

MEMÒRIA JUSTIFICATIVA PER A LA CONTRACTACIÓ DE LA GESTIÓ ÍNTEGRA DELS SERVEIS DE CUINA I ALIMENTACIÓ DELS CENTRES DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA.

La Sra. Elisabet Izquierdo i Asensio, directora de Serveis Generals i Infraestructures del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona (CMPSB) proposa que s'incoï un expedient per a la contractació del servei següent:

1. Centre i/o servei on va dirigit:

Centres del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona (CMPSB).

2. Objecte del contracte i motivació de la necessitat a cobrir:

El present contracte té per objecte la gestió íntegra dels serveis de cuina i alimentació dels centres del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona, que inclou:

- Servei de cuina i alimentació de pacients.
- Servei de cuina i alimentació per als metges de guàrdia i personal d'infermeria.
- Servei d'explotació de les cafeteries i menjadors laborals i públics.

Aquest servei és fonamental per tal de cobrir la necessitat d'alimentació i garantir que els aliments que es proporcionen als pacients, al personal sanitari i als usuaris compleixin amb els estàndards de qualitat, seguretat alimentària i adaptació a les necessitats específiques de cada grup. La finalitat última és assegurar que l'alimentació sigui no només nutritiva i equilibrada, sinó també segura, saludable i adequada a les condicions sanitàries i de salut que exigeix un entorn hospitalari, d'acord amb allò previst a la Resolució EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius, a la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris i a la Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius de la Generalitat de Catalunya.

D'altra banda, aquest procediment també permetrà optimitzar els recursos disponibles, tant humans com materials, assegurant que es facin servir de manera eficient i sostenible. La seva implementació facilitarà la continuïtat del servei de cuina, evitant possibles interrupcions o deficiències que puguin afectar la qualitat de l'alimentació i, en conseqüència, la salut i el benestar dels pacients i del personal hospitalari. Així mateix, garantirà que les condicions establertes responguin a les exigències sanitàries, de qualitat i de seguretat que requereix un entorn hospitalari, on la cura i la prevenció són prioritàries.

En definitiva, aquest procediment busca assegurar que el servei de cuina sigui gestionat de manera eficient, transparent i responsable, contribuint a la millora contínua de la qualitat assistencial i a la satisfacció de totes les persones que formen part de l'entorn hospitalari. La seva correcta implementació és clau per garantir que l'alimentació que es proporciona sigui un element més de la cura integral dels pacients i un suport fonamental per a la tasca del personal sanitari.

Per gestió íntegra dels serveis de cuina i alimentació s'entendrà:

- La compra, recepció i emmagatzematge de les matèries primes necessàries.

- La manipulació, elaboració i/o cuinat, a les cuines existents a cada centre, de les matèries primes oportunes per a la confecció dels menús previstos.
- La participació, juntament amb la direcció dels centres, en la planificació de menús.
- La neteja, desinfecció i manteniment dels espais, dels equipaments, dels útils i de tots els locals que estan sota del present contracte (cuines, cafeteries, menjadors, magatzems, altres).
- La compra dels utillatges i estris necessaris per a la bona prestació del servei.
- Totes aquelles particularitats que s'especifiquen en el Plec de prescripcions tècniques.

L'alimentació dels pacients constitueix part del seu tractament i per això són exigibles a l'adjudicatari que resulti d'aquesta licitació un mínim de condicions que assegurin, no només la quantitat d'aliments a servir, sinó la qualitat dels mateixos, la presentació, la uniformitat en l'elaboració, l'aportació calòrica necessària, la varietat d'articles i menús i les garanties higièniques i sanitàries reglamentàries.

L'esmentat objecte correspon als següents codis de la nomenclatura Vocabulari Comú de Contractes (CPV) de la Comissió Europea:

- 55300000-3 "*Servicios de restaurante y de suministro de comidas*".
- 55320000-9 "*Servicios de suministro de comidas*".
- 15894220-9 "*Comidas para hospitales*".
- 55330000-2 "*Servicios de cafetería*".

Atès que el Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona no disposa de suficients recursos humans i materials especialitzats per poder cobrir les necessitats objecte de la contractació anteriorment descrita, i no resulta convenient una ampliació dels recursos existents, es proposa la contractació d'aquest servei mitjançant una empresa externa.

