

Expedient: 0371_25

Entitat: Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

Tipus: mixt

Procediment: obert

Tràmit: ordinari

Objecte: contractació mixta del servei de cuina i la concessió de serveis per l'exploració de la cafeteria i les màquines expenedores (vènding) de begudes i altres productes alimentaris, de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus.

Salut/



Plec de prescripcions tècniques

Índex

1. SERVEI A PRESTAR.....	2
1.1. Tipus de restauració:	2
1.2. Previsions de consums:	3
1.3. Funcions de l'empresa adjudicatària:.....	4
2. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS	5
2.1. Serveis:	5
2.2. Cafeteria de personal, menjador de personal.....	14
2.3. Concessió de la cafeteria de públic	16
3. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI	18
3.1. Personal	18
3.2. Equipament, maquinària i utillatge	22
3.3. Manteniment.....	23
3.4. Reposició de vaixella, cobrateria i cristalleria	24
3.5. Neteja i desinfecció	24
3.6. Desinsectació i desratització	25
3.7. Control higienicosanitari	25
3.8. Medi ambient	25
3.9. Altres despeses derivades del servei de cuina	26
3.10. Prevenció de riscos laborals i plans d'emergència	27
4. APORTACIÓ DE L'HOSPITAL	27
4.1. Subministrament d'energia i aigua	27
4.2. Manteniment per part de l'Hospital	27
5. INSPECCIÓ I CONTROL	28
6. ALTRES CONDICIONS.....	29
7. FACTURACIÓ MENSUAL	29
8. CÀNONS	29
9. Sancions i penalitzacions	29

10. REQUISITS D'INFORMACIÓ	30
11. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS.....	32

1. SERVEI A PRESTAR

Constitueix l'objecte de la present licitació la contractació mixta del servei de cuina i la concessió de serveis per l'explotació de la cafeteria i les màquines expendedores (vènding) de begudes i altres productes alimentaris, de l'Hospital Universitari Sant Joan de Reus (en endavant, HUSJR).

La prestació contractual inclou:

- Servei als usuaris.
- Explotació de la cafeteria/menjadore de personal.
- Explotació de la cafeteria pública.
- Explotació de vènding.
- Serveis extres per celebracions de conferències, de jornades de treball i d'altres.
- Reposició d'articles de vaixel·la.
- Formacions al personal del centre.
- Avaluació contínua dels serveis. Satisfacció dels usuaris interns i externs.

El present contracte tindrà com a objectius específics en relació a la qualitat dels serveis:

- La integració del sistema d'emplatat en fred amb safates individuals i posterior regeneració a les plantes hospitalització.
- La millora integral de la cuina, de les formes de cuinar i presentar, de la manipulació dels aliments i la selecció dels mateixos, tot garantint la seguretat alimentària així com la cobertura necessària nutricional per tal d'aconseguir uns bons nivells de satisfacció.

1.1. Tipus de restauració:

El sistema de cuina serà en línia freda. Es deixa a criteri de les empreses licitadores que la producció sigui interna o externa. En aquest sentit, es preveu una inversió, d'acord amb l'annex A11, tant per a la cuina destinada a hospitalització com per la cafeteria per tal que l'adjudicatari dins de les seves propostes pugui optimitzar segons els seus criteris quina seria la millor forma de prestar el servei. Així mateix, veure la clàusula E del quadre de característiques, on s'indica que es preveu la possibilitat de presentar variants respecte la part de les inversions a efectuar a la cuina i a la cafeteria.

En el cas que l'adjudicatari opti per una producció externa de les dietes, es rebran en safates multiporció (isotèrmiques per esmorzar; dels carros de regeneració per dinar i sopar) des de la central productora de l'empresa adjudicatària. A les instal·lacions de l'hospital es procedirà a la recepció, control, emmagatzematge i posterior emplatat en fred i regeneració a planta o a la cuina (serveis d'urgències, UCI, etc. Que no disposen d'estació regeneradora), segons les necessitats.

L'adjudicatari no podrà fer servir les instal·lacions de la cuina de l'hospital per a prestar serveis a altres entitats sense l'autorització expressa, i per escrit, de la Direcció de Serveis Generals de Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp.

1.2. Previsions de consums:

El nombre d'àpats que caldrà servir cada dia serà el que es demani des de cada planta d'hospitalització, que oscil·larà en funció del nivell d'ocupació del centre.

D'acord amb la naturalesa d'aquesta contractació, les necessitats que s'especifiquen són estimatives. Aquesta estimació està realitzada sobre els darrers 12 mesos. Les quantitats indicades estaran subjectes a variacions segons les necessitats de l'hospital.

La previsió de pensions anuals de dietes es la següent:

• Dietes complertes hospitalització.	102.759
• Menjador laboral.	10.416
• Personal de guàrdia.	13.153

Aquestes unitats són estimades segons la mitjana d'anys anteriors i estan supeditades a les necessitats de l'entitat contractant (s'estableixen uns preus unitaris amb un pressupost de licitació màxim, que funcionarà com una bossa econòmica de la qual s'aniran restant les unitats consumides). Per tant, en cas que les necessitats reals acabin sent inferiors a les previstes i, agafades com a referència per configurar el pressupost de licitació, el contractista no tindrà dret a ser indemnitzat ni rescabalat. Així mateix, en cas de que les necessitats acabin sent inferiors a les previstes inicialment, serà responsabilitat de l'empresa el personal afectat.

Es preveu el consum d'extres, segons l'annex A3 *Relació de productes extres*, preus extres hospitalització i personal de guàrdia.

1.3. Funcions de l'empresa adjudicatària:

L'empresa adjudicatària garantirà el servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec, incloent:

- Prestació del servei de cuina i alimentació.
- Planificació de menús d'acord amb la unitat que estableixi el Centre. Aquesta planificació es farà en cicles com a mínim de 2 setmanes amb variacions estacionals primavera - estiu i tardor - hivern o més.
- Menús especials per a les festivitats assenyalades:
Nadal, Tots Sants i Pasqua, Setmana Santa, Festes locals i nacionals significatives (Sant Joan). Els dies concrets s'acordaran amb la Direcció.

En totes les Festes, s'entén el dinar o sopar, segons el dia que es tracti, per als usuaris.

- Presentació amb un mes d'antelació dels canvis dels menús, a la persona responsable de la revisió de menús de la Unitat de Nutrició del Centre, per la seva aprovació.
- L'empresa adjudicatària haurà de realitzar la compra i gestió de queviures i matèries primeres.
- Es preveurà un estoc de dietes de primera necessitat que cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència.
- Confecció de menús i dietes d'acord amb la persona responsable de la Unitat de Nutrició del Centre.
- Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció. En aquest apartat volem fer èmfasi en la necessitat de millorar la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits.
- Emplatat dels menjars centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada usuari. S'haurà de prestar especial dedicació en la presentació dels aliments (es valorarà segons els criteris d'adjudicació establerts a l'apartat H del quadre de característiques).
- Trasllet i posterior recollida de carros, safates i extres a les unitats d'hospitalització i als serveis autoritzats, com per exemple servei d'urgències, UCI, etc.
- L'adjudicatari s'adaptarà als horaris que determini l'Hospital en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.
- Diàriament, rentat de la vaixela, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats.

