

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT
OBERT I TRÀMIT ORDINARI, DEL SERVEI INTEGRAL DE RESTAURACIÓ, INCLOENT SERVEI DE
CUINES I EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES I VENDING DE BSA.**

EXPEDIENT BSA 5/25

ÍNDEX

INFORMACIÓ GENERAL

HOSPITAL MUNICIPAL DE BADALONA

Recursos estructurals en relació amb aquest contracte

CENTRE SOCIOSANITARI EL CARME

Recursos estructurals en relació amb aquest contracte

A.- SERVEI DE RESTAURACIÓ INTEGRAL

1. SERVEI A PRESTAR

1.1. Tipus de restauració

1.2. Previsions de consum

1.3. Funcions de l'empresa adjudicatària

2. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

2.1 Serveis a usuaris

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

2.1.2. Tipus de dietes

2.1.3. Horaris de Serveis

2.1.4. Control de qualitat usuaris

2.1.5. Elecció de menús

2.1.6. Sistema informàtic

2.1.7. Prestacions extres

2.2. Cafeteries de personal, menjadors de personal

2.3. Cafeteria de públic

2.4. Vending

3. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

3.1 Personal

3.1.1. Subrogació del personal

3.1.2. Organització del personal

3.1.3. Obligacions de caràcter laboral

3.1.4. Responsable de cuina

3.1.5. Diplomats i tècnics en dietètica i nutrició

3.1.6. Uniformitat

3.2. Manteniment

3.2.1. Manteniment preventiu i correctiu

3.2.2. Manteniment periòdic certificat

3.2.3. Manteniment normatiu

3.2.4. Reposició de maquinària

3.3. Vaixel·la, coberteria i cristalleria i material necessari per donar el servei

3.4. Neteja i desinfecció

3.5. Desinsectació i desratització

3.6. Control higiènic – sanitari

3.7. Gestió de Residus

3.8. Malbaratament alimentari

3.9. Altres despeses derivades del servei de cuina

3.10. Prevenció de riscos laborals i plans d'emergència

3.11. Estratègia informàtica

4. APORTACIONS DE BSA

4.1. Subministraments

4.2. Manteniment

5. INSPECCIÓ I CONTROL

6. FACTURACIÓ MENSUAL

6.1. Facturació dels serveis realitzats

6.2. Amortització d'obres i equipaments

6.3. Cànon de subministraments, cafeteria i vending de BSA

7. REQUISITS D'INFORMACIÓ

7.1. Mensual

7.2. Semestral

7.3. Anual

8. SANCIONS I PENALITATS

B.- DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS

C.- OFERTA ECONÒMICA

1. HOSPITAL MUNICIPAL DE BADALONA

2. CENTRE SOCIOSANITARI EL CARME

3. ALTRES

3.1. Productes extres per hospitalització

3.2. Preus de serveis de cafeteria de personal i per personal d'empreses externes

3.3. Preus venda públic

3.4. Preus vending personal i públic

INFORMACIÓ GENERAL

HOSPITAL MUNICIPAL DE BADALONA (HMB):

Està situat a la Via Augusta, 9 de Badalona.

L'Hospital realitza activitat assistencial hospitalària a malalts aguts en règim d'internament, ambulatori i urgències.

Té soterrani, planta baixa i quatre plantes amb un total de 11.308 m².

La cafeteria és a la planta soterrani i l'espai destinat a la cuina és a la quarta planta. La planta industrial és a la coberta.

XIFRES ACTIVITAT ANUAL SEGONS MEMÒRIA 2023:

HOSPITALITZACIÓ:

Altes totals..... → 7.868

URGÈNCIES

Ateses..... → 49.601

Hospital de dia (Sessions)..... → 8.971

CONSULTES EXTERNES

Visites totals..... → 148.073

El funcionament del sistema de restauració serà en línia freda. La cuina de l'hospital rebrà les dietes (menjar) d'una central productora externa (aquesta central haurà de ser la pròpia de l'empresa adjudicatària i sense cost afegit per BSA). El servei de producció no es podrà subrogar ni subcontractar a tercers, l'empresa adjudicatària procedirà a l'emmagatzematge, emplatat i distribució de les dietes en carros regeneradors que es portaran a les plantes d'hospitalització i urgències. Posteriorment pujada de carros a cuina per buidar i rentar. Rentat de tota la vaixel·la i carros de regeneració.

Actualment és una cuina que es va transformar en línia freda l'any 2013. El menjar ve en multiporció des d'una cuina central i es fa al centre un pre-emplatat, emplatat, distribució i recollida a planta i posterior rentat a la cuina. Els menús de cafeteria es cuinen a la zona de cocció, situada a la cuina, que es va fer en el moment de transformació a línia freda i també hi ha un office a la cafeteria per poder fer les últimes preparacions.

Els m² de l'espai existent de cuina és de: 255,86

RECURSOS ESTRUCTURALS EN RELACIÓ AMB AQUEST CONTRACTE.

Hospital d'aguts amb:

Llits → 116-130

Places d'hospital de dia → 23

Salas de Consultes externes → 42

Box d'urgències	→ 30
Quiròfans	→ 4
Cafeteria	→ 1
Sales de cirurgia menor ambulatoria	→ 2
Cuina	→ 1

CENTRE SOCIO SANITARI EL CARME (CSSC):

Està situat a la Ctra. Sant Jeroni de la Murtra, 60 de Badalona.

El centre proporciona atenció intermèdia a pacients de tipologia subaguda de mitja estada i de cures pal·liatives i també atenció a pacients de llarga estada, en règim d'internament, repartides en cinc unitats d'hospitalització i un hospital de dia.

Té planta baixa i dues plantes. Amb un total de 10.160 m².

La cafeteria és a la planta baixa i l'espai destinat a la cuina és a la planta baixa a la zona de serveis.

XIFRES ACTIVITAT ANUAL SEGONS MEMÒRIA 2023

HOSPITALITZACIÓ:

Altes Totals.....	→ 3.133
Visites CCEE.....	→ 4.894
Hospital de dia (Sessions).....	→ 11.754

El funcionament del sistema de restauració serà en línia freda. La cuina del centre rebrà les dietes d'una central productora externa (aquesta central haurà de ser la pròpia de l'empresa adjudicatària). El servei de producció no es podrà subrogar ni subcontractar a tercers, es procedirà a l'emmagatzematge, emplatat i distribució de les dietes en carros regeneradors que es portaran a les plantes d'hospitalització i hospital de dia. Posteriorment baixada de carros a cuina per buidar i rentar. Rentat de tota la vaixel·la i carros de regeneració.

Els m² de l'espai existent de cuina és de: 278,22

RECURSOS ESTRUCTURALS EN RELACIÓ AMB AQUEST CONTRACTE.

Centre Sociosanitari amb:

Llits	→ 209
Places d'hospital de dia	→ 46
Sales de Consultes externes	→ 8
Rehabilitació.....	→ 1
Cafeteria	→ 1
Cuina	→ 1

A.- SERVEI DE RESTAURACIÓ INTEGRAL.

1. SERVEI A PRESTAR.

L'objecte del contracte és la gestió i prestació dels serveis integrals de les cuines mitjançant línia freda amb cuina central externa, que inclou pensions, menús metges de guàrdia, l'explotació de les cafeteries públiques i de personal, i de les màquines expendedores (vending) de begudes i altres productes alimentaris, de BSA, situats a la Via Augusta número 9-13 i Camí de Sant Jeroni de la Murtra, 60 de Badalona.

S'haurà de presentar pels licitadors, una memòria tècnica que acrediti el model de gestió i funcionament que es desenvoluparà. S'hauran de descriure les fases del procés d'elaboració i distribució dels aliments, i els sistemes que es proposen.

El present contracte tindrà com objectius específics en relació a la qualitat del servei de restauració el sistema d'emplatat en fred amb safates individuals, posterior regeneració i transport a plantes d'hospitalització.

1.1. Tipus de restauració:

El sistema de cuina serà en línia freda.

Les dietes es rebran en safates multi porció des de la central productora, propietat de l'empresa adjudicatària. Els plats hauran de ser cuinats i pasteuritzats (amb una informació periòdica d'aquest procés), ja que han de garantir les condicions higiènicosanitàries als centres sanitaris. Per tant, a més a més, aquests plats hauran de tenir una caducitat mínima de 21 dies, degut a la rotació dels menús dels centres d'hospitalització, atenent al principi de no malbaratament d'aliments. Els triturats s'hauran d'elaborar també a la central productora, no podent ser de tipus comercial. El servei de producció en cap cas es podrà subrogar ni subcontractar, ja que es tracta de la prestació essencial del contracte. A més a més, aquesta central productora haurà d'estar raonablement a prop de la nostra organització, a una distància de 150 km com a màxim en cas d'alguna contingència (d'un àpat dinar a un altre àpat sopar), assegurant així que el temps màxim de resposta no es veurà afectat per la distància d'aquesta central productora amb la nostra organització, ja que és una entitat sanitària i tenint en compte que la solució ha de venir des de la central productora i no des de cap altre centre gestionat per l'empresa adjudicatària, podent caure en les males pràctiques de trencar la cadena de fred dels productes i no fer-ho en les condicions higiènicosanitàries que demanem a la central productora i d'acord amb el previst al punt 1.3 Funcions de l'empresa adjudicatària. Aquest condicionant justifica el fet que aquest criteri de proximitat es mesuri en Km sobre el càlcul que estimi l'aplicació "Google-Maps" per a desplaçaments en cotxe (camió o furgó en aquest cas), amb origen a les instal·lacions del licitador i destí, les cuines a l'HMB i del CSSC. No s'aplicarà en cap cas la distància en línia recta, com inicialment apliquen aquestes aplicacions abans d'iniciar la ruta.