3. Lots:

No, donada la naturalesa i característiques del contracte, no resulta adient la divisió en lots.

En l'establiment de l'objecte del contracte, la LCSP estableix el criteri general de divisió en lots, sempre que l'objecte o la naturalesa del contracte ho permetin. En aquest sentit, considera com a motius vàlids per a no dividir l'objecte del contracte en diversos lots, entre d'altres, aquells que tenen a veure amb la dificultat que aquesta divisió representa per a la correcta execució del contracte i la coordinació de les diverses prestacions.

Seguidament, s'argumenten els principals motius que, en conjunt, justifiquen que el contracte s'adjudiqui de forma global.

Coordinació i control de qualitat del servei

En primer lloc, l'experiència en el seguiment de l'execució del servei de gestió íntegra de cuina i alimentació dels centres del CMPSB a través d'un únic contracte ha demostrat disposar de flexibilitat a l'hora de suplir al personal front a qualsevol incidència: baixa, absentisme, formació, vacances, etc., atès que es facilita que l'empresa contractista pugui disposar d'una bossa de personal format amb els coneixements homogenis de les tasques pròpies del contracte i amb independència del centre en el que treballin. Aquest fet és de vital importància doncs, en cas contrari, podria representar un risc rellevant per a la seguretat en l'execució de les tasques, tant per garantir que no es produiran descoberts, com per garantir que s'utilitzaran sempre els mateixos protocols i mètodes en l'execució de les diferents feines per part dels treballadors, tant si són treballadors que provenen de la bossa de treball com de la mobilitat entre centres.

En aquest sentit, el coneixement dels protocols de treball, elaborats de manera homogènia per a tots els dispositius, s'ha considerat un element crític d'aquest contracte per a la garantia de la qualitat i seguretat del servei. Tant és així que s'ha de considerar que els destinataris principals dels serveis són persones (pacients) hospitalitzats, en situació de vulnerabilitat pel seu estat de salut.

L'aplicació dels criteris de control i supervisió i de gestió i seguiment de la qualitat per part dels responsables de l'empresa externa són una part molt important per al correcte assoliment dels objectius del servei objecte del contracte, i és imprescindible que a tots els centres del CMPSB es realitzin de la mateixa forma, amb la mateixa metodologia, utilitzant els mateixos formularis de control i seguiment d'anàlitzes, els mateixos criteris per a la realització d'enquestes, etc. Si el contracte es divideix en lots i es disposa de diferents proveïdors, malgrat la base del servei sigui la referida als Plecs, serà inevitable que cada responsable de l'empresa contractista externa apliqui les seves pròpies particularitats i, inevitablement, hi haurà diferències entre centres, i es dificultarà d'una manera molt significativa les tasques de seguiment, control i coordinació que ha de realitzar el responsable del contracte.

Cal tenir en compte que l'estructura del CMPSB per realitzar el seguiment de l'execució del contracte és única per a tots els centres, sota la responsabilitat de la persona responsable d'Hoteleria del CMPSB, i dins del marc establert pel Comitè de Seguretat i Salut. De cara a aquesta única coordinació comuna a tots els centres, tenint en compte l'estructura interna existent al CMPSB, s'ha considerat necessària una interlocució única amb l'empresa o empreses contractistes. Models de coordinació entre contractistes de diversos lots amb una interlocució única semblen inviables a la pràctica, sent substituïble per la concurrència a la licitació en Unió Temporal d'Empreses.

L'objecte del contracte inclou també la realització dels serveis de bar-cafeteria obert al públic i per als treballadors. En una part significativa, els recursos destinats a aquesta activitat (espais de la pròpia cuina, magatzem, equipament, etc.) són compartits amb les activitats de cuina per al servei de menús per a pacients. Per tant, per la naturalesa de l'activitat, la convivència d'activitats de diverses empreses en els mateixos espais és totalment inviable o suposaria una tasca de coordinació en matèria de riscos laborals del tot desproporcionada per la capacitat de l'estructura del CMPSB i per l'abast d'aquesta part del contracte respecte del total de les prestacions que en són objecte.