- Diàriament, neteja de la cuina, del seu equipament i de les instal·lacions annexes, així com de les cafeteries i dels espais destinats a les màquines de vènding.
- Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus. S'haurà de fer la segregació correcta, fent-se càrrec dels costos per la gestió dels residus de procedència orgànica, donant-se d'alta com a centre productor per aquest tipus de residus, la resta de residus serà gestionada per l'Hospital. L'empresa adjudicatària s'adaptarà al pla de residus del Centre que estigui 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 la prestació del servei. S'ha de tenir en compte el compliment de noves normatives en funció de cuines en línia freda.
- L'empresa adjudicatària estarà obligada al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat Social i de seguretat i salut en el treball.
- A l'elaboració de menús es descriurà a les fitxes tècniques tota la informació dels possibles al·lèrgens. Aquesta documentació haurà d'estar degudament arxivada, s'haurà de lliurar el document en sistema informàtic la Unitat corresponent del Centre.
- L'empresa adjudicatària assegurarà coberteria per tots els àpats.
- Es prioritzarà la compra de matèria primera de proximitat, així com la fruita i verdura de temporada. Aquest aspecte es valorarà segons l'apartat H del quadre de característiques, referent als criteris d'adjudicació.

2. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

2.1. Serveis:

Comprèn:

- Pensió alimentaria completa, formada per esmorzar, dinar, sopar, per als hospitalitzats.
- Pensió alimentaria completa, formada per esmorzar, dinar, sopar, per al personal de guàrdia.
- Dinar personal laboral.
- Prestacions extres per hospitalització i personal de guàrdia.
- Concessió de la cafeteria i màquines vènding.

2.1.1. Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats:

- S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates.
- L'emplatat dels esmorzars, dinars, i sopars estarà centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada usuari, amb targeta d'identificació.
- El servei de dinars i sopars es realitza en safates preparades per regenerar-se a la planta.
- Els coberts aniran sempre embolcallats, de manera que quedin protegits de l'exterior, sense possibilitat de contaminació creuada.
- El transport a plantes es farà amb carros regeneradors degudament tancats, en el cas de dinars i sopars i carros neutres en els esmorzars. El mal ús dels mateixos i les avaries a conseqüència del mal ús i maltractament als carros seran a càrrec de l'empresa que resulti adjudicatària del present contracte.
- El centre fixarà l'ordre de distribució a les unitats assistencials, així com els horaris, que es podran canviar en qualsevol moment, prèvia notificació per escrit.
- S'haurà de preveure la cobertura de qualsevol eventualitat produïda per avaria del sistema. El repartiment de les dietes als pacients el realitzarà l'Hospital. L'adjudicatària haurà de deixar preparats els carros als punts de refrigeració segons el protocol que es pacti afavorint el bon funcionament de l'activitat realitzada a planta.
- El personal de l'adjudicatari recollirà les safates de les dietes subministrades als pacients ingressats. La recollida s'haurà de realitzar segons el protocol que es pacti afavorint el bon funcionament de l'activitat realitzada a planta. L'Hospital revisarà l'emplatat de forma periòdica.
- S'haurà de preveure la cobertura de qualsevol eventualitat produïda per avaria del sistema informàtic o altra circumstància a l'hora de l'emplatat, per tal de garantir la seva correcta funcionalitat. Aquesta cobertura s'haurà de detallar a l'oferta tècnica.
- L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta per SSJRBC en cada moment.
- La petició de les dietes es realitzarà informàticament. L'empresa adjudicatària disposarà en menys de dos mesos d'un programa informàtic que interactui amb el programa assistencial Corporatiu, per tal de poder realitzar aquesta tasca. Veure apartat 2.1.5.

2.1.2. Tipus de dietes:

Els diferents tipus de dietes, estaran especificades al Manual de Dietes de l'hospital, en el qual s'especificarà els tipus i varietat de dietes terapèutiques que s'ofereixen en el nostre centre (veure annex A2).

- La pensió alimentària dels pacients constarà d'un menú basal i de dietes terapèutiques, totes amb les variants 'sense sal', i adaptades segons la textura
 - Esmorzar: Llet normal o s/lactosa (que no siguin en pols) o iogurt, amb cafè o cacau o altres, o altres begudes vegetals (soja, civada, arròs, etc.). Pa normal o integral o torrades normals o integrals amb tomàquet, oli d'oliva, i pernil o embotits o formatges. Esporàdicament galetes o brioixeria.
- Dinar:
 - o Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides.
 - o Segon plat: càrnics, peixos, o derivats tots amb guarnició.
 - o Postres: entre les varietats, fruita de temporada o iogurt.
- Sopar:
 - o Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides.
 - o Segon plat: càrnics, peixos, o derivats tots amb guarnició.
 - o Postres: entre les varietats, fruita de temporada o iogurt.
 - o Es podrà donar l'opció de plat únic + postres, on consti una part d'hidrats de carboni, una part de verdura i una part de proteïna . El pa amb les mateixes opcions anteriors. El preu del plat únic + postres serà l'establert al quadre de característiques.

El pa es donarà com opció per poder escollir entre diferents tipus de pa: integral, normal, torrades o pa tou o l'opció de no voler pa.

En l'elaboració de les dietes s'haurà de tenir en compte l'atenció a la diversitat ètnica, confessional, i cultural (per exemple: dieta ovolactovegetariana, dieta sense porc, etc.).

En certes dietes especials es poden establir altres derivats o suplementes. Les dietes amb disfàgia a líquids s'oferirà aigua gelificada.

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es faran a partir del menú basal.

Es garantirà un grau de maduració suficient de les fruites i una presentació acurada de les postres.

En cas que algun usuari requereixi una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'adjudicatari haurà d'estudiar-la i confeccionar-la a fi de servir-la a les unitats coordinada amb la part assistencial.

Es presentarà especial atenció a les dietes pels pacients amb dificultats de deglució. Totes les dietes triturades hauran de procedir de la indústria alimentària o farmacèutica de forma triturada reconstituïda i hauran de garantir i documentar el subministrament dels nutrients que es considerin necessaris per cada usuari i patologia, que seran avaluades per l'equip de Dietistes. Serà l'equip de dietètica que determini quins triturats son millors per a cada pacient.

L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un menú específic amb plats de textures adaptades que s'adaptin a les patologies que deriven en dificultats de mastegar o deglutir, tals com disfàgia, anorèxia, inapetència i d'altres.

La texturització ha de preservar els colors, olors i sabors originals dels aliments. S'oferirà diversitat de dietes triturades per tal d'evitar la monotonia. Les diferents textures permetran treballar emplatats més atractius visualment (variació en les formes de presentació), evitant la presentació rutinària. L'empresa adjudicatària haurà de presentar una proposta detallada en relació a les textures i la seva presentació.

El número de dietes terapèutiques serà el requerit pel Centre, variant l'aportació calòrica de la següent manera:

- Dietes bàsiques o basals, de 2.500 a 3.000 Kcal.
- Dietes especials, de 500 a 3.000 Kcal.

