., i disposaran al menys de 8 seleccions diferents.

La marca de les aigües que es venguin a les màquines no podrà ser la mateixa que l'aigua que es serveix des de cuina com a altres alimentaris.

Les màquines descrites anteriorment no podran constituir-se en suport de publicitat estàtica.

Les màquines de sòlids estaran destinades a la venda d'aliments saludables i entrepans, oferint una àmplia gamma de productes, els quals estaran adequadament il·luminats i refrigerats. Les màquines d'aliments hauran de disposar de sensor de caiguda de producte.



Les màquines de begudes calentes serviran cafè i altres begudes calentes i disposaran al menys de 8 seleccions, 5 per cafè en totes les variants i 3 per les seleccions de te, llet i xocolata. Es podrà seleccionar la quantitat de sucre. No estarà permesa l'expedició de begudes alcohòliques.

Les màquines de begudes calentes hauran d'incorporar un sensor de tassa per no dispensar got si l'usuari utilitza una tassa pròpia. En aquest supòsit, si que dispensarà una paletina biodegradable. Si l'usuari no utilitza una tassa pròpia, hauran de dispensar un got i una paletina biodegradable.

Les màquines descrites anteriorment tindran comandaments accessibles per persones amb discapacitat física o sensorial, i s'haurà de garantir la possibilitat de pagar amb monedes o bitllets (de 5 i 10 euros), targeta del personal treballador i lectors de targetes de dèbit/crèdit.

La totalitat de les màquines hauran de portar moneders de canvi amb devolució de monedes de 0,05, 0,10, 0,20, 0,50 i 1,00 euros. (5 tubs)

L'empresa adjudicatària repartirà a tots els treballadors de l'hospital Duran i Reynals una tarja amb un microxip que serveixi com a moneder i per a beneficiar-se de les reduccions de preus ofertes en totes les màquines expenedores.

El número actual de màquines i la seva localització queda relacionat a l'annex 4 adjunt al present Plec, l'empresa licitadora haurà de fer una proposta del servei de vending, detallant la tipologia, quantitat i ubicació de les màquines.

Durant la duració del contracte el número de màquines podrà ser ampliat o reduït prèvia conformitat expressa de la Direcció de l'ICO.

L'empresa adjudicatària, o aquella en qui subcontracti el servei, haurà d'acreditar la seva experiència en contractes similars, que deurà ser d'un mínim de cinc anys.

3.6.2. Instal·lació, manteniment i explotació

Com a garanties d'una correcta prestació del servei de vending s'haurà d'acreditar documentalment que es visiten i revisen la totalitat de les màquines diàriament. S'haurà d'explicar quin mètode s'utilitzarà per controlar que es visiten diàriament la totalitat de les màquines.

Trimestralment s'hauran de realitzar visites d'auditoria i entregar copia de l'informe a la Direcció de l'ICO. Es lliurarà també informe mensual de l'activitat del *vending*, incloent facturació per màquina i quantitats de productes venuts.

L'empresa adjudicatària comptarà amb un supervisor o persona encarregada de la supervisió i atenció comercial els 365 dies de l'any.

Les averies que es produeixin els dies festius hauran de ser resoltes amb la mateixa celeritat que els dies feiners (màx. 24 hores). S'haurà d'acreditar disposar d'un servei tècnic de guàrdia per atendre les averies.

Les màquines s'instal·laran en els llocs confirmats conjuntament l'empresa licitadora (segons la seva proposta de servei) i la Direcció de l'ICO, no podent l'empresa adjudicatària fer ús d'altres llocs dels centres sanitaris sense l'autorització expressa de la Direcció.

L'empresa adjudicatària realitzarà l'explotació de les màquines al seu risc. Conservarà sempre la propietat de les mateixes. Correrà pel seu compte les operacions d'instal·lació, posada en marxa, reparacions neteja, les reclamacions, la recaptació de caixes i renovació dels productes a expendre,

Totes aquestes operacions seran realitzades en horari que no interrompi la correcta funcionalitat del Centre.

Les màquines es mantindran en tot moment en perfecte estat de neteja i higiene, conservació, funcionament. En cas que es detecti un desperfecte que no permeti la utilització de la màquina i es vegi en un estat brut o descuidat s'aplicarà una sanció de 50€ / dia des de l'inici de la incidència fins a la resolució de la mateixa.

L'explotació del servei es realitzarà sota el control de l'ICO, qui en qualsevol moment podrà realitzar la inspecció de les instal·lacions i supervisar el funcionament del servei.



L'empresa adjudicatària senyalitzarà clarament a cada màquina:

- El tipus de servei que presta.
- El nom de l'empresa.
- El telèfon mòbil codificat del manipulador-carregador.
- El telèfon d'atenció a l'usuari de l'empresa adjudicatària i l'adreça on poder fer les reclamacions o suggeriments.
- Els preus de venda al públic.
- Les instruccions de funcionament.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir una actitud responsable socialment i amb el medi ambient, tant en allò que fa als productes (embolcalls, fabricació responsable, gots, etc) com amb les màquines (baix consum energètic, reciclabilitat, etc).

3.6.3. Personal

L'empresa adjudicatària disposarà del personal necessari per realitzar les funcions esmentades en el punt anterior.

Estarà localitzable mitjançant telèfon mòbil per resoldre incidències i avaries, de dilluns a divendres de 08:00 a 18:00 hores i els dissabtes de 08:00 a 15:00 hores. La resta del temps deixarà activada la bústia de veu per recollir els missatges.

El número de telèfon mòbil estarà codificat per poder trucar des de qualsevol extensió i estarà anunciat en les màquines expenedores.

El personal de l'empresa adjudicatària que presti el servei haurà d'anar uniformat i identificat amb la targeta d'identificació que li subministrarà l'ICO.

L'empresa adjudicatària serà responsable dels treballadors que prestin el servei de manteniment de les màquines. És per això que l'ICO no tindrà cap obligació de tipus laboral, civil o administrativa en relació als mateixos. Aquest personal complirà amb les normes internes del Centre en matèria de seguretat i salut i autoprotecció i haurà de conèixer el Pla d'emergència del mateix. A requeriment de l'ICO, l'empresa adjudicatària haurà de presentar els justificants de estar al corrent en les obligacions amb la Seguretat Social de les persones al seu càrrec.

El personal que realitzi les funcions per l'execució d'aquest servei estarà format per part de l'empresa adjudicatària en matèria de manipulació d'aliments, segons la legislació vigent. L'empresa adjudicatària aportarà la documentació que acrediti la formació rebuda per aquests treballadors.