Altres motius tècnic-organitzatius i econòmics

- Més cost de supervisió per part del personal propi del CMPSB.
- Més costos indirectes de personal de supervisió i gestió per part de les empreses externes, atès que no es podrien crear sinèrgies en compartir recursos entre centres.
- Més costos indirectes, atès que no es podrien aprofitar economies d'escala en quant a recursos formatius específics associats al contracte, ni en quant a optimització de bosses d'hores per cobrir baixes o absentsismes.

4. Durada prevista del contracte:

La durada prevista del contracte serà de 2 anys, des de la seva formalització (prevista per l'1 de gener de 2026), amb possibilitat de prorrogar-ho 3 anys més.

Aquesta durada s'ha determinat tenint en compte la naturalesa de la prestació, d'acord amb l'art. 29.1 de la LCSP, per tal de permetre de donar compliment a les fites i objectius que es descriuen a l'apartat 2 d'aquesta memòria.

5. Valor estimat del contracte:

El càlcul del valor estimat inclou, a més dels costos derivats de l'execució de l'objecte del contracte, l'import previst per a les pròrroques i modificacions, d'acord amb el que s'indica següidament.

El valor estimat del contracte és la suma dels valors estimats de contracte dels següents ítems:

A. SERVEI DE CUINA GLOBAL:

- Servei de Cuina de Pacients.
- Servei de Cuina dels Metges de Guàrdia i Personal d'Infermeria.

B. SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I PÚBLIC.

Aquests valors són els següents:

A. VALOR ESTIMAT DEL SERVEI DE CUINA GLOBAL:**VALOR ESTIMAT DEL SERVEI DE CUINA DE PACIENTS:**

Import Licitació 2 anys inicials (sense IVA)	11.707.985,54 €
Import Pròrroga 3 anys (sense IVA)	17.561.978,31 €
Possible contractació de més servei per procediment negociat sense publicitat (IVA exclòs)*	2.196.288,53 €
Modificacions fins a un 20% de l'import de licitació (sense IVA)	2.341.597,11 €
Valor estimat del Servei de cuina de pacients:	33.807.849,49 €

VALOR ESTIMAT DEL SERVEI DE METGES DE GUÀRDIA I PERSONAL D'INFERMERIA:

Import Licitació 2 anys inicials (sense IVA)	826.180,00 €
Import Pròrroga 3 anys (sense IVA)	1.239.270,00 €
Modificacions fins a un 20% de l'import de licitació (sense IVA)	165.236,00 €
Valor estimat del Servei de metges de guàrdia	2.230.686,00 €

VALOR ESTIMAT DEL SERVEI DE CUINA GLOBAL: PACIENTS, METGES DE GUÀRDIA I D'INFERMERIA

Import Licitació 2 anys inicials (sense IVA)	12.534.165,54 €
Import Pròrroga 3 anys (sense IVA)	18.801.248,31 €
Possible ampliació per procediment negociat sense publicitat (IVA exclòs)	2.196.288,53 €
Modificacions fins a un 20% de l'import de licitació (sense IVA)	2.506.833,11 €
Valor estimat del Servei cuina global: pacients + metges de guàrdia	36.038.535,49 €

(*) Aquesta possible contractació de més serveis per PNSP també inclou el servei de cuina de metges de guàrdia i personal d'infermeria.

B. VALOR ESTIMAT DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I PÚBLIC:

El Valor Estimat del Contracte del servei d'explotació de les cafeteries i menjadors laborals i públic, s'ha considerat a partir de l'estimació de xifra anual de vendes de cada un d'aquests espais i el seu valor és el següent:

VALOR ESTIMAT DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I PÚBLIC:

Import servei explotació cafeteries i menjadors 2 anys inicials (IVA exclòs)	494.270,48 €
Import servei explotació cafeteries i menjadors 3 anys pròrroga (IVA exclòs)	746.522,88 €
Valor estimat del Servei d'explotació de cafeteries i menjadors laborals i de públic:	1.240.793,37 €

Per tant:

VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC)	
VALOR ESTIMAT DEL SERVEI DE CUINA GLOBAL (PACIENTS, METGES DE GUÀRDIA I PERSONAL D'INFERMERIA):	36.038.535,49 €
VALOR ESTIMAT DEL SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I DE PÚBLIC:	1.240.793,37 €
VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE	37.279.328,85 €

En quant la possible contractació de més serveis, aquesta es troba definida en el plec de prescripcions tècniques, s'ha valorat en 2.196.288,53 € (IVA exclòs), havent-se incorporat en el càlcul del VEC, i s'ha previst tramitar-la per procediment negociat sense publicitat en virtut de l'art. 168 lletra e) de la LCSP amb l'empresa adjudicatària.