Els menjars que se serveixen hauran de cobrir les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en les següents punts:

- Aportació energètica.
- Equilibri adequat entre nutrients en cada plat (proteïnes, hidrats de carboni, greixos).
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.

Es tindrà en compte la freqüència i la variació setmanal adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics. Els plats estaran ben preparats, cuinats i condimentats, donat que no només compleixen una finalitat alimentària, sinó que són motiu de satisfacció personal i col·lectiva.

Dins del preu de la pensió anirà inclòs la condimentació amb presentació unidosi.

A les pensions en les quals es prescrigui una dieta pastosa (sense líquids), o dieta fàcil deglució (sense líquids), s'inclourà aigua gelificada, i no gelatina comercial.

Caldrà disposar de productes substitutius per usuaris amb intoleràncies o al·lèrgies.

Tant el servei de restauració de plantes com el de cafeteria hauran de tenir en compte les dietes sense gluten, amb baix contingut de lactosa i al·lèrgens comuns, etc. Disposant de més de dos plats variats al servei de l'usuari.

2.1.3. Horaris de serveis:

Esmorzar: 08.30 – 09.30h.

Dinar: 13.30 – 14.30h.

Sopar: 19.30 – 20.30h.

L'empresa adjudicatària haurà de deixar preparats els carros als punts de retermalització amb una antelació suficient per arribar a la temperatura idònia abans de l'inici de cadascuna de les franges horàries corresponents al dinar i sopar.

A l'hora d'esmorzar, els carros de les safates isotèrmiques hauran d'estar preparats a les plantes a l'inici de la franja horària corresponent al repartiment de l'esmorzar.

Es podran anular serveis per motius d'alta fins a dues hores abans dels dinars i sopars.

L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquen telefònicament segons protocol establert.

Aquests horaris es podran modificar previ acord en qualsevol moment, per causa de l'operativa assistencial.

2.1.4. Elecció de menús:

Els usuaris de l'Hospital podran triar menú elecció, a l'esmorzar, dinar i sopar en totes aquelles dietes que sigui possible, però com a mínim en les següents tipus: **dietes basals, controlades en hidrats de carboni, cardiosaludable (amb baix contingut Acids Grassos Saturats) i de fàcil masticació, amb sal i sense sal. L'elecció serà entre tres opcions, com a mínim:**

- Un primer plat, a escollir entre tres o més.
- Un segon plat, a escollir entre tres o més, amb guarnició.
- Varietat de les postres en un mínim de 4 opcions, entre elles, fruita del temps o iogurt.
- A l'hora de sopar es donarà l'opció de plat únic equilibrat com una de les opcions a escollir.
- També es donarà l'opció de diferents tipus de pans, incloent l'opció de no escollir pa. Com a norma es posarà pa integral a totes les dietes, a excepció de que estigui contraindicat o que el pacient no ho esculli com opció.

S'haurà de presentar oferta de diversitat de menús dins de les màximes dietes possibles. Els plats dels usuaris que tinguin dieta elecció, els podrà escollir el mateix usuari, a través d'una aplicació de mòbil que estarà connectada directament amb el programa informàtic de gestió de dietes. En aquells usuaris que no puguin fer-ho sols, s'encarregarà la Dietista-Nutricionista del contractista, que a peu de llit ajudarà a triar els plats que esculli l'usuari diàriament.

Els usuaris triaran el menú d'un dia per l'altre.

Les targetes informatives de la dieta i el menú dels usuaris, així com les cartes online amb opció de menús, vindran amb la informació clara i entenedora, i especificant els possibles al·lèrgens de l'elaboració d'aquell plat.

L'empresa adjudicatària, procedirà també a realitzar les enquestes de qualitat.

Davant de les queixes i reclamacions dels usuaris, es garantirà una resposta personalitzada escrita des del servei de cuina a través dels mitjans que l'hospital determini, que s'enviarà a la Direcció de Serveis Generals i a la Unitat d'Atenció al Ciutadà en un termini inferior a 48 hores.

Els pacients que no hagin escollit dieta, per defecte l'empresa adjudicatària servirà el menú basal de la dieta terapèutica que tingui marcada com a norma.

Al servei d'urgències no s'aplicarà el menú d'elecció, i es posarà el menú del dia corresponent.

2.1.5. Sistema de comunicació informàtic:

La gestió de la restauració i específicament els serveis d'alimentació dels usuaris, s'haurà de gestionar mitjançant un programari específic que aporti totes les prestacions

requerides per al control de tota la informació i la petició de les dietes de l'hospital. Aquest programa l'haurà d'aportar l'empresa contractista, i quan finalitzi el contracte passarà a ser propietat de l'EDP SSJRBC. L'empresa contractista portarà a terme el manteniment anual del programa durant la vigència del contracte, sense cost afegit. **La partida pressupostària destinada a aquest programa es reflexa dins de l'annex A11, capítol 4 dels amidaments, i no es contempla dins de la possibilitat de presentar variant.**

Les funcionalitats més destacades que haurà de tenir es detallen a continuació:

- Compatibilitat amb el programa SAP
- Informació d'al·lèrgens, valoració nutricional i costos en els ingredients, amb actualització automàtica de plats i menús.
- Planificador visual de menús amb utilitats per a la còpia de menús entre dietes, gestió de menús per a ocasions especials, menús excepcionals per manca d'estoc, etc.
- Cribratges nutricionals integrats: NRS2002, MUST i MNA.
- Control de canvis fora d'hora, amb comptabilització de serveis realitzats per pacient, compartits entre cuina o concessionària i hospital.
- Múltiples formats de targeta d'emplatat, on s'informi d'al·lèrgens inclosos en els plats servits.
- Aprenentatge automàtic de les decisions de dietistes per a automatitzar substitucions futures.
- Informes de gestió personalitzables en files i columnes, amb gestió de plantilles per a explotació de dades.
- Control d'extres o neveres amb múltiples opcions de parametrització per a optimitzar els processos.
- Històric d'ingestes per comensal o articles servits.
- Opció de selecció de menú disponible en totes les dietes per a millorar l'experiència i la nutrició dels usuaris.
- Informació nutricional des de bases de dades nutricionals integrades al programari de reconeixement internacional.
- Multi-cuina, multi-centre, multi-idioma i multi-zona horària, per a la gestió de qualsevol tipus d'instal·lació.
- Actualitzacions freqüents incloses, on s'incorporin bones pràctiques desenvolupades en col·laboració d'altres hospitals que també l'utilitzin.
- Traçabilitat de tots els canvis: qui i quan es canvia una dieta, s'afegeix una al·lèrgia, s'accepta el canvi a cuina o s'ajorna per a la següent ingesta.

Serà un requisit indispensable que l'empresa adjudicatària disposi d'aquest programari, en el que introduirà i mantindrà tota la informació requerida (ingredients, receptes, plats, menús), així com la configuració de totes les característiques que es requereixen per al seu funcionament (al·lèrgies, intoleràncies, preferències, etc.). Així mateix, la propietat de la totalitat de la informació que s'hi contingui, serà propietat del centre.

Les característiques mínimes del programa informàtic es detallen a continuació:

Son requisits imprescindibles i no complir-les poden ser causa d'exclusió.