A les instal·lacions de BSA l'empresa adjudicatària procedirà a la recepció, control, emmagatzematge i posterior emplatat en fred, regeneració i transport a les plantes dels Centres.

L'adjudicatari no podrà fer servir les instal·lacions de la cuina de BSA per a prestar serveis a altres entitats sense l'autorització expressa, i per escrit, de la Gerència de BSA.

1.2. Previsions de consum:

Per tal de calcular el valor constant de les pensions del pacients i dels menús del metges de guàrdia (dinar i sopar) es defineix aquesta constant com s'especifica tot seguit:

Definició de pensió complerta (constant):

S'entén com a pensió complerta la que correspon al conjunt d'àpats indicats tot seguit:

- Esmorzar 0,33
- Dinar 1
- Berenar 0,25
- Sopar, incloent ressopons per la dieta de diabètics 1

Constant 2,58

Per tant el número de pensions es calcularà de la manera que s'indica tot seguit:

$((\text{núm. d'esmorzars} \times 0,33) + (\text{núm. de dinars} \times 1) + (\text{núm. berenars} \times 0,25) + (\text{núm. de sopars} \times 1)) / 2,58$

Exemple de càlcul per dinars i sopars dels metges:

Per tant, per calcular les pensions equivalents referides als àpats del metges de guàrdia seria:

$(1 \times 3650 \text{ dinars} + 1 \times 3650 \text{ sopars}) / \text{de la constant } 2,58$

El resultat equivalent obtingut és de 2.829,45 pensions

Hospital Municipal de Badalona

Pensions Unitats d'hospitalització d'aguts:

Les pensions complertes anuals estimades són les detallades en el quadre següent:

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	totals
2021	2.258,13	1.942,41	2.117,80	1.885,34	1.947,19	1.988,11	2.365,82	1.959,93	1.898,42	2.151,71	2.382,28	2.521,58	25.418,72
2022	2.109,78	2.155,98	2.429,97	2.333,59	2.446,74	2.268,82	2.151,50	1.793,92	1.826,24	1.949,31	2.376,83	2.839,01	26.681,69
2023	2.742,28	2.653,71	2.732,26	2.590,42	2.534,69	2.346,24	2.400,18	2.054,55	2.216,39	2.265,33	2.477,61	2.656,28	29.669,94
Mitjana	2.370,06	2.250,70	2.426,68	2.269,78	2.309,54	2.201,06	2.305,83	1.936,13	1.980,35	2.122,12	2.412,24	2.672,29	27.256,78

Pensions metges de guàrdia

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	totals
2021	195	195	210	205	206	199	201	202	207	206	195	201	2.422,00
2022	203	195	201	198	219	220	244	234	212	215	217	222	2.580,00
2023	216	188	201	209	214	209	227	219	255	232	234	224	2.628,00
Mitjana	204,67	192,67	204,00	204,00	213,00	209,33	224,00	218,33	224,67	217,67	215,33	215,67	2.543,33

El preu pensió complerta màxim **sense IVA** per usuari i metge de guàrdia és:

Hospital Municipal de Badalona	15,40€
--------------------------------	--------

Extres:

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	totals
2021	3.491,040	3.273,980	3.384,060	2.713,700	2.986,320	2.719,480	2.848,260	2.657,020	2.546,53	2.689,41	2.930,61	2.864,57	35.104,98
2022	3.115,83	2.765,16	2.735,98	2.409,13	2.970,05	2.886,95	2.866,51	2.106,49	2.583,79	2.627,70	2.719,47	2.824,83	32.611,89
2023	2.742,55	2.539,15	2.767,77	2.495,03	2.424,64	2.440,35	2.325,59	1.873,63	2.127,96	2.404,36	2.483,08	2.429,79	29.053,90
Mitjana	3.116,47	2.859,43	2.962,60	2.539,29	2.793,67	2.682,26	2.680,12	2.212,38	2.419,43	2.573,82	2.711,05	2.706,40	32.256,92

Centre Sociosanitari El Carme

Les pensions completes anual estimades són les detallades en el quadre següent:

Pensions Unitats d'hospitalització del Sociosanitari:

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	totals
2021	5.226,55	5.134,50	5.611,00	5.645,45	5.974,15	6.149,22	6.315,48	6.553,02	6.488,87	6.665,10	5.713,81	5.036,43	70.513,58
2022	5.920,97	5.876,61	6.806,68	6.382,43	6.431,33	6.072,64	5.962,74	5.117,00	5.834,81	6.392,58	6.186,38	6.333,68	73.317,85
2023	6.427,82	5.790,37	6.472,62	6.279,33	6.392,98	6.261,14	6.014,06	5.066,68	5.888,29	6.364,82	6.190,92	6.352,71	73.501,74
Mitjana	5.858,45	5.600,49	6.296,77	6.102,40	6.266,15	6.161,00	6.097,43	5.578,90	6.070,66	6.474,17	6.030,37	5.907,61	72.444,39

En tots els casos estarà inclòs l'hospital de dia on només és dinar i berenar.

Pensions metges de guàrdia

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	totals
2021	16	14	15	15	17	14	16	16	14	17	15	17	186
2022	15	13	14	15	15	15	14	15	14	15	14	17	176
2023	16	14	15	17	14	15	14	15	14	16	14	16	180
Mitjana	15,67	13,67	14,67	15,67	15,33	14,67	14,67	15,33	14,00	16,00	14,33	16,67	180,67

El preu pensió màxim **sense IVA** per usuari i metge de guàrdia sense inversió és:

Centre Sociosanitari El Carme	15,40€
-------------------------------	--------

El preu d'inversió **sense IVA** per usuari és:

Centre Sociosanitari El Carme	0,795€
-------------------------------	--------

Aquest preu serà fins el 30 de novembre de 2029, on haurà acabat la primera fase d'amortització, on aquest preu passarà a ser:

Centre Sociosanitari El Carme	0,495€
-------------------------------	--------

Extres:

	gener	febrer	març	abril	maig	juny	juliol	agost	setembre	octubre	novembre	desembre	totals
2021	3.349,96	3.017,36	3.099,77	2.807,62	2.822,68	2.682,27	3.132,03	3.421,94	3.250,20	3.331,07	3.059,44	3.226,59	37.200,93
2022	3.821,99	3.548,06	3.815,89	3.589,72	3.707,17	3.834,36	4.002,76	2.969,62	3.490,33	3.693,21	3.662,98	3.778,29	43.914,38
2023	3.829,87	3.484,54	3.810,86	3.881,51	3.815,76	3.713,15	3.578,17	3.093,53	3.507,32	3.819,51	3.675,60	3.822,66	44.032,48
Mitjana	3.667,27	3.349,99	3.575,51	3.426,28	3.448,54	3.409,93	3.570,99	3.161,70	3.415,95	3.614,60	3.466,01	3.609,18	41.715,93

1.3. Funcions de l'empresa adjudicatària:

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

- Planificació de menús d'acord amb la Direcció de BSA. Aquesta planificació es farà en cicles mínims de 2 setmanes a l'hospital d'aguts i 4 setmanes al Sociosanitari amb variacions estacionals primavera - estiu i tardor - hivern o més.
- Menús especials per a les festivitats senyalades:
 - Dinar de Cap d'any.
 - Dinar Dia de Reis (amb Tortell).
 - Dinar Dijous Gras (amb truita de botifarra i coca de llardons).
 - Dinar Divendres Sant (amb plat proteic a base de bacallà sec, postres tradicionals).
 - Dinar Dilluns de Pasqua, (amb "Mona de Pasqua").
 - Dinar Festa major (11 de maig).
 - Coca per Sant Joan.
 - Panellets i castanyes per Tots Sants.
 - Sopar 24 Desembre.
 - Dinar dia de Nadal.
 - Dinar Sant Esteve.
 - Sopar de Fi d'Any.
- En totes les festes, s'entén el dinar o sopar, segons el dia que es tracti, pels usuaris, i dinar i sopar pel personal.
- Confecció de menús i de dietes d'acord amb la Direcció de BSA i presentació amb 1 mes d'antelació dels menús al departament d'Hoteleria de BSA per la seva aprovació.
- Realització de la compra i gestió de queviures i matèries primeres d'acord amb el **Manual de Qualitat Alimentària** que s'haurà d'adjuntar amb la documentació tècnica. No es podrà modificar cap producte sense l'aprovació de la Direcció de BSA.
- Previsió d'un estoc de dietes de primera necessitat que cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència.
- Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de **fitxes tècniques** dels plats del centre amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció. Aquestes fitxes s'entregaran a BSA en un termini màxim de dos mesos després de l'inici de l'activitat.