6. Pressupost base de licitació:

S'entén per pressupost base de licitació el límit màxim de despesa que, en virtut del contracte, pot comprometre l'òrgan de contractació, inclòs l'Impost del Valor Afegit.

Tenint en compte que el pressupost de licitació ha de ser adequat als preus de mercat, havent de tenir en consideració els costos directes i indirectes i altres eventuais despeses calculats per a la seva determinació, es fixa el següent pressupost de licitació.

El pressupost base de licitació del contracte és la suma dels pressupostos base de licitació dels següents ítems:

SERVEI DE CUINA GLOBAL:

- Servei de Cuina de Pacients.
- Servei de Cuina dels Metges de Guàrdia i Personal d'Infermeria.

Aquests valors son els següents:

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ DEL SERVEI DE CUINA DE PACIENTS

2 Anys de Contracte Inicials (sense IVA)	11.707.985,54 €
10 % IVA	1.170.798,55 €
TOTAL PRESSUPOST BASE LICITACIÓ	12.878.784,09 €

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ DEL SERVEI DE METGES DE GUÀRDIA I PERSONAL D'INFERMERIA

2 Anys de Contracte Inicials (sense IVA)	826.180,00 €
10 % IVA	82.618,00 €
TOTAL PRESSUPOST BASE LICITACIÓ	908.798,00 €

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ DEL SERVEI DE CUINA GLOBAL: PACIENTS, METGES DE GUÀRDIA I PERSONAL D'INFERMERIA

2 Anys de Contracte Inicials (sense IVA)	12.534.165,54 €
10 % IVA	1.253.416,55 €
TOTAL PRESSUPOST BASE LICITACIÓ	13.787.582,09 €

El desglossament del pressupost base de licitació del servei de cuina de pacients, per anualitats i per centres del CMPSB, és el següent:

Mesos:	12	12	24
	2026	2027	
Centres	Import IVA Inclòs 1 Any	Import IVA Inclòs 1 Any	Total IVA Inclòs 2 Anys
Hospital del Mar	2.678.126,56 €	2.678.126,56 €	5.356.253,12 €
Centre H.de l'Esperança	289.836,75 €	289.836,75 €	579.673,49 €
Centre Fòrum	830.707,96 €	830.707,96 €	1.661.415,91 €
INAD	720.077,50 €	720.077,50 €	1.440.155,00 €
CC.AA.DR.Emili Mira	1.920.643,29 €	1.920.643,29 €	3.841.286,57 €
	6.439.392,05 €	6.439.392,05 €	12.878.784,09 €

El desglossament del pressupost base de licitació del servei de cuina de metges de guàrdia i personal d'infermeria, per anualitats i per centres del CMPSB, és el següent:

Mesos:	12	12	24
Anualitats:	2026	2027	
Centres	Import IVA Inclòs 1 Any	Import IVA Inclòs 1 Any	Total IVA Inclòs 2 Anys
Hospital del Mar	404.959,50 €	404.959,50 €	809.919,00 €
Centre H.de l'Esperança	14.902,25 €	14.902,25 €	29.804,50 €
Centre Fòrum	17.866,75 €	17.866,75 €	35.733,50 €
INAD	- €	- €	- €
CC.AA.DR.Emili Mira	16.670,50 €	16.670,50 €	33.341,00 €
	454.399,00 €	454.399,00 €	908.798,00 €

El desglossament del pressupost base de licitació, per anualitats i per centres del CMPSB, és el següent:

Mesos:	12	12	24
Anualitats:	2026	2027	
Centres	Import IVA Inclòs 1 Any	Import IVA Inclòs 1 Any	Total IVA Inclòs 2 Anys
Hospital del Mar	3.083.086,06 €	3.083.086,06 €	6.166.172,12 €
Centre H.de l'Esperança	304.739,00 €	304.739,00 €	609.477,99 €
Centre Fòrum	848.574,71 €	848.574,71 €	1.697.149,41 €
INAD	720.077,50 €	720.077,50 €	1.440.155,00 €
CC.AA.DR.Emili Mira	1.937.313,79 €	1.937.313,79 €	3.874.627,57 €
	6.893.791,05 €	6.893.791,05 €	13.787.582,09 €

Cal tenir en compte la naturalesa mixta del contracte, que inclou els serveis de cuina global (servei de cuina i alimentació de pacients, metges de guàrdia i personal d'infermeria) i la concessió de serveis d'explotació de les cafeteries i menjadors laborals i de públic. Es considera que el pes principal del contracte correspon als serveis.