3.6.4. Règim econòmic

Els preus de venda al públic en general establerts en aquest Plec, i que es valoren en l'annex OE.

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

Per als treballadors de l'ICO i la resta d'empreses allotjades a l'Hospital Duran i Reynals, s'efectuarà un descompte en els preus de entre el 20 i el 40% i que cal definir en l'annex OE. En l'oferta presentada s'haurà d'especificar el funcionament de la targeta i el sistema de recàrrega.

3.6.5. Subministraments

L'ICO assumirà la despesa derivada dels subministraments ordinaris (aigua potable i electricitat), pel correcte funcionament de les màquines.

3.7. Altres serveis

L'empresa adjudicatària haurà d'estar en disposició d'oferir serveis de càterin extra o puntual tant a l'ICO com a la resta d'entitats ubicades a l'Hospital Duran i Reynals. Per a cada servei es pactaran els preus en base als continguts de producte i personal.



La facturació corresponent a aquests serveis es farà amb càrrec a l'empresa que els sol·liciti i amb referència a la persona peticionària del servei.

3.8. Requeriments especials

Les habitacions 7 i 8 de braquiteràpia es subministraran amb vaixel·la i coberteria d'un sol ús biodegradable, sense cost addicional.

4. Àrees físiques. Cuina, Cafeteries i Menjadors

L'ICO posa a disposició de l'empresa adjudicatària aquestes àrees, dotades amb tots els medis i equipaments necessaris per assumir les funcions que els correspon, segons relació de l'*annex 5*. L'equipament i maquinària relacionats en aquest annex són, i ho seran a la finalització del contracte, propietat de l'ICO i l'empresa adjudicatària tant sols n'adquireix en dret d'ús mentre duri el contracte i se'n és la obligació de fer-ne un bon ús i els manteniments necessaris per a mantenir-les en bon estat.

En el supòsit que l'empresa adjudicatària volgués fer ús de la cuina de l'ICO per a preparar àpats per a centres externs totalment aliens a l'ICO, aquesta hauria de fer una petició prèvia a la Direcció de l'ICO. En cas d'acceptació, l'ICO es reservarà el dret de rebre una contraprestació per l'ús dels espais i equipaments.

En el moment de l'adjudicació del servei es farà inventari de tots els elements que l'ICO posarà a disposició de l'empresa adjudicatària i aquest serà el responsable de la correcta utilització i conservació.

El manteniment de les àrees utilitzades serà executat per l'empresa adjudicatària amb els seus mitjans i al seu càrrec.

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

5. Funcionament

El servei de restauració està operatiu tots els dies de l'any en les zones de preparació, distribució, menjadors (en el de treballadors, només els laborables de dilluns a divendres) i rentat. Tota modificació haurà de comptar amb la autorització prèvia de l'ICO.

Actualment el sistema de producció és de tipus línia calenta, i no es pot canviar sense autorització explícita del centre.

Respecte el funcionament de les cafeteries i menjadors, les empreses licitadores presentaran una proposta per aconseguir la **màxima** eficiència en el servei de barra, així com el màxim confort en la zona d'usuaris. Aquesta proposta haurà d'incloure uns temps de servei màxim.

L'empresa adjudicatària, a l'inici del servei haurà de facilitar, per cadascuna de les diferents àrees de treball, la següent informació:

- a) Horaris i torns de funcionament, explicant possibles variacions pels caps de setmana i festius.
- b) Personal/llocs de treball adscrits a cadascuna de les àrees per toms, segons el següent apartat 6

Així mateix facilitarà informació de la plantilla de dietistes que les empreses licitadores assignaran amb expressió del currículum, l'horari, àmbit d'actuació i funcions assignades.

També facilitarà funcions, horaris i perfil professional dels responsables de la coordinació i direcció de tot el personal afecte a les dependències de l'Hospital Duran i Reynals i el Pla d'anàlisi de perills i punts de control crítics (APPCC).

6. Mitjans humans



L'empresa adjudicatària informarà a l'inici del contracte, la plantilla de personal que compromet per a la prestació del servei.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal afecte i es farà plenament responsable de la cobertura del servei en les condicions establertes.

L'empresa adjudicatària informarà mensualment a l'ICO de :

- Organització de la plantilla, llocs de treball i torns.
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual del mateix.
- RNT i RLC corresponents a tots els treballadors.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin, de la investigació realitzada i de les mesures preventives/correctores que se'n derivin. Aquesta informació s'haurà de lliurar directament al Servei de Prevenció de Riscos Laborals (SPRL) de l'ICO durant els primers 5 dies naturals i referida al mes anterior.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar compliment a la normativa laboral, de seguretat social i de prevenció de riscos laborals vigent, essent del seu exclusiu compte i càrrec el cost del compliment d'aquestes obligacions així com les sancions i responsabilitats que, en el seu cas, se'n derivin.

L'empresa adjudicatària serà responsable dels treballadors que prestin el servei. És per això que l'ICO no tindrà cap obligació de tipus laboral, civil o administrativa en relació als mateixos. Aquest personal complirà amb les normes internes del Centre en matèria de seguretat i salut i autoprotecció i haurà de conèixer el Pla d'emergència del mateix. A requeriment de l'ICO, l'empresa adjudicatària haurà de presentar els justificants de estar al corrent en les obligacions amb la Seguretat Social de les persones al seu càrrec.

Tot el personal del servei, rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, incloent els aspectes específics de Prevenció de riscos laborals corresponents a cada lloc de treball, quedant reflectit en el Pla de Formació que les empreses licitadores hauran de presentar. El cost i la realització de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària acreditarà que el personal emprat no pateix o no es portador de cap malaltia que es pugui transmetre, mitjançant la corresponent certificació d'aptitud mèdica. Tanmateix s'haurà d'acreditar la certificació de manipulador d'aliments d'aquelles persones que els hi sigui exigible. Aquesta documentació s'ha de lliurar al SPRL de l'ICO

Els treballadors hauran de ser valorats per la seva Unitat de Salut Laboral del Servei de Prevenció de Riscos Laborals i els corresponents certificats d'aptitud laboral seran lliurats periòdicament al SPRL de l'ICO.

L'empresa adjudicatària disposarà en el centre de personal amb formació tècnica i dietètica adequada i suficient, amb presència física durant totes les hores de funcionament del servei, per tal d'assegurar el compliment del Protocol dietètic, el recompte de les sol·licituds de dietes, la complementació de les fitxes dietètiques per a l'emplatat i la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada una de les Unitats d'hospitalització i altres serveis, i assegurar que els aliments hi arribin en perfectes condicions en quant a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat.