8. Emplatat de tots els menjars (esmorzar, dinar i sopar i berenars al CSSC) centralitzat a les cuines de BSA en safates individuals per a cada malalt. S'haurà de prestar especial dedicació en la presentació dels aliments en les safates individuals del sistema de línia freda. A tots els emplatats dels àpats haurà de ser la presència de la dietista de cuina. A tal efectes haurà de fer un check-list per verificar que totes les safates reuneixen els requisits imprescindibles.
9. Trasllat i posterior recollida de carros, safates i extres a les unitats d'internament i als serveis autoritzats.
10. Distribució amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, i adaptació als horaris que determini BSA en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis. S'establirà una segona entrega per noves peticions o canvis als dinars i sopars i es presentarà el protocol pertinent, en quant el tinguin redactat dintre dels dos primers mesos de l'inici de l'activitat.
11. Explotació, a risc i ventura, de tot el servei corresponent a les Cafeteries als locals destinats a aquesta finalitat.
12. Control del sistema d'identificació del personal pel cobrament dels menús subvencionats a la cafeteria establert per la Direcció de BSA. S'hauran de posar terminals de punt de venda per comptabilitzar aquest control.
13. A petició de la Direcció de BSA, realització dels "extres", (dinars, coffee-break, aperitius...). S'autoritzaran prèvia presentació del pressupost.
14. Diàriament, rentat de la vaixel·la, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en la preparació i transport dels àpats segons el pla de neteja. Tant de les cuines com de les cafeteries.
15. Diàriament, neteja de les cuines, del seu equipament i de les instal·lacions annexes, així com de les cafeteries segons el pla de neteja elaborat per l'adjudicatari en fase de preparació de l'oferta, i en tot cas subjecte a l'aprovació de BSA.
16. Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus, sigui interna o externa. Les càmeres de deixalles han d'estar en perfecte estat de neteja. Farà separació de residus segons normativa vigent i ordenança municipal de Badalona, aprovisionant dels contenidors necessaris. També haurà d'estar en línia amb la guia per la prevenció del malbaratament i haurà de fer tots els estudis que es demanin per tal d'aconseguir la reducció del malbaratament d'aliments i elaborar informes amb les conclusions i plans de millora.
17. Garantir que el Servei de cuina s'ajusti a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal present o futura que pugui afectar a la prestació del servei. S'ha de tenir en compte el compliment de noves normatives en funció de cuines en línia freda.
18. Compromís amb el medi ambient, l'empresa haurà de presentar les certificacions energètiques i de medi ambient que tenen a la central productora.
19. L'obligació al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat social i de seguretat i salut en el treball.
20. Compromís d'elaborar dues enquestes de qualitat anuals dirigida als usuaris del servei i, segons els resultats, proposar els plans de millora pertinents per les no conformitats. També per la millora contínua a les enquestes del PLAENSA.
21. S'accepta la cessió i subcontractació del servei de les prestacions accessòries, - llevat del servei d'alimentació d'usuaris i de cafeteria -, objecte de contractació que li ha estat adjudicat, requerint la prèvia comunicació i aprovació de BSA.. Excepte per al servei de vending, que s'entén que serà subcontractat si l'empresa adjudicatària no disposa d'aquest servei.
22. Prohibició de servir begudes i menjars als malalts a l'hospital d'aguts, si no ha estat prèviament autoritzat per escrit per part de la Direcció de BSA.

23. Garantirà la traçabilitat del transport en fred del menjar preparat. Tal i com es demana al punt B. Documentació tècnica a aportar pels licitadors al número 4 a) Traçabilitat del producte des de l'elaboració fins al consum.

24. Per tal de portar a terme el transport del menjar cuinat, haurà de tenir les autoritzacions i homologacions dels vehicles vigents.

2. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS.

2.1. Serveis a usuaris:

Comprèn:

- Pensió alimentària completa, formada per esmorzar, dinar, berenar i sopar (3 aigües gelificades a les dietes de disfàgia).
- Prestacions extres.
- Per la dieta de pacients amb diabetis es contempla el subministrament de ressopons o per alguna dieta especial, prèvia valoració per part de la dietista nutricionista de BSA.

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

- S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates.
- L'emplatat dels esmorzars, dinars i sopars (també berenars al CSSC) estarà centralitzat a les cuines dels centres en safates individuals per a cada usuari, amb targeta d'identificació. L'empresa licitadora podrà presentar totes aquelles variants d'identificació de dieta que impliquin una millora del servei i agilitat funcional.
- Diàriament es farà la reposició dels extres segons l'estoc pactat.
- El servei de berenars es realitzarà en forma d'estoc amb la vaixella necessària per a aquest servei, només a l'HMB, ja que al CSSC seran emplatades.
- El coberts aniran sempre embolcallats, al ser carros tancats no serà necessari que portin bossa, per evitar residus innecessaris i s'afegiran a cada servei dos jocs de més per imprevistos, dintre del carro en una safata.
- El transport a plantes es farà amb carros regeneradors degudament tancats. Les avaries a conseqüència del mal ús i maltractament als carros seran a càrrec de l'empresa que resulti adjudicatària del present contracte.
- El centre fixarà l'ordre i l'horari de distribució a les unitats assistencials.
- L'empresa adjudicatària disposarà de tot el conjunt d'impresos necessaris pel bon funcionament del servei i també per cobrir qualsevol eventualitat produïda per avaria del sistema informàtic o altre circumstància.
- L'empresa adjudicatària atindrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta per BSA en cada moment.
- La Direcció de BSA es reserva el dret demanar de manera aleatòria un àpat testimoni, per poder comprovar que totes les propietats organolèptiques estan en condicions òptimes per servir-les als pacients.
- La petició de les dietes es realitzarà informàticament. L'empresa adjudicatària disposarà en menys de tres setmanes des de l'inici de l'activitat d'un programa informàtic, que interactui amb el programa assistencial de BSA, per tal de poder realitzar aquesta tasca.
- L'emplatat es realitzarà informàticament. Per tal de procedir a aquest emplatat a l'hospital d'aguts i al Sociosanitari, es baixarà la informació dels programes de BSA.
- Aprofitant que es disposarà d'aquest sistema informàtic, l'empresa adjudicatària implementarà l'elecció de menús tant a l'hospital d'aguts com al Sociosanitari. El compromís és de poder oferir al màxim de dietes possibles l'elecció de menús.

2.1.2. Tipus de dietes:

La pensió alimentària dels pacients constarà d'un menú basal i de dietes terapèutiques, totes amb les variants 'sense sal', 'fàcil masticació' i 'triturades', "trinxades" i les possibles textures necessàries i es compondrà de:

Esmorzar:

Llet amb cafè, cacau, o altres, o variant de làctics (iogurt, llets especials...).

Pa o torrades o galetes o fruita

Melmelada i mantega, oli d'oliva o pernil, embotits, formatges...

Dinar:

Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...

Segon plat: càrnics, peixos, o derivats tots amb guarnició

Pa i varietat de postres entre ells fruita del temps

*Tenir en compte sobres d'oli, vinagre i sal.

Berenar:

Llet o iogurt o flam o suc de fruites (sense sucres afegits)

Torrades o galetes o fruita

Sopar:

Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...

Segon plat: càrnics, peixos, o derivats tots amb guarnició

Pa i varietat de postres entre ells fruita del temps

*Tenir en compte sobres d'oli, vinagre i sal.

Altres Requeriments:

- La pensió alimentària completa no inclourà el subministrament d'aigua mineral.
- A la dieta diària de disfàgia s'inclourà tres aigües gelificades i no tindrà increment de preu.
- En certes dietes especials es poden establir altres col·lacions o suplementes alimentaris.
- Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal.
- En el cas que algun usuari requereixi una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'adjudicatari, juntament amb la dietista assistencial, hauran d'estudiar-la i confeccionar-la a fi de servir-la a les unitats.
- El número de dietes terapèutiques serà el requerit pel centre, tenint en compte el Catàleg de dietes de BSA, variant l'aportació calòrica de la següent manera:

- Dietes normals o basals de 2.000 a 2.500 Kcal.
- Dietes especials de 500 a 3.000 Kcal.

Els menjars que es serveixen han de cobrir les necessitats nutritives basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en els següents punts:

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

Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.

El sistema de cuina previst pel servei de restauració, objecte d'aquest contracte per a hospitalització, és el sistema de línia freda. El sistema previst per la cafeteria és el de self-service assistit.