7. Justificació del preu licitació

En la determinació del preu de licitació s'ha tingut en compte l'històric d'àpats servits als centres del CMPSB i els preus de mercat, on es consideren inclosos tant els costos directes, com els indirectes, des de sous, increments de conveni, costos de subministres, maquinària i productes i altres eventuais despeses derivades de l'execució del contracte.

En base a les consideracions anteriors, a continuació es presenta l'anàlisi detallat per justificar partida a partida, els totals anuals de cada un dels Centres.

Seguidament, també es justifica el cànon del servei d'explotació de les cafeteries de personal i públic, atès que forma part del contracte objecte de la licitació.

A. Pressupost anual base de licitació del servei de cuina de global:

A la següent taula es recull el desglossament dels preus unitaris per cada àpat i el número total d'unitats d'àpats estimats, en base a l'any 2024:

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA	UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
PACIENTS HOSPITAL DEL MAR			
Esmorzars	137.771	2,00 €	275.542,00 €
Dinars	144.715	6,50 €	940.647,50 €
Sopars	150.992	6,50 €	981.448,00 €
Estoc Planta	146.509	1,50 €	219.763,75 €
Dinars Metges Guàrdia	32.850	5,00 €	164.250,00 €
Sopars Metges Guàrdia	32.850	5,00 €	164.250,00 €
Ressopons personal de nit	58.400	0,50 €	29.200,00 €
Subtotal			2.775.101,25 €
PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS			
Cost fix del transport	12	586,23 €	7.034,76 €
Dinars	715	6,50 €	4.647,50 €
Sopars	715	6,50 €	4.647,50 €
Estoc Planta	620	1,50 €	929,50 €
Dinars Metges Guàrdia	935	5,00 €	4.675,00 €
Sopars Metges Guàrdia	935	5,00 €	4.675,00 €
Ressopons personal de nit	2.190	0,50 €	1.095,00 €
Subtotal			27.704,26 €
PACIENTS CENTRE ESPERANÇA			
Esmorzars	14.789	2,00 €	29.578,00 €
Dinars	16.540	6,50 €	107.510,00 €
Sopars	15.761	6,50 €	102.446,50 €
Estoc Planta	15.969	1,50 €	23.953,45 €
Dinars Metges Guàrdia	1.460	5,00 €	7.300,00 €
Sopars Metges Guàrdia	730	5,00 €	3.650,00 €
Ressopons personal de nit	5.195	0,50 €	2.597,50 €
Subtotal			277.035,45 €

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA		UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
PACIENTS FÒRUM				
	Esmorzars	46.221	2,00 €	92.442,00 €
	Dinars	46.217	6,50 €	300.410,50 €
	Sopars	45.182	6,50 €	293.683,00 €
	Estoc Planta	45.769	1,50 €	68.653,55 €
	Dinars Metges Guàrdia	1.460	5,00 €	7.300,00 €
	Sopars Metges Guàrdia	730	5,00 €	3.650,00 €
	Ressopons personal de nit	10.585	0,50 €	5.292,50 €
	Subtotal			771.431,55 €
PACIENTS FORUM-INAD				
	Esmorzars	33.931	2,00 €	67.862,00 €
	Dinars	30.197	6,50 €	196.280,50 €
	Sopars	30.684	6,50 €	199.446,00 €
	Estoc Planta	30.906	1,50 €	46.358,85 €
	Subtotal			509.947,35 €
PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR				
	Cost fix del transport	12	586,23 €	7.034,76 €
	Dinars	4.164	6,50 €	27.066,00 €
	Pack esmorzar setmanal	4.160	2,00 €	8.320,00 €
	Estoc Planta	4.160	1,50 €	6.240,00 €
	Subtotal			48.660,76 €
PACIENTS REDAN LA MINA				
	Cost fix del transport	12	586,23 €	7.034,76 €
	Estoc Planta	59.315	1,50 €	88.973,04 €
	Subtotal			96.007,80 €
PACIENTS EMILI MIRA				
	Esmorzars	107.615	2,00 €	215.230 €
	Dinars	107.455	6,50 €	698.458 €
	Sopars	103.634	6,50 €	673.621 €
	Estoc Planta	105.821	1,50 €	158.731 €
	Dinars Metges Guàrdia	1.060	5,00 €	5.300,00 €
	Sopars Metges Guàrdia	730	5,00 €	3.650,00 €
	Ressopons personal de nit	12.410	0,50 €	6.205,00 €
	Subtotal			1.761.194 €
TOTAL FACTURACIÓ ANUAL:				6.267.082,77 €