La plantilla inclourà obligatòriament almenys un/a dietista-nutricionista, que permeti cobrir totes les necessitats de l'hospital.

L'empresa adjudicatària col·laborarà amb l'ICO, mitjançant els seus propis tècnics, en la informació a l'usuari en relació a la seva dieta. S'establiran reunions periòdiques entre el servei de restauració (incloent les dietistes), la UFNC i el responsable d'hoteleria de l'ICO per assegurar un correcte funcionament del servei. Així mateix la col·laboració del servei de restauració amb l'ICO ha de ser completa, per assegurar que l'alimentació dels pacients cobreix les necessitats nutritives dels mateixos.

L'empresa adjudicatària, estarà obligada a comunicar diàriament a l'ICO les baixes, accidents laborals malalties professionals, vacances, permisos, etc. del personal, i en general qualsevol incidència relacionada amb l'assistència dels empleats al seu lloc de treball. Aquesta informació s'haurà de lliurar a Serveis Generals i a Servei de Prevenció de Riscos Laborals de l'ICO

L'empresa adjudicatària nomenarà unia cap d'explotació amb formació suficient, experiència mínima de 2 anys en centres sanitaris i amb permanència i dedicació diària i exclusiva al centre. Aquesta persona



haurà de conèixer les seves responsabilitats i funcions. Serà el primer interlocutor vàlid amb l'ICO i, per tant, la seva incorporació haurà de ser aprovada per la Direcció del centre. Així mateix, per causa degudament justificada, la direcció podrà sol·licitar la seva substitució i l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la sol·licitud.

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació haurà de ser aprovada per la Direcció de l'ICO, per la qual cosa es facilitarà currículum professional de la persona proposada, adjuntant-ne el corresponent certificat d'aptitud mèdica així com que ha rebut la formació del PRL a nivell bàsic.

En cas de vaga del personal propi, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el total compliment dels serveis d'alimentació a pacients i personal assistencial.

Els perjudicis que el personal de l'empresa adjudicatària pugui ocasionar en els locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altre propietat de l'ICO, ja sigui o no per una conducta negligent o dolosa, habilitaran l'ICO per a reclamar de l'empresa adjudicatària la corresponent indemnització, si així ho considera la Direcció del Centre, que podrà deduir la compensació procedent de les factures que presenti l'empresa adjudicatària.

6.1. Adequació de la plantilla

L'empresa adjudicatària podrà adequar la plantilla amb l'objecte del seu ajust a les necessitats qualitatives i quantitatives derivades de l'organització prevista per a l'execució del servei (incloses les cobertures per absentisme, vacances, torns festius i dies de lleure), i la seva progressiva evolució cap a configuracions òptimes de plantilla.

En cas de contractació per cobertures, l'empresa adjudicatària prioritzarà la contractació de persones discapacitades, amb risc d'exclusió social i tots aquells col·lectius amb dificultats per accedir al món laboral.

Per dur a terme l'adequació de la plantilla caldrà l'autorització prèvia i expressa de l'ICO en els casos següents:

- Per qualsevol augment o disminució de la plantilla fixa.
- Per qualsevol substitució de caràcter definitiu de la plantilla fixa.
- Per qualsevol canvi de categoria laboral o qualsevol altra disposició que suposi un increment de la massa salarial global, susceptible d'una futura subrogació.

En cas d'infringir aquestes normes, l'empresa adjudicatària serà considerada com a única responsable de les conseqüències que del fet es puguin derivar.

A fi que els acords socio-laborals entre l'empresa i el treballador, què modifiquin les condicions laborals i/o salarials d'aquests, tinguin validesa i efectivitat, serà necessari el previ consentiment escrit de l'ICO. En cas contrari, els acords es consideraran nuls de ple dret i, per tant, no tindran cap tipus de validesa. A més, l'ICO es reserva el dret d'emprendre les accions judicials que consideri oportunes.

L'empresa adjudicatària uniformarà, al seu càrrec, el personal que presti servei en els locals de l'Hospital Duran i Reynals destinats al servei de Restauració. Aniran uniformats amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible. El model d'uniforme haurà de ser aprovat per la Direcció de l'ICO.

L'empresa adjudicatària haurà de proporcionar roba d'abric (armilles o jaquetes) a l'hivern a tot el personal que hagi de treballar en espais refrigerats.

Estarà expressament prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre de l'uniforme, que no siguin els homologats, o la utilització de roba de carrer.

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



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

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre hospitalari.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina o altres zones de preparació d'aliments, s'hauran de protegir degudament amb bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors. A tal efecte, en els accessos al recinte hi haurà sempre un estoc suficient dels elements de protecció.

6.2. Subrogació de personal

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar el personal que actualment presta serveis en la cuina, cafeteries i menjador laboral i de públic de l'ICO i que figura a l'annex 6.

6.3. Formació

L'empresa adjudicatària desenvoluparà els programes adequats de formació general i de les tècniques específiques per a que el personal que desenvolupa les prestacions assignades actuï amb els mètodes i sistemàtiques adequades, complint els paràmetres de qualitat adequats i observant sempre els protocols establerts i totes les normes de seguretat laboral.

Es considera prioritari establir un programa de formació del personal que contingui com a mínim el següents temes:

- Higiene en cuina
- APPCC
- Manipulació d'aliments
- Minimització de riscos
- Residus i manipulació
- Ambiental: utilització raonable de recursos, estalvi d'energia i aigua

Aquest Programa formarà part de l'oferta i serà vinculant per a l'empresa adjudicatària.

En el cas que, per a qüestions concretes d'especialització, s'estimés necessari l'assessorament tècnic o la formació específica del personal de l'empresa contractada, aquesta vindrà obligada al mencionat assessorament, sense cap càrrec.

7. Inversions i reposicions per àrea funcional

L'empresa adjudicatària aportarà tots els elements necessaris per a la correcta prestació del servei, tals com carros i safates de distribució, cafeteres, termos, vaixelles, coberts, etc, i s'encarregarà de la reposició dels mateixos durant la vigència del contracte, podent ser retirats a la finalització del contracte.

També haurà de subministrar i instal·lar el sistema per a l'expedició de tiquets pel pagament dels serveis per part del personal, o d'altre sistema alternatiu que proposi, en número suficient segons la intensitat operativa. El lloc on s'hagin de situar es decidirà d'acord entre les dues parts.

En la barra dels menjadors es disposaran màquines caixers i TPV, també en nombre suficient d'acord amb les exigències i intensitat del servei.

