

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES
PER:**

- **LA CONTRACTACIÓ MIXTA DEL
SERVEI DE DIETES I CONCESSIÓ DE
LA CAFETERIA DEL PSPV**
- **OBRES DE REFORMA I ADEQUACIÓ
DE LA CUINA DEL PSPV**
- **SUBMINISTRAMENT DE
L'EQUIPAMENT DE CUINA**
- **LA DIRECCIÓ FACULTATIVA I
TÈCNICA PER L'EXECUCIÓ DE LES
OBRES**

2 març 2024

**Àrea de Serveis Generals
Contractació**



**Parc Sanitari
Pere Virgili**

ÍNDEX

1 INTRODUCCIÓ.....	7
1.1 PARC SANITARI PERE VIRGILI.....	7
1.2 DADES GENERALS D'INTERÉS.....	8
1.2.1 PLA ESPECIAL DEL RECINTE – EDIFICABILITAT	8
1.2.2 ACTIVITATS I HORARIS	¡Error! Marcador no definido.
1.2.3 PROFESSIONALS.....	9
2 OBJECTE.....	10
3 ESTRUCTURA ECONÒMICA I FINANÇAMENT DELS CONTRACTES.....	12
3.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I CONCESSIÓ DE LA CAFETERIA DEL PSPV.....	12
3.1.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS DEL PSPV.....	12
3.1.2 CONCESSIÓ DE LA CAFETERIA.....	13
3.2 OBRES DE REFORMA I ADEQUACIÓ DE LA CUINA	13
3.3 SUBMINISTRAMENT I MUNTATGE DEL NOU EQUIPAMENT DE CUINA	13
3.4 DIRECCIÓ FACULTATIVA (DF).....	14
3.5 PROJECT MANAGER (PM).....	14
4 LOT 1 – SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I CONCESSIÓ DE CAFETERIA	15
4.1 CONDICIONANTS DEL SERVEI	15
4.2 FASES I ACCIONS DEL CONTRACTE	16
4.2.1 FASE 1 – INICI DEL CONTRACTE	17
4.2.2 SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 1.....	18
4.2.3 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS.....	19
4.2.4 PREPARACIÓ DEL SERVEI PER LA FASE D'OBRES – FASE 2	19
4.3 FASE 2 – FASE D'OBRES	21
4.3.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 2.....	21
4.3.2 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS – FASE 2.....	21
4.4 FASE 3 – IMPLANTACIÓ DE LA LÍNIA FREDA.....	22
4.4.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 3.....	22
4.4.2 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS – FASE 3.....	23
4.5 REQUERIMENTS COMUNS PER A LES TRES FASES DEL CONTRACTE	23

4.5.1	SERVEI D'ALIMENTACIÓ	23
4.5.2	SERVEI DE DIETÈTICA HOSPITALARIA	24
4.5.3	PLA DE DIETES	24
4.5.4	MENÚS ESPECIALS PER A FESTIVITATS ASSENYALADES	25
4.5.5	MENÚ D'ELECCIÓ EN LES FASES 1 I 2 DEL CONTRACTE	26
4.5.6	MENÚ D'ELECCIÓ EN LA FASE 3 DEL CONTRACTE.....	26
4.5.7	SERVEI DE PRODUCTES EXTRES A LES UNITATS ASSISTENCIALS	27
4.5.8	IDENTIFICACIÓ DELS ÀPATS.....	28
4.5.9	PROCÉS D'INFORMACIÓ AMB LES UNITATS ASSISTENCIALS	28
4.6	SISTEMA INFORMATITZAT DE GESTIÓ DE DIETES	29
4.6.1	SEGURETAT ALIMENTÀRIA	31
4.6.2	PLA DE CONTINGÈNCIES	32
4.7	CONCESSIÓ CAFETERIA	33
4.7.1	ESPAIS DE LA CONCESSIÓ DE LA CAFETERIA	34
4.7.2	HORARIS DELS SERVEIS DE CAFETERIA I MENJADORS LABORALS.....	35
4.7.3	OFERTA GASTRONÒMICA I ACREDITACIÓ AMED	35
4.7.4	SERVEI DE CÀTERING I SERVEIS ESPECIALS	37
4.8	NETEJA.....	38
4.9	DESINFECCIÓ, DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ (DDD)	38
4.10	QUALITAT.....	38
4.10.1	TECNIC DE QUALITAT	39
4.10.2	COMISSIÓ DE SEGUIMENT (Exclusiva per a el servei d'alimentació i cafeteria) 39	
4.10.3	REGISTRES – AUTOCONTROLS.....	40
4.10.4	KPIs I ELEMENTS DE CONTROL DE COMPROVACIÓ I VERIFICACIÓ	40
4.10.5	CONTROL DE LA QUALITAT PERCEBUDA	41
4.10.6	SATISFACCIÓ DEL CLIENT.....	42
4.11	MEDI AMBIENT I SOSTENIBILITAT.....	43
4.12	.RR.HH DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ I DE LA CONCESSIÓ DE CAFETERIA.....	44
4.12.1	ESTRUCTURA ACTUAL DELS RR.HH DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ	45
4.12.2	FUNCIONS I RESPONSABILITAT DELS COMANDAMENTS	45
4.12.3	ESTABILITAT DEL SERVEI	46

4.13	PLA DE FORMACIÓ	47
4.13.1	FORMACIÓ EN LINIA FREDA.....	47
4.13.2	FORMACIÓ CONTINUADA	48
4.13.3	FORMACIÓ PLA D'AUTOPROTECCIÓ DEL PSPV.....	48
4.14	MANTENIMENT I REPOSICIONS	48
	Manteniment normatiu.....	49
4.15	PENALITATS	49
4.15.1	FALTES LLEUS	50
4.15.2	FALTES GREUS.....	50
5	LOT 2 – OBRES DE REFORMA I ADEQUACIÓ DE LA CUINA DEL PSPV.....	51
5.1	OBJECTE	51
5.2	CONDICIONANTS I REQUERIMENTS.....	51
5.2.1	CONDICIONANTS DELS TREBALLS	51
5.2.2	REQUERIMENTS DE CARÀCTER GENERAL.....	53
5.2.3	REQUERIMENTS PER A LA IMPLANTACIÓ D'OBRA.....	54
5.2.4	REQUERIMENTS FUNCIONALS I DE DISSENY.....	55
5.2.5	REQUERIMENTS PER A L'EXECUCIÓ DE LES OBRES EN UN ENTORN PLURIDISCIPLINAR I COL·LABORATIU.....	56
5.2.6	DOCUMENTACIÓ FINAL D'OBRA.....	56
5.2.7	SERVEI D'ASSISTÈNCIA, SUPORT I ASSESSORAMENT.....	57
5.3	GESTIO DEL PROJECTE I L'OBRA.....	58
5.3.1	ALINEACIÓ D'OBJECTIUS ENTRE ELS DIFERENTS ACTORS I PARTICIPANTS	58
5.3.2	PLANIFICACIÓ COL·LABORATIVA I PULL	59
5.3.3	LEAN CONSTRUCTION.....	62
5.4	EXECUCIÓ DELS TREBALLS	63
5.4.1	TREBALLS PREVIS.....	63
5.4.2	REPLANTEJAMENT	63
5.4.3	ACCÉS A LES OBRES.....	63
5.4.4	INSTAL·LACIONS I TREBALLS AUXILIARS D'OBRA	63
5.4.5	ALTRES DESPESES A CÀRREC DEL CONTRACTISTA.....	64
5.5	GARANTIA I MANTENIMENT	65

5.6	PENALITATS.....	65
5.6.1	FALTES LLEUS	65
5.6.2	FALTES GREUS.....	66
6	LOT 3 – SUBMINISTRAMENT I MUNTATGE DE L'EQUIPAMENT DE LA NOVA CUINA.....	67
6.1	CONDICIONANTS I REQUERIMENTS.....	67
6.1.1	REQUERIMENTS TÈCNICS.....	68
6.1.2	REQUERIMENTS NORMATIUS.....	68
6.1.3	REQUERIMENTS D'EMBALATGE I TRANSPORT	68
6.1.4	REQUERIMENTS DE MUNTATGE	69
6.1.5	REQUERIMENTS DOCUMENTALS.....	69
6.2	FORMACIÓ	70
6.3	GARANTIA I MANTENIMENT	70
6.4	PENALITATS.....	71
6.4.1	FALTES LLEUS	71
6.4.2	FALTES GREUS.....	71
7	LOT 4 – DIRECCIÓ FACULTATIVA (DF)	72
7.1	ABAST.....	72
7.2	EQUIP ASSIGNAT AL CONTRACTE.....	72
7.3	COORDINACIÓ.....	72
7.4	SERVEI D'ASSISTÈNCIA, SUPORT I ASSESSORAMENT	73
7.5	RESPONSABILITATS I FUNCIONS.....	73
7.6	PENALITATS.....	74
7.6.1	FALTES LLEUS	74
7.6.2	FALTES GREUS.....	74
8	LOT 5 – PROJECT MANAGER	75
8.1	ABAST.....	75
8.2	EQUIP ASSIGNAT AL CONTRACTE.....	75
8.3	COORDINACIÓ.....	76
8.4	CONDICIONANTS I REQUERIMENTS.....	76
8.4.1	SUPORT TÈCNIC-ADMINISTRATIU.....	76
8.4.2	REVISIÓ TÈCNIC-ECONÒMICA DELS PROJECTES	76

8.4.3	DIRECCIÓ TÈCNIC-EXECUTIVA DE L'OBRA.....	77
8.4.4	CONTROL DE QUALITAT	79
8.4.5	COORDINADOR DE SEGURETAT I SALUT.....	80
8.4.6	SERVEI D'ASSISTÈNCIA, SUPORT I ASSESSORAMENT	81
8.5	PENALITATS.....	81
8.5.1	FALTES LLEUS	81
8.5.2	FALTES GREUS.....	81
9	COORDINACIÓ DE CONTRACTISTES/ADJUDICATARIS.....	82
10	OBLIGACIONS AMB RELACIÓ AL PERSONAL	82
11	COMISSIÓ DE SEGUIMENT (CS) I DIVERGÈNCIES.....	83
12	MEDI AMBIENT I SOSTENIBILITAT LOTS 2, 3, 4 I 5.....	84
13	FACTURACIÓ	84
13.1.1	CERTIFICACIONS.....	84
13.1.2	PAGAMENTS.....	84
14	VISITES I CONSULTES	85
14.1	VISITA ALS ESPAIS I INFRAESTRUCTURES OBJECTE DE LES OBRES.	85
14.2	CONSULTES	85
14.3	VISITES A LES SEUS I/O CUINES DE LES EMPRESES LICITADORES	85
15	RELACIÓ D'ANNEXOS.....	86

1 INTRODUCCIÓ

El Parc Sanitari Pere Virgili, en endavant PSPV, amb l'expedient 24/279 Servei d'alimentació del PSPV inicia procés de contractació per a:

- La contractació mixta del servei de dietes a pacients i concessió de la cafeteria del PSPV
- Les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV
- El subministrament de l'equipament de la nova cuina en modalitat de línia freda.
- La Direcció Facultativa (DF) i "Project Manager" per l'execució de les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV.

L'expedient es divideix en lots en base al servei a contractar i la seva especialització:

- Lot 1: Servei de dietes a pacients i concessió de la cafeteria del PSPV
- Lot 2: Obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV
- Lot 3: Subministrament i muntatge de l'equipament de la nova cuina
- Lot 4: Direcció Facultativa
- Lot 5: "Project Manager"

1.1 PARC SANITARI PERE VIRGILI

PSPV és una empresa pública creada per la Generalitat de Catalunya i adscrita al CatSalut, amb personalitat jurídica pròpia i amb gestió ajustada a dret privat.

La seva principal funció és la gestió de serveis d'Atenció Intermèdia i d'Atenció Primària a la ciutat de Barcelona.

L'Atenció Intermèdia la realitza mitjançant l'Hospital Pere Virgili d'Atenció Intermèdia, ubicat al recinte del PSPV que està situat entre els barris de Sant Gervasi i Vallcarca. Es tracta del complex sociosanitari més gran i amb més activitat de Catalunya, amb una superfície activa de 40.000 m², 18.000 m² d'espais verds, i un potencial de creixement d'aproximadament 47.000 m².



Per la gestió de serveis d'Atenció Primària compta amb quatre centres: CAP Barceloneta (968,50 m²), CAP Vila Olímpica (3.791,52 m²), CAP Larrard (2.117,51 m²) i CUAP Gràcia (459,25 m²).

A més de ser un dels principals proveïdors sanitaris públics de la ciutat, el PSPV és una entitat de referència per que fa a la docència i la recerca, la qual està fortament vinculada a l'activitat assistencial, tant d'atenció intermèdia com de primària, i té un enfocament multidisciplinari.

Complementàriament a la prestació directa de serveis assistencials, dintre de les seves responsabilitats, funcions, i obligacions es troba la gestió immobiliària dels edificis i infraestructures que formen el conjunt d'immobles del PSPV.

En el conjunt d'aquest immobles hi ha edificis/espais que son d'ús directe del PSPV i altres que es cedeixen en ús a Entitats del Sector Sanitari.

1.2 DADES GENERALS D'INTERÉS

1.2.1 PLA ESPECIAL DEL RECINTE – EDIFICABILITAT

Concepte	Superfície (m ²)	Observacions
Recinte	52.013,00	
Espais verds	19.080,00	
Sostre	86.811,00	Edificabilitat del recinte
Sostre edificat	40.072,65	Superfície construïda
Sostre disponible	46.738,35	Superfície pendent de construcció

1.2.2 ACTIVITATS I HORARIS

PSPV - Atenció Intermèdia

Edifici	m ²	Activitat	Horari	Jornada	Nº Llits	Nº Habitacions
Gregal	3.757,55	Hospitalització	24 hrs	365	67	34
Llevant	6.211,58	Hospitalització	24 hrs	365	152	81
Xaloc	6.005,17	Hospitalització	24 hrs	365	147	76
Garbí	4.066,65	Hospitalització	24 hrs	365	88	18
Tramuntana	4.876,63	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals		
Montseny	3.662,90	Administrativa	8:00 a 20:00	Laborals		
Pedraforca	3.040,49	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals		
Puigmal	3.040,49	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals		
Mestral	4.164,11	Administrativa	8:00 a 20:00	Laborals		
Suport	1.247,02	Serveis tècnics	24 hrs	365		
Suma	40.072,59					

Activitat	m ²	Llits	Hab.
Hospitalització	20.040,95	454	209
Sanitaria	10.957,61		
Administrativa i serveis tècnics	9.074,03		
Suma	40.072,59		

PSPV - Atenció Primària

Centre	m ²	Activitat	Horari	Jornada
CAP Barceloneta	968,50	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals
CAP Vila Olímpica	3.791,52	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals
CAP Larrard	2.117,51	Sanitaria	8:00 a 20:00	Laborals
CUAP Gràcia	459,25	Sanitaria - urgències	24 hrs	365
Suma	7.336,78			

1.2.3 PROFESSIONALS

Entitat	Plantilla
Parc Sanitari Pere Virgili	450
CAP Barceloneta	39
CAP Vila Olímpica	60
CAP Larrard + CUAP Gràcia	89
Regió Sanitaria de Barcelona	160
CAP Vallcarca - Sant Gervasi	80
Institut de Diagnòstic per la Imatge	20
Institut Català d'Avaluacions Mèdiques	150
Unitat de Cirurgia sense ingrés	90
Rehabilitació Ambulatoria HUVH	55
Unitat de cuidats intensius	280
Empreses externes de serveis de suport	130
Suma	1.603

2 OBJECTE

Els objectes dels contractes que es derivin del present expedient de contractació son:

- L'execució integral del servei d'alimentació del PSPV en el conjunt de les seves modalitats: servei de dietes (àpats) per a pacients i concessió de la cafeteria.
- Les obres de reforma i adequació a un sistema de producció en modalitat de línia freda de la cuina del PSPV
- El subministrament i la instal·lació de tot l'equipament de cuina definit a l'Annex_1_Nou equipament.
- La direcció facultativa (DF) de les obres de la cuina
- "Project Manager" (PM)

Tots els contractes es realitzaran d'acord amb els requeriments establerts en aquest plec de prescripcions tècniques (PPT), el plec de clàusules administratives (PCAP), el quadre de característiques (QC) i els annexos que formen part de la documentació de l'expedient, dels quals es derivaran els drets, i obligacions de les parts contractants, tenint tots els documents caràcter contractual.

Les obres de reforma i adequació de la cuina, així com la renovació de l'equipament obliguen a una coordinació integral de tots els possibles adjudicataris, en aquest sentit es generen les següents responsabilitats:

- Adjudicatari del servei d'alimentació i concessió de la cafeteria: tindrà la responsabilitat d'adaptar i garantir el servei d'alimentació a les diferents fases del contracte pre-obra / obra / post-obra. Amb aquesta finalitat haurà d'implantar un sistema de producció d'aliments alternatiu durant l'afectació de les obres a la cuina actual (cuina de transició).
- Adjudicatari de les obres de reforma i adequació de la cuina: assumirà la responsabilitat de coordinar-se amb l'adjudicatari del servei d'alimentació per a l'inici de les obres, les fases executives i compliment de terminis, tot allò amb caràcter facilitador i vetllant per la mínima afectació al servei d'alimentació.
- Adjudicatari del subministrament i muntatge del nou equipament de cuina: es coordinarà amb els adjudicataris del servei i de les obres per a el subministrament i muntatge del nou equipament, realitzant l'acopi previ dels equips per a la seva implantació segons programa executiu.
- Adjudicatari dels serveis de DF i PM: es responsabilitzaran de realitzar una coordinació i programació única i integral de tots els contractes en la que s'identificaran, com a mínim, les següents fases:
- Preparació del servei per a la fase d'obres

- Fase d'obres
- Fase de subministrament i implantació de nou equipament
- Fase de proves i posada en marxa
- Fase d'acompanyament a l'inici del nou servei en modalitat de línia freda

3 ESTRUCTURA ECONÒMICA I FINANÇAMENT DELS CONTRACTES

3.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I CONCESSIÓ DE LA CAFETERIA DEL PSPV

El servei d'alimentació a pacients i la concessió de la cafeteria s'estructurarà en base a comptes d'explotació independents:

CE - x activitat			
COST DEL SERVEI (inversions sense interes)			
2.- DESPESES	Dietes	Cafeteria	Altres
2.1 Aprovisionament de matèries primeres	-	-	-
2.2 Personal	-	-	-
2.3 Subministraments (Aigua, llum i gas)	-	-	-
2.4 Cànon de cessió d'ús	-	-	-
2.5 Cànon variable	-	-	-
2.6 Altres despeses de gestió	-	-	-
2.7 Costos indirectes (serveis centrals)	-	-	-
2.- Total DESPESES	-	-	-
3.- AMORTITZACIONS			
3.1.- Inversió cafeteria		-	
3.- Total AMORTITZACIONS	-	-	-
TOTAL COST SERVEI	-	-	-
Preu dieta cost	-		
Benefici Industrial	-		
Preu dieta amb BI	-		
1.- INGRESSOS	Dietes	Cafeteria	Altres
1.1.- Servei alimentació Pacients			
Dietes pacients i metges de guàrdia	-		
1.1.- Suma ingressos alimentació Pacients	-	-	-
1.2.- Cafeteria			
Menús de personal		-	
Menús de públic		-	
Vendes de cafeteria		-	
Serveis de Càterings		-	
1.2.- Suma ingressos Cafeteria	-	-	-
1.3.- Altres			
Extres unitats assistencials			- €
Àpats autoritzats			- €
1.2.- Suma ingressos Altres	-	-	-
1.- TOTAL INGRESSOS	-	-	-
Marge	-	-	-

Taula 1

3.1.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS DEL PSPV

Contempla tot els processos i procediments necessaris per a la producció d'àpats i la seva distribució així com les despeses inherents per a la realització del servei d'alimentació a pacients, personal de guàrdia i extres de planta.

El servei d'alimentació de pacients i personal de guàrdia s'estructura econòmicament en base a un preu unitari €/dieta que haurà de ser suficient per sufragar les despeses directes/indirectes i garantir els marges de benefici que el licitador tingui intenció d'obtenir per la prestació del servei. Aquest preu unitari es desglossarà per àpats en base als percentatges de la taula 2.

Esmorzar:	20,09%
Dinar:	37,08%
Berenar:	8,85%
Sopar:	33,98%
Suma	100,00%

Taula 2

Al QC de l'expedient 24/279 es pública el preu €/dieta de licitació, i la seva millora formarà part dels criteris d'adjudicació automàtica del lot 1. També formarà part dels criteris d'adjudicació automàtica del lot 1 el cost del sistema de producció d'aliments alternatiu per a la fase d'obres (cuina de transició).

3.1.2 CONCESSIÓ DE LA CAFETERIA

La concessió de la cafeteria contempla la gestió i explotació de:

- Menjador laboral i cafeteria de personal
- Cafeteria pública
- Servei de càterings

La concessió de la cafeteria del PSPV es gestionarà en modalitat de risc i ventura per a l'adjudicatari. En aquest sentit l'adjudicatari podrà establir la tarifa de preus que consideri més adient per a la viabilitat econòmica de la concessió.

PSPV amb la finalitat de garantir uns preus socials per a els treballadors del PSPV, estableix preus màxims per a els menús dels treballadors i un descompte sobre els preus de la tarifa de productes de cafeteria (veure QC de l'expedient 24/279)

Formaran part dels criteris d'adjudicació automàtica del lot 1 els següents conceptes:

- Millora dels preus dels menús per a treballadors del PSPV
- Millora del descompte per a treballadors del PSPV sobre els preus de la tarifa de productes de cafeteria
- Descompte per a el PSPV sobre els preus del servei de càtering.

3.2 OBRES DE REFORMA I ADEQUACIÓ DE LA CUINA

El finançament de les obres de reforma i adequació de la cuina serà a càrrec del PSPV, els licitadors hauran de presentar les seves millors propostes tècnic-econòmiques. El preu d'aquestes formarà part dels criteris d'adjudicació automàtica del lot 2.