Els plats estaran ben preparats, cuinats, condimentats i presentats, donat que no només compleixen una finalitat alimentària, sinó que, a més a més, son motiu de satisfacció personal i col·lectiva.

Tant el servei de restauració de plantes com de cafeteria haurà de tenir en compte les dietes per cellàcs, intolerants a lactosa i costums i/o hàbits religiosos, etc, tenint més de dos plats de variats al servei de l'usuari.

Pels ingressos fora d'hores dels àpats es podrà pautar una dieta d'ingrés que sigui compatible amb la majoria de dietes i es dirà així, dieta d'ingrés.

Al Servei d'urgències, s'instaurarà un picnic a petició d'aquest servei en horari fora dels àpats; aquest picnic es compondrà de:

- Sandvitx amb pa de motllo
- Una peça de fruita o làctic

Aquests picnics es comptabilitzaran com a esmorzars dintre de la facturació de pensions.

L'adjudicatari es compromet a innovar contínuament a mida que aquest elabori nous plats o presenti nous ingredients, segons l'avantguarda i les tendències culinàries que es puguin adaptar als plats dels usuaris.

Tots aquests punts faran una atenció especial a les dietes de disfàgia.

2.1.3. Horaris de serveis:

L'horari dels àpats a l'Hospital Municipal de Badalona serà el següent:

- Esmorzar 9'15 hores
- Dinars 13'45 hores
- Berenars 17'15 hores
- Sopars i ressopons 20'15 hores

L'horari dels àpats al Centre Sociosanitari El Carme serà el següent:

- Esmorzar 8'30 hores
- Dinars 14'00 hores
- Berenars 17'15 hores
- Sopars i ressopons 19'30 hores

El carros dels àpats hauran d'estar a aquestes hores definides a les diferents unitats.

Es podran anul·lar serveis per motius d'alta fins dues hores abans dels dinars i sopars. L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquen telefònicament.

2.1.4. Control de qualitat usuaris:

El servei de dietètica de l'adjudicatària passarà per les habitacions per recollir les queixes o suggeriments dels usuaris i famílies, realitzant visites de cortesia als usuaris.

2.1.5. Elecció de menús:

Els usuaris de l'HMB i el CSSC, tenen la possibilitat de tenir Menú Opcional on poden triar el menú, com a mínim del dinar i del sopar, en el màxim de dietes possibles, com a mínim, basal, fàcil masticació i diabètica 1800kCal. L'elecció serà entre dues opcions per plat, com a mínim:

- Un primer plat.
- Un segon plat.
- Un postre, entre ells fruita del temps.

Les cartes per a l'elecció de menús s'adjuntaran i es recolliran a la safata del dinar. Els usuaris triaran el menú d'un dia per l'altre.

2.1.6. Sistema informàtic:

Es requereix la implementació d'un sistema informàtic, que haurà de disposar d'un sistema de petició de dietes i gestió del servei de Restauració complet que permeti, entre altres prestacions:

- Peticions de dietes a les unitats d'hospitalització i urgències.
- Comunicació d'incidències.
- Lectura automatitzada de dietes.
- Resums diaris i ordre de treball per cuina. Aquestes informacions serviran de suport documental per adjuntar a la facturació.
- Sistema d'elecció de menús.
- Sistema de control de menús del personal de BSA (actualment existeix un sistema mitjançant un codi de barres de la targeta identificativa; respectant aquest codi, s'haurà d'implementar un sistema de control pel pagament dels menús de personal i reportar a BSA mensualment la informació que reculli aquest sistema amb les dades proporcionades dels professionals que consumeixin els menús a les cafeteries dels centres).

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

Aquests sistemes s'hauran d'integrar o comunicar amb els sistemes de BSA mitjançant una migració de dades. Tot això serà a càrrec de l'adjudicatari.

2.1.7. Prestacions extres:

BSA contempla la possibilitat de subministrar per part de l'adjudicatari altres productes fora del menú habitual (extres). Els preus d'aquests productes es podran revisar cada any, sempre previ acord amb la Direcció de BSA.

El preus màxims pel primer any quedaran establerts a l'Annex III del present plec.

2.2. Cafeteries de personal, menjadors de personal:

La cafeteria de personal comprèn:

- Tots els serveis subministrats al personal de BSA (esmorzars, berenars, aperitius, servei de bar, extres dels àpats etc) tindran un preu especial, a excepció dels corresponents a menjador de personal.

El menjador de personal comprèn:

- Menús a càrrec de BSA (dinars o sopars) pel personal de guàrdia.
- Menús parcialment subvencionats per la resta de personal de BSA. Aquests menús estan parcialment subvencionats per BSA, atenent a l'article 38 del conveni del SISCAT, on diu que el treballador haurà de pagar 4 € IVA inclòs i la resta del preu del menú es facturarà a BSA a la factura mensual.
- Menús no-subvencionats per personal que presta els seus serveis en empreses contractades per BSA.

El sistema de servei del menjador personal és el de self-service assistit.

Els àpats de menjador de personal, seran acabats d'elaborar a l'office de cafeteria que s'habilitarà per tal que sigui possible aquesta elaboració.

Composició del servei pel personal (dinars i sopars):

- 1 entrant a escollir entre 3 opcions: 1 brou o 1 gaspatxo (segons temporada), suc de fruita o una amanida en plat de postres (amb 4 ingredients o més).
- 1 primer plat, a escollir entre 4 opcions o més: 1 base de llegums o farinàcies, de coccions variades, 1 sopa completa, 1 verdura amb patata i/o llegum bullides i 1 amanida completa. Es podrà repetir de plat o demanar més quantitat. Una vegada acabat el menú sencer.
- 1 segon plat, a escollir entre 3 opcions o més: 2 de coccions variades i 1 a la planxa variant entre càrnics, aus, peix i ous.
- 1 guarnició a escollir entre 2 opcions o més: 1 vegetal i 1 farinàcia.
- 1 postre, entre 4 varietats de fruita natural, essent al menys 2 del temps, làctics variats i 1 postre d'elaboració pròpia.
- El menú no inclou l'aigua.

Es podran demanar mitges racions o 2 primers plats si no es demana segon plat (proteic).

Els menús estaran exposats diàriament al menjador en una pissarra a l'entrada del mateix.

També hi haurà la modalitat del mig menú, compostat per l'entrant, un plat (sigui un primer o un segon), pa i postres. Aquest mig menú serà subvencionat en la mesura que BSA ho determini.

Així mateix, estarà exposat al llistat de preus dels diferents serveis.

Horari:

Hospital d'aguts

De dilluns a divendres

Servei assistit de cafeteria:	De 07:15h a 17:30h
Servei dinars:	De 13:00h a 16:00h

Dissabtes, diumenges i festius

Servei esmorzars:	De 09:00h a 11:00h
Servei dinars:	De 13:30h a 15:30h

Centre Sociosanitari

Servei assistit de cafeteria:	De 07:30h a 19:00h
Servei de dinars:	De 13:00h a 16:00h

Aquests horaris són els actuals, si l'adjudicatari vol ampliar-los, haurà de garantir la normalitat en la prestació del servei i serà a risc i ventura del mateix.

La cafeteria disposarà del personal suficient en tot moment per evitar les cues no desitjades, sobretot a les hores dels esmorzars i dinars.

L'espai destinat a menjador de personal romandrà obert les 24h del dia, 365 dies a l'any. Excepte 1 hora al dia per neteja a càrrec de l'adjudicatari.

Facturació de serveis al personal:

El servei de "cafeteria de personal", serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al professional.

Els preus de nous productes ofertats, es fixaran de mutu acord entre la Direcció de BSA i l'empresa adjudicatària.

Les cafeteries disposaran de sistemes de pagament automàtics, tant el pagament amb targeta bancària com el pagament en efectiu, que hauran de tenir un sistema de cobrament automàtic per evitar que el personal de la cafeteria toquin els diners mentre fan cafès, entrepans o servint els menús.

Els preus de venda dels productes de la cafeteria de personal no són objecte de valoració en la present licitació, però sí han de ser informats per part dels licitadors, formant part de la seva oferta. Es podran revisar cada any, sempre previ acord amb la Direcció de BSA.

El preus màxims pel primer any quedaran establerts a l'Annex IV (cafeteria de personal) del present plec.

Podran afegir-se altres combinacions del servei de cafeteria del personal i el preu es pactarà amb la Direcció de BSA.

L'empresa adjudicatària presentarà mensualment factura dels serveis prestats, conjuntament amb la resta de facturació.

2.3. Cafeteria de públic:

A l'empresa adjudicatària se li concedirà l'explotació de la cafeteria de públic. Dins de la cafeteria, es reservarà un espai destinat exclusivament al personal del centre.

La venda de productes a la cafeteria de BSA haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent, i no es podrà vendre tabac ni begudes alcohòliques per sobre de la graduació permesa.