7.1. Inversions de reposició de maquinària

Es preveu en el present contracte una bossa de reposició de maquinària anual que s'utilitzarà en el supòsit de detectar una avaria o deficiència en el funcionament d'un equip que resulti impossible de reparar. L'empresa adjudicatària procedirà a la seva substitució. En aquest sentit, presentarà un informe tècnic.



detallat que inclourà tres propostes alternatives, acompanyades dels corresponents pressupostos, els quals seran presentats als representants de l'ICO. Aquests, en col·laboració amb l'empresa adjudicatària, hauran de decidir de comú acord quina opció és la més idònia i beneficiosa per a les necessitats del servei.

Els equips proposats hauran de comptar amb una solvència àmpliament reconeguda i estar avalats per les acreditacions de qualitat pertinents. A més, l'aplicació d'aquests equips ha de seguir de manera escrupolosa les normes del saber fer i les recomanacions d'ús proporcionades pels fabricants, assegurant així un rendiment òptim i la màxima eficàcia en la seva utilització.

Un cop acceptats aquests costos per part de l'ICO, l'adjudicatari realitzarà els treballs i posteriorment tramitarà la corresponent factura. El responsable de l'ICO i de l'empresa adjudicatària revisaran mensualment l'estat de la bossa de reparacions i el saldo disponible.

Cal destacar que l'empresa adjudicatària haurà de posar un interès especial en mantenir una homogeneïtat en els equips instal·lats sempre que sigui possible. Només en casos d'impossibilitat tècnica s'acceptarà la instal·lació de materials diferents, sempre i quan siguin similars i totalment compatibles amb la resta de la instal·lació.

Pel que fa als costos associats a aquesta substitució, seran assumits íntegrament per l'empresa adjudicatària. Aquests costos es reflectiran de manera detallada en la facturació corresponent al mes següent de la reposició. Per garantir la cobertura d'aquesta despesa, l'ICO disposa d'una partida pressupostària amb un límit màxim de 75.000 € anuals (sense IVA), la qual serà utilitzada amb criteris d'eficiència i minimització de costos en aquest tipus d'incidències.

8. Normativa, inspeccions i control

8.1. Normativa

Totes les instal·lacions, els processos i els materials utilitzats s'adequaran en tot moment a les disposicions legals i reglamentacions actuals i futures, tant si són d'àmbit català, estatal o europeu. La seva adequació a la normativa vigent serà responsabilitat i a càrrec de l'empresa adjudicatària. De igual manera serà responsable de les accions que derivin de les actes de les inspeccions d'organismes oficials.

L'empresa adjudicatària es compromet al compliment de les normatives actuals i futures, establertes en la Llei de Prevenció de Riscos Laborals.

8.2. Inspecció i control

L'ICO establirà els sistemes de control de qualitat periòdics que cregui adients, a banda dels controls interns que desenvolupi l'empresa adjudicatària. Mitjançant els mateixos es comprovarà la qualitat i quantitat de les matèries primeres utilitzades i dels productes elaborats a la cuina o servits de cuines externes, el compliment de les normes d'higiene en la manipulació dels aliments, dels locals i dels materials utilitzats. Així mateix s'atendrà la presentació i el compliment de l'horari del servei dels menjars.

Durant la prestació del servei es realitzaran fins a 2 tast per setmana dels diferents menús (pacients o cafeteria) sense cost extra per a l'ICO.

Amb caràcter mensual es realitzaran reunions de seguiment dels serveis de restauració per pacients, de cafeteria i de vending. En aquesta reunió l'empresa adjudicatària haurà de presentar la informació descrita en el punt 14 del present PPT de manera estàndard i qualsevol altra documentació que justifiqui la qualitat del servei o per petició específica de l'ICO. S'aixecarà acta de les corresponents reunions.

L'ICO es reserva el dret de realitzar o sol·licitar, els controls que considerin adients i en particular els següents:

- Disseny i preparació de les dietes
- Qualitat de les matèries primeres
- Presentació, qualitat i quantitat dels plats elaborats
- Controls bacteriològics d'estris i d'aliments



L'ICO aportarà el personal necessari per aquesta activitat i designarà la persona (adscrit a Serveis Generals i Infraestructures) que assumirà la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb la què tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal del servei.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques.
- Rebrà els resultats dels anàlisis bacteriològics i d'altres controls.
- Realitzarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització dels règims, etc).
- Controlarà el compliment de les normatives higièniques i sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, vehicles, equipament, estris, etc), i d'altres establertes legalment.
- Supervisió de l'acompliment del contracte en general.
- Revisió del compte de resultats, en el mes i acumulat anual, dels serveis de pacients, cafeteria de públic, cafeteria de treballadors i vending.

L'empresa adjudicatària restarà obligada a atendre les indicacions que aquesta persona li comuniqui, que poden incloure el rebuig de matèries primeres o d'aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes pel consum.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment al servei d'Hoteleria de l'ICO de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària restarà obligada en tot moment a permetre l'accés a les instal·lacions pròpies del servei al servei d'Hoteleria i altres persones de la Direcció del Centre i/o persona autoritzada per la direcció de l'ICO, no podent impedir-ho sota cap concepte.

L'ICO podrà encarregar a empreses externes la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, i l'empresa adjudicatària estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca. L'import d'aquests controls i auditories no podrà superar el 0,5% de la facturació anual tant del servei de restauració com de la facturació de les dues cafeteries i el vending.

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

9. Previsions serveis pensions, menús i cafeteria

Pel que respecta als serveis a prestar, i a títol només informatiu, la previsió del número de menús anuals a servir, és la següent:

Pacients	Dietes
Esmorzar	29.574
Dinar	37.056
Berenars	30.584
Sopars	31.127
Menú Hospital de dia	6.521

Menús personal de guàrdia	Menús
Esmorzar	2.025
Dinar	3.617
Berenars	2.036
Sopars	1.673

Treballadors ICO	Menús
Menú complet	37.929



Menú entrepà	607
Menú 1er plat	2.108
Menú 2n plat	5.636

Treballadors DiR	Menús
Menú complet	20.000
Menú 1er plat	1.000
Menú 2n plat	3.000

10. Obligacions de l'empresa adjudicatària

10.1. Manteniment

Serà a compte de l'empresa adjudicatària el manteniment, tant preventiu com correctiu, de les instal·lacions generals i espais de les zones habilitades per la cuina, cafeteries i menjadors.

Des de l'ICO es considera que, per al correcte i bon funcionament de la maquinària, cal fer un manteniment preventiu anual de totes les màquines i que aquest serà per compte de l'empresa adjudicatària. Així com el manteniment correctiu de les màquines, inclús les revisions i inspeccions oficials que siguin obligatòries. En aquest sentit, s'ha previst en el pressupost base de licitació els esmentats costos de manteniment preventiu i correctiu.