- L'accés a la solució ha de ser via web, poden oferir tant una solució en mode programari com a servei (SaaS) o on-premise. En el cas de ser on-premise, l'adjudicatari haurà d'adequar-se a la infraestructura i serveis digitals que ofereix SSJRBC, detallades en el punt 3.
- El llicenciament o subscripcions a l'aplicació ha d'estar inclòs identificant com a mínim 5 perfils d'usuari (pacient, infermeria, dietètica i nutrició, cuina i administrador)
- Totes les millores i actualitzacions que es realitzin durant la vigència del contracte estaran incloses.
- Es valoraran els aspectes indicats a la clàusula H del quadre de característiques, relativa als criteris d'adjudicació del contracte.

Els requeriments d'integració:

La solució proposada ha d'integrar-se amb SAP Argos, que és el HIS de SJRBC, i ha de poder rebre les actualitzacions d'informació en temps real sobre les ubicacions i demogràfics dels pacients, així com ha de transmetre informació de les dietes i exclusions per a que el HIS les registri, entre d'altres.

Es requereix que la integració entre la solució proposada i SAP Argos, es realitzi via WebServices o intercanvi de missatges amb l'estàndard HL7.

El detall tècnic infraestructura SSJRBC:

A nivell d'interoperabilitat:

- Plataforma d'interoperabilitat Mith Connect en versió de lliure distribució.
- Publicació WS https per rebre ADT HL7 2.5 en format XML o pipes i consulta per TOKEN
- Connexió securitzada mitjançant https.
- Autenticació basada en LDAP.

A nivell de servidors, storage i base dades:

- Infraestructura per la virtualització de servidors del fabricant VmWare, amb versió 6.0
- Infraestructura hiperconvergent Nutanix.
- Servidors virtuals amb sistema operatiu no inferior a Microsoft Windows 16.
- Servidors virtuals Linux amb llicència oberta de qualsevol fabricant.
- Gestors de base de dades Oracle 12.2.0.1.0 i Microsoft SQL Server 2019.
- Cabines *d'storage* en alta disponibilitat per la rèplica asincrònica de fitxers i All Flash.

En quant a comunicacions i seguretat:

- Xarxa cablejada Ethernet RJ45 10/100/1000 Mbps half/full
- Xarxa sense fils basada en estàndard 802.11ac.
- Arquitectura de xarxa local segmentada per VLAN's.
- Accés a la xarxa pública protegit per 2 firewalls en alta disponibilitat.
- Xarxa accés restringit DMZ.
- Possibilitat de publicar recursos interns a la xarxa pública.

En quant a punt de treball s'ofereix:

- Escriptori virtual o físic amb experiència Microsoft Windows 10.
- Navegador Chrome o Edge en qualsevol de les versions en suport per part del fabricant.

Qualsevol excepció o altra proposta en qualsevol àmbit ha de tenir el vistiplau de la Direcció TIC de SSJRBC.

Altres consideracions del programa informàtic

Solucions basades en SaaS (software as a service, en cloud). Caldrà definir quin tipus de dades són emmagatzemades en cloud públics. Les comunicacions per aquest tipus d'entorn caldrà que siguin autoritzades pels responsables de tractament de dades de SSJRBC. Per altra banda, l'accés a les dades en clouds públics s'ha de realitzar de forma segura i s'ha d'enregistrar l'accés i les tasques realitzades a través d'un usuari nominal.

Si l'adjudicatari necessita accés remot al servidors de SSJRBC, es tramitarà i realitzarà a través d'un túnel IPsec i amb accés amb un client de VPN proporcionat per la Direcció TIC de SSJRBC. Aquests accessos són de caràcter nominal i hauran de ser sol·licitats als responsables de tractament de dades de SSJRBC.

El compliment d'aquestes característiques que ha de reunir el software informàtic, serà valorat mitjançant una demostració en els termes establerts a la clàusula J.2 del quadre de característiques. L'empresa licitadora haurà de detallar a l'oferta tècnica el programa que inclourà.

Els controls de funcionament, temperatura, temps de regeneració i altres, dels carros regeneradors de planta, es faran des de cuina, a través del sistema informàtic. El personal assignat a cuina serà el responsable del seu correcte funcionament i, en cas d'avaría dels carros, caldrà avisar el departament de Manteniment de l'empresa adjudicatària i crear la infraestructura perquè no hi hagi cap usuari sense dieta dintre de l'horari establert d'àpats.

2.1.6. Prestacions extres:

L'Hospital contempla la possibilitat de subministrar per part de l'adjudicatari altres productes fora del menú habitual (extres), als hospitalitzats i el personal de guàrdia, segons l'Annex A3 i segons l'estimació anual dels extres establerta al quadre de característiques.

Els extres se subministraran d'acord amb el que s'hagi establert pel Centre, sota comanda del mateix Centre.

El pressupost màxim anual de contractació per a la totalitat de les prestacions extres serà el que s'hagi establert al quadre de característiques.

2.2. Cafeteria de personal, menjador de personal.

La cafeteria de personal comprèn:

- Serveis subministrats al personal (treballadors i guàrdies) de SSJRBC (esmorzar, dinar i sopar), d'acord als preus establerts al quadre de característiques.
- A aquesta cafeteria tindrà accés tant el personal de l'Hospital com els de les empreses externes que realitzen les seves tasques en els Centres de la mateixa.

L'àrea de cafeteria de personal es fa servir com a menjador del personal.

Les àrees de cafeteria no es podran fer servir per fer tasques de servei a planta, com per exemple muntatge de coberts o altres. Totes les dietes dels usuaris ingressats es prepararan a les àrees de cuina.

L'espai destinat a la cafeteria de personal disposarà de microones per tal de donar servei als professionals que portin carmanyola, els quals podran fer us de les pròpies instal·lacions.

Composició del Servei dels menús pel Personal (dinar/sopar):

Els requeriments mínims seran:

- Un primer plat, a escollir entre 3 opcions o més: de cocccions variades, una sopa completa, un plat de verdura amb patata i un plat de llegums, o pasta o arròs o altres cereals
- Un segon plat, a escollir entre tres opcions o més: dos de cocccions variades i una cocció a la planxa, entre les diferents variants de càrnics, aus, peixos i ous.
- Una guarnició a escollir entre 2 opcions o més: una vegetal i una farinàcia.
- Els postres, s'escolliran entre tres varietats de fruita natural, essent al menys 2 del temps, làctics variats i uns postres d'elaboració pròpia.
- Es donarà l'opció d'escollir un únic plat equilibrat + postres i beguda i pa opcional amb un preu mes barat, que el menú complet, d'acord amb la proporció establerta en el quadre de característiques.
- Es podran demanar mitges racions, triar 2 postres o dos primer plats si no es demana segon plat (proteic). Els menús estaran exposats diàriament al menjador en una pissarra a l'entrada del mateix.
- El menú inclou l'aigua o refresc, el pa a escollir entre normal, integral o de cereals
- Es disposarà de diversos tipus de dietes com ovolactovegetariana, vegana, sense gluten, controlada en hidrats de carboni, amb baix contingut de lactosa, hipocalòrica i opció sense sal per tots , i altres dietes que es puguin demanar per part de SSJRBC.
- S'haurà de garantir un menú que contempli qualsevol tipus d'al·lèrgia.
- La venda de productes de la cafeteria de l'hospital haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, i no es podrà expendre **tabac ni begudes alcohòliques**.