El servei de 'Cafeteria de Públic', serà cobrat per l'empresa adjudicatària directament al client.

Els preus de venda al públic, no són objecte de valoració en la present valoració i els proposarà l'adjudicatari i seran a risc i ventura. A l'Annex V (cafeteria de públic) es posaran els productes i preus actuals, per tenir una idea de l'oferta que hi ha actualment, per poder proposar els seus preus.

A part dels serveis descrits pels usuaris, l'empresa adjudicatària no podrà servir begudes ni menjar als malalts o a cap altra persona a les unitats d'internament, si no ha estat prèviament autoritzat per escrit per part de la Direcció de BSA.

A la cafeteria de l'hospital d'aguts no està permès servir a pacients ingressats.

2.4. Vending:

Els preus de venda dels productes de vending de personal no són objecte de valoració en la present licitació, però sí han de ser informats per part dels licitadors, formant part de la seva oferta. Es podran revisar cada any, sempre previ acord amb la Direcció de BSA.

El servei de vending pot ser subcontractat, ja que hi ha la possibilitat que l'adjudicatari no disposi d'aquest servei com a propi, però ha de tenir l'autorització de BSA, de conformitat amb l'establert a la clàusula 52^a del Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Es compromet a fer encastats als llocs definits al punt 6.3 d'aquest plec. Aquests encastats quedaran a les instal·lacions de BSA una vegada acabat el present contracte.

L'empresa adjudicatària fixarà, de mutu acord amb la Direcció de BSA, la relació de preus de personal (amb targeta moneder o xip, gratuït pels professionals que treballin a BSA) i productes que configuraran l'oferta de vending.

Els preus de venda al personal no podran superar els imports dels productes que s'acompanyen a l'Annex VI (vending) del plec. Les properes propostes de preus a partir del primer any de contracte, s'hauran de pactar amb la Direcció de BSA.

Els preus de venda al públic (sense IVA) els proposarà l'adjudicatari i seran a risc i ventura. A l'Annex VI (vending) es posaran els productes i preus actuals, per tenir una idea de l'oferta que hi ha actualment, per poder proposar els seus preus. S'haurà d'incloure a totes les màquines el mètode de pagament amb targeta de crèdit/dèbit.

Les màquines hauran d'estar sempre en perfectes condicions, tant a nivell de neteja com a nivell de manteniment. Si alguna màquina de vending no compleix aquests requisits i la propietat ho considera necessari, demanarà la neteja i/o substitució d'aquesta màquina i l'adjudicatari haurà de gestionar el canvi.

Les màquines que actualment consten als centres, són les següents:

Hospital Municipal de Badalona

***Planta -1.**

- 1 màquina de cafè.
- 1 màquina de snacks i begudes (tot junt).
- 1 màquina d'aigua.

Planta 2.

- 1 màquina d'aigua.
- 1 màquina de cafè.

Planta 3.

- 1 màquina d'aigua.
- 1 màquina de cafè.

***Urgències.**

- 1 màquina de cafè.
- 1 màquina de snacks i begudes (tot junt).
- 1 màquina d'aigua.

Oficines Ca l'Amigó.

- 1 màquina de cafè

Centre Sociosanitari El Carme

Planta 1.

- 1 màquina d'aigua.

***Planta 2.**

- 1 màquina de cafè.
- 1 màquina de snacks.
- 2 màquina d'aigua.

* Aquestes zones aniran les màquines encastades dintre d'un moble que recollirà tota la zona de vending. Una vegada acabat el contracte, aquests encastats quedaran a les instal·lacions de BSA.

3. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.

3.1. Personal:

3.1.1. Subrogació del personal:

L'empresa adjudicatària es subrogarà en els drets i obligacions derivats dels contractes de treball del personal que actualment presta el servei de restauració a BSA, tant fixes com temporals, que estan vigents entre l'empresa contractista que actualment presta els serveis de restauració objecte del present contracte i els professionals que treballin en aquest servei fins al moment de l'adjudicació. Veure **l'Annex II**, amb totes les dades necessàries de la relació del personal a subrogar.

3.1.2. Organització del personal:

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

Els licitadors presentaran un estudi pel dimensionat i optimització de la plantilla que considerin necessària en funció de les necessitats de BSA pel funcionament de les cuines amb el sistema de línia freda. Aquest estudi inclourà número de persones, les categories laborals, horaris, número de presències per torn, etc. Així com també a les cafeteries.

3.1.3. Obligacions de caràcter laboral:

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

L'empresa adjudicatària informará mensualment a BSA de:

- Organització de la plantilla, llocs de treball, torns.
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos.
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin.

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

Tot el personal del servei, rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el Pla de formació elaborat per les empreses licitadores. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Aquest pla de formació haurà d'estar enfocat a la millora contínua del sistema de cuina de línia freda i els seus estàndards de qualitat, per poder donar resposta al nivell més alt de satisfacció dels usuaris i professionals de BSA. Tot el personal del servei de restauració haurà de fer cursos per la millora de la satisfacció i s'adjuntarà un calendari.

Es facilitaran, per compte de l'adjudicatari, els àpats necessaris per torn a totes les persones que treballin cada dia a la cuina i cafeteries.

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

En cas de vaga del personal de restauració, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el compliment dels serveis mínims a què compromet aquest contracte. Entenent per mínims els que marqui en cada moment l'organisme competent.

Els perjudicis que el personal de l'empresa adjudicatària pugui ocasionar en els locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altre propietat de BSA, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa adjudicatària, si així ho considera la Direcció de BSA, que podrà deduir la compensació procedent de les factures que presenti l'adjudicatari.

3.1.4. Responsable del Servei de cuina:

L'empresa adjudicatària nomenarà un Responsable del Servei de cuina, amb experiència mínima de 5 anys acreditada en dietètica i en sistemes de línia freda a centres sanitaris, i amb permanència i dedicació diària i exclusiva a BSA. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions inclosos en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb BSA i haurà de ser aprovat per la Direcció de BSA. Per causa suficientment justificada, BSA podrà sol·licitar la substitució del Responsable de cuina i l'adjudicatari haurà d'atendre aquesta sol·licitud.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a Responsable del servei sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció de BSA. L'incompliment d'aquesta clàusula produirà automàticament una penalització del 3% de l'import anual adjudicat, que es deduirà de la factura corresponent al mes en què es produeixi aquesta circumstància.

La persona responsable o el seu substitut al centre, estarà localitzable mitjançant algun sistema, mòbil, 24 hores, 365 dies a l'any.

3.1.5. Diplomats i tècnics en dietètica i nutrició:

L'empresa adjudicatària nomenarà un Responsable de Dietètica al servei de cuina, amb formació de Diplomat/Graduat universitari en Nutrició Humana i Dietètica i experiència acreditada en dietètica i en sistemes de línia freda a centres sanitaris, i amb permanència i dedicació diària i exclusiva a BSA. Dins de les seves responsabilitats, coordinarà la seva àrea amb la resta de l'equip de les cuines dels centres de BSA i serà l'interlocutor amb l'equip de Dietètica i Nutrició de BSA i els diferents serveis assistencials com infermeria i els serveis mèdics. Aquesta persona, com a Responsable de Dietètica, no podrà estar inclosa en la rotació de llocs de treball de l'equip de dietistes.

Per causa suficientment justificada, BSA podrà sol·licitar la substitució del Responsable de Dietètica i l'adjudicatari haurà d'atendre aquesta sol·licitud.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a Responsable de Dietètica sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció de BSA. L'incompliment d'aquesta clàusula produirà automàticament una penalització del 2% de l'import anual adjudicat, que es deduirà de la factura corresponent al mes en què es produeixi aquesta circumstància.

El contractista disposarà de personal amb formació tècnica en dietètica adequada i suficient, durant totes les hores de funcionament del servei necessàries, per tal d'assegurar el compliment del Catàleg de dietes de BSA, el recompte de les sol·licituds de dietes, l'emplenament de les fitxes dietètiques per l'emplatat i la realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada una de les Unitats d'Internament i altres serveis i assegurar que els aliments hi arribin en perfectes condicions en quant a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat. Aquest personal haurà de participar de manera presencial i activament als emplatats de totes les ingestes.

La dietista-nutricionista de cuina és la responsable que la safata que surti de cuina cap a les plantes d'hospitalització estigui en òptimes condicions, per evitar el màxim d'errors.

L'empresa adjudicatària col·laborarà amb BSA, mitjançant els diplomats en dietètica i nutrició, en la informació a l'usuari en relació a la seva dieta.

3.1.6. Uniformitat:

L'empresa adjudicatària uniformarà al seu càrrec tot el personal que presti servei en els locals de BSA destinats al servei de Restauració.

També proporcionarà roba d'abric (armilles o jaquetes) per l'àrea refrigerada de cuina (cambres, emplatat, magatzem, etc).