Les instal·lacions subjectes a normativa de seguretat industrial (Baixa tensió, gas, Contra Incendis, etc.) s'han de mantenir seguint la normativa vigent i passar les inspeccions obligatòries pertinents, a càrrec de l'adjudicatari. Qualsevol modificació a aquestes instal·lacions s'haurà de comunicar prèviament a l'ICO i tramitar el corresponent tràmit de legalització, essent a càrrec de l'adjudicatari la contractació dels tècnics acreditats per poder-ho realitzar i els projectes que siguin necessaris.

L'empresa adjudicatària haurà de dur un registre informàtic de les actes de les inspeccions i aquestes seran lliurades al servei d'Hoteleria en les reunions de control.

Quan s'hagi de substituir una màquina, bé sigui per avaria no reparable, bé sigui per obsolescència funcional, es procedirà d'acord amb l'establert en el punt 7.1. del present plec.

L'empresa adjudicatària comunicarà al servei d'Hoteleria les avaries importants produïdes en els equips o instal·lacions de l'hospital.

L'ICO revisarà periòdicament la maquinària i instal·lacions propietat de l'ICO i cedides en ús a l'empresa adjudicatària. Si en aquesta revisió es detecten avaries o deteriorament de les instal·lacions o maquinària es comunicarà a l'empresa adjudicatària donant un temps prudencial per la seva reparació. Si passat aquest temps no s'ha fet la reparació, l'ICO procedirà a realitzar-la repercutint el seu cost com a deducció de la factura mensual.

Els models i la qualitat hauran de ser aprovats per la Direcció de l'ICO.

La reposició de la vaixel·la, coberteria i cristalleria de tots els serveis correspondrà a l'empresa adjudicatària. Finalitzat el contracte, aquest material podrà ser retirat per l'empresa adjudicatària.

10.2. Control ambiental

L'empresa adjudicatària haurà d'incloure, en els seus protocols de treball, mesures ambientals amb la finalitat de minimitzar l'impacte del servei de cuina de l'ICO i al seu entorn.

D'entre les que consideri aplicar, caldrà que implementi:



- L'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable
- Els productes de paper que s'utilitzaran seran de paper 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible
- Vaixella d'un sol ús: en el supòsit d'haver d'utilitzar vaixella d'un sol ús, l'empresa adjudicatària haurà de garantir materials biodegradables.
- El cafè haurà de provenir d'agricultura ecològica i de comerç just: les empreses licitadores haurà de justificar documentalment que el cafè ofert està certificat d'acord amb el Reglament (CE) 834/2007 sobre producció i etiquetatge dels productes ecològics i que disposa d'un segell de comerç just, per exemple, el segell FAIRTRADE o equivalent

L'ICO en la seva voluntat de minimitzar l'impacte mediambiental de la seva activitat, vol disposar de les dades de les emissions de les empreses que presten els seus serveis a l'ICO. Trimestralment, l'empresa adjudicatària haurà de d'aportar la petjada de carboni del servei de restauració seguin la taula:

Categoria d'emissió	Emissions (tCO ₂ eq)	Consum	Unitats
Combustió en fonts mòbils(transport)			
Consum d'electricitat adquirida			
Materials, matèries primeres i productes			
Serveis de transport adquirits			
Transport i gestió de residus			
Consum d'aigua			

10.3. Residus

La recollida selectiva és un component essencial en la gestió de residus, i la seva implementació correcta és fonamental per minimitzar l'impacte ambiental i promoure la reutilització i el reciclatge de materials. A continuació, es presenta el llistat de residus que precisen d'una recollida selectiva, tant a la cuina central com a la cuina de cafeteria:

- Paper i cartró.
- Envasos de plàstic, vidre i metall.
- Residus orgànics.
- Olis de cuina

10.3.1. Tractaments generals

Per tal de garantir una bona segregació, l'empresa adjudicatària haurà de:

- Separació a la font: Els generadors de residus han de separar els materials reciclables i els residus orgànics en origen i disposar-los en contenidors específics per a la recollida.
- Contenidors i envasos: S'han de proporcionar contenidors adequats per a cada tipus de residu, amb etiquetes clares que n'indiquin el contingut i les pautes de separació. Els envasos han de ser de qualitat i duradors.
- Rutes de recol·lecció: S'establiran rutes de recol·lecció regulars per a cada tipus de residu, garantint la freqüència necessària i la disponibilitat de vehicles adequats.
- Educació i sensibilització: Es duran a terme campanyes educatives per informar i sensibilitzar la població sobre la importància de la recollida selectiva i les pautes de separació.



10.3.2. Tractaments específics segons residu

Segons el tipus de residu, l'empresa adjudicatària haurà de:

- a. Paper i cartró:
 - Es recolliran en contenidors específics.
 - Els materials han d'estar nets i secs.
 - S'establiran acords amb empreses de reciclatge.
- b. Envasos de plàstic, vidre i metall:
 - Es recolliran en contenidors diferenciats.
 - Es promourà la reducció del consum d'envasos d'un sol ús.
 - Es fomentarà el retorn d'envasos reutilitzables, si escau.
- c. Residus orgànics:
 - Es recolliran en contenidors aptes per a la compostació.
 - Es promourà el compostatge en origen i/o la recollida selectiva de residus orgànics per al tractament adequat.

10.4. Desinfecció, desratització i desinsectació

Es realitzaran per part de l'empresa adjudicatària, i seran al seu càrrec, les operacions de desinfecció, desratització i desinsectació, en totes les àrees assignades.

Tots els materials i productes utilitzats aniran a compte també de l'empresa adjudicatària. Hauran de ser prèviament autoritzats pel servei d'Hoteleria.

L'empresa adjudicatària està obligat a comunicar al servei d'Hoteleria, de manera immediata i fefaent, totes les deficiències i incidències que detecti.

10.5. Neteja

Anirà a compte de l'empresa adjudicatària la neteja completa (terra, parets, sostre, portes, finestres, punts de llum, filtres, campanes, elements d'evacuació de fums en la seva totalitat inclosa la xemeneia, decantador de greixos, maquinària i mobiliari i altres) de la cuina central, cafeteria de treballadors (i la seva cuina) i cafeteria de públic.

Tots els materials i productes utilitzats aniran a compte de l'empresa adjudicatària. Hauran de ser prèviament autoritzats pel servei d'Hoteleria.