Al QC de l'expedient 24/279 es disposa del preu de licitació per a la realització de les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV.

3.3 SUBMINISTRAMENT I MUNTATGE DEL NOU EQUIPAMENT DE CUINA

El subministrament i muntatge del nou equipament de cuina també serà objecte de finançament a càrrec del PSPV i, els licitadors hauran de presentar les seves millors propostes tècnic-econòmiques. El preu d'aquestes formaran part dels criteris d'adjudicació automàtica del lot 3.

En el QC de l'expedient 24/279 es disposa del preu de licitació per a el subministrament i muntatge del nou equipament de cuina.

3.4 DIRECCIÓ FACULTATIVA (DF)

La DF es un servei que es realitzarà en base a una contraprestació econòmica que afrontarà directament el PSPV, en aquest sentit els licitadors presentaran les seves propostes econòmiques que formaran part dels criteris d'adjudicació automàtica del lot 4.

Al QC de l'expedient 24/279 es disposa del preu de licitació per a la DF

3.5 PROJECT MANAGER (PM)

El PM es un servei que es realitzarà en base a una contraprestació econòmica que afrontarà directament el PSPV, en aquest sentit els licitadors presentaran les seves propostes econòmiques que formaran part dels criteris d'adjudicació automàtica del lot 4.

Al QC de l'expedient 24/279 es disposa del preu de licitació per a el PM.

4 LOT 1 – SERVEI D'ALIMENTACIÓ A PACIENTS I CONCESSIÓ DE CAFETERIA

El servei d'alimentació comprèn en general, tot el procés des del subministrament de matèries primeres, conservació, elaboració i distribució dels aliments/àpats a l'usuari final en perfectes condicions organolèptiques, temperatura, qualitat i condicions sanitàries, tots els dies de l'any de forma ininterrompuda.

Seguint les directrius de l'Acord de Govern del 31 de maig de 2022, aquesta alimentació haurà de ser saludable i de qualitat, fomentant els hàbits saludables que promou la dieta mediterrània.

Així mateix, el servei de restauració haurà d'implementar accions encaminades a ser sostenible i minimitzar el seu impacte mediambiental.

4.1 CONDICIONANTS DEL SERVEI

PSPV té com a objectiu, en el present expedient, la millora de la producció i qualitat del servei d'alimentació a pacients mitjançant la implantació d'un servei de cuina en modalitat de línia freda, amb aquesta finalitat portarà a terme la renovació integral de la cuina amb les obres necessàries per adequar els espais, les infraestructures i l'equipament.

Per a tal fi PSPV ha desenvolupat un projecte amb l'empresa ENERO Arquitectura per a definir les obres, les infraestructures i l'equipament necessari.

Els licitadors durant el termini d'estudi d'ofertes podran fer una auditoria del projectes dels annexos 1, 4.1 i 4.2 i proposar les millores i/o canvis que creguin oportuns, amb la justificació corresponent i sense que suposin un increment de cost.

PSPV avaluarà el resultat de l'auditoria en base a la presentació de millores o canvis que suposin una millora de cost, millores funcionals i millores de sostenibilitat i eficiència energètica. No seran objecte d'avaluació les auditories que impliquin un sobre cost sobre el preu de licitació.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari del servei d'alimentació i concessió de cafeteria:

- a) La realització i prestació del servei d'alimentació amb les adaptacions que siguin necessàries en les diferents fases del contracte.
- b) Garantir i realitzar la Concessió de Serveis: cafeteria i menjador en les diferents modalitats (pública i privada) en les diferents fases del contracte.

- c) Implantar un servei de producció i tractament d'aliments alternatiu (Cuina de Transició) per a garantir el servei d'alimentació a pacients i la concessió de cafeteria durant la fase d'obres.
- d) La implantació d'un servei de cuina en modalitat de línia freda.
- e) Realitzar l'acreditació administrativa i legalització de la nova cuina en nom del PSPV
- f) La formació del personal adscrit al servei tant per part de l'adjudicatari com del personal del PSPV que intervingui en el servei d'alimentació.
- g) L'adaptació dels recursos humans i tècnics durant totes les fases del contracte i a la producció en modalitat de línia freda.
- h) Els costos derivats de la realització del servei, incloent taxes, tributs, llicències, permisos i despeses associades que siguin necessàries per a la prestació i correcte desenvolupament del servei.
- i) L'execució i costos del manteniment i conservació dels espais, infraestructures, equipament i utilitatge necessari per a la prestació del servei. Veure Annex_3_Cessió d'ús dels espais del servei d'alimentació i la concessió de cafeteria.
- j) La reposició d'equipament i utilitatge necessari per a garantir el servei, essent tots els costos de reposició a càrrec de l'adjudicatari.
- k) Retornar al PSPV, a la finalització del contracte, els espais, infraestructures, equipament i utilitatge en les mateixes condicions, qualitat i número que li van ser lliurades a l'inici de contracte i en el lliurament de l'obra.

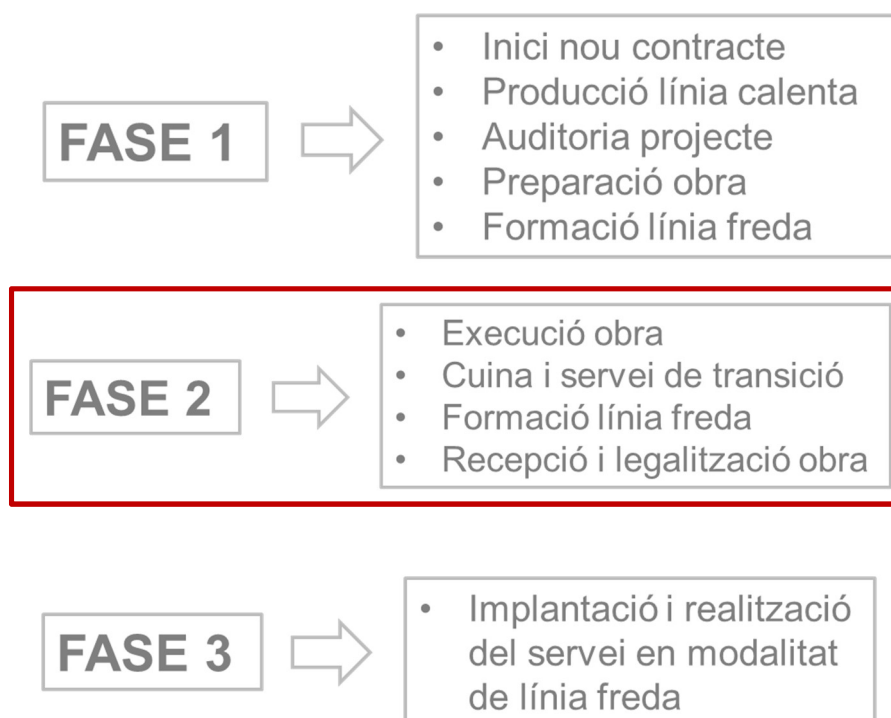
Serà responsabilitat del PSPV:

- l) Cedir en ús a l'empresa adjudicatària els espais, infraestructures, equipament i utilitatge actuals i una vegada reformats per a la prestació del servei.
- m) La contractació i execució de les obres per a l'adequació d'espais i infraestructures tècniques necessàries per a la implantació d'un servei de cuina en modalitat de línia freda, segon els projectes de l'Annex _4.1_Projecte d'Instal·lacions i Annex_4.2_Projecte d'Obra civil per a les obres d'adequació de la cuina del PSPV.
- n) La contractació del subministrament i muntatge del nou equipament
- o) La contractació de la DF i el PM necessari per a la coordinació i supervisió dels treballs a realitzar.
- p) La supervisió del servei durant totes les fases del contracte per a vetllar i garantir la prestació i qualitat del mateix, essent potestat del PSPV poder introduir canvis i/o modificacions en benefici d'aquest.

4.2 FASES I ACCIONS DEL CONTRACTE

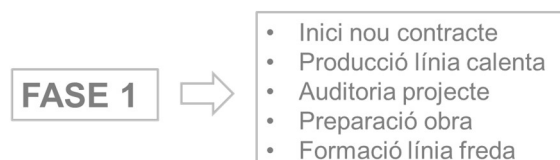
El contracte s'estructura en diferents fases per adaptar-se a les diverses actuacions, necessàries per portar a terme la migració d'un servei de cuina en línia calenta a un servei

de cuina en línia freda, a continuació de forma genèrica s'expressen les diferents fases, amb continguts mínims que els licitadors hauran de desenvolupar en les seves propostes:



4.2.1 FASE 1 – INICI DEL CONTRACTE

La fase 1 es correspondrà amb el període comprès entre la data de signatura de contracte i la data d'inici de les obres de la reforma integral de la cuina, en aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà de:



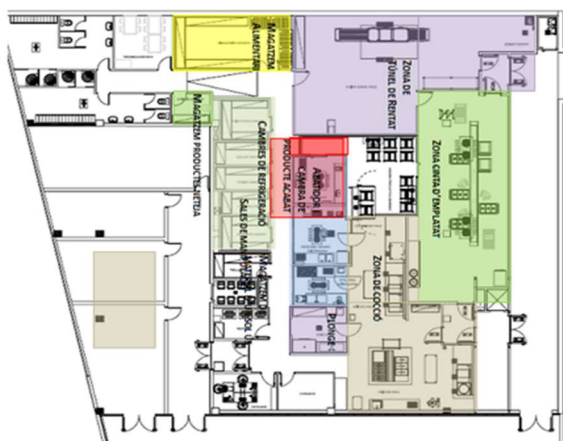
- Realitzar les gestions corresponents per l'assumpció del servei d'alimentació del PSPV
- Realitzar el servei d'alimentació en modalitat de línia calenta
- Preparar el servei per a la fase d'obres i implantar un sistema de producció i tractament d'aliments alternatiu (cuina de transició).
- Realitzar la formació en línia freda per al personal del servei i personal del PSPV que intervé en el servei d'alimentació.

Aquesta fase tindrà un termini màxim de 6 mesos a comptar des de la data de signatura del contracte, superar el termini de la primera fase implicarà una falta greu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

4.2.2 SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 1

En el període de la fase 1 el servei d'alimentació es continuarà realitzant en modalitat de línia calenta, amb tal finalitat s'utilitzaran els espais, infraestructures i equipament del servei d'alimentació que el PSPV cedirà en ús a l'adjudicatari.

Espais del servei d'alimentació:

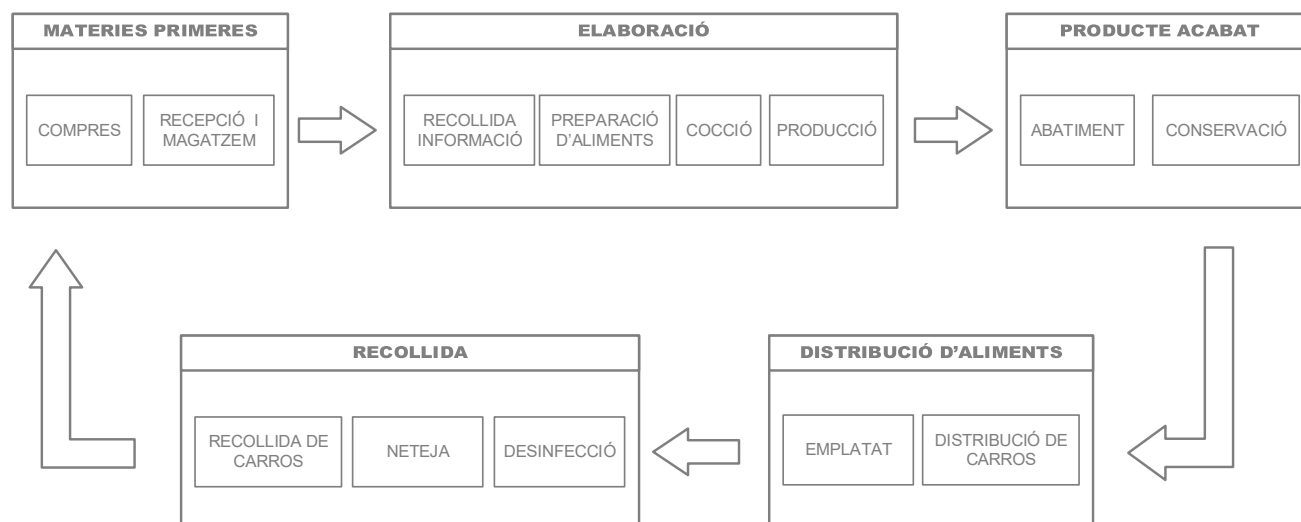


CUINA (VEURE ANNEX 6)



INFRAESTRUCTURES TÈCNIQUES

Els licitadors hauran de presentar memòria tècnica i funcional amb la proposta de servei d'alimentació en modalitat de cuina calenta, en la que expressaran i descriuran tots els processos, procediments i controls del servei d'alimentació, a continuació exposem un esquema de contingut no exhaustiu ni limitatiu:



La memòria tècnica i funcional del servei d'alimentació formarà part dels criteris d'adjudicació amb judici de valor.

4.2.3 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS

La distribució d'àpats a la fase 1 serà total responsabilitat de l'empresa adjudicatària i amb tal finalitat posarà a disposició del servei els RR.HH, mitjans auxiliars i sistemes de transport que siguin necessaris per a la distribució, lliurament i retirada de carros a les unitats.

La distribució d'àpats s'haurà de realitzar amb el medis adients per a garantir que aquests arribin als pacients en perfectes condicions organolèptiques, qualitat i temperatura.

Per la distribució d'aliments es tindrà en compte i es respectarà la normativa i horaris d'utilització dels elements de transport vertical, els circuits de brut – net, i normativa addicional o temporal que es pugui determinar per necessitats extraordinàries com per exemple els protocols CoVID.

Els punts de distribució dels carros hauran de ser al llocs habilitats pel PSPV.

La distribució d'àpats s'adaptarà als horaris que determini el PSPV tant pel que fa a la distribució com a la recollida. A la següent taula exposem els horaris i ordre de distribució actual:

Taula 1 - Seqüència i horaris de lliurament de carros e les unitats											
Àpat	Seqüència de distribució										
	1r	2n	3r	4t	5è	6è	7è	8è	9è	10è	11è
Esmorzar	GR 1	GR 2	LL 3	XL 3	LL 1	XL 1	LL 2	XL 2	LL 4	XL 4	
Horari	7:55	8:00	8:05	8:10	8:15	8:20	8:25	8:30	8:35	8:40	
Dinar	GR 1	GR 2	LL 3	XL 3	LL 1	HdD	XL 1	LL 4	XL 4	LL 2	XL 2
Horari	12:50	12:55	13:00	13:05	13:10	13:15	13:20	13:25	13:30	13:35	13:40
Berenar	AMB EL DINAR	LL 1	LL 2	LL 3	LL 4	XL 1	XL 2	XL 3	XL 4		
Horari	12:50	12:55	15:10	15:12	15:14	15:16	15:18	15:20	15:22	15:24	
Sopar	GR 1	GR 2	LL 3	XL 3	LL 1	XL 1	LL 4	XL 4	LL 2	XL 2	
Horari	18:45	18:50	18:55	19:00	19:05	19:10	19:15	19:20	19:25	19:30	

Nomenclatura:

LL 1	Llevant 1	XL 1	Xaloc 1
LL 2	Llevant 2	XL 2	Xaloc 2
LL 3	Llevant 3	XL 3	Xaloc 3
LL 4	Llevant 4	XL 4	Xaloc 4
GR 1	Gregal 1	HdD	Hospital de Dia
GR 1	Gregal 2		

Les empreses licitadores hauran de presentar i identificar els mitjans materials i recursos que utilitzarà per la distribució de carros a les unitats. Aquests formaran part dels criteris d'adjudicació amb judici de valor.

4.2.4 PREPARACIÓ DEL SERVEI PER LA FASE D'OBRES – FASE 2

Durant la fase 1 l'empresa adjudicatària haurà de preparar el servei per a la fase d'obres (fase 2), amb unes infraestructures de servei de caràcter provisional i temporal que haurà de mantenir fins a la inauguració i entrada en règim de la nova cuina.

Les empreses licitadores hauran de presentar memòria tècnica, programa i calendari del model d'organització i sistema de producció que utilitzarà per a garantir el servei d'alimentació durant la fase d'obres.

En aquesta memòria tècnica haurà de definir els sistemes, processos, controls i els mitjans tècnics que utilitzarà per a garantir el servei, en base als següents condicionants / requeriments:

- Tipus de producció: es podrà optar per producció en línia calenta “in situ”, línia freda “in situ” o Cuina Central Externa
- Emplatat: “in situ” o extern
- Regeneració: “in situ”
- Neteja i desinfecció de vaixel·la i carros: “in situ” o extern

Els mitjans tècnics a utilitzar hauran d'estar dissenyats en estricte seguiment de la normativa de seguretat alimentària, normativa inherent als serveis d'alimentació per a col·lectivitats i de la normativa de prevenció de riscos laborals.

La memòria tècnica haurà de contemplar la proposta d'implantació física, el projecte tècnic, fitxes tècniques i calendari executiu per la implantació de les infraestructures o dependències temporals del servei (cuina de transició) en la fase d'obres.

Per la proposta d'implantació física les empreses licitadores podran optar per una de les següents opcions:



1.- Moll de càrrega
2.- Solar Josep Jover

Serà a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- Tota la despesa de costos directes i indirectes que es puguin derivar de les instal·lacions, infraestructures, mitjans tècnics i auxiliars que es puguin necessitar per la realització del servei d'alimentació durant la fase d'obres
- Lloguers, permisos, llicències, taxes, projectes i/o legalitzacions que puguin ser necessaris per activar un servei de cuina temporal i provisional per la fase d'obres.

En la fase d'obres, l'empresa adjudicatària, podrà fer ús de l'equipament, utilitatge, vaixella i de tot allò que consideri d'utilitat de les actuals instal·lacions de cuina.

4.3 FASE 2 – FASE D'OBRES

La fase 2 és la fase compresa pel període d'obres, durant aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà de portar a terme la prestació del servei amb totals garanties d'execució i qualitat, mitjançant els recursos tècnics, funcionals i humans que hagi previst a la fase 1 per a tal finalitat.

FASE 2



- Execució obra
- Cuina i servei de transició
- Formació línia freda
- Recepció i legalització obra

La data límit per a poder iniciar la fase d'obres s'estableix al dia 1 del setè mes des de la data de signatura del contracte, és obligació de l'empresa adjudicatària posar a disposició de l'equip de direcció i construcció els espais i infraestructures de la cuina actual en la data indicada, l'incompliment d'aquest requeriment implicarà una falta greu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

La fase d'obres tindrà un termini executiu màxim de 32 setmanes/8 mesos (valor de licitació) o el que es determini de la proposta d'adjudicació del lot 2 obres de reforma i adequació de la cuina, que no podrà ser superior al valor de licitació.

Es donarà per finalitzada la fase 2 amb l'acta de recepció de les obres, la posada en marxa de la nova cuina i l'entrada en funcionament del nou sistema de producció en línia freda. Aquest fet s'haurà de produir en el límit del termini adjudicat per la fase d'obres.

Durant aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà de continuar la formació en línia freda per a el personal del servei i del PSPV que intervé en el servei d'alimentació, a tal fi, les empreses licitadores presentaran el pla de formació corresponent a aquesta fase.

4.3.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 2

Durant la fase 2, període d'obres, l'empresa adjudicatària haurà de garantir el servei d'alimentació amb els mitjans i organització que hagi proposat en la seva proposta de licitació, en cap cas és podrà veure afectat la prestació del servei d'alimentació.

Els licitadors hauran de presentar memòria en la que expressaran i descriuran tots els processos, procediments i controls del servei d'alimentació durant aquesta fase d'obra, seguin l'esquema de l'apartat anterior "Servei d'alimentació – Fase 1" del present PPT.

4.3.2 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS – FASE 2

La distribució d'àpats a la fase 2 serà total responsabilitat de l'empresa adjudicatària i haurà de complir amb els requeriments, directrius i exigències de l'apartat anterior "Distribució d'àpats" del present PPT.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la distribució de carros i regeneració d'aliments en els horaris indicats i vetllarà pel correcte funcionament dels equips de regeneració.

Les empreses licitadores hauran de presentar i identificar els mitjans materials i recursos que utilitzarà per la distribució de carros a les unitats, així com descriure el procés de distribució de carros i control de la regeneració d'aliments.

4.4 FASE 3 – IMPLANTACIÓ DE LA LÍNIA FREDA

La fase 3 és la fase compresa pel període que va des de la finalització de l'obra fins la extinció del contracte, en aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà d'adaptar el servei d'alimentació a un sistema de producció en línia freda i implementar tots els processos necessaris, així com realitzar l'ajustament de recursos a les noves necessitats.

FASE 3



- Implantació i realització del servei en modalitat de línia freda

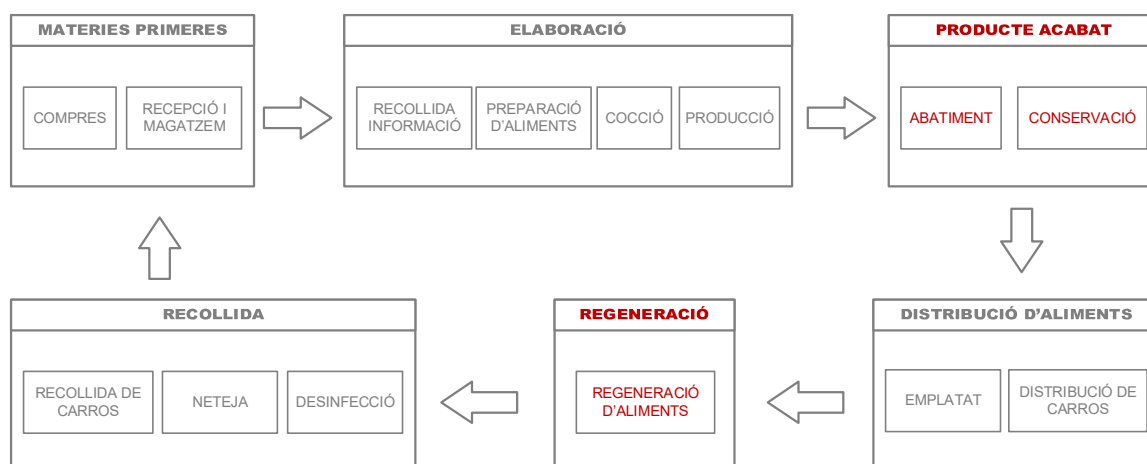
Per aquesta fase l'empresa adjudicatària haurà d'aportar la figura d'un Cap de Cuina expert en línia freda durant un mínim de tres mesos, per a garantir una correcta implementació de la línia freda. Aquesta figura vetllarà per la correcta implementació del nou servei i durà a terme la formació pràctica de l'equip del servei d'alimentació fent especial atenció en el Cap de Cuina.