Així mateix, estarà exposat el llistat de preus tant pels professionals com pel públic dels diferents serveis.

Menús especials per a les festivitats assenyalades:

- Sopar i dinar de Cap d'Any: 31 de desembre i 1 de gener.
- Dinar Dia de Reis (amb tortell).
- Dinar Divendres Sant (amb plat proteic de peix).

- Dilluns de Pasqua (postres: mona).
- Coca de Sant Joan: 24 de juny.
- Sopar Nit de Nadal: 24 desembre.
- Dinar Dia de Nadal: 25 de desembre.
- Dinar de Sant Esteve: 26 de desembre.
- Festes locals significatives.

Horari:

L'horari de les cafeteries de treballadors/es:

- Servei assistit de cafeteria → de 8:00 a 20:00 hores.
- Dinars: de 13 a 16 hores.

La presentació dels plats o menús ha de ser adequada tot vigilant l'ordre, neteja i polidesa en els plats. Cal utilitzar utensilis per la dispensació que siguin higiènics evitant-ne el mínim contacte, i complint amb les recomanacions i normativa pertinent.

Les cafeteries hauran d'estar endreçades i netes en tot moment.

Facturació dels serveis al personal (guàrdies):

El professionals (de guàrdia) hauran de pagar mitjançant el sistema operatiu de targetes RFID identificatius i el programa de RRHH. Caldrà que l'empresa contractista disposi d'un sistema per apuntar els serveis corresponents al personal de guàrdia. La facturació es portarà a terme per serveis executats per mesos vençuts per part del Centre a l'empresa contractista.

2.3. Concessió de la cafeteria de públic

A l'empresa adjudicatària se li concedirà l'explotació de la cafeteria del públic en règim de risc i ventura i transmissió del risc operacional, d'acord amb el disposat a l'article 15 LCSP. Aquesta cafeteria està ubicada en el mateix edifici que la cafeteria del personal a la planta baixa del Centre.

La presentació dels aliments serà correcta i atractiva, complint en tot moment les condicions higièniques i sanitàries. Es tindrà molta cura en la presentació del servei, tot vigilant molt expressament aspectes d'ordre, neteja i presentació de l'oferta.

El servei de menjars per al públic serà de les mateixes característiques que els de les cafeteries de personal. Els envasos d'un sol ús de cafeteria de personal, públic i màquines de vènding hauran de ser compostables. Horaris, tots els dies de l'any: de 8:00 del matí a 20:00 hores.

Aquests horaris podran experimentar petites variacions en funció de les circumstàncies i sempre de mutu acord entre Direcció de Serveis Generals de SSJRBC i l'empresa adjudicatària.

La concessió de servei de 'Cafeteria de Públic' serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al client.

Caldrà respectar els preus fixats als annexos A6 i A7, els quals no podran ser objecte de revisió i a partir de la segona anualitat del contracte s'incrementarà un 2% per cada anualitat (es computarà per anualitats de contracte i no anys naturals). Els preus que no estiguin fixats, i que formin part de la concessió de serveis, es determinaran segons discrecionalitat del contractista durant l'execució del contracte. A l'inici de l'execució del contracte, l'empresa contractista informará d'aquests preus, i informará al responsable del contracte de la seva variació.

Caldrà també presentar l'oferta de preus per a persones treballadores, respectant els preus establerts a **l'annex A7**, que seran cobrats directament a les persones treballadores.

Es contemplarà el servei per emportar per als usuaris que vulguin utilitzar envasos d'un sol ús de material biodegradable o compostable, sempre d'ús alimentari.

Punts comuns en les cafeteries de personal i públic a tenir presents:

- Assegurar la correcta temperatura dels aliments exposats a les vitrines o d'altres, així com els emmagatzemats.
- No realitzar creuaments de temperatures d'aliments en l'elaboració dels emplatats.
- L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà d'adequar la capacitat i organització de la cafeteria amb els recursos que siguin necessaris per minimitzar les cues de les mateixes.
- S'haurà d'informar els usuaris i professionals del valor nutricional dels plats, així com dels al·lèrgens. El sistema d'informació serà entenedor i de fàcil visualització.
- **No es podrà vendre tabac ni begudes alcohòliques.**

2.3.1 Concessió Vènding

L'Hospital acordarà amb l'empresa adjudicatària la instal·lació de les màquines de dispensació de begudes i aliments, en nombre, oferta de productes i espais.

Les màquines han de ser noves a estrenar. Fabricades posteriorment al 2020.

S'annexa al plec la relació de les màquines existents actualment, com a eina orientativa. Veure **annex A8 Relació màquines vènding**.

- S'acordaran de forma conjunta els espais a col·locar les màquines.
- La recollida dels residus la gestionarà l'empresa adjudicatària. Així com la neteja de les màquines i l'espai on estan instal·lades.
- Els costos derivats de la instal·lació, gestió i manteniment aniran a càrrec de l'adjudicatari.
- Es valorarà que els productes siguin saludables, en els termes de la clàusula H del quadre de característiques, corresponent als criteris d'adjudicació.
- Caldrà incorporar productes per les al·lèrgies més comuns (gluten, lactosa, entre d'altres).
- A l'oferta l'empresa adjudicatària presentarà un procediment específic que detalli el funcionament del vènding, incloent:
 - o Presentació.
 - o Definició dels circuits de reposició, neteja i manteniment.
 - o Procediment de supervisió
 - o Informe mensual de consum i incidències.

Les ofertes de productes de les màquines vènding i el llistat d'àpats saludables no s'ha de presentar al Sobre B, i s'haurà d'incorporar al Sobre C.

3. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

3.1. Personal

3.1.1. Subrogació del personal:

L'empresa adjudicatària subrogarà el personal que actualment presta el servei de restauració a l'Hospital, en els drets i obligacions derivats dels contractes de treball, tant fixes com temporals, que estiguin vigents entre l'empresa contractista que actualment

presta els serveis de restauració objecte del present contracte i els empleats que treballin en aquell servei en el moment de l'adjudicació. Veure annex A9.

És condició essencial d'execució del contracte subrogar tot el personal indicat a l'esmentat annex, així com el compliment de la normativa laboral i de Seguretat Social en relació a tot el personal adscrit al servei. L'incompliment d'aquestes obligacions serà causa de resolució del contracte.

3.1.2. Organització del personal:

L'empresa adjudicatària disposarà al centre de tot el personal necessari per dur a terme les tasques contingudes en aquest plec.

La dotació de personal assignat estarà degudament formada i amb la titulació adequada.

L'empresa adjudicatària presentarà un estudi per al dimensionat i l'optimització de la plantilla que consideri necessària, en funció de les necessitats dels serveis. Aquest estudi vindrà degudament detallat amb el professiograma de cada un dels treballadors/es.