El personal de l'empresa adjudicatària anirà vestit amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

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

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

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

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre de salut. La Direcció de BSA haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada i exigirà a l'empresa adjudicatària, si així ho veu convenient, que si algun treballador no compleix aquest requisits, es canviï per altra uniformitat que compleixi aquests requisits.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina s'hauran de protegir degudament amb bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors. L'adjudicatari subministrarà aquestes proteccions amb material d'un sol ús.

3.2. Manteniment:

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús tant els locals com les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei.

3.2.1. Manteniment preventiu i correctiu:

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec del manteniment preventiu i correctiu dels locals de la cuina i cafeteria de personal i de públic, de tot l'equipament, maquinària i utillatge incloent-hi:

- Locals
- Portes, paviments i mobiliari
- Instal·lacions tècniques interiors
- Etc.

L'empresa adjudicatària haurà de confeccionar un calendari anual de les actuacions de manteniment preventiu que es duran a terme, i presentar-lo als Serveis Tècnics de BSA per a la seva aprovació.

El cost del manteniment i conservació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Com a mínim, i independentment d'altres propostes, caldrà que l'empresa adjudicatària porti a terme periòdicament les tasques següents, prèvia autorització per escrit de BSA:

- Neteja de greixos a les conduccions de fums i o neteja dels filtres i elements que componen les campanes.
- Revisió i condicionament de desguassos de les cambres fredes, embornals de neteja i la xarxa dels desguassos pròpia de la cuina i cafeteria.

La freqüència d'aquests serveis serà com a mínim anual, i es pactarà amb els Serveis Tècnics de BSA.

3.2.2. Manteniment periòdic certificat:

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec també del manteniment periòdic certificat de les instal·lacions i dels equipaments de la cuina i cafeteria:

- Desguassos
- Conductes de ventilació
- Etc.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar als Serveis Tècnics de BSA tota la documentació acreditativa del compliment de les actuacions de manteniment.

3.2.3. Manteniment normatiu:

Els Serveis Tècnics de BSA faran les revisions i inspeccions periòdiques de les instal·lacions i de l'equipament de la cuina i de la cafeteria que ho requereixen amb les Entitats d' Inspecció i Control. En cas d'incompliment per acció o omissió atribuïble a la conducta de l'empresa adjudicatària o de les funcions assignades a aquesta, l'empresa adjudicatària repararà al seu càrrec aquelles deficiències identificades a les actes d'inspecció.

3.2.4. Reposició de maquinària:

La reposició de la maquinària de les instal·lacions del servei de restauració correspondrà a BSA. El servei tècnic de l'empresa adjudicatària haurà de presentar un informe detallant els motius pels quals aquesta maquinària ja no es pot reparar més, ja sigui per antiguitat, que no es trobin recanvis o bé que la reparació no valgui la pena econòmicament, etc. Aquest informe el rebrà el Servei Tècnic de BSA per valorar si és correcte i per poder justificar davant de la Direcció de BSA l'inici del procediment per una nova adquisició de maquinària per poder continuar el servei. En el cas dels motors de les càmeres de conservació, s'haurà de justificar molt bé, per veure si és una reparació amb modificacions de peces o realment una màquina que arriba al final de la seva vida.

3.3. Vaixel·la, coberteria, cristalleria i material necessari per donar el servei:

La vaixel·la, coberteria (estris adaptats per a la gent gran) i cristalleria, així com les safates d'esmorzar i de dinar de tots els serveis correspondrà a l'empresa adjudicatària. En el cas de necessitar altres estris, com ara termos i altres estris, també els haurà de subministrar, així com la seva reposició. BSA es farà càrrec del 50% de la despesa, prèvia presentació de les factures del mes anterior i comprovant bancari de pagament.

Els models i la qualitat hauran de ser aprovats pel departament d'Hoteleria de BSA.

BSA es reserva el dret de comprar les següents reposicions, en el cas que l'adjudicatari no faci les reposicions, passant la integritat del cost a l'adjudicatari (100%), més un 10% per la gestió.

3.4. Neteja i desinfecció:

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

Els terres de les cafeteries, s'hauran de netejar trimestralment amb una màquina de netejar terres per preservar els llustres del paviment, així com els vidres de la cafeteria del Sociosanitari una vegada a l'any. BSA es reserva el dret de demanar la neteja descrita al paràgraf anterior a una altra empresa, en el cas que l'adjudicatari no faci les neteges corresponents, passant la integritat del cost a l'adjudicatari (100%), més un 10% per la gestió.

Els licitadors hauran de desenvolupar el Pla de Neteja e Higiene, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, tècniques, etc..

3.5. Desinsectació i desratització:

BSA s'encarregarà de la contractació de l'empresa especialitzada en desratització, desinsectació i desinfecció periòdica de les dependències del centre; l'empresa adjudicatària haurà de recavar tota la informació necessària demanada per l'empresa contractada per BSA i comunicar els protocols d'actuació al seu propi personal, vetllant directament pel seu compliment.

3.6. Control higiènic-sanitari:

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

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment i al seu càrrec, anàlisis bacteriològics d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els haurà d'efectuar un laboratori acreditat.

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

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció de BSA tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

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

- Menús de risc.
- Superfícies de treball.
- Estris.
- Manipuladors.

El cost d'aquests controls, fins a un màxim de 12 anuals, seran a càrrec de l'empresa adjudicatària. Llevat d'algun motiu que es vegi en perill l'execució del contracte.

Semestralment elaborarà un informe de qualitat amb les incidències que hagin sorgit derivats de l'activitat i un pla de millora per tal de solucionar aquestes incidències.

3.7. Gestió de Residus:

És requisit d'aquest concurs fomentar un model econòmic on es redueixi, reutilitzi i recicli els recursos en lloc de rebutjar-los després del seu ús. Cal establir un sistema de gestió de residus basat en la minimització i la posterior segregació dels residus generats per la prestació d'un servei.

Es valoraran propostes que fomentin reduir la pressió sobre els recursos naturals, com els embalatges d'alimentaris i productes de neteja, disminuir la generació de residus i reduir l'impacte ambiental associat a la producció i eliminació de residus.

La gestió de residus de les cuines i cafeteries dels centres de BSA haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent.

Durant el primer mes de l'adjudicació, l'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar i executar un pla de gestió de residus, especificant les mesures que adoptarà en matèria d'eficiència en l'ús de recursos, fomentar pràctiques de producció i consum responsables que minimitzin el malbaratament de recursos i redueixin la generació de residus.

L'incompliment de la normativa de residus i reciclatge i les possibles sancions que d'elles es derivin aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

3.8. Malbaratament alimentari:

Evitar el malbaratament alimentari consisteix en minimitzar la pèrdua d'aliments durant tota la cadena de subministrament, des de la producció fins al consum, per a evitar el malbaratament de recursos i energia.

En aplicació de la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament, és requisit d'aquest concurs adoptar mesures que previnguin descartar aliments comestibles, ja sigui per passar les dates de caducitat, no complir amb estàndards de qualitat o per excedents que no s'aprofiten adequadament. En aquest sentit, s'ha d'evitar:

- Produccions excessives.
- Enmagatzematge inadequat que pugui resultar en danys i deteriorament dels aliments.
- Malbaratament d'aliments processats per inapetència de les dietes servides.

Durant el primer trimestre de l'adjudicació, l'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar un Pla de Prevenció del Malbaratament Alimentari (PPMA), i al llarg del primer any haurà de presentar el disseny d'un Programa de reducció de malbaratament alimentari (PRMA), aplicat al servei d'alimentació de BSA segons la legislació vigent, i que incloguin les següents estratègies:

- Compromís de l'empresa adjudicatària amb la prevenció i reducció del malbaratament alimentari.
- Educació i conscienciació al personal sobre com han de treballar per reduir el malbaratament en els diferents processos d'elaboració dels aliments.
- Millorar la logística i gestió de la cadena de subministraments i implementar pràctiques més eficients.
- Reprocessar els aliments que no siguin visualment perfectes però segueixen sent segurs i comestibles per no ser rebutjats.
- Avaluació i seguiment de les accions implantades anualment, per promoure accions de reducció.
- Incentivar polítiques de donacions d'excedents: fomentar la donació d'aliments no consumits i la redistribució d'excedents.

3.9. Altres despeses derivades del servei de cuina:

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

3.10. Prevenció de riscos laborals i plans d'emergència:

Respecte al pla d'emergència del centre de BSA, l'empresa contractada s'haurà d'implicar i participar en la mesura que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la de les altres persones que puguin romandre en el centre, així com per preservar la integritat dels béns i patrimoni del centre.

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

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

3.11. Estratègia informàtica:

L'empresa adjudicatària haurà de presentar una estratègia informàtica per la realització del servei que compregui:

- Traçabilitat del producte des de l'elaboració fins al consum.
- Informatització de la comanda de dietes.
- Informatització de l'emplatat.
- Menús de doble opció.
- Elaboració d'informes de tipus de dietes i incidències.
- Millorar el programa actual de control de menús de guàrdia i menús subvencionats.