4.4.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LA FASE 3

El servei d'alimentació del PSPV durant la fase 3 es basarà en un sistema de producció en línia freda que podrà estar acompanyat o complementat amb productes de 5 gamma produïts en cuina central externa.

PSPV realitzarà la cessió d'ús dels nous espais de cuina a l'empresa adjudicatària.

Les empreses licitadores hauran de presentar memòria tècnica amb la proposta de servei d'alimentació en modalitat de línia freda, en la que expressaran i descriuran tots els processos, procediments i controls del servei d'alimentació, a continuació exposem un esquema de contingut no exhaustiu ni limitatiu:



4.4.2 DISTRIBUCIÓ D'ÀPATS – FASE 3

La distribució d'àpats a la fase 3 serà total responsabilitat de l'empresa adjudicatària i haurà de complir amb els requeriments, directrius i exigències de l'apartat anterior de "Distribució d'àpats" del present PPT.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la distribució de carros i regeneració d'aliments en els horaris indicats i vetllarà pel correcte funcionament dels equips de regeneració. Les safates hauran d'arribar en bones condicions en quan als elements que la componen.

Les empreses licitadores hauran de presentar i identificar els mitjans materials i recursos que utilitzarà per la distribució de carros a les unitats, així com descriure el procés de distribució de carros i control de la regeneració d'aliments.

4.5 REQUERIMENTS COMUNS PER A LES TRES FASES DEL CONTRACTE

4.5.1 SERVEI D'ALIMENTACIÓ

L'empresa adjudicatària en totes les fases del contracte haurà de garantir:

- Realitzar el servei d'alimentació en la modalitat de producció que correspongui a cada fase.
- Complir amb la normativa vigent inherent al servei.
- Garantir la seguretat alimentària.
- Garantir la qualitat i condicions organolèptiques dels àpats.
- Garantir la producció i subministrament del Pla de Dietes del PSPV en el conjunt de la seva diversitat i gama de dietes.
- Realitzar la recollida dels carros de les unitats i la neteja i desinfecció de tot el material, estris i vaixela.

- Realitzar el subministrament i distribució d'extres de planta a cada una de les unitats assistencials
- Produir, distribuir i lliurar els àpats dels professionals de guàrdia.

4.5.2 SERVEI DE DIETÈTICA HOSPITALÀRIA

El servei actual d'alimentació a pacients del PSPV disposa d'un servei de dietètica hospitalària, format per una Cap de Dietètica i tres dietistes, amb formació en dietètica i nutrició hospitalària.

L'objectiu principal d'aquest equip és portar a terme la gestió dietètica del centre, planificant i organitzant diàriament el servei de nutrició i distribució de dietes a pacients els 365 dies de l'any.

Aquest equip es coordina i segueix les directrius de la Nutricionista de l'equip assistencial del PSPV.

El servei de dietètica té presència diària durant totes les fases del contracte.

Els professionals d'aquest equip formen part del conjunt de professionals a subrogar per l'empresa adjudicatària (Veure Annex_9).

4.5.3 PLA DE DIETES

L'empresa adjudicatària estructurarà un pla de dietes en base al MANUAL DE DIETES DEL PSPV (Veure Annex_6).

L'empresa adjudicatària garantirà, respectarà i posarà a disposició del servei el pla de dietes durant totes les fases del contracte.

Les dietes es planificaran amb menús adaptats a la gastronomia local, l'època de l'any, l'edat, cultura i religió del pacient.

Els àpats que configuraran cada una de les dietes hauran de garantir i cobrir les necessitats nutricionals dels pacients en tres aspectes bàsics:

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

Es proposa a continuació una composició mínima d'àpats i contingut de cadascun:

ESMORZAR	DINAR	BERENAR	SOPAR
1 ració de làctics Cafè / infusió Sucre o edulcorant 2 racions de farinacis ½ ració d'aliment proteic o làctic ½ ració de grecs	Primer plat: arròs, pasta, llegums, patates, verdures, amanides, cremes,... Segon plat: carn, ous o peix més guarnició. Pa i postres (Servei d'envàs reutilitzable per aigua)	1 ració de làctics o fruita 1 ració de farinaci (pa, torrades, galetes,...)	Primer plat: arròs, pasta, llegums, patates, verdures, amanides, cremes,... Segon plat: carn, ous o peix més guarnició. Pa i postres (Servei d'envàs reutilitzable per aigua)

L'elaboració i composició del àpats es realitzarà tenint en compte aspectes com:

- Les característiques nutricionals dels aliments
- La presentació i diversitat de colors
- Les formes de cocció
- Les textures necessàries segons necessitats dels pacients
- La temperatura de consum
- La vulnerabilitat del pacient.

L'oferta gastronòmica del PSPV haurà d'ajustar-se 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 a les màquines expenedores, les cafeteries i els menjadors del centres i serveis sanitaris de Catalunya, i la Instrucció 03/2023 que modifica l'accés a l'aigua potable. I en general a la legislació vigent durant el termini del contracte

L'empresa adjudicatària haurà d'implementar i garantir un servei d'envàs reutilitzable per a que els pacients puguin fer ús dels punts de consum d'aigua potable del recinte.

4.5.4 MENÚS ESPECIALS PER A FESTIVITATS ASSENYALADES

Les festivitats que s'assenyalen a continuació seran objecte d'un menú especial amb les seves corresponents derivacions dietètiques i relacionat amb la festivitat. Aquest llistat no és exhaustiu ni limitatiu i pot ser objecte de modificacions en funció del moment social, cultural i/o religió de la societat.

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| • Dia d'Any nou | • Dia de Tots Sants |
| • Dia de Reis | • Nit de Nadal |
| • Dijous Gras | • Dia de Nadal |
| • Sant Jordi | • Sant Esteve |
| • Dilluns de Pasqua | • Nit de Cap d'Any |
| • Sant Joan | • Aniversari Pacients |

4.5.5 MENÚ D'ELECCIÓ EN LES FASES 1 I 2 DEL CONTRACTE

Durant les fases 1 i 2 del contracte l'empresa adjudicatària haurà de garantir i oferir un menú d'elecció i/o servei a la carta per a les unitats de pal·liatius.

Les empreses licitadores hauran de presentar les seves propostes per aquest menú d'elecció i/o servei a la carta, així com descriure el procés i sistema que implementarà i utilitzarà per a la gestió i recollida de les eleccions dels pacients.

Aquest menú sempre hauran de seguir els requeriments, indicacions i exigències del Manual de Dietes del PSPV (Veure Annex_6).

4.5.6 MENÚ D'ELECCIÓ EN LA FASE 3 DEL CONTRACTE

En la fase 3, amb la implementació del sistema de producció de cuina en Línia Freda, l'empresa adjudicatària haurà d'oferir i garantir un menú d'elecció per a tots els pacients i en tota la varietat de dietes hospitalàries del Manual de Dietes del PSPV.

Aquests menús es modificaran de forma estacional per poder adaptar-los als productes de temporada i oferir així una alimentació més equilibrada i variada als pacients hospitalitzats.

Els menús també hauran de contemplar variants relacionades amb temes culturals i religiosos.

Els plats que formaran el menú estaran dissenyats per l'equip de dietètica i nutrició hospitalària.

Les empreses licitadores presentaran proposta tipus de menús d'elecció per al conjunt de les dietes del Manual de Dietes del PSPV. Donat que es tracta d'un menú d'elecció la proposta mínima per a cada plat de cada uns dels àpats serà de dos plats, PSPV puntuarà el número, la varietat i/o la possibilitat de combinar diferents productes.

La composició i elements d'elecció seran:

- Esmorzar
 - Cereals o farinacis: mínim 2 opcions
 - Aliment proteic: mínim 2 opcions
 - Beguda: mínim 2 opcions
 - Làctics: mínim 2 opcions
- Dinar
 - Primer plat: mínim 2 opcions
 - Segon plat :mínim 2 opcions
 - Postres: mínim 2 opcions

- Pa: mínim 2 opcions
- Sopar
 - Primer plat: mínim 2 opcions
 - Segon plat: mínim 2 opcions
 - Postres: mínim 2 opcions
 - Pa: mínim 2 opcions

L'elecció del menú s'haurà de garantir tots els dies de la setmana i per a tots els pacients hospitalitzats, incloent els aïllats sempre que es garanteix la seguretat dels treballadors.

Les empreses licitadores hauran de presentar el sistema que utilitzaran per a la gestió, recollida i tractament de les dades de les eleccions dels pacients i expressaran les seves necessitats tècniques per la implementació del sistema.

El sistema de recollida de dades del menú d'elecció, de cara al pacient, haurà de ser de fàcil lectura, interacció i intuïtiu.



La recollida de dades del menú d'elecció serà responsabilitat exclusiva de l'empresa adjudicatària, la qual cosa haurà de disposar dels RR.HH i/o tècnics necessaris per garantir-la i, en quan sigui necessari, realitzar l'acompanyament en la selecció per als pacients amb diversitat funcional que els pugui impedir/dificultar la interacció amb el sistema.

A la finalització del contracte la BB.DD del sistema es considerarà propietat del PSPV i quedarà a disposició d'aquest. Els desenvolupaments que es considerin necessaris seran assumits per l'empresa adjudicatària i quedaran a disposició del PSPV un cop finalitzi el servei.

PSPV avaluarà el sistema de recollida i tractament d'informació del menú de selecció dintre dels criteris d'adjudicació amb judici de valor.

4.5.7 SERVEI DE PRODUCTES EXTRES A LES UNITATS ASSISTENCIALS

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar el subministrament de productes extres a les unitats assistencials, essent aquest un catàleg de productes alimentaris i complements fora del menú habitual.

El subministrament es realitzarà en base a la llista de productes autoritzat i atenent a l'estoc que té assignat cada unitat assistencial, veure Annex_8_Productes extres.

L'empresa adjudicatària no podrà subministrar productes que no estiguin identificats a la llista d'autoritzats.

Per al subministrament de productes fora de la llista d'autoritzats l'empresa adjudicatària haurà de realitzar sol·licitud d'autorització prèvia, indicant: producte, persona, unitat assistencial o departament que ho sol·licita, temporalitat i cost. I no podrà realitzar el subministrament fins que no disposi de l'autorització per escrit de la Direcció de SS.GG del PSPV.

L'empresa adjudicatària no podrà canviar cap producte de la llista de productes autoritzat sense autorització prèvia de la Direcció de SS.GG del PSPV.

PSPV no atendrà factures amb productes i/o quantitats no autoritzades.

Les empreses licitadores hauran de validar o millorar la tarifa de preus de productes extres (Annex_8), i presentar proposta amb el sistema que implantaran per la gestió i control del subministrament i estocs de productes extres a les unitats assistencials, essent aquest criteri d'adjudicació amb judici de valor.

4.5.8 IDENTIFICACIÓ DELS ÀPATS

L'empresa adjudicatària haurà d'identificar els àpats amb la informació essencial i necessària per a identificar al pacient i la dieta assignada així com la composició d'aliments de l'àpat.

Exemple de targeta identificativa:

 Parc Sanitari Pere Virgili			
Unitat assistencial: Gregal 1		Llit / Pacient: 3116 / JBM	
Pacient: Joan B. M.		Servei: Dinar	
Dieta: BÀSICA FACIL MASTEGAR S/SAL		Data: 10/10/2021	
Composició:		Observacions:	
• Cigrons estofats amb verdures • Pollastre rostit • Carbasso planxa • Pa motlle s/sal • Natillas		• Al·lèrgic a la fructosa • No carn de porc	

Aquesta identificació ha de ser inequívoca i segura, i haurà d'anar a la safata de forma que es garanteixi la seva visió.

4.5.9 PROCÉS D'INFORMACIÓ AMB LES UNITATS ASSISTENCIALS

El procés d'informació entre les unitats assistencial i el servei d'alimentació és essencial i de vital importància per a garantir:

- La correcta presa de dades de les dietes assignades als pacients i, si escau, de les observacions corresponents.
- La introducció de canvis i/o observacions durant el procediment de producció i/o subministrament d'àpats als pacients.
- L'atenció d'ingressos d'última hora i/o imprevistos.

- L'eliminació de les dietes o àpats corresponents en els pacients que han estat Alta, traslladats i/o gaudeixen d'un permís.

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta de procés d'informació i comunicació entre les unitats assistencials i el servei d'alimentació per a cada una de les fases del contracte, indicant vies de comunicació, horaris per la recollida de dades de les dietes assignades als pacients i observacions, horaris per la introducció de canvis, variants i/o observacions d'última hora i imprevistos.

A títol orientatiu expressen a continuació el horaris actuals per la introducció de dades al sistema de gestió i horaris límit per a sol·licitar canvis en un sistema de producció en **línia calenta**:

Taula d'horaris límits per a la introducció de dades al sistema de gestió de dietes

Àpat	Hora Límit
Esmorzar	7:00
Dinar	11:30
Berenar	14:30
Sopar	17:30

Per a les modificacions i/o peticions de canvi de dietes que es realitzen fora dels horaris indicats, segons el procediment de canvi de dietes, es realitzaran via telefònica al 4015 al departament de Cuina i aquest farà entrega en els següents horaris:

Àpat	Horari Límit Telefon	Horari Lliurament
Esmorzar	8:00	8:30
Dinar	14:00	14:30
Sopar	17:30	20:30

4.6 SISTEMA INFORMATITZAT DE GESTIÓ DE DIETES

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un sistema de gestió de dietes informatitzat capaç d'integrar-se amb el servei que posi a disposició el Parc Sanitari Pere Virgili.

Actualment el PSPV realitza la gestió de dietes mitjançant l'aplicació GacelaCare integrada a ARGOS. Disposen de la informació detallada a l'Annex 12 – WS de Dietes.

Característiques i condicionants de la integració a l'aplicació que el Parc Sanitari Pere Virgili posi a disposició:

- Assignació de dietes pre-definides, segons manual de dietes del PSPV.
- Codificació de dietes: nom, textura, característiques i observacions.
- El Parc Sanitari Pere Virgili subministra un WebService, al que es pot accedir des de terceres aplicacions o sistemes externs.
- A l'accés del WebService s'ha d'indicar el codi del centre i la unitat d'infermeria. El WebService facilita un llistat amb el cens de pacients ingressats a la unitat (habitació, NHC, nom, al·lèrgies,...) i les dietes que té assignades.
- El sistema de gestió de dietes de l'empresa adjudicatària haurà d'accedir a l'aplicació que posi a disposició el Parc Sanitari Pere Virgili per disposar del llistat de dietes assignades als pacient pel que haurà d'acreditar-se o demanar l'autorització necessària per accedir-hi, en el cas que sigui un servei extern al Parc Sanitari Pere Virgili, com es el cas del WS d'ARGOS.

Les empreses licitadores hauran de presentar quin sistema/aplicació per a la gestió de dietes posaran a disposició del servei, i, en el cas que no treballi amb la mateixa codificació, realitzar totes les recodificacions o traduccions que calguin en el supòsit que les codificacions dels sistemes que subministra el Parc Sanitari Pere Virgili i el seu sistema de gestió no siguin coincidents. Aquest sistema/aplicació haurà de permetre:

- Recollir la informació i petició de dietes de les unitats assistencials al servei d'alimentació, així com les peticions de preferències o no dels pacients i garantir que en queda constància.
- Realitzar resums diaris i ordres de treball per a cuina.
- Realitzar resum diaris amb el número i tipus de dietes servides per pacient.
- Editar les targetes identificatives de les safates segons característiques de l'apartat "Identificació dels àpats" d'aquest PPT.
- Disposar d'un pla de contingències en el cas de fallida del sistema informàtic que garanteixi la recollida de la informació necessària per gestionar i dispensar la dieta dels pacients:

Nom i cognoms del pacient
Unitat de tractament
NHC (número d'Història Clínica)
Episodi
Número de llit
Al·lèrgies
Tipus de dieta
Observacions

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de les llicències corresponents, així com facilitar al PSPV (sense cost) les llicències que calguin si s'escau per accedir al seu programa de gestió.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la instal·lació i de totes les despeses de manteniment i renovació de llicències durant tot el termini del contracte del seu programa de gestió.

El sistema/aplicació **haurà d'estar resident en un servidor de l'empresa adjudicatària**, pel que caldrà disposar dels accessos necessaris per poder enllaçar el sistema de gestió de dietes informatitzat amb l'aplicació que el Parc Sanitari Pere Virgili posi a disposició.

Pel que fa a l'equipament TIC, a l'Annex 10 s'adjunta el catàleg de serveis TIC necessaris per poder accedir als recursos de la xarxa amb la seguretat requerida. Per temes de seguretat **no** s'habilitaran accessos a la xarxa del Parc que no estiguin gestionats pel propi Parc.

Actualment els serveis que el Parc Sanitari Pere Virgili ofereix a l'adjudicatari actual són:

- 3 Ordinadors sobre taula
 - Torres
 - Pantalles
 - Ratolins
 - Teclats
 - Llicències Windows
 - Llicències Antivirus
 - Llicències Office 2016
- Telefonia
 - 1 Telèfon fixe ToIP
 - 2 Telèfons inalàmbrics ToIP
- Recursos de xarxa
 - vLANs diferenciades i aïllades (Impressores, telefonia, Ordinadors, TPVs)
 - Accés a carpetes de xarxa
- Correu corporatiu
- Serveis impressió
 - Impressora Multifunció a color HP Color LJ Managed MFP E778xxdN
 - Impressora B/N HP LaserJet Managed E50145dn

A la finalització del contracte tota la informació generada pel sistema es considerarà propietat del PSPV i quedarà a disposició d'aquest.

4.6.1 SEGURETAT ALIMENTÀRIA

El servei d'alimentació del PSPV es sustenta en un pla de qualitat i seguretat alimentària estructura en base a la següent normativa, especificacions i requeriments:

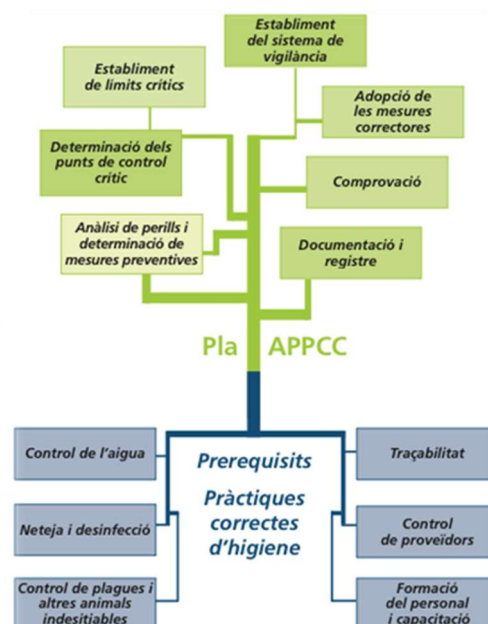
Normativa
ISO 22000:2005 Seguretat alimentària
ISO 9001:2008 Gestió de la qualitat
Llei 1/1990 sobre la disciplina del mercat i la defensa del consumidor i usuaris
Decret 70/2003 pel qual es regulen els fulls de reclamació i denuncia als establiments comercial en l'activitat de prestació de serveis
Llei 1/2007 pel que s'aprova el text refós de la Llei General per a la defensa dels consumidors i usuaris
Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
Real Decreto 3584/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
...

Requisits, especificacions i directrius de: l'Agència de Protecció de la Salut (APS), l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) i l'Agència de Salut Pública de BCN (ASP)
Programa de vigilància de perills biològics en aliments
Programa de vigilància de perills químics i físics en aliments.
Programa de vigilància d'al·lèrgens i substàncies que provoquen intolerància.
Guies per autocontrols / prerequisits
Guia per la implantació d'un sistema de APPCC
...

Les empreses licitadores hauran de presentar un Pla d'Anàlisi de Perill i Punts de Control Crítics (APPCC) i els prerequisits.

L'empresa adjudicatària haurà d'actualitzar el Pla APPCC a totes les fases del contracte adaptant-lo als nous espais i processos que es vagin implementant.

Per a més informació es poden consultar les guies per l'Autocontrol i prerequisits de l'Agència de Protecció de la Salut de la Generalitat de Catalunya.



4.6.2 PLA DE CONTINGÈNCIES

Les empreses licitadores hauran de presentar un pla de contingències amb la finalitat de garantir el servei davant de qualsevol situació que pugui afectar a la realització d'aquest.

El pla de contingències haurà de contemplar el següents requeriments mínims:

- a) Localització i disponibilitat d'un Responsable de l'empresa 24 hrs/365 dies
- b) Establir un Comitè d'Emergències, del que haurà de formar part els següents professionals del PSPV:
 - Responsable del servei
 - Responsable de comunicació
 - Responsable assistencial
- c) Establir un estucatge mínim de matèries primeres que garanteixi el servei d'alimentació a pacients durant una setmana.
- d) Establir protocols i procediments per garantir el servei en cas de fallida massiva dels RR.HH adscrits al servei d'alimentació del PSPV
- e) Un pla d'actuació en cas de toxi-infeccions alimentaries o en cas de retirada de producte, ja siguin matèries primeres, productes intermedis o productes acabats.
- f) Establir processos per:
 - Assegurar la gestió dietètica en cas de fallida dels sistemes informàtic i/o la xarxa de comunicacions.
 - Produir o subministrar àpats en cas d'afectació parcial o total de les infraestructures i sistemes del servei d'alimentació a pacients.