L'empresa adjudicatària ha de mantenir el nivell de neteja i d'higiene que és exigible en qualsevol establiment d'hoteleria i especialment en un hospital, ajustant-se en tot moment a les indicacions que efectui el servei d'Hoteleria.

L'empresa adjudicatària haurà de presentar un Pla de neteja i higiene, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc., el qual haurà de ser aprovat per l'ICO.

Les màquines expenedores de tiquets del menjador per als treballadors s'hauran de netejar, com a mínim un cop al dia.

10.6. Control higiènic - sanitari

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

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

L'empresa adjudicatària efectuarà els controls periòdics dels manipuladors així com qualsevol altre co



exigit per la legislació vigent.

L'empresa adjudicatària lliurarà al servei d'Hoteleria còpia de tots els documents acreditatius del compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics i actes de les inspeccions.

L'ICO, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats a criteri del propi ICO.

El cost d'aquests controls també seran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

10.7. Fluids i energia

L'ICO contracta i facilita a l'empresa adjudicatària els subministraments corresponents d'aigua, gas natural i electricitat, així com l'eliminació dels residus dipositats en el magatzem central, tant per la cuina com per les cafeteries i menjadors. El cost dels serveis consumits seran repercutits íntegrament a l'empresa adjudicatària, segons lectures de comptadors sectorials i aplicació de tarifes i impostos facturats per l'empresa subministradora a l'ICO. En tot cas, l'ús dels serveis es farà sempre sota criteris d'estalvi i eficiència energètica, que seran sempre exigibles a l'empresa adjudicatària.

11. Despeses a càrrec de l'empresa adjudicatària

- Manteniment i reparacions de les màquines i equipament mobiliari en cessió d'us (inclosa evacuació de fums des de l'origen fins el final). Igual per als equips aportats per l'empresa adjudicatària, incloses les màquines de *vending*.
- Assegurances, llicències i taxes d'activitat, impostos, etc.
- Reposicions dels elements i equipaments aportats per l'ICO i que s'han deteriorat per una inadequada utilització o conservació.
- Reposició de la vaixel·la, coberteria i cristalleria i d'altres estris
- Revisions i inspeccions obligatòries d'instal·lacions, de la maquinària i equipaments, segons les normatives vigents en cada moment
- Controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació a petició de l'ICO i realitzat per una empresa externa.
- Controls bacteriològics a les àrees, elements i productes, inclús els encarregats per l'ICO.
- Neteja, bugaderia i desinsectació.
- Personal necessari per a la prestació del servei.
- Formació del personal.
- Despeses consums energètics.
- Altres despeses que es puguin repercutir previ acord de les parts.
- Subministrament, instal·lació i manteniment de les màquines expenedores de tiquets i caixes (TPV), software de gestió de cafeteries i software de gestió de pacients amb les llicències necessàries.

12. Ajustament del servei en casos excepcionals i compensació per l'ús de les instal·lacions

12.1 Durant la vigència del contracte o la seva pròrroga, es contempla la possibilitat d'adaptar el servei en **situacions excepcionals, com ara pandèmies globals o altres esdeveniments** o situacions imprevistes.



que no siguin imputables al contractista i que incideixin de forma rellevant en l'economia del contracte.

L'àmbit d'actuació per pal·liar les possibles conseqüències sobre l'economia del contracte i per garantir la qualitat del servei seran, per ordre de prelación:

- Reorganització dels serveis per part del contractista, amb aprovació per part de l'ICO.
- Reordenació de recursos assignats al contracte pel contractista, amb aprovació per part de l'ICO.
- Negociació d'ambdues parts per la modificació, adaptació o supressió de serveis.
- Negociació per la compensació econòmica dels costos d'estructura assumits pel contractista, durant les situacions indicades.
- Resolució contractual de mutu acord.

Aquest procés estarà orientat a garantir la continuïtat i la qualitat dels serveis per satisfer les necessitats fonamentals de l'ICO, adaptant-los de manera flexible i eficaç a cada situació particular que pugui emergir, en consonància amb els estàndards establerts i les necessitats específiques de l'ICO.

12.2 Al marge d'aquestes situacions excepcionals anteriorment indicades, **quan el volum de vendes de cafeteria de treballadors i pública i vending de manera acumulada no assoleixin el 60%** del volum de vendes estimat a la memòria justificativa del contracte, sempre que gestió del servei es consideri correcta pels serveis tècnics de l'ICO segons els estàndards previstos al present plec de prescripcions tècniques, ambdues parts negociaran la compensació al contractista dels costos d'estructura fins que s'acordi la resolució contractual de mutu acord, si s'escau.

12.3 Així mateix, amb l'objectiu de compensar a l'ICO la utilització de les cafeteries i zones comunes (vending), sempre que el contracte no es trobi en una situació excepcional com les anteriorment indicades, el contractista haurà de satisfer a l'ICO en concepte de **compensació per l'ús dels espais indicats un 5% de la facturació anual de les cafeteries de treballadors i públic i vending.**

En ambdós supòsits indicats 12.2 i 12.3 (ja sigui a instància del contractista o de l'ICO) el contractista haurà de presentar una auditoria externa del compte d'explotació a l'ICO, assumint el cost de la mateixa.

13. Prevenció de riscos laborals i plans d'emergència

Respecte els plans d'emergència i autoprotecció de l'Hospital, l'empresa contractada s'haurà d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la de les altres persones que puguin romandre en el centre, i per preservar la integritat dels béns i patrimoni del centre. A tal efecte, en el moment de la signatura del contracte derivat de l'adjudicació, l'ICO proporcionarà la normativa interna per a empreses subcontractades i les normes generals d'evacuació.

L'empresa adjudicatària es compromet a facilitar als seus treballadors/es la seva participació en els cursos de formació del Pla d'Autoprotecció que l'ICO organitzi i farà distribució entre els seus professionals de les normes a seguir davant una situació d'emergència.

En el cas que a l'ICO li fos imposada alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com a conseqüència de l'incompliment de mesures preventives per part del personal de l'empresa adjudicatària, l'ICO repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària haurà de participar en totes les reunions de coordinació empresarial que convoqui l'ICO, incloses les d'aspectes de Prevenció de Riscos Laborals.

Tanmateix, l'empresa adjudicatària informará al SPRL de l'ICO de la Mútua d'Accidents que té contractada així com les característiques del seu SPRL i dades de localització i de qualsevol canvi que es pogués produir.