A partir de la taula anterior, queda constància que la pensió es comptabilitzarà pel número real d'àpats servits i pel preu unitari de cada àpat.

Àpats	Total Unitats Anuals del CMPSB	Preu Unitari IVA Exclòs
Esmorzar	344.487	2,00 €
Dinar	350.003	6,50 €
Sopar	346.968	6,50 €
		15,00 €

El servei de cuina i alimentació de pacients, metges de guàrdia i personal d'infermeria, 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.

Aquests preus unitaris corresponen a preus de mercat obtinguts a partir de l'anàlisi de licitacions recentment publicades on s'ha observat el següent:

Els preus del conjunt dels àpats oscil·len entre 14,60 € i 16,00 € i les proporcions de cadascun dels àpats es mouen entre els percentatges de la taula següent:

Concepte	% Mínim	% Màxim
Esmorzar	12,00%	20,00%
Dinar	37,00%	45,00%
Sopar	37,00%	45,00%

Els preus considerats en la present licitació estan entre aquests marges i són els següents:

Concepte	Preu Pensió IVA Exclòs	% Àpat/Pensió
Esmorzar	2,00 €	13,33%
Dinar	6,50 €	43,33%
Sopar	6,50 €	43,33%
	15,00 €	100,00%

L'import de l'estoc de plantes per a cadascun dels centres, s'ha considerat com una bossa d'import fixe (no subjecte a baixa), ja que respon a una quantitat que s'haurà de facturar en base als aliments realment subministrats, d'acord a la taula de preus unitaris presentada per l'adjudicatari.

Respecte l'estimació de l'import de l'estoc de plantes, en base als consums dels diferents tipus d'aliments pactats amb els serveis assistencials de les diferents unitats, s'ha calculat un import mig, a efectes de calcular el pressupost licitació, el qual es mostra en la taula següent:

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA		UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
PACIENTS HOSPITAL DEL MAR				
	Estoc Planta	146.509	1,50 €	219.763,75 €
	Subtotal			219.763,75 €
PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS				
	Estoc Planta	620	1,50 €	929,50 €
	Subtotal			929,50 €
PACIENTS CENTRE ESPERANÇA				
	Estoc Planta	15.969	1,50 €	23.953,45 €
	Subtotal			23.953,45 €
PACIENTS FÒRUM				
	Estoc Planta	45.769	1,50 €	68.653,55 €
	Subtotal			68.653,55 €
PACIENTS FORUM-INAD				
	Estoc Planta	30.906	1,50 €	46.358,85 €
	Subtotal			46.358,85 €
PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR				
	Estoc Planta	4.160	1,50 €	6.240,00 €
	Subtotal			6.240,00 €
PACIENTS REDAN LA MINA				
	Estoc Planta	59.315	1,50 €	88.973,04 €
	Subtotal			88.973,04 €
PACIENTS EMILI MIRA				
	Estoc Planta	105.821	1,50 €	158.730,85 €
	Subtotal	409.069		158.730,85 €
TOTAL FACTURACIÓ ANUAL:				613.602,99 €

La pensió dels metges de guàrdia i del personal d'infermeria es comptabilitzarà pel número real d'àpats servits i pel preu unitari de cada àpat.

Àpats	Total Unitats Anuals del CMPSB	Preu Unitari IVA Exclòs
Dinar	37.765	5,00 €
Sopar	35.975	5,00 €
Ressopó	88.780	0,50 €

L'import del ressopó d'infermeria per a cadascun dels centres, s'ha considerat com una bossa d'import fixe (no subjecte a baixa), és a dir, s'haurà de facturar en base als aliments realment subministrats i d'acord al preu unitari de 0,50€ (IVA exclòs).