- Subministrar matèries primeres i productes per garantir el servei en cas de:
 - a. Afectació parcial o total dels sistemes d'emmagatzematge.
 - b. Increment inesperat del volum i necessitats de producció.
 - c. Fallida de proveïdors de matèries primeres.

4.7 CONCESSIÓ CAFETERIA

La concessió de la cafeteria objecte del lot 1 del present expedient de contractació contempla:

- La gestió i explotació de la cafeteria pública i de professionals
- La gestió i explotació del menjador laboral del PSPV i de les entitats estadants
- La gestió del servei de càtering i serveis especials

Serà responsabilitat de l'adjudicatari:

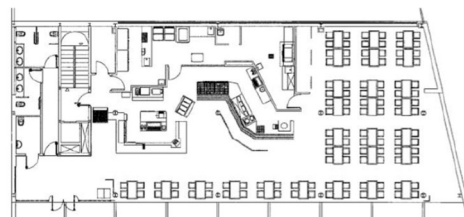
- a) Garantir i realitzar la gestió i explotació de: cafeteria, menjador i serveis de càtering en totes les modalitats (pública i privada) en les diferents fases del contracte.
- b) L'adscripció i adaptació dels recursos humans i tècnics durant totes les fases del contracte
- c) Els costos derivats de la realització del servei, incloent taxes, tributs, llicències, permisos i despeses associades que siguin necessàries per a la prestació i correcte desenvolupament del servei. Entre elles s'ha de tenir compte les despeses derivades de l'ús dels serveis TICS del PSPV, tal i com es contemplen a l'Annex_10_Catàleg de Serveis TIC.
- d) L'execució i costos del manteniment i conservació dels espais, infraestructures, equipament i utillatge necessari per a la prestació del servei. Veure Annex_3_Cessió d'ús dels espais del servei d'alimentació i la concessió de cafeteria
- e) La reposició d'equipament i utillatge necessari per a garantir el servei, essent tots els costos de reposició a càrrec de l'adjudicatària.
- f) Retornar al PSPV, a la finalització del contracte, els espais, infraestructures, equipament i utillatge en les mateixes condicions, qualitat i número que li van ser lliurades a l'inici de contracte i en el lliurament de l'obra.

Serà responsabilitat del PSPV:

- g) Cedir en ús a l'empresa adjudicatària els espais, equipament i utillatge actuals.
- h) La supervisió del servei durant totes les fases del contracte per a vetllar i garantir la prestació i qualitat del mateix, essent potestat del PSPV poder introduir canvis i/o modificacions en benefici d'aquest.

4.7.1 ESPAIS DE LA CONCESSIÓ DE LA CAFETERIA

PSPV posarà a disposició i cedirà en ús a l'empresa adjudicatària els espais destinats a cafeteria i menjador. Veure condicionants i requeriments de la cessió d'ús a l'Annex_3_Cessió d'ús dels espais del servei d'alimentació i de la concessió de cafeteria



Actualment en aquests espais es realitza l'activitat pública, la de professionals del PSPV i la de professionals de les entitats estadants.

La composició dels espais de la concessió de serveis es:

- Cafeteria equipada com autoservei i zona de barra amb planxa
- Zona de Menjador
- Terrassa amb taules (menjador extern)
- Office
- Zona de neteja
- Magatzem de begudes
- Magatzem de productes de neteja
- Espais d'infraestructures tècniques

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta organitzativa, funcional i decorativa del espais de la cafeteria, en la que hauran indicar i justificar les millores i avantatges que s'aconsegueixen amb la finalitat de guanyar atractiu i captació de clients, generant un espai acollidor i un entorn de benestar, dissenyat i decorat per a que els usuaris trobin un lloc on relaxar-se i convida.

La proposta haurà de contemplar un disseny amb espais diferenciats, conductor, lluminós, agradable, amb mobiliari confortable i amb materials naturals amb caràcter sostenible.

Es valorarà molt especialment una configuració d'espais diferenciats: professionals – públic i la possibilitat de punts d'atenció prioritzats per a professionals.

La proposta organitzativa, funcional i decorativa formarà part dels criteris d'adjudicació amb judici de valor.

Els canvis organitzatius, funcionals i/o decoratius dels espais de la concessió de serveis seran a compte i risc de l'empresa adjudicatària i en cap cas suposaran una despesa per al PSPV.

4.7.2 HORARIS DELS SERVEIS DE CAFETERIA I MENJADORS LABORALS

Cafeteria

L'horari actual de la cafeteria pública i de professionals és de 07:00 a 20:00 hrs ininterrompudament durant els 365 dies de l'any.

PSPV avaluarà i puntuarà, dintre dels criteris d'adjudicació automàtics, l'ampliació de l'horari en la franja tarda-nit.

Menjadors laborals

Actualment els menjador laborals es regeixen pels següents horaris:

- Esmorzars: de 7:30 a 12:30 hrs
- Dinars: de 13:00 a 16:00 hrs

Amb la finalitat que els treballadors puguin accedir i gaudir plenament del servei de cafeteria, les empreses licitadores hauran d'implementar els procediments necessaris per garantir un servei eficient i ràpid.

4.7.3 OFERTA GASTRONÒMICA I ACREDITACIÓ AMED

La oferta gastronòmica i la venda de productes en la cafeteria es regirà en tot moment per la normativa vigent que li sigui d'aplicació.

La oferta gastronòmica haurà de garantir una dieta saludable i mediterrània, en aquest sentit **serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària mantenir i renovar l'Acreditació AMED que actualment disposa el servei de cafeteria i el menjador laboral del PSPV,** com a centre promotor de la dieta mediterrània.

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta d'oferta gastronòmica en la que es pugui observar la composició d'àpats i menús, la rotació, varietat, número d'opcions per plat, possibilitats de combinacions, tipologia de menús: estàndard, vegetarià, vega, de règim,... A continuació expressem els continguts mínims:

Esmorzars	
Entrepans i sandwítxos	Freds, calents, torrades, grans, minis, varietat d'embotits, formatges, carns, truites, vegetals...
Brioixeria	Croissants, canyes, ensaïmades, berlines, magdalenes,...
Begudes fredes	Aigües, refrescos, suc de fruita, cervesa sense alcohol, làctics,...
Begudes calentes	Cafè, cafè amb llet, infusions, capuccino, ...
Fruita	Natural de temporada, tallada, sencera...
Menú dinar	
Menú estandar	Primer plat, segon plat i postres
Menú règim	Primer plat, segon plat i postres
Menú vegetarià	Primer plat, segon plat i postres
Mig Menu	Plat únic (primero segon), pa i postres
Oferta i gamma de plats dels menús	
Primer plat	3 opcions formades per amanides, pastes, arròs, llegum, verdura, sopa, crema o puré
Segon plat	3 opcions formades per carn vermella o blanca, peix blanc o blau, ous o proteïnes vegetals
Postres	3 opcoins formades per fruita de temporada o làctics (iogurts, natilles, flams...)

Es pot triar 2 primer plats o 2 postres si no es demana el segon plat.

Es pot optar per l'opció de ½ menú, format per un primer o segon plat, pa i postres en qualsevol de les modalitats de menús.

Menús especial i jornades gastronòmiques o temàtiques

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta de menús especials per a festivitats assenyalades, a continuació exposem llistat de festivitats mínimes que han de ser objecte d'un menú especial:

- Dia d'Any nou
- Dia de Reis
- Dijous Gras
- Sant Jordi
- Dilluns de Pasqua
- Sant Joan
- Dia de Tots Sants
- Nit de Nadal
- Dia de Nadal
- Sant Esteve
- Nit de Cap d'Any

Les empreses licitadores també podran presentar proposta de jornades gastronòmiques, temàtiques o de temporada. Aquestes jornades es realitzaran amb l'objectiu de millorar l'oferta gastronòmica, trencar amb la regularitat del dia a dia, captar la curiositat de l'usuari i incrementar l'atractiu.

Aquestes jornades poden tenir caràcter regional, internacional, i/o estar bassades en tradicions culturals, religioses i/o vinculades a productes de temporada.

El mínim establert per aquest tipus de jornades en el PSPV és d'una jornada gastronòmica per trimestre.

L'empresa adjudicatària oferirà i assumirà obligatòriament el servei de *take away* per tal que el personal pugui emportar-se el menjar en envasos individuals d'ús alimentari i 100% biodegradable. Es valorarà que l'empresa presenti el seu propi pla de sostenibilitat on s'indiqui les mesures per evitar la generació de residus en aquests espais.

Tabac i begudes alcohòliques

Està prohibit la venda de tabac i/o begudes alcohòliques.

4.7.4 SERVEI DE CÀTERING I SERVEIS ESPECIALS

El servei de càtering i serveis especials és un servei d'alimentació per a actes, esdeveniments i activitats del PSPV, que dona resposta a necessitats puntuals que es situen fora de l'àmbit dels serveis d'alimentació a pacients i de la gestió i explotació de la cafeteria i menjador laboral.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la gestió i execució integral del servei, contemplant aquesta tot el procés des de la sol·licitud fins la finalització del mateix.

Veure Annex_11_Inventari espais càterings PSPV.

La prestació del servei de càtering inclou:

- Sistema de gestió de sol·licituds
- Servei de restauració integral
- Equipament i materials auxiliars. Ús de vaixel·la reutilitzable.
- Transport, muntatge i desmuntatge
- Gestió de residus. Establir un sistema de gestió de residus basat en la minimització i la posterior segregació dels residus generats per la prestació d'un servei. Col·locar papereres i senyalitzar-les per incentivar la segregació dels residus dels comensals.
- Neteja i desinfecció dels espais



El productes emprats en el servei hauran de ser de primera qualitat fent èmfasi en productes saludables, ecològics i de proximitat, oferint també la possibilitat de sol·licitar productes lliures d'al·lèrgens.

L'oferta gastronòmica haurà d'ajustar-se a la legislació vigent, amb especial atenció a la Instrucció 02/2023.

Formarà part dels criteris d'adjudicació amb judici de valor la proposta de carta, oferta gastronòmica i preus dels serveis de càterings.

4.8 NETEJA

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la neteja i conservació dels espais, infraestructures i equipament de la concessió de serveis, així com de l'equipament, utilitatge, carros, estris i vaixella.

L'empresa adjudicatària, es farà càrrec de la neteja i manteniment de les conduccions de fums, filtres i campanes extractores, amb la corresponent gestió de residus inherent a aquest elements.

L'empresa adjudicatària planificarà i realitzarà la neteja del decantador de greixos amb una freqüència mínima semestral, que haurà de revisar i adaptar amb les noves instal·lacions de la cuina.

L'empresa adjudicatària assumirà tots els costos directes i indirectes que se'n derivin d'aquesta activitat, tant de productes com de RR.HH i recursos tècnics.

Les empreses licitadores hauran de presentar pla de neteja indicant procediments, planificació i recursos destinats al servei de neteja.

4.9 DESINFECCIÓ, DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ (DDD)

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa vigent.

Serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària la contractació i vetllar per la correcta realització d'un servei DDD per als espais del servei d'alimentació a pacients i de la concessió de serveis.

L'empresa adjudicatària haurà de controlar i arxivar tota la documentació acreditativa de les actuacions del servei DDD, aquesta documentació estarà a disposició del PSPV i de les autoritats competents de l'Administració.

Les empreses licitadores hauran de presentar un Pla DDD per als espais inherents al servei d'alimentació i de la concessió de la cafeteria, en aquest pla hauran d'identificar l'empresa contractada i aportar l'acreditació d'aquesta com entitat acreditada i homologada per a la realització d'aquest tipus de serveis.

4.10 QUALITAT

El servei d'alimentació del Parc Sanitari Pere Virgili està acreditat i certificat a la ISO 9001, serà obligació de l'empresa adjudicatària mantenir i renovar aquesta certificació.

4.10.1 TECNIC DE QUALITAT

L'empresa adjudicatària posarà a disposició del servei d'alimentació un tècnic de qualitat, amb formació mínima de grau superior relacionada, i amb una experiència en gestió de la qualitat en serveis de alimentació per a col·lectivitats.

La seva responsabilitat i funció principal serà vetllar per garantir la correcta execució dels protocols d'higiene, qualitat i controls de punts crítics de tots els processos del servei d'alimentació.

Aquest tècnic tindrà una dedicació mínima d'una jornada completa setmanal en presència física al PSPV i formarà part de la comissió de seguiment del servei d'alimentació del PSPV.

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació d'ampliar, en cas de necessitat, la dedicació del tècnic de qualitat sempre que ho requereixi el servei i/o adaptant-lo a les noves necessitats.

4.10.2 COMISSIÓ DE SEGUIMENT (Exclusiva per a el servei d'alimentació i cafeteria)

El PSPV i l'empresa adjudicatària hauran de vetllar per la qualitat i la correcta prestació del servei, amb tal finalitat s'establirà una **Comissió de Seguiment** que estarà formada per:

COMISSIÓ DE SEGUIMENT	
ADJUDICATARI	PSPV
Responsable del servei	Tècnic de SS.GG
Tècnic/a de qualitat	Nutricionista
	Responsable de Qualitat

Objectius i obligacions de la Comissió de seguiment:

- Vetllar per la qualitat del servei i el correcte compliment del contracte
- Aprovar el pla de menús i les seves derivacions dietètiques
- Establir programa anual de reunions i d'inspeccions mensuals
- Realitzar els controls de qualitat programats i els extraordinaris que es considerin necessaris
- Analitzar els resultats dels controls bacteriològics/microbiològics
- Analitzar els resultats de les enquestes de satisfacció i establir un pla d'accions
- Establir mesures correctores i seguiment de la seva execució
- Avaluar objectivament el resultat de les mesures correctores aplicades

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants de la Comissió de Seguiment de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament i realització del servei. L'empresa adjudicatària proposarà accions correctores de les incidències detectades i les consensuarà amb la Direcció de SS.GG del PSPV.

L'empresa adjudicatària presentarà un Pla de gestió d'alertes alimentàries que consensuarà amb la Comissió de Seguiment i es comprometrà anualment a la seva actualització i validació.

L'empresa adjudicatària estarà obligada, en tot moment i situació, a permetre l'accés a les infraestructures i instal·lacions del servei d'alimentació i cafeteria.

El PSPV, amb la finalitat de vetllar pel correcte funcionament del servei, podrà optar a la contractació de controls de qualitat i/o auditories del servei a terceres empreses, essent responsabilitat de l'empresa adjudicatària esmenar les incidències o defectes que es detectin sense poder repercutir cap càrrec o despesa al PSPV.

4.10.3 REGISTRES – AUTOCONTROLS

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació d'establir un programa d'autocontrols, vetllar pel seu compliment i tractar les possibles desviacions que se'n derivin. Tots els autocontrols estaran a disposició, sempre que ho requereixin, del PSPV i/o de l'Administració pública.

4.10.4 KPIs I ELEMENTS DE CONTROL DE COMPROVACIÓ I VERIFICACIÓ

Les empreses licitadores hauran de presentar una proposta de pla de qualitat en la que es pugui identificar els KPIs (Key Performance Indicator), els elements de control, comprovació i verificació, i el sistema de puntuació que haurà de ser conductor i objectiu.

PSPV avaluarà aquest pla en funció de la seva eficàcia en el control de la Qualitat, els KPIs i/o elements a controlar, la metodologia per l'adquisició de dades i l'objectivitat de la puntuació i avaluació.

El pla de qualitat establirà una metodologia sistemàtica d'avaluació de la qualitat del servei basada en:

- Identificació dels elements susceptibles de control
- Dinàmica de realització dels controls
- Anàlisi de resultats i conseqüències

QUANTITATIUS	QUALITATIUS
Reclamacions d'usuaris	Controls bacteriològics / microbiològics
Error d'emplatat	Enquestes de satisfacció pacients
Incidències al sistema de gestió de dietes	Enquestes de satisfacció usuaris
Impuntualitats en el lliurament de carros	Resultats inspeccions ASP
Instal·lacions / equips avariats o fora de funcionament	Control sobre la neteja
Relació nombre de dietes / estades	

Taula - Elements de control

Es determinaran dos tipologies d'elements de control: quantitatius i qualitatius. Exposem a la taula d'elements de control llistats no exhaustius ni limitatius, aquests podran ser modificats o complementats per a garantir la qualitat del servei:

Per a cada un dels elements de control i/o KPIs les empreses licitadores hauran de presentar un sistema de mesura/puntuació i avaluació objectiu.

El resultat global d'aquest sistema d'avaluació del servei a de determinar de forma clara i concisa que es situa en un dels següents resultats de qualitat:

DEFICIENT	CORRECTE	EXCEL·LENT
0-4	5-7	8-10

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de establir i retro- *Taula - Resultat global de qualitat*
alimentar un pla de millora continua, amb les mesures correctores corresponents, que condueixi el servei d'alimentació del PSPV cap un resultat d'excel·lent.

Un resultat deficient en tres controls consecutius o cinc no consecutius però dintre del mateix any, es considerarà una falta greu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

PLA ANALÍTIC

Les empreses licitadores hauran de presentar un pla de mostreig bacteriològic en el que hauran d'especificar: freqüència, número de mostres i laboratori de referència.

Pla de mostreig bacteriològic	
Matèries primeres	Manipuladors
Plats freds	Superfícies
Plats cuinats	Listeria
Preparacions prèvies	Ambients
Al·lèrgens	

El pla de mostreig bacteriològic haurà de seguir com a mínim els mostreig de la taula 3.

Taula 3

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció de SS.GG del PSPV tots els documents acreditatius del compliment del pla analític, així com del compliment de la normativa.

4.10.5 CONTROL DE LA QUALITAT PERCEBUDA

Com a garantia del compliment dels compromisos adquirits amb PSPV en matèria de qualitat de servei, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar anualment una auditoria externa per part d'una entitat certificadora nacional que avalarà el compliment de tots els aspectes del contracte acordats entre PSPV i l'empresa adjudicatària inclosos també els àmbits que s'indiquen a continuació:

- Projectes de millores (compliment de l'oferta gastronòmica, cronograma de millores, sistemes de digitalització per al menú elecció i per a la gestió de cues).
- Malbaratament alimentari i sostenibilitat (PPMA)
- Qualitat i seguretat alimentària

Aquesta auditoria serà a càrrec de l'empresa adjudicatària i les no conformitats que se'n derivin es consideraran falta lleu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

4.10.6 SATISFACCIÓ DEL CLIENT

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

Per aquesta millora continua, l'empresa adjudicatària haurà de realitzar, com a mínim, un cop l'any enquestes de satisfacció als usuaris de la cafeteria i dos cops a l'any als pacients hospitalitzats.

S'avaluaran com a mínim els següents aspectes: temperatura, qualitat, presentació, varietat, tracte amb el personal i temps d'espera.

L'empresa adjudicatària haurà d'establir mecanismes i facilitar la participació per tal d'aconseguir una mostra representativa.

Les enquestes s'avaluaran amb una escala de valors de 0 a 10, essent 0 la puntuació més negativa i 10 la més positiva.

En el decurs del mes següent a la realització de les enquestes de satisfacció, l'empresa adjudicatària presentarà un informe amb els resultats de les enquestes i propostes de millora al PSPV.

Un resultat global en les enquestes de cafeteria inferior a 6 i/o en les enquestes de pacients inferior a 7 es considerarà falta lleu, i serà objecte de les penalitzacions corresponents, veure PCAP de la present licitació.

L'empresa adjudicatària posarà a disposició dels usuaris vies per a la realització i presentació de suggeriment i/o queixes/reclamacions.

Les empreses licitadores hauran d'especificar en les seves propostes, a l'apartat de qualitat, quines vies i sistemes (llibre o fulls de reclamacions, bústia de suggeriment, bústia electrònica d'atenció a l'usuari,...) posaran a disposició dels usuaris per la presentació de suggeriments, queixes i/o reclamacions.

CatSalut realitza de forma periòdica una enquesta de satisfacció als usuaris dels hospitals catalans: enquesta PLAENSA, en la que s'avalua indicadors sobre el servei d'alimentació. Serà objecte de l'empresa adjudicatària que el servei d'alimentació del PSPV es situï per damunt de la mitja catalana, amb tal finalitat establirà mecanismes de millora continua de la qualitat que afavoreixin la consecució de l'objectiu. Un resultat en l'enquesta PLAENSA per sota de la mitja catalana es considerarà falta lleu, i serà objecte de les penalitzacions corresponents, veure PCAP de la present licitació.

La Unitat d'Atenció al Pacient del PSPV realitzarà 2 cops /any una enquesta de satisfacció per a pacients amb més indicadors que la realitzada pel CatSalut (PLAENSA).

L'adjudicatari disposarà del llibre de reclamacions reglamentari i d'una bústia de suggeriments a cadascun dels espais, en lloc visible, per tal de recollir, en forma concreta, les queixes o suggeriments del personal usuari dels serveis.

4.11 MEDI AMBIENT I SOSTENIBILITAT

El servei d'alimentació del Parc Sanitari Pere Virgili està acreditat i certificat a la ISO 14001, serà obligació de l'empresa adjudicatària mantenir i renovar aquesta certificació.