L'estructura jeràrquica haurà de comptar com a mínim amb els recursos que s'indiquen en l'**Annex 10 "Organigrama responsable"** i amb les condicions de titulació i presència que es determinen.

3.1.3. Obligacions de caràcter laboral:

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.

L'empresa adjudicatària informará mensualment la Direcció de Serveis Generals sobre:

- Organització de la plantilla, llocs de treball, torns.
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.
- TC1 i TC2 corresponent als treballadors destinats al servei de restauració a l'Hospital.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.

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

Tot el personal del servei rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el PLA DE FORMACIÓ. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Aquest pla de formació farà èmfasi reiteradament, i sempre que la Direcció de l'empresa adjudicatària i la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital ho creguin oportú, en la formació en el sistema de cuina del Centre, al malbaratament alimentari, recollida, reciclatge, reutilització de residus, així com a l'atenció a l'usuari. Afectarà a tot el personal de cuina i especialment a dietistes, cuiners, i auxiliars d'emplatat.

L'empresa adjudicatària es compromet a fer formació i seguiment de tot el personal per verificar i acomplir tots els procediments en el servei de restauració.

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal haurà de ser aprovada per la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital, per la qual cosa es precisarà informació del currículum professional de la persona proposada.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir, a petició raonada de la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital, qualsevol treballador seu que presti els seus serveis en el centre.

En cas de vaga del personal de restauració, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el compliment dels serveis a que compromet aquest contracte.

L'empresa adjudicatària dotarà del personal necessari cada àmbit del present contracte per realitzar totes les tasques correctament i amb temps suficient per desenvolupar-les.

Les autoritzacions de sortides del personal fumador/a hauran de preveure el canvi d'uniformitat i la suplència del seu lloc de feina durant l'absència del mateix.

Els perjudicis que el personal del Servei de Restauració pugui ocasionar en els locals, el mobiliari, les instal·lacions o qualsevol altra propietat de l'Hospital, ja sigui o no per negligència, seran indemnitzats per l'empresa adjudicatària, si així ho considera la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital, que podrà deduir la compensació procedent de les factures que presenti l'adjudicatari.

Totes les noves incorporacions i/o baixes seran comunicades prèviament a la Direcció de Serveis Generals, així com la informació per escrit de baixes i accidents laborals. S'hauran de lliurar els TC1 i TC2 cada mes juntament amb les factures. El no compliment

d'aquests comunicats comportarà una penalització del 2% del total anual del contracte. Si el no compliment és reiterat i continu suposarà la rescissió automàtica del contracte.

3.1.3.1. Responsables de cuina:

Hi haurà diferents figures i càrrecs interlocutors amb l'Hospital, d'acord amb l'annex A10.

Per causa suficientment justificada, l'Hospital podrà sol·licitar la substitució de qualsevol d'aquestes figures a l'adjudicatari, que haurà d'atendre aquesta sol·licitud.

3.1.4. Uniformitat:

L'empresa adjudicatària uniformarà al seu càrrec tot el personal destinat al servei de restauració que presti servei a l'hospital.

Anirà vestit amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat, amb un sistema d'identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

Es proporcionarà roba d'abric (armilles o jaquetes) per l'àrea refrigerada de cuina (cambres, emplatat, magatzem, etc.) Estarà expressament prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre del uniforme que no siguin els homologats, o la utilització de roba de carrer.

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

L'uniforme serà d'ús exclusiu dintre el recinte hospitalari. Per 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/a i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre hospitalari.

La Direcció de Serveis Generals haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada. Totes les persones que accedeixin al recinte de Cuina s'hauran de protegir degudament amb bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors.

En relació a la llei 42/2010, de mesures sanitàries front el tabaquisme, l'incompliment d'aquesta o altres normatives per part del personal de l'empresa contractada suposarà,

d'una banda, la comunicació als seus responsables de les infraccions, i de l'altra, la sol·licitud de la substitució del treballador/a objecte de l'avís.

Els danys ocasionats com a conseqüència d'una negligència per part dels treballadors/es seran indemnitzats per l'empresa adjudicatària. També serà responsable de les sostraccions de qualsevol material, valors i efectes que quedi provat que hagin estat realitzats pel seu personal.

El personal de l'empresa adjudicatària donarà un tracte respectuós als pacients, familiars i personal del centre. L'Hospital es reserva la potestat de sol·licitar la substitució d'una persona quan aquesta sigui objecte de queixes i/o reclamacions per incompliment de normes.

3.2. Equipament, maquinària i utilitatge

L'Hospital posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, mobiliari, instal·lacions i equipaments de cuina i cafeteria, sense que l'empresa n'adquireixi cap dret, a excepció dels derivats de la seva utilització, durant el període de vigència del contracte, per la qual cosa, a la finalització del contracte per qualsevol causa, l'adjudicatari haurà d'abandonar els locals i retornar el que hagi rebut en cessió d'ús. En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i se signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària on es recullin les dades de la situació inicial.

Un cop finalitzi el termini del contracte, la part de la concessió de serveis revertirà a l'Administració, havent el contractista d'entregar les obres i instal·lacions a que estigui obligat segons el contracte i en l'estat de conservació i funcionament adequats. Per l'anterior, les inversions realitzades per l'empresa concessionària revertiran i passaran a ser propietat de l'EDP SSJRBC.

Aquesta reversió serà gratuïta, ja que el contractista ha d'haver vist compensada la seva inversió durant la vigència del contracte, i no es preveu una compensació econòmica per les inversions que aquest prevegi que no tindrà temps a recuperar.

Per altra banda, les inversions realitzades a la part del servei seran propietat de l'EDP SSJRBC des del moment en que s'hagin efectuat.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció de Serveis Generals de l'Hospital totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilitatge, així com les noves incorporacions que es produeixin, tot informant de les actuacions necessàries.

3.3. Manteniment

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús tant els locals com les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei. A la finalització del contracte deixarà en perfecte estat les instal·lacions i els equipaments. Es farà una revisió de tot i es procedirà a reparar tots els desperfectes. El cost serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària.

3.3.1. Manteniment preventiu i correctiu:

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús la cuina i les zones annexes, les instal·lacions i els equipaments propis i cedits del servei.

El cost del manteniment, conservació i reposició de l'equipament i la seva instal·lació, anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Manteniment preventiu i correctiu:

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu de la cuina d'acabats i de la zona de rentavaixelles, de tot l'equipament, maquinària i utilitatge incloent-hi:

- Instal·lacions tècniques interiors i exteriors.
- Maquinària i equipaments en general.
- Carros de distribució.
- Mobiliari de la cuina.
- Protecció contra incendis.
- Separadors de greixos.
- Etc.

Manteniment normatiu:

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

- Filtres de greix de les campanes.
- Conductes de ventilació.
- Conductes d'extracció.
- Protecció contra incendis

- Etc.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la realització de les mateixes amb personal propi o amb la col·laboració de les empreses externes.

3.4. Reposició de vaixel·la, cobrateria i cristalleria

La reposició de la vaixel·la, cobrateria i cristalleria de tots els serveis correspondrà a l'empresa adjudicatària. La incorporació de nou models haurà de pactar-se amb la Comissió del Centre. S'haurà de presentar informe i factures de les compres realitzades per tal de poder portar un control de la partida de despesa de la vaixel·la.