De conformitat amb l'art. 100 de la LCSP el pressupost base de licitació inclou el límit màxim de despesa que el CMPSB pot comprometre. El CMPSB assumirà el pagament del nombre de dietes per pacients, estocs de planta, metges de guàrdia i personal d'infermeria efectivament subministrats. Per tant, el CMPSB no queda obligat a exhaurir el pressupost de nombre de dietes, àpats i productes extres, ja que deriva d'una estimació basada en consum d'anys anteriors. El consum estimat es facilita a efectes que els licitadors puguin calcular les seves ofertes, sense que això suposi garantir cap volum de negoci.

B. SERVEI D'EXPLOTACIÓ DE LES CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I PÚBLIC:

El cànon serà un import global pel total de les cafeteries de tots els centres, malgrat es presenta el desglossat per centres per exigències de la repercussió en la comptabilitat interna del CMPSB, però a efectes de l'explotació del negoci s'ha de veure com un cànon global sobre la xifra de vendes del conjunt de totes les cafeteries.

Sobre la xifra de facturació total del negoci de les cafeteries de públic i de personal, es demanarà un percentatge (%) mínim en concepte de cànon i es valorarà que es pugui donar un % superior. Per a les cafeteries de tots els centres, s'exigirà la presentació del compte d'explotació del negoci. La verificació de l'import haurà de ser signat i auditat per l'empresa auditora que tingui contractada l'empresa adjudicatària.

El cànon, independentment de la xifra de facturació i del % adjudicat, com a mínim sempre haurà de cobrir el cost total del lloguer del local de la cafeteria de l'Hospital del Mar incloent l'IVA. Aquest lloguer és el que l'empresa propietària del local (BSM) li aplica al CMPSB. Donat que l'actual contracte té venciment al desembre de 2026, s'ha considerat un increment del 1,5% per l'any 2027 i següents per preveure l'actualització del preu en la renovació del contracte. L'import del lloguer a cobrir pel primer any de contracte és de 227.429,35 € (IVA exclòs).

Per a la resta de Centres no es repercuteix cap cost de lloguer doncs els espais són propis del Consorci Mar Parc de Salut.

A nivell informatiu, les vendes anuals de les cafeteries durant l'any 2024 es recullen en el següent quadre:

CENTRE	VENDES ANUALS ESTIMADES (Sense IVA)
HOSPITAL DEL MAR	
Vendes Anuals estimades	1.629.900,00 €
CENTRE ESPERANÇA	
Vendes Anuals estimades	132.672,00 €
CENTRE FORUM	
Vendes Anuals estimades	109.213,00 €
CAEM	
Vendes Anuals estimades	183.266,35 €
IMPORT TOTAL ANUAL	2.055.051,35 €

Aquest valor de vendes del conjunt de les cafeteries i menjadors laborals i públic, es el que s'ha considerat per fixar el valor estimat dels dos anys inicials de contracte per a aquesta part de Concessió de servei.

Considerant aquest valor de les vendes, el percentatge del lloguer de la cafeteria de l'Hospital del Mar representa un 11,07%. Donat que el CMPSB pretén no només cobrir aquest preu de lloguer sinó que també obtenir un marge addicional, el cànon mínim a cobrir s'estableix d'acord a la taula següent:

CENTRE	TOTAL ANUAL 2026 IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL 2027 IVA EXCLÒS	TOTAL CÀNON 2 ANYS IVA 21% EXCLÒS
HOSPITAL DEL MAR	227.429,52 €	230.840,96 €	458.270,48 €
CENTRE ESPERANÇA	6.000,00 €	6.000,00 €	12.000,00 €
CENTRE FORUM	6.000,00 €	6.000,00 €	12.000,00 €
CAEM	6.000,00 €	6.000,00 €	12.000,00 €
TOTAL CÀNON CMPSB:	245.429,52 €	248.840,96 €	494.270,48 €

És a dir, el percentatge mínim de cànon sobre les vendes que l'adjudicatari ha d'oferir serà del 11,94%. Es valorarà l'increment d'aquest percentatge d'acord al barem.