Les empreses licitadores hauran de presentar a les seves propostes el Pla de Medi Ambient i Sostenibilitat que implantaran en el servei d'alimentació del PSPV, en el que hauran d'especificar i descriure:

- Els processos d'identificació i gestió dels aspectes ambientals derivats de les activitats del servei d'alimentació, determinant el impacte ambiental que es pot derivar d'aquestes, i les accions per eliminar o reduir l'afectació al medi ambient, per incentivar l'estalvi energètic, el malbaratament alimentari.. 
- El pla de gestió de residus contemplant una política de segregació, reutilització i reciclatge. 
- Manual de bones pràctiques ambientals d'orientació i conscienciació per al personal del servei d'alimentació i dels seus usuaris. Formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental.
- Manual de bones pràctiques energètiques d'orientació i conscienciació per als professionals del servei d'alimentació. Formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre bones pràctiques ambientals.
- Grau de sostenibilitat aplicat a la mobilitat del servei d'alimentació i a la gestió i explotació de la cafeteria del PSPV.
- Grau de sostenibilitat aplicat al procés de compres del servei d'alimentació del PSPV
- El compliment de la llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris.
- Objectius anuals d'eficiència energètica per a cada una de les fonts d'energia: elèctrica, gas i aigua.
- Proposta de KPIs per a avaluar i realitzar el seguiment del pla de medi ambient, aquests hauran de contemplar metodologia per avaluar com a mínim:
- % de residus segregat

- % de residus reutilitzats
- % de residus reciclats
- % de productes sostenibles – ecològics
- Consums d'aigua, gas i electricitat

L'empresa adjudicatària caldrà que implementi:

- L'adquisició de productes a granel o amb envàs reutilitzable
- Els productes de paper que s'utilitzaran seran 100% reciclats o amb un 70% de fibres provinents de gestió forestal sostenible.
- Vaixella d'un sol ús: en el supòsit d'utilitzar vaixella d'un sol ús, les empreses licitadores hauran de garantir alternatives al plàstic.
- El cafè haurà de provenir d'agricultura ecologia i de comerç just

4.12.RR.HH DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ I DE LA CONCESSIÓ DE CAFETERIA

L'empresa adjudicatària, en seguiment de l'art. 130 de la LCSP, te l'obligació de subrogar a tots els RR.HH de l'Annex_9_Llistat de Subrogació.

La gestió d'aquest personal serà totalment responsabilitat de l'empresa adjudicatària i amb tal finalitat assumirà els drets i obligacions inherents a la seva qualitat de patró respecte del personal adscrit al Servei d'Alimentació i a la Cafeteria, restant el PSPV lliure de tota responsabilitat en aquest aspecte.

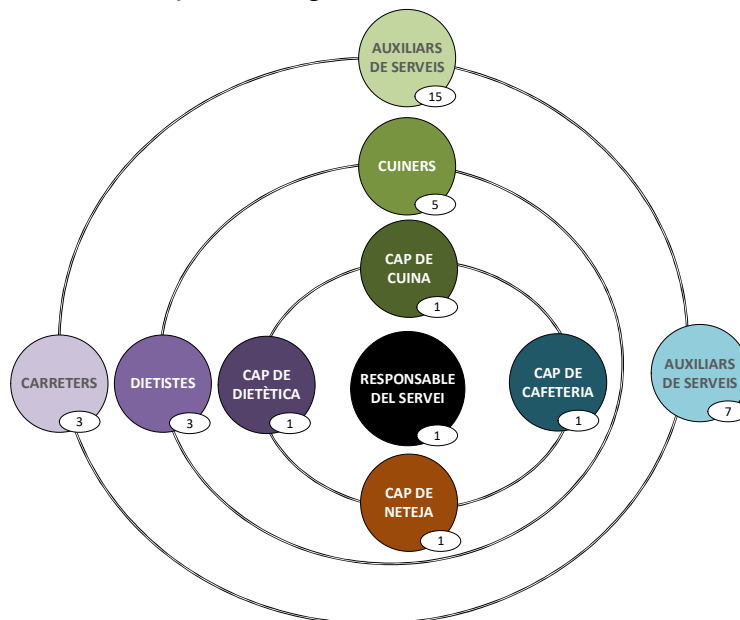
4.12.1 ESTRUCTURA ACTUAL DELS RR.HH DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ

L'estructura actual dels RR.HH del servei d'alimentació del PSPV està formada per 38 **professionals** segons els perfils identificats a l'esquema següents:

Les empreses licitadores hauran de presentar l'estructura, organització i ajustaments dels RR.HH per a cada una de les fases del contracte.

- Fase 1: cuina calenta i preparació fase d'obres
- Fase 2: període d'obres i cuina de transició
- Fase 3: cuina línia freda

L'empresa adjudicatària haurà d'informar i sol·licitar autorització a la Direcció de SS.GG per a qualsevol modificació de l'estructura de RR.HH del servei.



4.12.2 FUNCIONS I RESPONSABILITAT DELS COMANDAMENTS

A continuació s'expressen algunes de les responsabilitats i funcions bàsiques dels comandament o estructura jeràrquica del servei, sense que siguin exhaustives ni limitatives:

Responsable del Servei:

- Interlocutor vàlid amb la Direcció de SS.GG del PSPV
- Gestionar el servei d'alimentació
- Coordinar i motivar els equips de treball del servei d'alimentació
- Aplicar i garantir les normatives que apliquin al servei d'alimentació
- Liderar el canvi del sistema de producció a Línia Freda conjuntament amb l'estructura de l'empresa adjudicatària
- Complir i vetllar pel compliment dels requisits i requeriment previstos en la documentació del present expedient de contractació.
- Estar localitzable les 24hrs/365 dies

Cap de Cuina

- Organitzar i supervisar les activitats de cuina per tal d'aconseguir la idoneïtat del servei
- Vetllar i garantir la qualitat de les matèries primeres i la seva correcta manipulació i cocció
- Elaborar, juntament amb la CAP de dietètica del servei i la Nutricionista del PSPV, el pla de menús tenint present l'acceptació dels pacients, les seves demandes i tendències

Cap de Cafeteria

- Organitzar i supervisar les activitats de cafeteria per tal d'aconseguir la idoneïtat del servei
- Vetllar i garantir la qualitat de les matèries primeres i la seva correcta manipulació i cocció
- Elaborar, juntament amb el Cap de Cuina i la Cap de dietètica, el pla de menús tenint present l'acceptació dels comensals, les seves demandes i les tendències
- Introduir productes de temporada i/o segons preferències dels clients
- Proposar i organitzar jornades gastronòmiques

Cap de Dietètica

- Interlocutor directe amb la Nutricionista del PSPV i l'equip de Coordinació d'Infermeria
- Coordinar l'equip de dietistes
- Vetllar i garantir el pla de dietes: composició, continguts i gramatges
- Supervisar el procés d'emplatat
- Gestionar i analitzar les incidències del servei d'alimentació, proposar mesures correctores i vetllar per la seva correcta implementació.
- Entrevistar als nous pacients així com als pacients que requereixin una atenció especial, amb la finalitat d'establir les seves necessitats dietètiques i/o nutricionals.

4.12.3 ESTABILITAT DEL SERVEI

Per a garantir l'estabilitat del servei, l'empresa adjudicatària no podrà substituir el responsable del servei ni cap dels comandaments del servei sense autorització de la Direcció de SS.GG del PSPV, amb tal finalitat prèviament realitzarà comunicació i sol·licitud prèvia, per escrit, informant de:

- Justificació i raonament de la sol·licitud

- Proposta de candidat que haurà de reunir els següents requisits:
- Dedicació exclusiva al PSPV
- Formació en serveis d'alimentació per a col·lectivitats i experiència mínima de 5 anys en:
 - Serveis d'alimentació per a centres hospitalaris
 - Sistemes de producció de cuina en línia freda

L'incompliment d'aquesta clàusula es considerarà una falta greu en l'execució del servei i, serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de la present licitació.

Tanmateix, per causa justificada, el PSPV podrà sol·licitar la substitució del responsable del servei o d'un dels comandaments. L'empresa adjudicatària atindrà aquesta petició sense que aquest fet impliqui cap cost per a el PSPV.

Davant de qualsevol absència del responsable del servei o d'un dels comandaments, l'empresa adjudicatària designarà quina serà la persona que el substitueix. El substitut haurà de complir amb les responsabilitat i funcions expressats al començament d'aquest apartat.

4.13 PLA DE FORMACIÓ

4.13.1 FORMACIÓ EN LÍNIA FREDA

Es de vital importància per a l'èxit del canvi del sistema productiu, de línia calenta a línia freda, la formació i entrenament del personal del servei d'alimentació, amb especial èmfasi en els perfils de responsabilitat:

- Responsable del Servei
- Cap de Cuina
- Cap de Dietètica
- Tècnic de Qualitat

Les empreses licitadores presentaran una proposta de formació específica per al model productiu en Línia freda, adaptada a cada una de les fases del contracte, per a cada un dels perfils professionals del servei d'alimentació del PSPV, en la que hauran d'identificar:

- Programa formatiu segons perfils professionals i fase del contracte
- Pràctiques i/o "stage" en centres hospitalaris amb línia freda
- Tutorització de la implantació de la línia freda en el PSPV
- Formació per a els professionals assistencials del PSPV: Tècnic de SS.GG, Nutricionista, Coordinació d'infermeria.

Aquesta formació s'haurà de realitzar garantint en tot moment la correcta realització del servei, en aquest sentit es portarà a terme la substitució dels professionals, del servei d'alimentació, que es considerin necessaris.

4.13.2 FORMACIÓ CONTINUADA

L'empresa adjudicatària vetllarà i es responsabilitzarà per a que el personal adscrit al servei disposi d'experiència i formació suficient per desenvolupar correctament les tasques assignades.

Les empreses licitadores hauran de presentar un Pla de Formació Continuada que haurà de contemplar un calendari amb la programació formativa de tot el període contractual, i informació sobre:

- Cursos a realitzar
- Centres formatius
- Centres de pràctiques i/o "stage" en altres centres.

4.13.3 FORMACIÓ PLA D'AUTOPROTECCIÓ DEL PSPV

El personal adscrit al servei estarà obligat a realitzar la formació inherent al Pla d'Autoprotecció del Parc Sanitari Pere Virgili, aquesta formació es realitzarà cada any i els cursos a realitzar son:

- Equips de primera intervenció
- Comandaments d'emergència

El cost de la formació és de 60 €/IVA/persona/any que serà assumit per l'empresa adjudicatària.

4.14 MANTENIMENT I REPOSICIONS

PSPV determina el manteniment com a requisit indispensable per a garantir el servei amb totes les seves prestacions sota les premisses de seguretat, eficàcia i eficiència.

PSPV assumirà al seu càrrec el manteniment de les infraestructures tècniques de l'edifici, així com la conservació del mateix al quedar aquest englobat en el programa de cessió d'ús dels espais, veure Annex_3_Cessió d'ús.

L'empresa adjudicatària serà responsable del **manteniment de tot l'equipament i infraestructures de caràcter hotel·ler**: cambres, equips de refrigeració, equips de coccio, trens de rentat, cintes d'emplatat, mobiliari de cuina-cafeteria-magatzems, sistemes de transport, carros, campanes, sistemes d'extracció de fums... en resum de tot allò que intervé en els processos del servei d'alimentació essent una infraestructura i/o equipament NO edifici.

La reposició, sempre que sigui necessària, de tot aquest equipament serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària, i es realitzarà respectant o millorant les característiques dels equips a substituir. El cost d'aquestes reposicions serà assumit íntegrament per l'empresa adjudicatària.

Manteniment normatiu

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà i portarà a terme el manteniment normatiu inherent a les infraestructures i equipament del servei. En aquest sentit es farà càrrec de les contractacions de les empreses homologades que corresponguin per disciplina, programarà les actuacions segons normativa i encarregarà, si escau, les mesures correctores que resultin de les inspeccions tècniques reglamentàries, assumint els costos de tot el procediment.

L'empresa adjudicatària haurà de registrar totes les actes derivades de les inspeccions tècniques obligatòries en el sistema d'informació compartit amb el PSPV.

Manteniment correctiu

L'empresa adjudicatària haurà de gestionar, executar i registrar el manteniment correctiu NO PROGRAMAT que es derivi d'averies, incidències i/o parades no controlades de sistemes, infraestructures i/o equipament del servei.

Les empreses licitadores hauran de presentar un programa de manteniment normatiu – preventiu – correctiu, en el que hauran d'especificar:

- Inventari de les infraestructures, maquinaria i equipament
- Programa de revisions i accions de manteniment
- Gestió i control de garanties
- Procés per a el control i registre d'accions preventives, correctives, fungibles i recanvis
- Relació d'empreses subcontractades
- Servei d'Assistència Tècnica (SAT) i temps de resposta (Urgent / NO urgent)
- Sistema d'informació empresa adjudicatària – PSPV

El departament de manteniment del PSPV supervisarà la correcta execució del programa de manteniment.

4.15 PENALITATS

El lot 1, servei de dietes a pacients i concessió de la cafeteria del PSV, es regirà pel següent règim de sancions, prèvia incoació de l'expedient corresponent i sense perjudici de les

penalitats que regulen el Plec de Clàusules Administratives Particular de l'expedient de contractació 24/279 del Parc Sanitari Pere Virgili.

4.15.1 FALTES LLEUS

- Incompliment en la qualitat i condicions organolèptiques dels aliments
- Retards en el servei, lliurament d'àpats a les unitats i/o retirada dels carros de les unitats
- Error en la distribució de dietes
- Incompliment dels protocols establerts
- Queixes reiterades per part dels usuaris.
- Resultats enquesta PLAENSA . Veure apartat "satisfacció dels clients"

4.15.2 FALTES GREUS

- Tres faltes lleus en el mateix mes configuren una falta greu
- Aptituds ofensives, despectives i/o abús d'autoritat del personal adscrit al servei amb tercers, considerant tercers: treballadors del Parc Sanitari Pere Virgili, usuaris, pacients, visites, transeünts,...
- Incompliment de la normativa inherent al servei d'alimentació
- Alteració del funcionament hospitalari

5 LOT 2 – OBRES DE REFORMA I ADEQUACIÓ DE LA CUINA DEL PSPV

El Parc Sanitari Pere Virgili, en endavant PSPV, està projectant la realització d'una OBRA per l'adequació de la cuina al nou sistema de producció de línia freda, ubicada al recinte del Parc Sanitari Pere Virgili, amb adreça: carrer Esteve Terradas, 30, 08023 Barcelona.

El present plec de prescripcions tècniques te per objecte fixar les condicions generals i especificacions particulars a les que s'haurà d'ajustar la presentació d'ofertes, contractació i execució de les obres definides a:

- Annex 4.1 – Projecte executiu de les instal·lacions de la cuina del Parc Sanitari Pere Virgili, de INGENIA estudio.
- Annex 4.2 – Projecte executiu de l'obra civil per l'adequació de la cuina del Parc Sanitari Pere Virgili, de ENERO Arquitectura.

5.1 OBJECTE

L'objecte del contracte que es derivin del present expedient de contractació es:

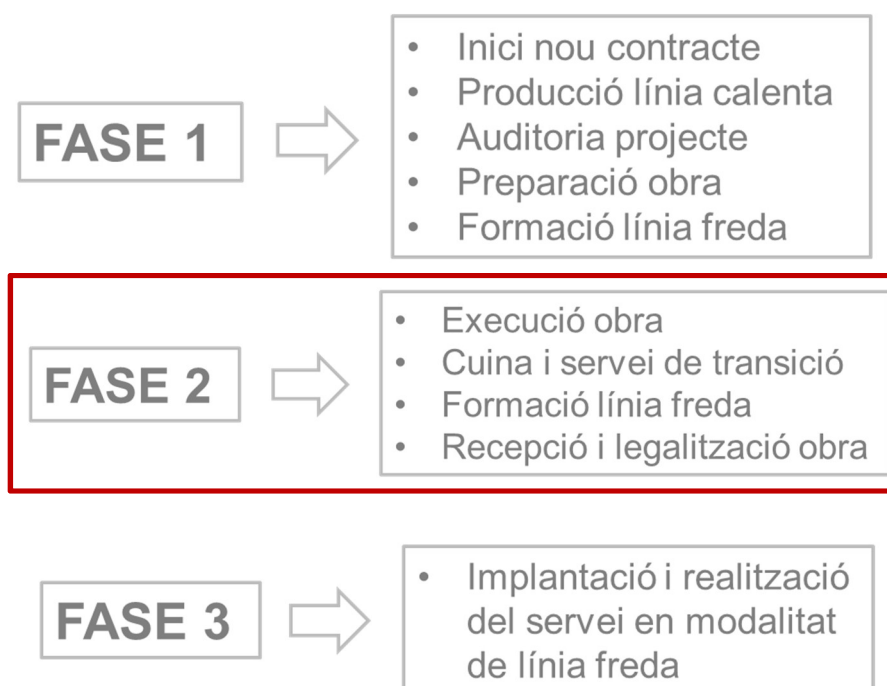
- La realització de les obres de reforma i adequació d'espais de la cuina del PSPV per adaptar-la a un sistema de producció d'aliments en modalitat de línia freda.
- La reforma i adequació de les instal·lacions i infraestructures per a integrar el nou equipament del sistema de producció d'aliments en modalitat de línia freda.

5.2 CONDICIONANTS I REQUERIMENTS

5.2.1 CONDICIONANTS DELS TREBALLS

Les obres de renovació integral dels espais de la cuina del PSPV (magatzems, zona de preparació, zona de cocció, emplatat, rentat,...) s'han de realitzar en el marc d'un servei en actiu, es a dir, la producció d'aliments per a pacients no es pot veure afectada ni pot aturar-se en cap moment, amb tal finalitat l'empresa adjudicatària de les obres tindrà l'obligació de coordinar-se amb la empresa adjudicatària del servei d'alimentació.

De forma genèrica, per a tota la transformació del servei de cuina, l'equip tècnic del PSPV a previst 3 fases d'actuació:



En el desenvolupament d'aquestes fases, en funció de com resultin les adjudicacions de l'expedient de contractació 24/279, poden intervenir diverses empreses:

- Adjudicatària del lot 1: responsable d'executar el servei d'alimentació per a pacients i de la gestió i explotació de la cafeteria, de forma ininterrompuda durant tot l'any.
- Adjudicatària del lot 2: responsable d'executar les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV.
- Adjudicatària del lot 3: responsable de l'adquisició, subministrament i muntatge del nou equipament de la cuina.
- Adjudicatària del lot 4: direcció facultativa del projecte i obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV
- Adjudicatària del lot 5: project manager de tot el projecte i responsable de la coordinació de tots els agents participants en el projecte de transformació de la cuina de línia calenta a línia freda.

Totes les empreses tindran l'obligació i responsabilitat de coordinar-se per a el correcte desenvolupament de les obres i posada en marxa del nou servei de producció d'aliments en modalitat de línia freda.

El Project Manager vetllarà i incentivarà la coordinació entre les empreses adjudicatàries i es responsabilitzarà de portar a terme una programació i calendari únic per a totes les empreses.

A priori es defineixen les següents fites a tenir en compte en la programació i calendari:

1. Data d'inici dels contractes
2. Cuina de transició: garantir el servei d'alimentació mitjançant sistemes de producció alternatius mitjançant uns espais i infraestructures provisionals fora de l'àmbit de la cuina actual. Responsable l'adjudicatari del lot 1. Termini màxim: 6 mesos des de la data d'inici del contracte.
3. Inici obres: primer dia del setè mes des de la data d'inici del contracte. Responsables els adjudicataris del lot 2 i lot 1.
4. Lliurament i muntatge del nou equipament: un mes abans de la finalització de les obres (7è mes segons termini de licitació o el que es derivi de l'adjudicació). Responsables els adjudicataris dels lots 2, 3, 4 i 5.
5. Recepció de la nova cuina: 8è mes des de la data d'inici de les obres (segons termini de licitació) o el que es derivi de l'adjudicació. Responsables tots els adjudicataris (Lots 1, 2, 3, 4 i 5)
6. Entrada en funcionament el sistema de producció d'aliments en modalitat de línia freda. Al dia següent de la recepció de la nova cuina. Responsable l'adjudicatari del lot 1.

Amb l'objectiu d'assolir el compliment de terminis i posar en marxa el nou sistema de producció d'aliments en modalitat de línia freda, serà imprescindible i de vital importància la correcta coordinació entre les empreses adjudicatàries i el compliment de la programació i calendari.

5.2.2 REQUERIMENTS DE CARÀCTER GENERAL

L'obra de reforma i adequació de la cuina del PSPV s'executarà en estricte compliment de:

- La normativa vigent
- Els projectes dels annexos 1, 4.1 i 4.2
- Les directrius que puguin donar la DF, PM i/o l'equip tècnic del PSPV
- Les directrius que pugui donar l'adjudicatari del lot 3 en base als requeriments d'instal·lació del nou equipament.

Les empreses licitadores que arribin a presentar proposta tècnic-econòmica amb la finalitat de ser adjudicatàries, assumeixen la viabilitat dels projectes donat fe de que reuneixen tots els condicionants, especificacions i descripcions necessàries, en el conjunt de la seva documentació, pel seu enteniment, valoració, plantejament i correcta execució.

Les empreses licitadores atenent als projectes dels annexos 1, 4.1 i 4.2 i a les observacions que puguin extreure de la visita tècnica obligatòria hauran de presentar memòria tècnica amb la descripció i planificació de totes les fases i accions d'obra.

PSPV avaluarà la memòria tècnica dintre dels criteris d'adjudicació amb judici de valor, tenint en compte el detall i coherència del programa i calendari executiu, la justificació del

termini executiu, sistemes i processos constructius, la implantació i sectorització d'obra i les mesures per la no afectació a l'activitat i el controls de les infeccions nosocomials.

L'empresa adjudicatària executarà l'obra en règim de "Risc i Ventura", assumint en tot moment els riscos i contingències que puguin derivar de la seva execució, tret del que pugui derivar d'ordres directes del PSPV que modifiquin o ampliïn l'abast de l'obra.

L'empresa adjudicatària proveirà tots els elements materials necessaris per a l'execució de l'obra i la mà d'obra requerida per a la seva correcta execució.