14. Requisits d'informació



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

- Informació en suport informàtic, i editable, de tots els indicadors de l'activitat, per centres de cost, segons model a consensuar entre les parts. Com a mínim ha d'incloure:
 - Número de menús laborals
 - Número de menús de pacients (segregats en esmorzar, dinar i sopar) i per unitats
 - Número de menús de guàrdia
 - Percentatge de dietes servides
 - Extres alimentaris (per famílies):
 - Imputables a pacients
 - Estocs de planta
 - Número incidències derivades d'inspeccions
 - Despesa de cuina per pensió produïda
 - Tones de menjar comprat
 - Resum de productes consumits
 - Cafeteries:
 - Personal: Facturació mensual desglossada per dies i articles
 - Públic: Facturació mensual desglossada per dies i articles
 - Vending:
 - Facturació per màquina
 - Quantitat dispensada dels productes a per cada màquina
- Informació de caràcter laboral:
 - * RNT i RLC corresponents a tots els treballadors
 - * Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i cafeteries amb les seves hores de jornada setmanal
 - * Hores totals setmanals
 - * Percentatge general d'absentisme
 - * Còpia dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents

L'empresa adjudicatària confeccionarà una Memòria anual del servei, amb avaluació de la prestació realitzada, anàlisi d'incidències i propostes de millora.

15. Responsabilitat civil

A l'inici de la prestació del servei, l'empresa adjudicatària haurà de presentar la pòlissa de l'assegurança de Responsabilitat Civil per les activitats i serveis que li són encomanats, inclòs el de la intoxicació alimentària, amb una quantitat assegurada mínima de CINC MILIONS D'EUROS (5 M €).

16. Duració del contracte

La durada del contracte objecte d'aquest Plec serà d'un any, amb possibilitat d'un any de pròrroga, segons el Quadre de Característiques del Plec de Condicions Administratives.

17. Oferta econòmica

Els licitadors presentaran la seva oferta econòmica en els termes indicats a l'informe de necessitats i quadre de característiques que regeix la licitació.

18. Finalització del contracte.

A la finalització del contracte l'empresa adjudicatària haurà de retornar a l'ICO, en perfecte estat



conservació i funcionament (amb el lògic desgast per l'ús), totes les instal·lacions i estris que va rebre i els que s'haguessin incorporat en funció del pla d'inversions, d'acord amb les condicions d'aquest concurs.

19. Extinció del contracte

Seràn causes de resolució d'aquest contracte les previstes legalment a la LCSP.

20. Infraccions i sancions

Es consideren faltes imputables a l'empresa adjudicatària aquelles relacionades amb l'incompliment de les obligacions i requisits establerts en les prescripcions tècniques i administratives que regulen la contractació. Aquestes faltes poden incloure, entre d'altres, les següents infraccions:

20.1. Infraccions lleus

Seràn considerades infraccions lleus:

- La prestació defectuosa del servei, que no sigui considerada com una greu pels responsables de l'ICO.
- El retràs, negligència i descuit en el compliment de les actuacions i obligacions marcades pel servei quan no siguin considerades com greus.
- Les faltes reiterades (a partir de la segona en el termini d'un mes) en la uniformitat dels treballadors.
- La falta de puntualitat en el lliurament dels documents requerits en el present plec.
- No complir amb els requisits d'eficiència energètica.
- Ús negligent dels recursos materials.
- La utilització de recursos propis de l'ICO, sense l'autorització expressa de la Direcció del Centre
- El tracte incorrecte dels empleats de l'empresa amb el personal de l'ICO o usuaris del recinte de l'ICO.
- Realització dels treballs fora dels inclosos en els programes, sense autorització del responsable de l'ICO.
- El no compliment del temps màxim de cua a la cafeteria, fins a 10 minuts, dues vegades en 1 en període d'un mes.
- No complir amb els gramatges establerts fins a 5% en 2 vegades en 30 dies.
- Disminuir la puntuació de l'enquesta de satisfacció de l'ICO en 5% respecta el valor anterior.

20.2. Infraccions greus

Seràn considerades infraccions greus:

- La comissió de tres infraccions lleus en el transcurs d'un any.
- La prestació defectuosa del servei que siguin considerades com a greus pels tècnics de l'ICO.
- Les reiterades queixes (a partir de la segona en el termini d'un mes) dels usuaris i/o responsables de les Unitats, constatades de forma objectiva pels responsables de qualitat de



l'ICO conjuntament amb el representant de l'empresa, i imputables a deficiències del servei per part de l'empresa.

- La negativa a realitzar serveis ordenats verbalment i ratificats per escrit pels responsables de l'ICO.
- La no resolució de les deficiències detectades, en el temps i forma acordades pels responsables de qualitat de l'ICO conjuntament amb el representant de l'empresa.
- L'incompliment del Pla de Formació indicat a l'oferta de l'empresa.
- La manipulació inadequada de productes, maquinària, fonts d'energia, etc, que per la seva importància sigui susceptible de ser considerada infracció greu pels tècnics de l'ICO.
- La manca en el manteniment adequat de les instal·lacions i elements facilitats per L'ICO
- La realització de qualsevol aplicació de tractament o manipulació d'elements i màquines sense l'autorització del tècnic de l'ICO.
- Simulació o engany en l'incompliment del servei.
- La no substitució o compra dels mitjans i consumibles segons el que especifica el present plec de prescripcions tècniques.
- Proporcionar informació confidencial a terceres persones sense autorització de l'ICO.
- El tracte ofensiu verbal o agressions físiques a companys, usuaris o personal de l'ICO.
- El no compliment del temps màxim de cua a la cafeteria, més de 10 minuts fins a 15 minuts, dues vegades en 1 en període d'un mes.
- No complir amb els gramatges establerts fins a 10% almenys 2 vegades en un 30 dies.
- Disminuir la puntuació de l'enquesta de satisfacció de l'ICO en 15% respecte el valor anterior.
- Obtenir una puntuació de l'enquesta de satisfacció de l'ICO inferior al 7,0 sobre 10.