En cas que l'adjudicatari demori la compra d'aquests elements de forma injustificada, l'Hospital es reserva el dret de realitzar la compra directament, deduint el 100% del seu cost de la factura mensual corresponent.

Es tindrà especial cura en que la vaixel·la estigui correctament i mantingui un aspecte correcte. Es tindrà present la compra de gots i tasses per usuaris amb dificultat motriu (sistema de subjecció, material no tallant, altres).

3.5. Neteja i desinfecció

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utilitatge de la cuina i cafeteria, i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, personal, etc..).

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar el PLA DE NETEJA i HIGIENE, on haurà d'incloure la neteja i desinfecció de les instal·lacions i dels equipaments de totes les àrees que ocupa. La neteja i desinfecció de terres, parets, vidres i totes les superfícies horitzontals i verticals, incloent els vidres i estructures de difícil accés; amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc. Aquestes tasques les farà personal format. S'hauran de lliurar les fitxes tècniques dels productes emprats per aquest fi, així com dels aparells que es poguessin emprar.

Aquest Pla haurà de contemplar la neteja a fons mensual de la cuina i cafeteria per un equip especial de neteja que no estarà comprès per cap persona adscrita al servei del Centre.

A banda, es presentarà un sistema de supervisió i control de neteja així com un pla de contingència en cas que s'espatlli algun equip crític com el túnel de rentat.

3.6. Desinsectació i desratització

L'Hospital s'encarregarà de la desratització, desinsectació i desinfecció periòdica de les dependències del centre i del perímetre de les instal·lacions de la cuina i la cafeteria.

L'empresa adjudicatària vetllarà i mantindrà en ordre tota la documentació que es lliuri en relació a les actuacions, tal i com indica la normativa.

3.7. Control higienicosanitari

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

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment l'anàlisi bacteriològica d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, l'anàlisi de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà d'un mínim de 6 mostres mensuals.

L'empresa adjudicatària efectuarà els controls periòdics dels manipuladors, així com qualsevol altre control exigit per la legislació vigent.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant la Comissió del Centre tots els documents acreditatius per al compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

L'Hospital, 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 de l'Hospital i que poden ser en:

- Superfícies de risc.
- Estris.
- Manipuladors.

El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 24 anuals, serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3.8. Medi ambient

L'empresa adjudicatària estarà obligada a realitzar el reciclatge de residus d'acord en el Pla de Gestió de Residus del Centre que estigui vigent.

L'empresa adjudicatària, gestionarà i s'encarregarà dels impostos i despeses derivades de la gestió de la cuina i cafeteria, relacionades amb els residus, així com de les sancions que es puguin ocasionar degut a la gestió incorrecta dels residus orgànics o mala segregació.

S'haurà de lliurar còpia de tots els contractes amb externs relacionats amb l'eliminació de reciclatge dels mateixos. Respecte les actuacions relacionades amb el medi ambient, l'empresa adjudicatària col·laborarà en la implementació de totes aquelles accions que en aquest sentit impulsi l'Hospital.

La neteja dels espais cedits per l'emmagatzematge de residus correrà a càrrec de l'empresa adjudicatària. Caldrà mantenir la neteja i l'ordre durant el trasllat i al dipositar-los als contenidors o zona assignada. L'adjudicatari realitzarà la recollida selectiva de residus segons els procediments i pla de residus de l'Hospital. La recollida i eliminació dels olis de cuina aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Els punts de segregació de la cafeteria estaran en un lloc visible i net. Amb rètols clars i entenedors.

Utilització d'aliments de temporada, de cultura mediterrània, provinents a ser possible d'agricultura ecològica i comerç just, tant en matèries primeres com en cafeteria i vènding.

Utilització de material d'un sol ús biodegradable.

Utilització de productes a granel o amb envàs reutilitzable, reducció de residus no reutilitzables (com plàstic o envàs d'un sol ús).

El contractista haurà de donar compliment a la normativa referent a la prevenció de pèrdues i malbaratament alimentari que resulti d'aplicació durant l'execució del contracte.

3.9. Altres despeses derivades del servei de cuina

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altre tipus de despesa que origini el servei de cuina i cafeteria del centre, incloent-hi els tributs, taxes i llicències.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la despesa que representa el consum d'electricitat, aigua.

3.10. Prevenció de riscos laborals i plans d'emergència

Respecte als diferents plans d'emergència 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 d'altres persones que puguin romandre en el centre, com per preservar la integritat dels béns i patrimoni del centre.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li'n 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 contractada, el Centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa contractada.

4. APORTACIÓ DE L'HOSPITAL

L'hospital permetrà l'empresa adjudicatària la utilització dels locals en els quals estan actualment la cuina i la cafeteria de personal i pública.

4.1. Subministrament d'energia i aigua

L'Hospital facilitarà l'adjudicatari el subministrament corresponent d'aigua freda en general i l'electricitat, tant per la cuina del Centre com per la cafeteria, sempre amb criteris d'estalvi que ha de d'acomplir l'empresa adjudicatària, i es rescabalaran per part de l'adjudicatari. No obstant, s'establiran uns procediments de control de consums per tal de garantir el correcte ús de l'energia i de l'aigua.

Correrà a càrrec de l'adjudicatari la generació d'aigua calenta que cregui oportuna i necessària per la seva activitat.

4.2. Manteniment per part de l'Hospital

L'Hospital es farà càrrec:

- Del manteniment de les instal·lacions de subministraments d'aigua freda, clima i llum (fins a l'entrada de l'edifici o quadre general de la concessió), desaigues generals, així com dels sistemes de control contra incendis de la cuina i repetició d'alarmes a la central del CECOR de la concessió.
- L'estructura a nivell d'edifici (terra, parets, sostre).
- De les urgències que es poguessin produir prioritzant l'assistència.
- Dels manteniments correctius urgents sobre les instal·lacions generals de l'edifici.

La resta de tasques de manteniment aniran a càrrec de l'adjudicatari.

Si, per una urgència o petició del Servei de Cuina, es realitzés qualsevol reparació fora dels conceptes anteriors, es facturaria per part de l'Hospital el cost de la mateixa a l'empresa adjudicatària.

5. INSPECCIÓ I CONTROL

L'Hospital designa en la Direcció de Serveis Generals la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei i serà la responsable del contracte.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o d'aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per el consum.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment els representants del Centre de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a permetre el seu accés als responsables de l'Hospital a les instal·lacions dels serveis, no podent impedir-ho sota cap concepte.

L'Hospital podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei d'alimentació, l'adjudicatari estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca.

La supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària corren a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Així mateix estarà sotmesa a la supervisió del Centre pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

Les enquestes de satisfacció serviran com a eina de control. Com a mínim, se'n realitzaran tres anuals, i en relació a la cafeteria de personal i d'usuaris, se'n realitzaran dos a l'any.

6. ALTRES CONDICIONS

L'empresa adjudicatària serà responsable davant dels Tribunals que corresponguin i quan sigui procedent dels accidents que puguin sobrevenir als seus treballadors en el compliment de les seves responsabilitats assumides en aquest contracte.