Serà a càrrec de l'empresa adjudicatària els següents tràmits:

- Llicència d'obres necessària per a l'execució del contracte
- Modificació de la llicència ambiental i totes les legalitzacions i autoritzacions administratives de les instal·lacions executades i de les instal·lacions existents modificades.
- Certificació energètica de la nova cuina

L'empresa adjudicatària haurà de posar al capdavant de l'obra personal competent encarregat de la seva execució i, amb tal finalitat ha de designar com representat seu a l'obra un persona amb capacitat suficient per disposar sobre totes les qüestions relatives a l'execució de l'obra, amb formació mínima de tècnic de grau mig o superior.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a:

- Aïllar la zona d'obra de l'activitat del centre.
- Disposar dels mitjans de protecció col·lectiva que corresponguin i siguin necessaris per a evitar danys a tercers.
- Preveure jornades de treball en horari nocturn i/o dies festius.
- Garantir el termini executiu de les obres i, amb tal finalitat disposarà a "Risc i Ventura", dels equips i mitjans de treball necessaris per assolir el termini d'execució contractual.

5.2.3 REQUERIMENTS PER A LA IMPLANTACIÓ D'OBRA

Les empreses licitadores hauran de presentar les seves propostes d'implantació d'obra tenint en compte els següents requeriments:

- L'estudi de seguretat (ES).
- La NO afectació a l'activitat del centre.
- La ubicació de casetes d'obra, mitjans auxiliars, maquinària, zona de residus i estacionament de camions
- Tramitar permisos per a l'ocupació de via pública, si escau.

- Sistemes i mitjans per garantir la seguretat dels treballadors de l'obra i dels usuaris i professionals del centre.
- Determinar els accessos i circulacions del personal d'obra evitant els creuaments amb professionals i usuaris del centre.
- Definir i sectoritzar els accessos a la xona d'obra impossibilitant l'accés a l'obra per persones alienes a la mateixa.
- Implementar sistemes per a evitar el risc d'infeccions nosocomials.
- Neteja diària de vials i zones afectades.
- Pla diari d'aturada i tancament d'obra.
- Comunicació setmanal de treballs a desenvolupar per valorar riscos de l'obra i afectacions que es puguin derivar.

5.2.4 REQUERIMENTS FUNCIONALS I DE DISSENY

Els requeriments funcionals i de disseny son els que estan especificats a la documentació de referència (annexos 1, 4.1 i 4.2) i, els que puguin determinar la DF i/o el PM durant el desenvolupament de l'obra.

Tots els sistemes hauran d'estar dissenyats per garantir: la sostenibilitat i l'eficiència energètica, els nivells de disponibilitat requerits i disminuir el temps d'implantació.

A tots els efectes, el contracte es considerarà un contracte claus en mà, i s'inclouran tots els elements necessaris per la operativa, desenvolupament, execució i seguretat de totes les fases d'obra.

A tots els efectes, el contracte es considerarà un contracte claus en mà, i s'inclouran tots els elements necessaris per la operativa, desenvolupament, execució i seguretat de totes les fases d'obra.

Tots els materials, elements i equipament a instal·lar hauran de complir les normatives i els últims estàndards per a garantir la continuïtat de la solució escollida. No s'acceptaran productes descatalogats o en situació imminent de descatalogació.

Les empreses adjudicatàries hauran de complir amb la normativa vigent i amb les directrius i recomanacions dels fabricants dels materials i equipament emprats a l'obra, i si escau disposar de la certificació del fabricant com instal·lador homologat.

Els elements principals dels sistemes estaran ubicats en sales tècniques degudament condicionades garantint la seguretat, neteja i espai necessari, o aniran canalitzats degudament. No es permetrà la instal·lació d'elements que no es realitzin sota aquest requeriment.

Tots els sistemes hauran d'estar dissenyats per permetre el seu creixement futur i facilitar la gestió de canvis i noves configuracions de manera flexible i oberta.

Es garantirà la homogeneïtat de la solució implantada en tots els subsistemes facilitant la gestió i el compliment de les normatives.

5.2.5 REQUERIMENTS PER A L'EXECUCIÓ DE LES OBRES EN UN ENTORN PLURIDISCIPLINAR I COL·LABORATIU

L'empresa adjudicatària i els seus possibles sub-contractistes, portaran a terme l'execució de l'obra en un entorn pluridisciplinari i col·laboratiu entre totes les empreses adjudicatàries del present expedient de contractació i l'equip tècnic del PSPV, amb els objectius de:

- Trobar una estratègia que ajudi al PSPV a aconseguir l'obra amb la major qualitat
- Complir i, en la mesura del possible, reduir el termini d'execució de l'obra
- Maximitzar l'eficiència dels treballs i minimitzar l'impacte a l'activitat del centre
- Reduir el cost de l'obra i evitar desviacions
- Aconseguir que els canvis proposats siguin una millora sense repercutir a l'alça en el preu d'adjudicació

L'empresa adjudicatària conjuntament amb la DF i el PM sempre definiran i abordaran un volum d'obra suficient i continu que garanteixi la continuïtat executiva i impedeixi qualsevol possible aturada de l'obra.

La proposta econòmica de construcció de l'obra és un preu tancat i complet, les possibles modificacions que es puguin plantejar durant el procés constructiu s'han d'entendre com una evolució i millora d'aquest i no poden incrementar el preu d'adjudicació de l'obra.

Cal entendre que el preu de licitació, surt del treball previ realitzat i de les dinàmiques de treball de l'equip redactor, de disseny i de gestió, aquest preu es podrà veure alterat a la baixa per la licitació de l'expedient i la proposta d'adjudicació, **SERÀ UN OBJECTIU PRIORITARI DELS EQUIPS RESPONSABLES DE L'EXECUCIÓ: empreses contractistes, Direcció Facultativa i Project Manager INTENTAR ACONSEGUIR LA MÀXIMA EFICIÈNCIA I PER TANT LA REDUCCIÓ DE COSTOS DE TOT EL PROCÉS CONSTRUCTIU EN BASE AL PREU D'ADJUDICACIÓ.**

5.2.6 DOCUMENTACIÓ FINAL D'OBRA

A la signatura de l'acta de recepció l'empresa adjudicatària haurà de lliurar la documentació final d'obra, **As built de l'obra executada**, amb la composició mínima de:

- Model arquitectònic i d'instal·lacions "as built" en format BIM.
- Plànols de distribució final, amb superfícies i usos en format PDF i DWG.

- Plànols amb acabats d'arquitectura, cel ras, paviments i tancaments, amb llegenda on s'identifiqui clarament cada tipologia en format PDF i DWG.
- Plànols d'instal·lacions i esquemes de cadascuna de les instal·lacions realitzades o modificades. En format PDF i DWG.
- Plànols de detall de muntants afectats.
- Originals de les legalitzacions.
- Documents de tancament i finalització de l'obra d'edificació i de les instal·lacions.
- Càlculs ajustats a l'execució final.
- Fitxes tècniques descriptives del material instal·lat, tant d'obra civil com d'instal·lacions.
- Certificats CE de la maquinaria, elements d'instal·lació subministrats i equipament.
- Manuals d'instal·lació, d'usuari i de manteniment, tant de l'equipament com del software.
- Relació de fabricants, materials i equips
- Llistat de marques, models i proveïdor del material i aparellatge instal·lat.
- Certificats de garantia totalment complimentats.
- Certificats de proves i ajustaments de posada en marxa.
- Certificats de comportament al foc dels materials.
- Legalitzacions.
- Programari i llicències (si escau)
- Codis font dels programaris desenvolupats
- Bolletins i actes d'inspeccions
- Control de qualitat

Tota la documentació es lliurarà en format PDF i editable (BIM, CAD, Excel, Word, tcq,...).

La documentació "as – built" requerirà de la validació i acceptació per part de l'equip tècnic del PSPV per a considerar-se entregada. Serà necessari disposar d'aquesta acceptació per a poder emetre l'acta de recepció de l'obra.

5.2.7 SERVEI D'ASSISTÈNCIA, SUPORT I ASSESSORAMENT

Es considerarà inclòs el servei d'assistència i suport tècnic a totes les fases de l'obra: desenvolupament, instal·lació, configuració i parametrització, posada en marxa, funcionament i verificació de tots els sistemes i maquinàries, a tots els seus nivells.

Aquest servei serà operatiu a partir de la data d'adjudicació del present expedient de contractació i la seva finalització s'establirà a un any de la recepció de la nova cuina, prenen com a data de finalització la que s'estableix a l'acta de recepció.

El servei d'assistència i suport tècnic haurà d'incloure la formació del personal tècnic del PSPV i/o dels professionals que pugui designar.

També serà objecte d'aquest servei la tutela i assessorament en el manteniment, configuració i parametrització dels sistemes durant la seva explotació.

5.3 GESTIO DEL PROJECTE I L'OBRA

Les obres de construcció i/o remodelació d'espais són projectes i processos complexos que quasi bé sempre presenten problemes d'alineació d'objectius entre els actors involucrats i manca important de coordinació i comunicació. Això provoca grans pèrdues de temps, retards en els terminis, sobre-costos i qualitats funcionals i constructives per sota de les esperades.

Amb la finalitat de poder evitar situacions adverses i negatives per al projecte i l'obra, la gestió i seguiment del procés executiu es basarà i es realitzarà en base a la següent filosofia i metodologia:

- Sistemes integrats i col·laboratius de gestió, contractació i lliurament de projectes. Sistemes IPD (Integrated Project Delivery).
- Lean Construction i Lean Design com a sistemes de gestió, seguiment i planificació del procés de disseny, construcció i posta i organització en obra. I dins d'aquesta filosofia el Last Planner System (LPS) com a sistema de planificació, seguiment i control.

5.3.1 ALINEACIÓ D'OBJECTIUS ENTRE ELS DIFERENTS ACTORS I PARTICIPANTS

Alineació d'objectius, valors i dinàmiques de funcionament de tot l'equip. Es considera imprescindible aquesta alineació per dedicar tot el temps i esforços de l'equip en aconseguir la màxima qualitat, la màxima efectivitat i la màxima eficiència amb el mínim cost i termini possible.

Com a punt de partida, es consideren que els objectius per cada agent són:

Per la propietat (PSPV):

- El mínim termini possible
- Millorar les prestacions del projecte amb la base de les necessitats plantejades en aquest plec, el pla funcional i el projecte executiu (annexos 4.1 i 4.2).
- La màxima qualitat constructiva possible
- No incrementar el preu de contracte

- Evitar interferències en la prestació del servei d'alimentació

Per part de la Constructora:

- Oferir la màxima qualitat arquitectònica d'espais i d'enginyeria d'instal·lacions, amb un projecte i una construcció de màxima qualitat
- El mínim termini possible
- La màxima qualitat constructiva possible
- Màxima eficàcia i eficiència de l'obra amb reducció de costos de la mateixa

5.3.2 PLANIFICACIÓ COL·LABORATIVA I PULL

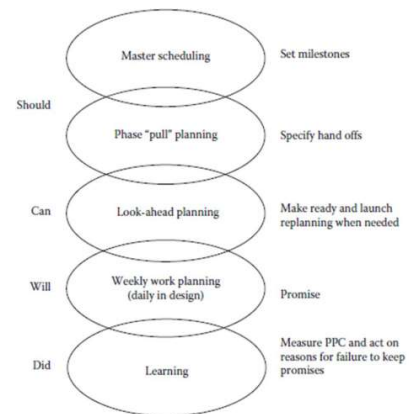
La planificació col·laborativa és un dels pilars fonamentals de la metodologia Lean Construction. L'equip integrat organitza de manera multidisciplinari les accions requerides per aconseguir el objectius proposats.

Last Planner System (LPS) com a sistema de gestió i planificació de l'obra, principis bàsics:

- Planifica cada subcontractista o membre de l'equip que realment fa la feina. La planificació no la fa una persona (direcció de projecte o cap de producció). Es fa de manera consensuada.
- Es treballen les limitacions o restriccions que sorgeixen al projecte i s'intenten esmenar de manera col·laborativa. Les restriccions són un problema de tots, (no de l'últim que ha arribat). L'objectiu final és aconseguir el flux perquè les activitats es realitzin quan correspon, una vegada i amb la qualitat requerida.
- Partim del valor, i de la comprensió del mateix, per part de tot l'equip.
- Adquirim compromisos, realistes, davant de l'equip. Els objectius són mesurables i objectivables.
- Com a equip aprenen a planificar i aprofitem les lliçons apreses.
- Donem resposta ràpida a qualsevol restricció queaturi alguna activitat.
- Millorem l'ambient de treball a través de la confiança i el compromís.

La planificació segons el LPS està vinculada a les converses i els compromisos entre l'equip integrat: el que “hauríem” de poder fer, el que “podem” fer, el que “farem” i l'anàlisi i l'aprenentatge sobre el que hem fet i que ha funcionat o no.

El LPS es desplega en una sèrie de documents i reunions de seguiment, estandarditzades i amb les que l'equip s'ha de comprometre per garantir l'adherència i el seguiment de la planificació. Aquestes serien:



- Diagrama base de precedències (Nivell d'operacions o de procés, segons complexitat).
- Planificació a llarg termini (Nivell de fases i operacions). “Master Plan” i “Pull Planning”:
- Permetrà establir un sistema de control de fites i terminis, a través d'uns indicadors.
- Els podem integrar en un document o panell.
- Establirem i estudiarem les fases a un nivell macro.
- Planificació a mig termini (Nivell procés). “Look ahead Planning”:
- Permetrà preparar les activitats per a ser realitzades i detectar restriccions. La gestió de les restriccions és absolutament bàsica doncs és la manera de garantir el flux i reduir el re-treballs i la pèrdua de temps.
- Es planificarà a 6 setmanes.
- Es protegirà la planificació setmanal per assegurar que el tall en obra sigui l'òptim.
- Planificació a curt termini (Nivell pas). “Weekly Work Planning”
- Assegurem que la producció setmanal pot realitzar-se, en incorporar únicament a la planilla setmanal aquelles activitats que han estat alliberades de restriccions i estan preparades per realitzar-se.
- Reunió diària (Nivell assignació)
- Confirmar que realitzarem les tasques planificades i, de no poder dur-se a terme, s'avaluarà les activitats alliberades però no planificades per no parar la producció.
- Avaluació i control de la producció i de la planificació.
- Indicators
- Panells visuals

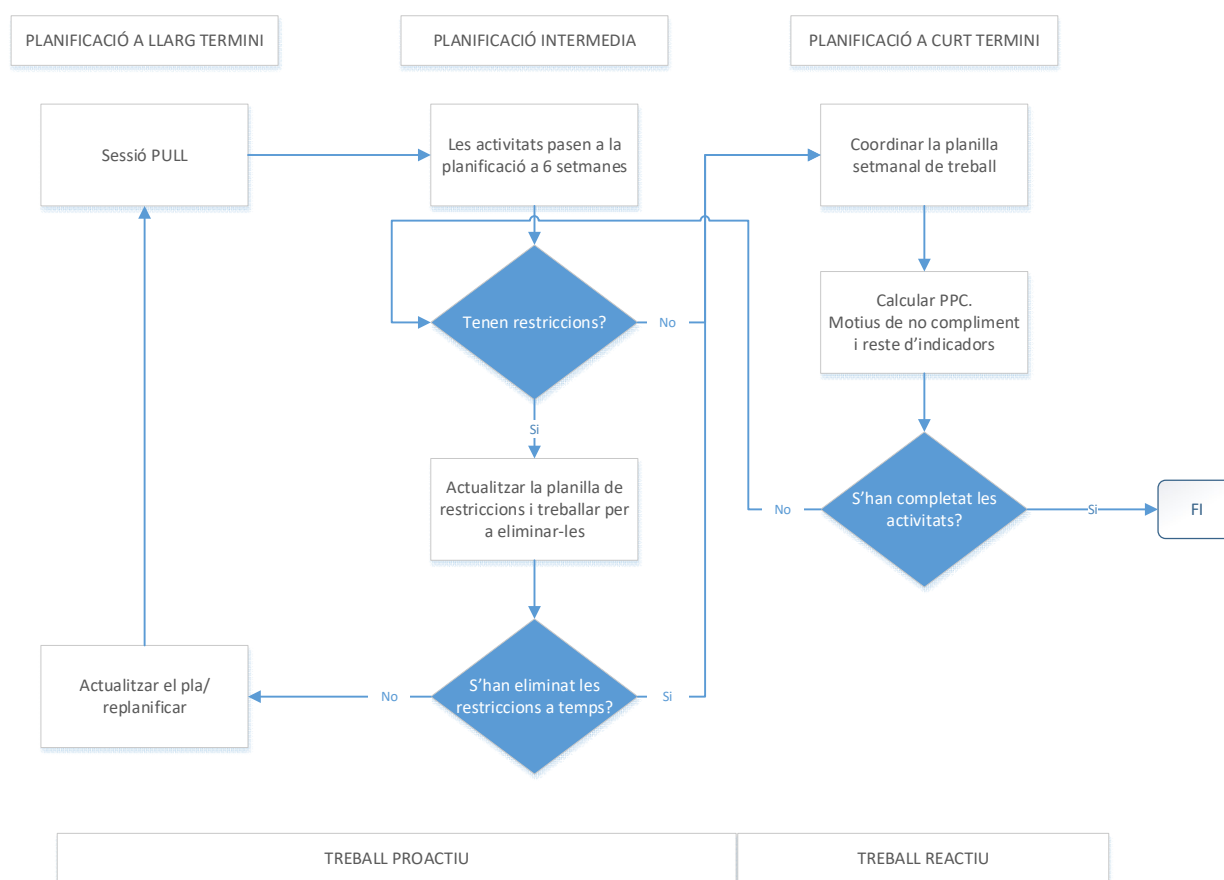
Aquest sistema permet protegir la producció setmanal: si una activitat en la planificació, tan a 6 setmanes com en la setmanal, no està complint els terminis per realitzar-se i completar-se en temps, es trencaran els vincles de seqüència, mantenint els de

prerequisits i es re-planificarà el pla per assegurar que no es retarda el termini de lliurament.

De la mateixa manera, hi haurà un control sobre el compliment de terminis, ja que, si una activitat no està aconseguint el ritme de producció necessari, s'haurà de re-seqüenciar o aplicar millora de processos (aplicar una o altre anirà en funció de la durada de l'activitat).

El sistema LPS treballa re-seqüenciant col·laborativament amb les subcontractes però sempre mantenint els vincles de prerequisits creats pel diagrama de precedència.

Diagrama de flux del sistema LPS:



Els passos pel desplegament i el funcionament específic del sistema LPS són:

- Desenvolupament del diagrama de precedències col·laborativament.
- Desenvolupament del pla general i pla de fases col·laborativament amb metodologia pull Planning (Tots els agents).
- Fase prèvia de disseny del projecte
- Cicle setmanal de treball sobre la planificació: es re-formula de manera completa la direcció d'obra clàssica. Es converteix en una sessió de treball per part dels equips

descrits abans on es tractaran les restriccions que l'equip no pot resoldre i el seguiment de la planificació setmanal.

- El dia anterior a la reunió setmanal les subcontractes hauran d'haver lliurat i actualitzat els seus plans per a la següent setmana, les seves restriccions actualitzades per les 6 setmanes següents, la planificació per la setmana 6 així com les modificacions en la resta, així es combinaran i s'estudiaran les col·lisions, prèviament a la reunió, per facilitar la seva agilitat.
- Les reunions setmanals de planificació es realitzaran el dia o dies que es determinin per l'equip executiu a l'inici del procés de construcció, i es convidarà a les subcontractes. En aquestes reunions també s'avaluarà el compliment de la setmana, es repassaran les restriccions per veure quales s'han eliminat i es planificarà una nova setmana a nivell pas i una nova setmana a nivell procés, així com re-seqüenciar el que sigui necessari.
- Al final de la setmana es distribuirà la planilla setmanal per a la setmana, les properes 6 setmanes, les restriccions, els compromisos i indicadors.
- e) Diàriament, es realitzarà un “check in” de 10 minuts en començar el dia, per assegurar que les tasques planificades per a aquest dia es poden fer i que cada equip està aconseguint la producció objectiu, si no es poguessin realitzar, s'estudiaria que tasques alliberades es poden realitzar.
- f) Si el retard d'alguna activitat ha provocat un retard que afecta tasques que no tinguin folgança s'haurà de re-seqüenciar, llavor de nou es convidarà als afectats a una reunió de re-planificació amb metodologia pull.
- g) Finalment, s'aplicarà una sistemàtica de millora contínua en la reunió setmanal basada en l'avaluació dels motius de no compliment sobre els compromisos dels agents realitzat per a aquesta setmana, i es realitzaran tants estudis de motius de no compliment com siguin necessaris per a complir els terminis. En qualsevol cas aquest nombre no serà inferior a un per cada fase del projecte.

5.3.3 LEAN CONSTRUCTION

Es valorarà de manera important la adopció de la metodologia “Lean Construction” en la producció i en l'espai destinat a la obra. Caldrà documentar les propostes que millorin la seguretat, la qualitat i eficiència en relació als sistemes de fabricació, industrialització i posta en obra.

Es valorarà l'adopció d'eines Lean per la gestió de la producció i el seguiment de la qualitat i seguretat de l'obra:

- Tècniques 5S per la gestió dels acopis i logística d'obra.
- Gestió de l'aprovisionament logístic per tota l'obra lligat al sistema de planificació LPS.

- Reunions i trobades a obra de seguretat amb sistema de seguiment d'indicadors i recollides de idees i propostes de millora continua.
- Sistemes de gestió visual com a reforç per l'estandardització.
- Plans de formació al personal i experiències d'aplicació a la metodologia.

5.4 EXECUCIÓ DELS TREBALLS

5.4.1 TREBALLS PREVIS

Els treballs previs de tramitació de permisos, llicències i/o autoritzacions s'iniciaran amb caràcter immediat des de la signatura del contracte.

Els treballs d'implantació i adequació dels espais d'obra i l'entorn s'iniciaran amb l'aprovació del pla de seguretat.

5.4.2 REPLANTEJAMENT

A partir de l'Acta de Comprovació del Replantejament dels treballs, tots els treballs de replantejament necessaris per a l'execució de les obres seran realitzats per compte i risc del contractista.

5.4.3 ACCÉS A LES OBRES

Excepte en el cas que estigui prescrit específicament en algun document contractual, seran a compte i risc del contractista totes les vies de comunicació i les instal·lacions auxiliars pel transport, l'accés de persones, transports de materials a l'obra, etc.