20.3. Infraccions molt greus

Es consideraran infraccions molt greus:

- La comissió de dos infraccions greus en el transcurs d'un any.
- La paralització total i absoluta de l'execució de les prestacions objecte d'aquest contracte imputable a l'empresa adjudicatària.
- La manipulació inadequada de productes, maquinària, fonts d'energia, etc...; que per la seva importància puguin ocasionar lesions en els usuaris o problemes en l'apertura i ús de la instal·lació.
- Realització de qualsevol acte o negligència en el compliment de les obligacions que impedeixin l'apertura de la instal·lació.
- L'incompliment del termini d'inici de l'execució de les prestacions.
- La resistència als requeriments efectuals per l'ICO, o la seva inobservança, quan produeixi un perjudici molt greu a l'execució del contracte.
- Qualsevol conducta constitutiva de delictes.
- El falsejament de les prestacions consignades a la subcontractació de prestacions i de cessions contractuals.
- L'incompliment de la normativa de prevenció de riscos laborals per part dels treballadors de l'empresa, per falta de mesures d'autoprotecció o per desconeixement de la mateixa



- No pagament del salari dels treballadors corresponent a un període inferior a 2 mesos - no necessàriament consecutius.
- No pagament del salari dels treballadors corresponent a un període igual o superior a 2 mesos - no necessàriament consecutius.
- El no compliment del temps màxim de cua a la cafeteria, fins a 10 minuts, deu vegades en 1 en període d'un mes.
- El no compliment del temps màxim de cua a la cafeteria, més de 10 minuts fins a 15 minuts, cinc vegades en 1 en període d'un mes.
- El no compliment del temps màxim de cua a la cafeteria, més de 15 minuts, dues vegades en 1 en període d'un mes.
- No complir amb els gramatges establerts fins a 15% almenys 2 vegades en un 30 dies.
- Disminuir la puntuació de l'enquesta de satisfacció de l'ICO en 20% respecte el valor anterior.
- Obtenir una puntuació de l'enquesta inferior al 6,0 sobre 10.

21. Règim de penalitats

Si en el desenvolupament del contracte s'observessin deficiències o faltes en el compliment del Plec de Condicions Tècniques i/o de la oferta, es requerirà una resolució ràpida i adequada a la problemàtica.

Si, a més, es constata de forma clara com a responsabilitat de l'empresa adjudicatària, s'aplicaran les següents penalitats:

- Les faltes lleus es penalitzaran amb un 1% de la facturació mensual per cada falta fins a un acumulat del 10% (10 faltes)
- Les faltes greus es penalitzaran amb un 2,5% de la facturació mensual per cada falta fins a un acumulat del 15% (6 faltes)
- Les faltes molt greus es penalitzaran amb un 5% de la facturació mensual per cada falta fins a un acumulat del 20% (4 faltes)

En el cas específic de les màquines de vending, quan es detecti un desperfecte que no permeti la utilització de la màquina o es confirmi que la màquina està bruta o descuidada; s'aplicarà una sanció de 50€ / dia des de l'inici de la incidència fins a la resolució de la mateixa.

En el cas específic de les averies o deteriorament de les instal·lacions i maquinaria que l'ICO hagi hagut de fer la reparació, se li aplicarà una penalització de 150 € / dia des de la comunicació fins a la reparació final de la mateixa.

En cas de produir-se qualsevol incompliment dels indicats en l'apartat 20 del present document, i constatada de forma objectiva la responsabilitat de l'empresa adjudicatària, s'aixecarà acta per la persona responsable de qualitat designada per l'ICO, fent constar de forma expressa els fets i les conclusions i notificant per escrit aquesta deficiència a la Direcció de l'empresa adjudicatària, conjuntament amb la sanció aplicable. Després de la comunicació d'aquesta sanció a l'empresa adjudicatària, l'ICO podrà descomptar el import de la sanció de la primera factura mensual presentada per l'empresa adjudicatària. Aquests imports descomptats en concepte de sanció poden ésser acumulatius i en cap cas, es podrà al·legar indefensió, desproporció, excés de cel per part dels responsables de l'ICO o desequilibri econòmic del contracte. No obstant això, la suma de sancions per part de l'ICO estarà limitada i no podrà superar l' import màxim corresponent al 5% de la facturació mensual.

En el cas de que es produeixin sancions de forma reiterada en diversos mesos, què igualin o s'aproximin a un percentatge màxim de sanció establert al punt anterior, es podrà iniciar un expedient de resolució de contracte.

Tot l'anterior és sense perjudici del dret de l'empresa adjudicatària de presentar en forma la seva disconformitat. En aquest cas, les controvèrsies derivades del règim de penalitats es resoldran pel sistema de resolució de conflictes.



de mediació segons clàusula que s'incorporarà al contracte.

22. Pressupost

El pressupost anual màxim, s'obté d'aplicar els preus unitaris base als diferents conceptes que integren les prestacions del contracte (serveis als pacients, a l'Hospital de dia, al personal de guàrdia i serveis extres a plantes), i és de 962.265.09 € anuals (sense IVA) .

El detall del pressupost és el següent:

Concepte	n° àpats previstos		preu unitari 2024 s/IVA	Import 2024 total s/ IVA	preu unitari 2025 s/IVA	Import total 2025 s/ IVA
Pensió Completa			19,30 €		19,30 €	
Esmorzar	14.787	18,0%	3,47 €	51.370,04 €	3,47 €	51.370,04 €
Dinar	18.528	37,0%	7,14 €	132.308,45 €	7,14 €	132.308,45 €
Berenar	15.292	10,0%	1,93 €	29.513,56 €	1,93 €	29.513,56 €
Sopar	15.564	35,0%	6,76 €	105.131,44 €	6,76 €	105.131,44 €
Ressopó	14.196			- €	- €	- €
Menús Personal Guardia			19,30 €		19,30 €	
Esmorzar	1.013	18,0%	3,47 €	3.517,43 €	3,47 €	3.517,43 €
Dinar	1.809	37,0%	7,14 €	12.914,50 €	7,14 €	12.914,50 €
Berenar	1.018	10,0%	1,93 €	1.964,74 €	1,93 €	1.964,74 €
Sopar	837	35,0%	6,76 €	5.650,56 €	6,76 €	5.650,56 €
Catering cafeteria	5.500		2,50 €	13.750,00 €	2,50 €	13.750,00 €
Menú Hospital de dia	3.261		3,50 €	11.411,75 €	3,50 €	11.411,75 €
Extres Planta				70.692,58 €	70.692,58 €	70.692,58 €
Serveis Especials				5.407,50 €	5.407,50 €	5.407,50 €
Inversions de reposició de maquinaria				37.500,00 €	37.500,00 €	37.500,00 €
TOTAL				481.132,54 €		481.132,54 €
				1ª meitat any		2ª meitat any



23. Annexes

Annex 1: Manual de dietes de l'ICO

Annex 2: Horaris d'emplatat i lliurament

Annex 3: Guia d'ambientació de menjadors

Annex 4: Màquines de vending. Ubicacions i tipus

Annex 5: Dotació d'equipaments de cuina i cafeteria aportats per l'hospital

Annex 6: Llistat personal a subrogar

Oriol Franco Trujillo

Responsable de Serveis Generals

Servei de Gestió de Processos, Tecnologia i Serveis Generals