L'empresa adjudicatària no podrà utilitzar el nom de l'Hospital sense autorització expressa de l'Hospital.

L'empresa adjudicatària haurà d'aplicar les mesures de seguretat d'ordre tècnic i organitzatiu d'obligat compliment sobre la Llei de Protecció de Dades.

Serà obligació de l'empresa adjudicatària el compliment de les normatives vigents, generals o específiques a nivell autonòmic, estatal i comunitari, així també serà obligació l'adaptació als canvis normatius que es produeixin durant l'execució del contracte. Assumirà els costos que derivin d'aquests canvis.

7. FACTURACIÓ MENSUAL

La facturació s'estableix al quadre de característiques, sense perjudici de l'establert a l'apartat de penalitzacions del present plec.

8. CÀNONS

L'import corresponent als cànon i la forma de pagament s'estableixen al quadre de característiques.

Si per motius de força major l'Hospital hagués de procedir al tancament parcial o total de les àrees d'explotació es deduirà previ acord de les parts de l'import deduïble del cànon fix corresponent a la cessió d'ús.

9. SANCIONS I PENALITZACIONS

L'incompliment per part de l'empresa adjudicatària de la totalitat o part d'aquest contracte, sigui qualsevol la causa, excepte les que no siguin imputables a la mateixa, donarà lloc a que l'Hospital pugui exigir danys i perjudicis derivats d'aquest incompliment.

Sense perjudici de les penalitzacions que regula el plec de clàusules administratives particulars, el present contracte es regirà pel règim de penalitzacions específic indicat a l'annex 2 del QC.

El circuit de comunicació de faltes es realitzarà seguint el procediment previst al plec de clàusules administratives particulars per a l'aplicació de sancions i penalitats.

Hi haurà una comissió de seguiment entre les parts, per portar un control de totes les incidències que vagin sorgint.

El cost de la reparació d'equipaments o instal·lacions que resultin malmesos per un mal ús, negligència provada per part dels professionals de l'empresa adjudicatària, aniran a càrrec de la mateixa.

Les penalitzacions indicades a l'annex 2 del QC són complementàries a les establertes al quadre de característiques i plec de clàusules administratives particulars.

El contractista disposarà d'un sistema de registre d'incidències.

La facturació es desglossarà en un import fix (95%) i un import variable (5%). Aquest import variable del 5% de la facturació, d'acord amb l'article 102.6 LCSP, els contractes poden incloure clàusules de variació de preus en funció del compliment o incompliment de determinats objectius de rendiment. Aquests supòsits de variació i les regles per la seva determinació es troben establerts a l'Annex 2 QC – Règim de penalitats.

10. REQUISITS D'INFORMACIÓ

A l'Hospital, la sol·licitud de dietes es realitza des de les diferents unitats de tractament (unitats d'infermeria d'hospitalització) a través del sistema d'informació de salut del centre, on s'informa per cada llit, episodi i periodicitat del tipus de dieta (tova, líquida, bàsica...), complement i observacions entre d'altres. És necessari que el programari de cuina aportat per l'adjudicatari es pugui integrar amb el de SSJRBC per tal de rebre la informació necessària per poder ser preparada i desenvolupada des de cuina. L'adjudicatari ha d'aportar informació detallada dels requeriments necessaris per tal de poder realitzar aquesta integració.

En un període de 60 dies des de la signatura del contracte s'haurà de tenir en funcionament l'aplicació. Des del departament de cuina de l'Hospital es treballarà conjuntament amb l'adjudicatari per tal de facilitar tota la informació necessària.

L'empresa adjudicatària ha de posar els elements informàtics necessaris (*hardware*, *software* i sistemes de comunicació) per tal de poder complir l'objecte del contracte.

A la memòria tècnica haurà de constar la proposta i com desenvolupar-la exhaustivament amb tots els detalls dels diferents elements.

Els requeriments orientatius seran:

- Planificació de menús.
- Codificació dels diferents tipus de dietes.
- Elaboració de menús per als usuaris, per als menjadors de personal i per al públic.
- Gestió de canvis de darrera hora.
- Targetes identificatives del menú.
- Exportació de les dades del sistema.
- Anàlisi de costos.
- Anàlisi d'incidències.
- Informacions diverses.

L'empresa adjudicatària no podrà, en cap cas, utilitzar per si mateixa o per tercers dades referides als serveis contractats.

L'Hospital posarà a disposició de l'adjudicatari el servei de telefonia amb les extensions internes i externes necessàries. Acompanyant la factura mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació en suport informàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i dels extres demanats a través del programa informàtic i per telèfon o altre mitjà autoritzat.

Aquesta informació haurà de ser clara i detallada.

- Informació de caràcter laboral:
 - Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb la Seguretat Social.
 - Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social (TC1).
- Relativa als treballadors:
 - Còpia de l'imprès TC2 de cotització a la Seguretat Social.
 - Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i cafeteries.

- o Còpia dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents, i/o baixes.

11. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS

L'empresa licitadora ha d'aportar la documentació tècnica incloent una descripció detallada de tot el servei del qual se'n fa oferta, seguint les especificacions que anteriorment s'han expressat i que serà objecte de valoració.

Els documents es presentaran per aquest mateix ordre, sent desestimades les ofertes que no ho facin:

1. Proposta tècnica del servei

- Organització de la cuina i sistema de recollida de peticions.
- Organització de menjadors i distribució d'àpats.
- Organització de la cafeteria i vènding.
- Pla de manteniment preventiu.
- Pla de menús (composició, rotació prevista, variacions estacionals, menús de festivitats, variacions de menús per pacients, personal i públic).
- Dietes terapèutiques i variants.
- Elecció de menú per usuaris.
- Fitxes tècniques dels diferents plats on s'especifiqui la composició nutritiva i el gramatge dels components.

2. Personal:

- Dimensionament i estudi organitzatiu de la plantilla: categories professionals, sistemes de torn de presències per torn, horaris de treball, retribució, etc.
- Pla de Formació de l'empresa i, en particular, del protocol a seguir en formació i control del sistema en línia freda, del personal assignat als serveis objecte d'aquest contracte.
- Pla d'avaluació de riscos i mesures preventives en relació als llocs de treball vinculats a la prestació d'aquest servei.
- Pla de Qualitat de l'empresa i, en particular, en relació a la prestació d'aquest servei.
- Control higienicosanitari: descripció del servei.
- Organització general de l'empresa adjudicatària.

- Descripció de la capacitat de resposta de l'empresa adjudicatària en cas d'emergència (Plans de Contingència).
- Declaració de compromís amb els resultats, amb una proposta de sistema d'indicadors per la seva avaluació.
- Enquestes de qualitat, entre d'altres.
- Pla de reciclatge.

Els sotasignats declaren que l'elaboració i la informació continguda en el present document ha sigut duta a terme d'acord amb el seu criteri tècnic i, segons el disposat a la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic.

Reus, a data de la signatura digital.

Tomàs Gibert Bonastre
Director de Serveis Generals
Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp

Núria Guillén Rey
Dietista - Nutricionista
Salut Sant Joan de Reus – Baix Camp