Aquestes vies de comunicació i instal·lacions auxiliars seran gestionades, projectades, construïdes, conservades, mantingudes i operades, així com demolides, desmuntades, retirades, abandonades o entregades per a usos posteriors a compte i risc del contractista.

5.4.4 INSTAL·LACIONS I TREBALLS AUXILIARS D'OBRA

És obligació i a càrrec del contractista: el projecte, la construcció, conservació i explotació, desmuntatge, demolició i retirada d'obra de totes les instal·lacions auxiliars d'obra i dels treballs auxiliars necessaris per a l'execució dels treballs definitius.

Es consideren instal·lacions auxiliars d'obra les que, sense caràcter limitatiu, s'indiquen a continuació:

- Treballs de protecció i defensa, tant físics com nosocomials.
- Treballs provisionals de desviament de la circulació de persones o vehicles, requerits per l'execució dels treballs objecte del contracte.

- Treballs per l'adequació de l'espai de treball a fi i a efecte de garantir la seguretat de tot el personal propi i aliè que tingui que accedir-hi per la supervisió i execució de les instal·lacions.
- Tots aquells treballs de preparació i habilitació de la "campa d'obra", així com la seva posterior retirada, deixant l'espai ocupat en el seu estat inicial.

Durant la vigència del contracte, serà a compte i risc del contractista el funcionament, la conservació i el manteniment de totes les instal·lacions auxiliars.

5.4.5 ALTRES DESPESES A CÀRREC DEL CONTRACTISTA

Seràn obligació i a càrrec del contractista, sempre que al contracte no es prevegi explícitament el contrari, les següents despeses a títol indicatiu i sense que la relació sigui limitadora:

- Mudances i desallotjaments: seran a compte i risc del contractista les despeses o tasques i mitjans necessaris per a les mudances o el desallotjament dels espais afectats amb la finalitat de deixar-los lliures de mobiliari, equipament i demés elements que s'hagin de treure per a poder executar les obres correctament. Un cop finalitzat els treballs, si es requereix per l'òrgan de contractació, el contractista serà el responsable de tornar a reubicar al lloc corresponent el que s'hagi traslladat anteriorment.
- Protecció d'abassegaments i de la pròpia obra contra tot deteriorament, dany o incendi.
- Neteja i evacuació de deixalles i brossa.
- Conservació dels desguassos.
- Subministrament, col·locació i conservació de senyals de trànsit i altres recursos necessaris per a proporcionar seguretat dins de les zones d'obra i del seu entorn.
- Muntatge, conservació i retirada d'instal·lacions per al subministrament de l'aigua i l'energia elèctrica necessàries per la realització dels treballs.
- Demolició de les instal·lacions provisionals o auxiliars.
- Conservació i neteja diària dels vials del PSPV que tinguin afectacions per l'obra, així com dels vials públics.
- Lloguer de contenidors per l'emmagatzematge de runa.
- Lloguer o contractació d'instal·lacions i equips necessaris per a l'execució dels treballs (bastides, estructures, grups electrògens, equips de soldadura, grues, grues mòbils,...) i qualsevol altre despesa necessària per executar l'obra com a mitjà auxiliar ó despesa indirecte d'obra.
- Lloguer o contractació de vehicles i equips de manutenció (plataformes elevadores, grues, carretons elevadors, muntacàrregues, etc.).

- Transport de terres o runes amb qualsevol mitjà dins de l'obra i fins a l'abocador.
- Muntatge, manteniment i desmuntatge de les instal·lacions (caseta o local) per a dur a terme les tasques administratives de direcció de treballs.
- Neteja final d'obra.
- Consums d'aigua i electricitat realitzats durant les obres.
- Taxes de la llicència d'obres

5.5 GARANTIA I MANTENIMENT

Les propostes hauran d'incloure un termini de garantia mínima de 2 anys per la totalitat dels treballs realitzats i la infraestructura instal·lada: equips, components, sistemes de gestió i control i de tots els elements que formen part de les obres i instal·lacions realitzades.

PSPV, dintre del criteris d'adjudicació automàtics, valorarà i puntuarà l'ampliació del termini de garantia així com el model de manteniment inclòs:

- Model bàsic: manteniment preventiu-normatiu de tots els sistemes instal·lats
- Model avançat: manteniment preventiu-normatiu de tots els sistemes instal·lats amb inclusió mà d'obra de correctius.
- Model complert: manteniment preventiu-normatiu de tots els sistemes instal·lats amb inclusió de fungibles, recanvis i mà d'obra de correctius.

5.6 PENALITATS

El lot 2, les Obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV, es regirà pel següent règim de sancions, prèvia incoació de l'expedient corresponent i sense perjudici de les penalitats que regulen el Plec de Clàusules Administratives Particular de l'expedient de contractació 24/279 del Parc Sanitari Pere Virgili.

5.6.1 FALTES LLEUS

- Deficiències en la qualitat dels treballs
- Incompliment de les normes de seguretat i salut laboral
- Danys a instal·lacions preexistents
- Modificacions no autoritzades
- Inadequada gestió de residus

5.6.2 FALTES GREUS

- Tres faltes lleus en el mateix mes configuren una falta greu
- Incompliment terminis
- Alteració del funcionament hospitalari

6 LOT 3 – SUBMINISTRAMENT I MUNTATGE DE L'EQUIPAMENT DE LA NOVA CUINA

L'objecte de la contractació del lot 3 de l'expedient 24/279 del PSPV es l'adquisició, emmagatzematge, transport, subministrament i muntatge de l'equipament especificat a l'annex 1 – Nou equipament.

6.1 CONDICIONANTS I REQUERIMENTS

Les empreses licitadores presentaran proposta tècnic-econòmica amb el següent contingut:

- Memòria tècnica i programa executiu per a l'adquisició, emmagatzematge, transport, subministrament, muntatge i posada en funcionament de l'equipament de l'Annex_1_Nou equipament. En aquesta memòria i programa s'identificaran les feines a coordinar amb tercers per a garantir el correcte muntatge, instal·lació i posada en funcionament de l'equipament, així com els punts crítics que poden afectar a la programació prevista. PSPV avaluarà dintre dels criteris d'adjudicació amb judici de valors la coherència i detall d'aquesta memòria i programa executiu.
- Programa i calendari executiu de tot el procés de compra, subministrament i muntatge.
- Validació o millora del pressupost d'inversions de l'Annex_1_Nou equipament. Les propostes que superin el pressupost de licitació quedaran excloses de la licitació.
- Pla de requeriments tècnics a tenir en compte per a que l'obra i les instal·lacions puguin acollir correctament el nou equipament. Com a referència es disposa de la informació tècnica recollida als annexos 1, 4.1 i 4.2.

Els licitadors hauran d'ofertar exclusivament l'equipament especificat a l'annex 1 o d'ídèntiques característiques tècniques, funcionals i dimensionals. No s'acceptaran propostes amb alternatives diferents a les especificades.

L'empresa adjudicatària del lot 3 tindrà l'obligació de coordinar-se amb la resta d'empreses adjudicatàries de l'expedient 24/279 del PSPV, en aquest sentit adaptarà el calendari de lliurament i instal·lació de l'equipament al calendari de construcció.

L'empresa adjudicatària es responsabilitzarà de la instal·lació i posada en marxa de tot l'equipament verificant el seu correcte funcionament, fet que es deixarà recollit a l'acta de recepció de l'equipament.



PSPV avaluarà dintre dels criteris automàtics la millora del termini de subministrament de l'equipament establert en un màxim de **24 setmanes**, així com el termini de posada en marxa establert en un màxim de **4 setmanes**.

L'empresa adjudicatària tindrà l'obligació de seguir les directrius de la DF, el PM i/o de l'equip tècnic del PSPV.

6.1.1 REQUERIMENTS TÈCNICS

Els especificats a l'Annex_1_Nou equipament

6.1.2 REQUERIMENTS NORMATIUS

La normativa d'obligatori compliment seran les que derivin de la legislació vigent i altres normes d'obligat compliment:

- Certificació del marcatge CE
- Certificat de compliment de les normes UNE vigents i inherents a l'equipament subministrat.
- Certificació del compliment de les "Obligacions dels fabricants, importadors i subministradors" i documentació de la informació que se'n deriva.

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar els certificat de compliment dels punts anteriorment relacionats, essent suficient una declaració responsable de conformitat per part d'aquesta.

6.1.3 REQUERIMENTS D'EMBALATGE I TRANSPORT

El transport de l'equipament i dels seus accessoris des de el punt de producció i/o emmagatzematge fins al punt de destinació (PSPV), serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

L'adjudicatari es responsabilitzarà d'embalar convenientment l'equipament i accessoris per tal de que aquets arribin a destinació en perfecte estat i condicions.

La reparació i/o substitució de qualsevol producte amb desperfectes ocasionats pel procediment d'embalatge, transport, desembalatge i muntatge anirà a càrrec de l'adjudicatari.

El muntatge dels productes que, per tal de facilitar el seu transport, viatgin desmuntats, va a càrrec de l'adjudicatari, així com la seva instal·lació i posada en funcionament.

Atès que el PSPV no disposa d'espai per emmagatzemar l'equipament abans del seu muntatge, serà responsabilitat de l'empresa adjudicatària l'emmagatzematge d'aquest fins que la cuina estigui en condicions de rebre'l per a el seu muntatge. Aquest moment serà identificat i autoritzat per el PM del projecte.

L'empresa adjudicatària s'haurà de fer càrrec de la retirada dels embalatges i en farà un tractament d'acord a la legislació vigent.

6.1.4 REQUERIMENTS DE MUNTATGE

El muntatge i instal·lació de l'equipament contemplarà:

- Desembalatge, muntatge i instal·lació del nou equipament en el emplaçament corresponent.
- Proves i posada en marxa
- Verificació i recepció per la DF, PM, equip tècnic del PSPV i personal de cuina.
- Retirada, transport i tractament d'embalatges i residus que puguin derivar del muntatge i instal·lació de l'equipament, segons normativa vigent.
- Desmuntatge i retirada de l'equipament existent i, gestió medi ambiental que correspongui: reutilització, reciclatge i/o destrucció en planta de tractament de residus.

L'empresa adjudicatària s'haurà d'adherir al Pla de Seguretat de l'obra i afegirà, prèviament a l'inici dels seus treballs, l'annex de seguretat i salut inherent als treballs que desenvoluparà per a l'aprovació i validació per part del Coordinador de Seguretat de l'obra.

6.1.5 REQUERIMENTS DOCUMENTALS

Tot l'equipament vindrà amb la documentació necessària per a el seu correcte muntatge, manteniment, conservació, utilització i neteja. Aquesta documentació haurà de subministrar-se en suport paper i digital, amb el següent contingut mínim:

- Instruccions d'ús per a el personal de cuina.
- Instruccions de neteja i conservació, indicant productes de neteja adequats i recomanats, i productes no adients.
- Manual tècnic i esquemes de funcionament.
- Manual de manteniment amb identificació d'operacions periòdiques de manteniment preventiu.
- Manual de manteniment correctiu, llistat de recanvis i fungibles recomanats i operacions de desmuntatge i muntatge dels mateixos.
- Documentació detallada de l'especejament, amb referències de cada peça, que faciliti la sol·licitud de recanvis.

Tota la documentació haurà d'estar en català, com idioma alternatiu s'acceptarà el castellà. No s'admetrà cap altre idioma.

L'empresa adjudicatària amb la posada en marxa de l'equipament i abans de signar l'acta de recepció lliurarà la documentació "as built" de l'equipament:

- Plànols d'instal·lacions i esquemes de cadascuna de les instal·lacions realitzades o modificades. En format PDF i DWG.
- Plànols de detalls de les implantacions de l'equipament instal·lat.
- Documents de tancament i finalització de l'equipament.
- Certificats CE de la maquinaria, elements d'instal·lació subministrats i equipament.
- Relació fabricants, materials i equips.
- Llistat de marques, models i proveïdor del material.
- Certificats de garantia totalment complimentats.
- Certificats de proves i ajustaments de posada en marxa.
- Certificats de comportament al foc dels materials.
- Legalitzacions si s'escau.
- Programari i llicències (si escau)
- Codis font dels programaris desenvolupats
- Bolletins i actes d'inspeccions
- Control de qualitat

La documentació “as – built” requerirà de la validació i acceptació per part de l'equip tècnic del PSPV per a considerar-se entregada. Serà necessari disposar d'aquesta acceptació per a poder emetre l'acta de recepció de l'obra.

6.2 FORMACIÓ

L'empresa adjudicatària estructurarà i impartirà la formació necessària per l'ensinistrament dels personal de cuina, personal assistencial (carros de regeneració), personal de neteja i personal de manteniment. Aquesta es portarà a termini amb el número de sessions que sigui necessàries per arribar a tots els professionals dels diferents col·lectius, s'estima dos sessions per col·lectiu identificat.

La formació formarà part del procés de posada en marxa de l'equipament i s'haurà de realitzar prèviament a la recepció de l'equipament.

6.3 GARANTIA I MANTENIMENT

Les propostes hauran d'incloure un termini de garantia mínima de 2 anys per la totalitat de l'equipament instal·lat: equips, components i sistemes de gestió i control. La garantia contemplarà qualsevol defecte en els materials i en el funcionament del conjunt, essent a càrrec de l'adjudicatari el subministrament de recanvis i la mà d'obra i/o la reposició de l'equipament si s'escau.

L'adjudicatari haurà de garantir la reposició de recanvis i fungibles durant un termini de 10 anys des de la data de recepció i entrada en funcionament de l'equipament.

PSPV avaluarà dintre dels criteris automàtics l'ampliació dels terminis de garantia mínima i de reposició de recanvis.

PSPV, dintre del criteris d'adjudicació automàtics, valorarà i puntuarà l'ampliació del termini de garantia així com el model de manteniment inclòs:

- Model bàsic: manteniment preventiu-normatiu de tots els sistemes instal·lats
- Model avançat: manteniment preventiu-normatiu de tots els sistemes instal·lats amb inclusió amb mà d'obra de correctius.
- Model complert: manteniment preventiu-normatiu de tots els sistemes instal·lats amb inclusió de fungibles, recanvis i mà d'obra de correctius.

6.4 PENALITATS

El lot 3, el subministrament i muntatge de l'equipament de la nova cuina, es regirà pel següent règim de sancions, prèvia incoació de l'expedient corresponent i sense perjudici de les penalitats que regulen el Plec de Clàusules Administratives Particular de l'expedient de contractació 24/279 del Parc Sanitari Pere Virgili.

6.4.1 FALTES LLEUS

- Realitzar canvis no autoritzats en el equipament
- Inadequada gestió de residus

6.4.2 FALTES GREUS

- Tres faltes lleus en el mateix mes configuren una falta greu
- Incompliment de terminis
- Alteració del funcionament hospitalari

7 LOT 4 – DIRECCIÓ FACULTATIVA (DF)

L'objecte de la contractació del lot 4 de l'expedient 24/279 del PSPV es el servei de Direcció Facultativa necessari per a la correcta execució de les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV.

7.1 ABAST

Es contempla a l'objecte de la contractació:

- L'assumpció dels projectes dels annexes 1, 4.1 i 4.2, amb els següents condicionants:
 - L'auditoria, revisió i/o validació dels projectes dels annexes 1, 4.1 i 4.2
 - La proposta de millores dels projectes dels annexes 1, 4.1 i 4.2, sense que aquestes puguin suposar un increment de cost.
 - La responsabilitat de coordinar la execució dels projectes amb l'empresa adjudicatària del lot 2.
 - Projecte bàsic per a la tramitació de les llicències corresponents
 - Projecte de treballs previs si s'escau, en coordinació amb l'adjudicatari del lot 2.
 - Direcció facultativa (DF) de les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV en tot el seu abast: obra civil, instal·lacions, infraestructures, equipament,...

7.2 EQUIP ASSIGNAT AL CONTRACTE

L'equip mínim requerit per a la DF estarà format per un arquitecte i un enginyer.

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta de composició de l'equip que assignarà al contracte, identificant (nominativament) al Director d'obra i els perfils professionals que compondran l'equip de la DF, així com les unitats tècniques de suport i percentatge de dedicació.

PSPV avaluarà, dintre dels criteris d'adjudicació amb judici de valor, la composició, l'experiència dels components en projectes/obres de cuines d'àmbit sanitari, la dedicació assignada al contracte per perfil professional i unitat tècnica de suport.

7.3 COORDINACIÓ

L'empresa adjudicatària haurà de coordinar-se amb la resta d'adjudicataris de l'expedient 24/279 del PSPV i, participar pro-activament en les sessions de planificació col·laborativa i pull per a garantir una correcta planificació i execució de les fases del projecte.

PSVP avaluarà dintre dels criteris automàtics la millora del número de visites de seguiment i supervisió per la DF, sent 1 visita a la setmana requeriment mínim.

7.4 SERVEI D'ASSISTÈNCIA, SUPORT I ASSESSORAMENT

Es considerarà inclòs el servei d'assistència i suport tècnic a totes les fases de l'obra: desenvolupament, instal·lació, configuració i parametrització, posada en marxa, funcionament i verificació de tots els sistemes i maquinàries, a tots els seus nivells.

Aquest servei serà operatiu a partir de la data d'adjudicació del present expedient de contractació i la seva finalització s'establirà a un any de la recepció de la nova cuina, prenen com a data de finalització la que s'estableix a l'acta de recepció.

També serà objecte d'aquest servei la tutela i assessorament en el manteniment, configuració i parametrització dels sistemes durant la seva explotació.

7.5 RESPONSABILITATS I FUNCIONS

La DF es la responsable del compliment del projecte sense perjudici de les responsabilitats professionals que intervenen en el procés constructiu. Per tal de dur a terme aquesta tasca, comptarà amb el suport del Project Manager (adjudicatari del lot 4) i es coordinarà amb tots els adjudicataris dels diversos lots de l'expedient 24/279 del PSPV.

La DF dins de les seves funcions haurà de:

- Estudiar i analitzar els projectes a executar.
- Assistir a les vistes d'obra amb una periodicitat mínima setmanal.
- Supervisar el desenvolupament general de les obres, aportant el seu coneixement i experiència.
- Consignar al Llibre d'Ordres i Assistències les instruccions precises que calguin per a el correcte desenvolupament de les obres.
- Efectuar els reconeixements i definicions necessaris per a garantir la correcta execució dels projectes i compliment de terminis.
- Interpretació dels documents dels projectes i l'establiment d'adequacions i detalls que siguin necessaris per a complimentar els projectes i garantir la seva execució.
- Resolució de problemes i d'imprevistos que puguin sorgir quan s'executi el projecte.
- Atendre, recollir i donar resposta a les necessitats tècniques i funcionals de l'empresa adjudicatària del lot 1.
- Vetllar pel compliment dels terminis i pressupost, així com del nivell de qualitat definit en els projectes d'obra civil, instal·lacions i equipament.

- Proposar i justificar, si s'escau, la introducció de preus contradictoris i de les variacions en l'execució de les partides d'obra que no suposen modificació del contracte d'obres.
- Proposar i justificar, si s'escau, la modificació del contracte d'obres.
- Elaborar, si s'escau, la documentació necessària per a la tramitació de la modificació del contracte d'obres.
- Subscriure l'acta de replanteig o d'inici d'obra
- Subscriure les certificacions parcials i la liquidació final de les unitats d'obra executada.
- Signar l'acta de recepció d'obra i emetre i signar el certificat final d'obra.
- Tramitar la documentació corresponent amb les diferents administracions
- Emetre i signar el Certificat Final d'obra.
- Supervisar i validar, en coordinació amb el PM i l'equip tècnic del PSPV, la documentació "As Built"
- Efectuar els tràmits corresponents per la legalització i obtenció de la llicència ambiental de l'obra resultant.
- Direcció facultativa i executiva de les obres que calgués executar duran el període de garantia.
- Realitzar informe final per a la liquidació de la garantia a l'empresa constructora.

7.6 PENALITATS

El lot 4, la direcció facultativa, es regirà pel següent règim de sancions, prèvia incoació de l'expedient corresponent i sense perjudici de les penalitats que regulen el Plec de Clàusules Administratives Particular de l'expedient de contractació 24/279 del Parc Sanitari Pere Virgili.

7.6.1 FALTES LLEUS

- Deficiències en la qualitat dels treballs: no realitzar les visites d'obra, no donar resposta en temps i forma,...
- No vetllar per la correcta gestió econòmica: validació de certificacions, control de contradictoris,...

7.6.2 FALTES GREUS

- Tres faltes lleus en el mateix mes configuren una falta greu
- Alteració del funcionament hospitalari

8 LOT 5 – PROJECT MANAGER

L'objecte de la contractació del lot 5 de l'expedient 24/279 del PSPV es el servei de Project Manager necessari per a la correcta execució de les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV.

8.1 ABAST

L'abast genèric dels serveis de Project Manager ha de permetre assegurar:

- El compliment dels terminis establerts per la revisió i la realització de les obres
- La liquidació de les obres en l'import econòmic òptim

Es contempla a l'objecte de la contractació:

- Direcció tècnica-executiva integrada dels projectes des de la revisió fins a la finalització completa de les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV.
- Coordinació de Seguretat i Salut (CSS) de les obres.
- Revisió tècnic-econòmica dels projectes.
- Suport tècnic i administratiu.
- Suport amb les gestions amb les administracions i/o organismes oficials.
- Seguiment del procés constructiu de l'obra.
- Seguiment del ritme d'execució de l'obra.
- Seguiment de la contractació de l'empresa constructora.
- Seguiment i control econòmic de les obres.
- Control de qualitat d'acord amb el Programa de Control de Qualitat del Projecte i el Pla de Qualitat del contractista.

Per a la realització de les seves funcions, el Project Manager disposarà de les atribucions necessàries que li permetin adoptar les decisions que consideri oportunes sobre aquells temes que tinguin incidència en el preu o en el termini de les obres, prèvia aprovació de la de l'equip tècnic del PSPV i comunicació a la DF.