- Facturació i informes a lliurar a BSA.
- Altres que l'empresa adjudicatària cregui convenient per desenvolupar la seva activitat.
- Les cafeteries disposaran de sistemes de pagament automàtics, tant el pagament amb targeta bancària com el pagament en efectiu, que hauran de tenir un sistema de cobrament automàtic per evitar que el personal de la cafeteria toquin els diners mentre fan cafès, entrepans o servint els menús.
- Una eina de quantificació d'incidències diàries per tal de poder-les gestionar en temps real.

Tot això, tenint en compte el que ja està estipulat al punt **2.1.6 Sistema informàtic** d'aquest mateix PPT.

4. APORTACIONS DE BSA.

BSA permetrà a l'empresa adjudicatària la utilització dels locals en els quals està actualment la Cuina i la Cafeteria exclusivament per a l'execució d'aquest contracte.

4.1. Subministraments:

BSA facilitarà a l'adjudicatari el subministrament corresponent d'aigua en general i electricitat, tant per la cuina com per la cafeteria, sempre amb criteris d'estalvi que ha de complir l'empresa adjudicatària.

4.2. Manteniment:

El Servei de Manteniment de BSA realitzarà tasques de manteniment correctiu, exclusivament en cas d'avaría urgent, per tal que l'activitat no s'aturi i fins l'arribada dels operaris de l'empresa adjudicatària.

BSA facturarà a l'adjudicatari les despeses originades per l'assistència tècnica de BSA tant de la mà d'obra dedicada com dels materials que s'utilitzin.

També realitzarà tasques de manteniment correctiu quan l'adjudicatari no tingui un servei tècnic per la reparació que ha de fer (p.ex.: reparació de persianes de cafeteria de l'HMB, electricitat, etc), prèvia acceptació del pressupost pel Responsable de cuina.

5. INSPECCIÓ I CONTROL.

BSA designarà un interlocutor que assumirà la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb la que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines del servei i el compliment del contracte de la prestació del servei i tots els seus punts particulars.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que l'interlocutor li comuniqui, incloent el rebuig de matèries primeres o d'aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes pel consum.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment a l'interlocutor de BSA de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

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

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

6. FACTURACIÓ MENSUAL.

6.1. Facturació dels serveis realitzats:

La facturació mensual es farà en funció dels serveis efectivament realitzats, per mesos vençuts.

Les factures es confeccionaran amb data dia últim del mes corresponent a la prestació del servei facturat.

Les factures es presentaran abans del dia 5 del mes següent.

Les factures mensuals hauran de detallar els serveis de forma desglossada, d'acord amb les directrius de BSA.

6.2. Amortització d'obres i equipaments:

Centre Sociosanitari El Carme

Les instal·lacions de cuina i cafeteria del Centre Sociosanitari El Carme varen ser reformades i la seva amortització es va fer en 3 fases:

- Fase 1 de l'1 de desembre del 2019 al 30 de novembre del 2029 i el seu preu d'inversió es de 0,30 € IVA no inclòs que s'aplica al preu de pensió
- Fase 2 de l'1 de desembre del 2021 al 30 de novembre del 2031 i el seu preu d'inversió es de 0,425 € IVA no inclòs que s'aplica al preu de pensió
- Fase 3 de l'1 de desembre del 2022 al 30 de novembre del 2032 i el seu preu d'inversió es de 0,065 € IVA no inclòs que s'aplica al preu de pensió.

El cost d'aquestes obres i equipament va ascendir a 455.131,01 €. L'amortització i el finançament de les mateixes, ascendeixen a 552.948,01 € i es paga dins del preu de la dieta, tal i com hem explicat a les fases de l'amortització. El capital pendent a data 31 de desembre de 2024 serà de 303.845,89 €.

En el cas de que s'hagin satisfet més nombre de quotes entre el 31 de desembre de 2024 i la data d'inici de contracte es recalculerà el valor de l'import de l'amortització de capital pendent.

L'estimació del finançament no podrà superar les dates esmentades a les tres fases d'amortització, dates que actualment finalitzen l'amortització de les obres del Centre Sociosanitari El Carme. Al finalitzar aquest contracte abans d'aquestes dates, el cost de l'amortització pendent, l'assumirà l'adjudicatari del següent concurs.

La repercussió de la inversió per pensió està compresa per l'amortització més el cost de finançament.

La repercussió unitària de la inversió, multiplicada per les pensions facturades, conformarà l'amortització anual a aplicar al quadre d'amortització en funció del tipus d'interès ofert.

El càlcul del quadre d'amortització es farà sobre les 70.000 pensions anuals composades entre els pacients i els metges de guàrdia, segons el punt 1.2 Previsions de consum Centre Sociosanitari El Carme d'aquest plec. La diferència entre aquestes 70.000 pensions i les pensions reals, cada any, generarà un factura positiva o negativa per la diferència de pensions, per l'import de la repercussió de la inversió per pensió, que està compresa per l'amortització més el cost de finançament, que mai podrà excedir de 0,795 € IVA no inclòs. (adjuntar taula d'amortització).

L'empresa adjudicatària assumirà el capital pendent d'amortitzar de les obres i equipaments realitzats.

L'abonament del capital pendent d'amortitzar d'aquest contracte es farà per l'empresa adjudicatària a l'anterior adjudicatari en el transcurs del primer mes de contracte, en el cas de que no sigui la mateixa.

A la data de finalització del contracte derivat del present concurs, s'actualitzarà el quadre d'amortització, que serà facilitat a l'adjudicatari amb el detall de l'amortització pendent de cada una de les tres fases.

6.3. Cànon de subministraments, cafeteria i vending de BSA:

En concepte de cànon pels subministraments (llum i aigua) de la cuina, de la cafeteria i vending de BSA, que es compondrà dels següents imports:

Hospital Municipal de Badalona: 42.000,00 € anuals IVA no inclòs i es facturarà al final de l'any, restant les inversions fetes per l'adjudicatari en el cas que alguna maquinària hagi arribat al final de la seva vida útil i necessiti una reposició per poder continuar el servei de restauració.

Centre Sociosanitari El Carme: 42.000,00 € anuals IVA no inclòs i es facturarà al final de l'any, restant les inversions fetes per l'adjudicatari en el cas que alguna maquinària hagi arribat al final de la seva vida útil i necessiti una reposició per poder continuar el servei de restauració.

Per poder restar aquestes inversions, l'adjudicatari haurà de presentar les factures d'aquestes inversions de maquinària amb el seu comprovant de pagament bancari pertinent.

7. REQUISITS D'INFORMACIÓ

7.1. Mensual:

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

- Informació en suport informàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i altres demandades mitjançant el programa informàtic i per telèfon o altre mitjà autoritzat.
Aquesta informació haurà de ser clara i detallada.
- Informació de caràcter laboral:
 - Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb la TGSS.

7.2. Semestral:

- Resultat de les enquestes de qualitat i l'informe de les millores implementades.
- Informe de qualitat del servei de restauració i de resolució de les incidències i/o no conformitats.
- Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb l'AEAT.

7.3. Anual:

- Taula d'amortització pendent.
- Memòria d'activitat (s'haurà d'incloure el número de pensions per tipus).
- Controls microbiològics segons el punt 3.6 d'aquest plec.

8. SANCIONS I PENALITATS.

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

Sense perjudici de les penalitats que regula el Plec de Clàusules Administratives Particulars, el Servei integral de restauració es regirà pel següent règim de sancions i penalitats:

Faltes lleus:

- Realitzar canvis de menús, productes o aliments sense comunicació prèvia segons s'indica al plec tècnic.
- No respectar l'elecció dels menús dels pacients.
- L'incorrecte uniformitat o actitud del personal adscrit al servei.

Faltes greus:

- Realitzar canvis del personal adscrit al servei sense autorització expressa dels responsables de BSA.
- Tres faltes lleus en el mateix mes.
- La no implementació dels acords i/o millores que es decideixin en comú acord entre les parts o que estiguin estipulades als plecs.
- La reiteració d'incidències errors o reclamacions en l'execució del servei tant internes com de tercers (usuaris).
- La reiteració (segon avís) en incidències que suposin un risc manifest pels pacients.
- La demora sense causa justificada en el lliurament de documentació referent al seguiment del servei.
- No realitzar els canvis de personal que sol·liciti BSA, sempre i quan estiguin argumentats i justificats.
- La no comunicació d'incidències, modificacions en els menús, canvis de productes o marques.
- No disposar del correcte aprovisionament d'aliments, vaixella o bé qualsevol cosa que sigui necessària per la realització del servei.
- No subministrar els aliments pactats segons cada servei (esmorzars, dinars, berenars o sopars) i segons el contingut de les dietes, així com el no compliment de la planificació de menús.
- La no cobertura del personal sense una justificació de força major. Així com la cobertura d'un personal sense la formació adequada per les seves funcions.
- Aptituds ofensives, despectives o agressives per part del personal de l'empresa adjudicatària.
- Els desperfectes ocasionats en les instal·lacions o equipaments per mal ús o negligència.
- La reiteració de resultats deficients en enquestes internes o externes, controls de qualitat i inspeccions de Salut Pública.
- La neteja deficient i mal ús de les instal·lacions, equipaments i estris.
- El manteniment deficient de les instal·lacions i els equipaments.

Amb caràcter general, les faltes greus es penalitzaran amb un 5% de la facturació mensual del centre on es posa la sanció.

L'acumulació de tres o més faltes greus podrà comportar, a decisió de BSA, la rescissió del contracte.

Sense perjudici que les diferents penalitats previstes es puguin aplicar de forma acumulativa per a un mateix incompliment, cada penalitat aplicada de forma individual, no podrà superar el 10% de l'import d'adjudicació del contracte i les diferents penalitats aplicades en un mateix contracte conjuntament, no podran superar el 50% d'aquest import.

El circuit de comunicació de faltes es realitzarà seguint el procediment previst al Plec de Clàusules Administratives Particulars per l'aplicació de sancions i penalitats. Aquestes penalitats són complementàries a les establertes al Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Altres faltes i sancions, segons l'apartat 3.1.4. i 3.1.5. del present Plec:

- L'empresa adjudicatària no podrà substituir la persona designada com a Responsable del servei sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció de BSA. L'incompliment d'aquesta clàusula produirà automàticament una penalització del 3% de l'import anual adjudicat, que es deduirà de la factura corresponent al mes en què es produeixi aquesta circumstància.
- L'empresa adjudicatària no podrà substituir la persona designada com a Responsable de Dietètica sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció de BSA. L'incompliment d'aquesta clàusula produirà automàticament una penalització del 2% de l'import anual adjudicat, que es deduirà de la factura corresponent al mes en què es produeixi aquesta circumstància

B.- DOCUMENTACIÓ TÈCNICA A APORTAR PELS LICITADORS.

L'empresa licitadora ha d'aportar la documentació tècnica, incloent una descripció detallada de tot el servei que s'ofereix, seguint les especificacions que anteriorment s'han expressat, que serà objecte de valoració.

Els documents s'hauran de presentar per aquest mateix ordre:

1. Pla funcional del servei:

- a) Descripció clara i detallada de totes les prestacions que es contemplen en aquest servei.
- b) Manual de Qualitat alimentària.
- c) Pla de menús de l'HMB i CSSC.
 - a. Composició del menú
 - b. Rotació de menús prevista
 - c. Variacions estacionals
 - d. Menús de festivitats
 - e. Variacions de menús per Cafeteria
 - f. Dietes terapèutiques i variants.
 - g. Fitxes tècniques dels diferents plats on s'especifiqui la composició nutritiva i gramatges dels components.
 - h. Llista de productes oferts per:
 1. Extres pacients
 2. Cafeteria
 3. Altres serveis

2. Personal:

- a) Dimensionament i estudi organitzatiu de la plantilla: categories professionals, sistemes de torn, presències per torn, horaris de treball, retribució, etc.
- b) Proposta de Cap de Servei.
- c) Proposta Responsable de Dietètica.

3. Pla de Formació de l'empresa i, en particular del protocol a seguir en formació i en el sistema de cuina de línia freda i els seus estàndards de qualitat per poder donar resposta al nivell més alt de satisfacció dels usuaris i professionals de BSA, del personal assignat als serveis objecte d'aquest contracte.

4. Estratègia informàtica:

- a) Traçabilitat del producte des de l'elaboració fins al consum i controls per optimitzar la qualitat del servei de cuina i cafeteria.
- b) Informatització de tot el sistema d'emplatat i elecció de menús

- c) Sistema de control de menús de guàrdia i menús subvencionats.
 - d) Sistema de facturació i informes a realitzar.
 - e) Sistema de pagament evitant tocar diners en metàl·lic.
5. **Pla de manteniment preventiu i curatiu.**
6. **Pla de Qualitat** de l'empresa i, en particular, en relació a la prestació d'aquest servei, per millorar les dades del PLAENSA.
7. **Organització del Servei de dietètica i nutrició**
8. **Control higiènic-sanitari**
- a) Descripció del servei
 - b) Pla de Neteja
 - c) Registres APPCC
9. **Central productora (cuina central):**
- a) Descripció de la capacitat de resposta de l'empresa adjudicatària en cas d'emergència (Plans de Contingència) al Servei de Restauració..
 - b) Expertesa demostrable en el sistema de cuina freda.
 - c) Relació de les certificacions energètiques i de medi ambient que tenen a la central productora.
10. **Relació d'altres empreses utilitzades per l'empresa adjudicatària per a la prestació del servei de vending.**
11. **Procediment del funcionament del servei de vending a les instal·lacions de BSA.**
12. **Relació de normes d'obligat compliment, segons la legislació vigent, contemplades per l'empresa adjudicatària en la prestació del servei.**

Nota important – visita tècnica:

Es obligatori i excloent, en cas de no assistir, que les empreses licitadores assisteixin a la visita col·lectiva que es realitzarà el proper dia indicat al Quadre de Característiques, a les deu del matí, al Centre Sociosanitari el Carme.

La visita col·lectiva a l'Hospital Municipal de Badalona es realitzarà també el proper dia indicat al Quadre de Característiques, després d'acabar la visita del Sociosanitari, que també serà de caràcter obligatori i excloent, en cas de no assistir.

Cal confirmar la visita per correu electrònic a rlopez@bsa.cat indicant el nom de la persona o persones que assistiran, el càrrec de les mateixes i un telèfon de contacte.

En acabar la visita, es lliurarà als licitadors un certificat d'assistència, que s'haurà d'aportar en el sobre A en el moment de presentar la seva oferta.

C.- OFERTA ECONÒMICA.

Consideracions prèvies: el preu pensió és el preu unitari de la pensió completa realitzada mitjançant línia freda per als punt 1 i 2 que a continuació es descriuen.

El licitador haurà de presentar la seva oferta econòmica, d'acord amb els paràmetres que consten a l'Annex OE,i diferenciant-los pels diferents components descrits al mateix. És a dir:

1. Hospital Municipal de Badalona

Cost unitari de la pensió completa. Preu màxim 15,40 € IVA no inclòs.

Cànon de cafeteria i vending mínim anual 42.000,00 € IVA no inclòs.

2. Centre Sociosanitari El Carme

Cost unitari de la pensió completa. Preu màxim 15,40 € IVA no inclòs.

Repercussió unitària a la pensió completa per línia freda de les inversions. Preu màxim de repercussió 0,795 € IVA no inclòs.

Cànon de cafeteria i vending mínim anual 42.000,00 € IVA no inclòs.

Els preus de pensió completa hauran d'estar a més a més, desglossats per:

Pensió completa per Usuari.

Esmorzar.

Dinar.

Berenar.

Sopar.

3. Altres

3.1. Productes extres per hospitalització.

Adjuntar llistat dels productes extres, que s'acompanyen com **Annex III**, per hospitalització per a l'Hospital Municipal de Badalona i per al Centre Sociosanitari El Carme, fent constar l'import **sense IVA**, que no podrà ser superior al que consta en el referit Annex.

3.2. Preus de serveis de cafeteria de personal i per personal d'empreses externes.

Adjuntar llistat dels preus de serveis de cafeteria de personal i pel personal d'empreses externes (**Annex IV**) dels productes, per a l'Hospital Municipal de Badalona i per al Centre Sociosanitari El Carme, fent constar l'import **sense IVA**, que no podrà ser superior al que consta en el referit Annex.

3.3. Preus venda públic.

Adjuntar llistat dels preus de venda al públic de cafeteria, dels productes que s'acompanyen com **Annex V**, per a l'Hospital Municipal de Badalona i per al Centre Sociosanitari El Carme, fent constar l'import **sense IVA**, que no podrà ser superior al que consta en el referit Annex.

3.4. Preus vending personal i públic.

Adjuntar llistat dels preus de vending, dels productes que s'acompanyen com **Annex VI**, per a l'Hospital Municipal de Badalona i per al Centre Sociosanitari El Carme, fent constar l'import **sense IVA**, que no podrà ser superior al que consta en el referit Annex.

En tots els casos anteriors dels apartats 3 (1,2,3,4), en cas que l'adjudicatari presenti una oferta de productes més àmplia, els preus d'aquests nous productes es pactaran de mutu acord entre la Direcció de BSA i l'empresa adjudicatària, sent potestat de BSA autoritzar la venda dels mateixos.

Annex I Plànols (1A i 1B)

Annex II Personal a subrogar

Annex III Extres (Preus productes extres per hospitalització)

Annex IV CAFETERIES BSA (Preus de serveis per la cafeteria de personal)

Annex V CAFETERIES BSA (Preus venda públic)

Annex VI VENDING (Preus vending personal i públic)