8.2 EQUIP ASSIGNAT AL CONTRACTE

L'equip mínim requerit serà un Project Manager (PM) i un Coordinador de seguretat (CS).

Les empreses licitadores hauran de presentar proposta de composició de l'equip que assignarà al contracte, identificant (nominativament) al PM i el CS i els perfils professionals que compondran l'equip del servei de PM, així com les unitats tècniques de suport i percentatge de dedicació.

La composició de l'equip del PM de l'obra serà el que l'adjudicatari consideri suficient per al desenvolupament de les funcions descrites per tal d'assolir la qualitat, en els terminis i costos econòmics destinats a l'obra a realitzar.

PSPV avaluarà, dintre dels criteris d'adjudicació amb judici de valor, la composició, l'experiència dels components en projectes/obres de cuines d'àmbit sanitari, la dedicació assignada al contracte per perfil professional i unitat tècnica de suport.

8.3 COORDINACIÓ

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar per la correcta coordinació dels adjudicataris i sub-contractistes de l'expedient 24/279 del PSPV i, liderar i participar pro-activament en les sessions de planificació col·laborativa i pull per a garantir una correcta planificació i execució de les fases del projecte.

PSVP avaluarà dintre dels criteris automàtics la millora del número de visites de seguiment i supervisió pel PM, sent 1 visita a la setmana requeriment mínim.

8.4 CONDICIONANTS I REQUERIMENTS

8.4.1 SUPORT TÈCNIC-ADMINISTRATIU

Dintre d'aquest concepte l'equip del Project Manager haurà de:

- Coordinar les visites i reunions de seguiment setmanals, amb l'aixecament d'actes corresponents.
- Establir visites i/o reunions extraordinàries per a tractar temes específics i/o crítics per a el desenvolupament de l'obra o la implantació dels serveis.
- Donar suport tècnic – administratiu de forma continua durant tot els processos constructius a l'equip tècnic del PSPV en relació a les obres a realitzar.
- Participar en les reunions de treball o informatives amb interlocutors externs.
- Col·laborar en les re-definicions de projectes que hauran de realitzar-se a l'obra.
- Atendre les reclamacions dels afectats pel desenvolupament de les obres segons les indicacions de l'equip tècnic del PSPV.
- Redactar informes sobre matèries relacionades amb els projectes i l'obra.
- Gestions amb l'administració, organismes oficials i/o companyies de serveis.

8.4.2 REVISIÓ TÈCNIC-ECONÒMICA DELS PROJECTES

L'empresa adjudicatària realitzarà un anàlisi dels projectes a executar que constarà de:

- Anàlisi de la documentació dels projectes (Memòria, Plec, Plànols i Pressupost) verificant que el contingut està correctament definit, i té l'extensió i el detall precisos que permetin la correcta execució de l'obra.
- Que la solució escollida dona una resposta adequada a les necessitats de reforma i adequació de la cuina del PSPV per a la transformació a un sistema de producció en modalitat de línia freda.
- Que la solució adoptada disposa de la idònia planificació i gestió, d'acord amb les dades recaptades.
- Que els càlculs són consistents amb la normativa general i específica, en cada cas.
- Verificació de no existència de possibles obres necessàries no contemplades en el projecte.
- Comprovació de l'adequació dels projectes amb les actuacions externes previstes en el seu entorn i amb les que tinguin punts de contacte.
- Comprovació de coherència entre documents.
- Comprovació d'amidaments i preus unitaris de les partides més significatives.
- Verificació de que els Projectes Executius incorporen les directrius dels diferents Departaments o Organismes que n'han de fer la recepció de les obres, el manteniment o en són explotadors de l'ús.
- Verificació dels documents en format digital dels Projectes Executius.

8.4.3 DIRECCIÓ TÈCNIC-EXECUTIVA DE L'OBRA

El PM es responsabilitzarà i exercirà la Direcció tècnic-executiva d'obra civil i d'instal·lacions i equipament.

En aquest sentit, exercirà amb personalitat i responsabilitat pròpia, i conjuntament amb les Direccions facultatives, les següents funcions:

- La direcció, organització i impuls de l'execució material de les obres, tenint cura del seu control pràctic d'acord amb els projectes que les defineixen, amb les normes i regles de la bona construcció i amb les instruccions de les Direccions facultatives, aportant els seus coneixements i experiència a l'estudi de les solucions constructives més adients per garantir el millor resultat en allò referent a l'estabilitat de l'obra, a l'ús a què està destinada, a l'economia general i al termini d'execució.
- La signatura, conjuntament amb les Direccions facultatives, d'actes sobre replanteig, començament i desenvolupament de l'Obra, relacions valorades, el Llibre d'Ordres i el Certificat de Final d'Obra; subscriuint, a més, el relatiu al programa de control de qualitat i al seu compliment.
- L'aprovació prèvia al Contractista de: replanteigs de detall, maquinària aportada a l'obra, projecte, muntatge i funcionament d'instal·lacions diverses, zones d'abassegament, abocadors, préstecs, sistemes constructius, acabats, plans de

detall pels diferents talls de treball (incloent mètodes i mitjans d'execució), terminis i fites dels treballs subcontractats, plànols d'obra, etc.

- Inspecció dels materials a emprar, en el moment de la seva instal·lació i tot seguint el control de qualitat establert.
- La supervisió i control de posada a l'obra de cada una de les seves unitats, comprovant les dimensions i la correcta disposició dels elements constructius; i l'establiment amb el contractista, de la documentació de constància de característiques i condicions d'obres ocultes, abans de la seva ocultació.
- El requeriment, acceptació o rebuig si procedeix, de tot tipus de documentació relativa al desenvolupament de l'obra, que el Contractista està obligat a proporcionar.
- Realitzar el seguiment temporal i econòmic de l'obra segons el pressupost de l'actuació aprovat per la propietat; establint amb les Direccions Facultatives i l'equip tècnic del PSPV les mesures correctores oportunes si es detecta algun incompliment, desviació o incidència respecte el pla previst.
- L'amidament, tancament i liquidació de les unitats d'obra, la confecció de relacions valorades, d'acord amb les condicions establertes en el Projecte i establiment de les relacions quantitatives dels materials que s'han d'emprar a l'obra. Supervisarà i firmarà les certificacions mensuals d'obra.
- Amb les certificacions mensuals el PM entregarà un informe on es detallin i es comentin les desviacions de les certificacions corresponents. Al finalitzar la obra, amb la darrera certificació on es fa la liquidació de l'obra, s'entregarà un informe on es detallin els increments i disminucions de cost com a conseqüència de la variació d'unitats en l'estat d'amidaments de les obres.
- L'assistència al Contractista en qüestions diverses com la interpretació dels documents de Projecte, la fixació de detalls de la definició de l'Obra i la seva execució a fi que es mantinguin les condicions de funcionalitat, estabilitat, seguretat i qualitat previstes en el Projecte. El PM serà sempre l'interlocutor del Contractista, per a tot tipus de propostes, aclariment de dubtes, demandes diverses, etc. i les resoldrà dins de les atribucions que li són pròpies i/o les transmetrà, si és el cas, a les Direccions Facultatives i/o a la CS.
- En cas d'incompliment de l'obra que s'executa amb la seva definició o amb les condicions prescrites, ordenar al Contractista la seva substitució o correcció, paralitzant els treballs si ho estima convenient, donant compte a l'equip tècnic del PSPV i a les Direccions Facultatives de les mesures adoptades i dels motius per prendre-les.
- La valoració de les incidències d'obra amb repercussió econòmica i la col·laboració amb les Direccions Facultatives en la realització de les reformes o alteracions del Projecte, la necessitat o conveniència de les quals s'observi durant l'execució

d'aquestes, incloent-hi la possible proposta de preus contradictoris. Un cop acordades les esmentades reformes, el PM les transmetrà a l'equip tècnic del PSPV per la seva aprovació.

- Lliurar a la propietat els informes sistemàtics i analítics de l'execució de l'obra, dels problemes apareguts i la forma de solucionar-los, donant avís previ l'equip tècnic del PSPV i a les Direccions Facultatives cas de detectar-ne factors problemàtics o pertorbadors d'importància.
- Recopilar, revisar i presentar l'equip tècnic del PSPV, un cop acabada la unitat o part d'obra corresponent, els plànols i documents definitoris de la seva execució real; i elaborar l'Estat de liquidació final, lliurant-lo l'equip tècnic del PSPV a la finalització dels treballs. Aquest document haurà de ser signat pel seu autor, el PM, i ratificat per les Direccions Facultatives.
- Exigir al Contractista i al Laboratori que efectuï els assaigs de control de qualitat.
- Altres funcions que li siguin encomanades, dins de la seva competència.
- Les ordres de la Direcció Facultativa són vinculants per a l'empresa constructora i han de quedar degudament reflectides en un suport documental que impedeixi alteracions o manipulacions posteriors.

8.4.4 CONTROL DE QUALITAT

El control de qualitat de l'obra és la tasca que realitzaran conjuntament el PM en qualitat de direcció executiva d'obra civil, instal·lacions i equipament, i els laboratoris acreditats que s'escolliran i consensuaran amb l'equip tècnic del PSPV i les Direccions Facultatives en cas de considerar-se necessari. Malgrat això l'equip tècnic del PSPV i/o les Direccions Facultatives tenen la potestat de demanar aclariments i proves addicionals de laboratori si ho consideren necessari.

El PM en qualitat de Director d'execució de les instal·lacions, liderarà el procés de control de qualitat a l'obra, realitzant les següents funcions:

- Elaboració d'un pla per l'execució del control de qualitat abans de començar l'obra, consensuat amb l'equip tècnic del PSPV i el Director d'Instal·lacions sobre el projecte a executar, qualitat de materials i equips, execució d'instal·lacions segons normatives i proves de funcionament i posta en marxa.
- Inspecció dels materials emprats, marques, models, exigint les comprovacions, anàlisi i documents d'idoneïtat necessaris per a la seva acceptació, d'acord amb la sistemàtica de control de qualitat aprovada.
- Informar de forma immediata a l'equip tècnic del PSPV i el Director Facultatiu de les incidències esdevingudes i la forma de solucionar-les.
- Les proves de control es realitzaran principalment en l'obra. Es programaran en el temps i amb la sistemàtica prèviament establerta per l'equip tècnic del PSPV i la Direcció Facultativa. Algunes de les proves s'hauran de realitzar a laboratori.

- El personal del projecte serà el que l'adjudicatari consideri suficient per al desenvolupament de les seves funcions. L'equip tècnic del PSPV valorarà lliurament la idoneïtat de les persones per a dur a terme les funcions específiques assignades, i podrà, en qualsevol moment, exigir la substitució de qualsevol d'aquestes.
- Els treballs i serveis dels projectes seran desenvolupats sota la direcció i control de l'equip tècnic del PSPV, ja sigui directament o mitjançant terceres persones o entitats facultatives a tal efecte.
- Independentment de la tasca de Control de Qualitat, l'equip tècnic del PSPV podrà contractar els serveis de validació que consideri oportuns o els que li vinguin imposats per normativa, la qual cosa servirà per contrastar la tasca realitzada.

8.4.5 COORDINADOR DE SEGURETAT I SALUT

L'adjudicatari del lot 5 designarà un Coordinador de Seguretat i Salut, tècnic competent per a el desenvolupament dels treballs inherents a la seguretat i salut de l'obra de referència.

El **Coordinador de Seguretat i Salut** s'encarrega de dirigir les activitats de l'obra per garantir que les diferents empreses (contractistes i sub-contractistes) i els treballadors autònoms apliquen els principis de prevenció de riscos laborals i seguretat i salut en el treball d'una manera responsable i d'acord amb la legislació i les bones pràctiques, intervenir en la coordinació de projectistes en la fase de projecte, en l'elaboració d'estudis i la possibilitat de participar, a més, en l'elaboració de plans de seguretat.

Durant l'execució de l'obra s'integrarà a la direcció d'obra i haurà de desenvolupar la funció de coordinació de l'aplicació dels principis generals de seguretat i salut en:

- Aprovar el Pla de seguretat i salut i si escau les possibles modificacions.
- Coordinar l'aplicació de principis generals de prevenció i seguretat a l'hora que es planifiquin els treballs.
- Organitzar la coordinació de les activitats empresarials.
- Coordinar les activitats a l'obra per garantir que els contractistes, subcontractistes i autònoms apliquin de forma coherent els principis generals aplicables durant l'execució de l'obra.
- Prendre les decisions constructives, tècniques i d'organització amb l'objectiu de planificar els diversos treballs o fases de treball que es desenvoluparan simultàniament o successivament.
- Coordinar les accions i funcions de control de l'aplicació correcta dels mètodes de treball.
- Estimar la durada necessària per a l'execució d'aquests diversos treballs o fases.

- Adoptar les mesures necessàries perquè només les persones autoritzades puguin accedir a l'obra.
- Realitzar estudis o estudis bàsics de seguretat i salut.

8.4.6 SERVEI D'ASSISTÈNCIA, SUPORT I ASSESSORAMENT

Es considerarà inclòs el servei d'assistència i suport tècnic a totes les fases de l'obra: desenvolupament, instal·lació, configuració i parametrització, posada en marxa, funcionament i verificació de tots els sistemes i maquinàries, a tots els seus nivells.

Aquest servei serà operatiu a partir de la data d'adjudicació del present expedient de contractació i la seva finalització s'establirà a un any de la recepció de la nova cuina, prenent com a data de finalització la que s'estableix a l'acta de recepció.

També serà objecte d'aquest servei la tutela i assessorament en el manteniment, configuració i parametrització dels sistemes durant la seva explotació.

PSVP avaluarà dintre dels criteris automàtics la millora del número de visites de seguiment i supervisió pel Coordinador SiS, sent 1 visita a la setmana requeriment mínim.

8.5 PENALITATS

El lot 5, el "project manager", es regirà pel següent règim de sancions, prèvia incoació de l'expedient corresponent i sense perjudici de les penalitats que regulen el Plec de Clàusules Administratives Particular de l'expedient de contractació 24/279 del Parc Sanitari Pere Virgili.

8.5.1 FALTES LLEUS

- Deficiències en la qualitat dels treballs: no realitzar les visites d'obra, no donar resposta en temps i forma,...
- Coordinació d'industrials i lots amb deficiències i manca d'eficàcia

8.5.2 FALTES GREUS

- Tres faltes lleus en el mateix mes configuren una falta greu
- Alteració del funcionament hospitalari

9 COORDINACIÓ DE CONTRACTISTES/ADJUDICATARIS

En funció de com resultin les adjudicacions de l'expedient de contractació 24/279, poden donar com a resultat diversos adjudicataris:

- Adjudicatària del lot 1: responsable d'executar el servei d'alimentació per a pacients i de la gestió i explotació de la cafeteria, de forma ininterrompuda durant tot l'any.
- Adjudicatària del lot 2: responsable d'executar les obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV.
- Adjudicatària del lot 3: responsable de l'adquisició, subministrament i muntatge del nou equipament de la cuina.
- Adjudicatària del lot 4: direcció facultativa del projecte i obres de reforma i adequació de la cuina del PSPV
- Adjudicatària del lot 5: project manager de tot el projecte i responsable de la coordinació de tots els agents participants en el projecte de transformació de la cuina de línia calenta a línia freda.

Totes les empreses adjudicatàries tindran l'obligació i responsabilitat de coordinar-se per a el correcte desenvolupament de les obres i posada en marxa del nou servei de producció d'aliments en modalitat de línia freda.

Amb l'objectiu d'assolir el compliment de terminis i posar en marxa el nou sistema de producció d'aliments en modalitat de línia freda, serà imprescindible i de vital importància la correcta coordinació entre les empreses adjudicatàries i el compliment de la programació i calendari.

El **Project Manager** vetllarà i incentivarà la coordinació entre les empreses adjudicatàries i es responsabilitzarà de portar a terme una programació i calendari únic per a totes les empreses.

10 OBLIGACIONS AMB RELACIÓ AL PERSONAL

Les empreses adjudicatàries hauran de designar una persona que actuarà d'interlocutor i de responsable del compliment del contracte.

Els interlocutors de cada empresa adjudicatària constituïran i formaran part de la Comissió de Seguiment de les obres i serveis objecte de la present licitació.

L'aspecte del personal adscrit al contracte haurà de ser en tot moment decorós i haurà d'anar degudament uniformat. A la uniformitat hi haurà de constar en lloc visible el nom de l'empresa.

PSPV podrà sol·licitar el canvi de persones adscrites al contracte, sempre que:

- No segueixin les directrius establertes pel PSPV.
- Siguin generadores de conflictes amb el personal de PSPV o terceres persones.
- No segueixin les normes de bones practiques professionals i convivència.
- Siguin responsables d'accions negligents de manera reiterada.

Les empreses adjudicatàries de cada lot assumeixen els drets i obligacions inherents a la seva qualitat de patró respecte del personal que adscriu a la realització dels treballs contractats, restant el PSPV lliure de tota responsabilitat en aquest aspecte.

11 COMISSIÓ DE SEGUIMENT (CS) I DIVERGÈNCIES

La CS estarà formada per:

- 1 representant de l'equip tècnic del PSPV
- 1 representant de l'adjudicatari del servei d'alimentació
- 1 representant de la constructora
- 1 representat de l'adjudicatari del subministrament de l'equipament
- 1 representant de la DF
- 1 representant del PM

La CS es reunirà amb un periodicitat mínima setmanal i sempre que sigui necessari per a el correcte desenvolupament de l'obra i els serveis a implantar.

La CS serà l'eix principal de les visites d'obra, a les que es podran afegir altres professionals en funció dels temes a tractar.

Divergències:

En el supòsit que hi hagi una divergència d'opinió respecte a una proposta tècnica, solució a adoptar, o directriu funcional es resoldrà mitjançant la CS via debat i posterior votació.

En cas d'empat, el sentit del vot del representant tècnic del PSPV gaudirà de rang de vot de qualitat i per tant es farà servir per desfer l'empat.

La no assistència a les visites d'obra setmanals i/o extraordinàries per part dels membres de la CS es considerarà falta lleu i serà objecte d'aplicació de les penalitats recollides al PCAP de l'expedient 24/279 del PSPV. Aquesta penalitat s'aplicarà a l'empresa infractora.

12 MEDI AMBIENT I SOSTENIBILITAT LOTS 2, 3, 4 I 5

Les empreses licitadores hauran de presentar a les seves propostes el Pla de Medi Ambient i Sostenibilitat que implantaran en les obres i serveis objecte dels contractes que es derivin de la present licitació, en el que hauran d'especificar i descriure:

- Els processos d'identificació i gestió dels aspectes ambientals derivats de les activitats de les obres, determinant el impacte ambiental que es pot derivar d'aquestes, i les accions per eliminar o reduir l'afectació al medi ambient.
- El pla de gestió de residus contemplant una política de segregació, reutilització i reciclatge.
- Manual de bones pràctiques energètiques d'orientació i conscienciació per als professionals de les obres.
- Objectius d'eficiència energètica per a cada una de les fonts d'energia: elèctrica, gas i aigua.



13 FACTURACIÓ

13.1.1 CERTIFICACIONS.

Els honoraris a satisfer seran abonats a la presentació de les corresponents minuts o factures amb periodicitat mensual, en proporció al servei realitzat durant el període de referència.

13.1.2 PAGAMENTS.

Els pagaments de les factures es realitzarà segons normativa vigent.

14 VISITES I CONSULTES

14.1 VISITA ALS ESPAIS I INFRAESTRUCTURES OBJECTE DE LES OBRES.

Parc Sanitari Pere Virgili determina **requeriment imprescindible per poder licitar** la visita als edificis, espais i infraestructures objecte de les obres i serveis a realitzar. A tal fi publicarà en el seu Perfil del Contractant data i hora per la visita, essent obligació dels licitadors realitzar-la per a poder licitar.

http://perevirgili.gencat.cat/ca/parc_sanitari_pere_virgili/perfil_del_contractant

Les empreses licitadores hauran de sol·licitar “Cita prèvia” via e-mail a la adreça següent:

contractació@perevirgili.cat

Parc Sanitari Pere Virgili lliurarà justificant de visita a totes les empreses que la realitzin, aquest document s'haurà d'adjuntar a la documentació administrativa a presentar en el sobre 1 (A).

Tots els licitadors que hagin realitzar la visita obligatòria podran sol·licitar visites complementàries.

14.2 CONSULTES

Totes les consultes, dubtes i/o aclariments, comunicacions tècniques i administratives que les empreses licitadores vulguin realitzar es faran sempre per escrit a la següent adreça de e-mail:

contractació@perevirgili.cat

PSPV publicarà les respostes a les consultes al seu perfil del contractant. Per rebre avís automàtic de les notificacions els licitadors hauran d'estar registrats al perfil del contractant a l'expedient objecte de la licitació.

14.3 VISITES A LES SEUS I/O CUINES DE LES EMPRESES LICITADORES

PSPV es reserva el dret de sol·licitar visites a les seus, cuines, magatzems i/o infraestructures auxiliars de les empreses licitadores amb la finalitat de poder contrastar el que aquestes expliciten a les seves propostes de licitació.

15 RELACIÓ D'ANNEXOS

- ✓ Annex 1_Nou equipament
- ✓ Annex 2_Tarifa de referència de preus de cafeteria pública
- ✓ Annex 3_Cessió d'us dels espais
- ✓ Annex 4.1_Projecte obra cuina – INSTAL·LACIONS
- ✓ Annex 4.2_Projecte obra cuina – OBRA CIVIL
- ✓ Annex 5_Identificació espais cuina actual
- ✓ Annex 6_Manual de dietes PSPV
- ✓ Annex 7_Identificació espais cuina nova
- ✓ Annex 8_Productes extres
- ✓ Annex 9_Llistat de subrogació
- ✓ Annex 10_Catàleg serveis TIC
- ✓ Annex 11_Inventari espais càteríng PSPV
- ✓ Annex 12_WS de dietes
- ✓ Annex 13_Guia per a la prevenció d'infeccions nosocomials