Per facilitar la gestió de la facturació del cànon, a l'inici del contracte es farà un càlcul de l'import mensual estimat, i cada trimestre es demanarà la xifra real de negoci i del marge brut i es farà la regularització que correspongui

8. Viabilitat econòmica del servei objecte del contracte.

La viabilitat econòmica del servei objecte del contracte, es justifica a partir del compte d'exploració del negoci que és la següent:

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA	COST UNIT MATERIA PRIMERA	TOTAL COST MATERIA PRIMERA	UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
PACIENTS HOSPITAL DEL MAR					
Esmorzars	0,56 €	77.151,76 €	137.771	2,00 €	275.542,00 €
Dinars	2,15 €	311.137,25 €	144.715	6,50 €	940.647,50 €
Sopars	2,00 €	301.984,00 €	150.992	6,50 €	981.448,00 €
Estoc Planta	70%	153.834,63 €	146.509	1,50 €	219.763,75 €
Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	82.125,00 €	32.850	5,00 €	164.250,00 €
Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	82.125,00 €	32.850	5,00 €	164.250,00 €
Ressopons personal de nit	0,34 €	19.856,00 €	58.400	0,50 €	29.200,00 €
Subtotal		1.028.213,64 €			2.775.101,25 €
PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS					
Cost fix del transport			12	586,23 €	7.034,76 €
Dinars	2,15 €	1.537,25 €	715	6,50 €	4.647,50 €
Sopars	2,00 €	1.430,00 €	715	6,50 €	4.647,50 €
Estoc Planta	70%	650,65 €	620	1,50 €	929,50 €
Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	2.337,50 €	935	5,00 €	4.675,00 €
Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	2.337,50 €	935	5,00 €	4.675,00 €
Ressopons personal de nit	0,34 €	744,60 €	2.190	0,50 €	1.095,00 €
Subtotal		9.037,50 €			27.704,26 €
PACIENTS CENTRE ESPERANÇA					
Esmorzars	0,56 €	8.281,84 €	14.789	2,00 €	29.578,00 €
Dinars	2,15 €	35.561,00 €	16.540	6,50 €	107.510,00 €
Sopars	2,00 €	31.522,00 €	15.761	6,50 €	102.446,50 €
Estoc Planta	70%	16.767,42 €	15.969	1,50 €	23.953,45 €
Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	3.650,00 €	1.460	5,00 €	7.300,00 €
Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	1.825,00 €	730	5,00 €	3.650,00 €
Ressopons personal de nit	0,34 €	1.766,30 €	5.195	0,50 €	2.597,50 €
Subtotal		99.373,56 €			277.035,45 €

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA	COST UNIT MATERIA PRIMERA	TOTAL COST MATERIA PRIMERA	UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
PACIENTS FÒRUM					
Esmorzars	0,56 €	25.883,76 €	46.221	2,00 €	92.442,00 €
Dinars	2,15 €	99.366,55 €	46.217	6,50 €	300.410,50 €
Sopars	2,00 €	90.364,00 €	45.182	6,50 €	293.683,00 €
Estoc Planta	70%	48.057,49 €	45.769	1,50 €	68.653,55 €
Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	3.650,00 €	1.460	5,00 €	7.300,00 €
Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	1.825,00 €	730	5,00 €	3.650,00 €
Ressopons personal de nit	0,34 €	3.598,90 €	10.585	0,50 €	5.292,50 €
Subtotal		272.745,70 €			771.431,55 €
PACIENTS FORUM-INAD					
Esmorzars	0,56 €	19.001,36 €	33.931	2,00 €	67.862,00 €
Dinars	2,15 €	64.923,55 €	30.197	6,50 €	196.280,50 €
Sopars	2,00 €	61.368,00 €	30.684	6,50 €	199.446,00 €
Estoc Planta	60%	27.815,31 €	30.906	1,50 €	46.358,85 €
Subtotal		173.108,22 €			509.947,35 €
PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR					
Cost fix del transport			12	586,23 €	7.034,76 €
Dinars	2,15 €	8.952,60 €	4.164	6,50 €	27.066,00 €
Pack esmorzar setmanal	0,56 €	2.329,60 €	4.160	2,00 €	8.320,00 €
Estoc Planta	70%	4.368,00 €	4.160	1,50 €	6.240,00 €
Subtotal		15.650,20 €			48.660,76 €
PACIENTS REDAN LA MINA					
Cost fix del transport			12	586,23 €	7.034,76 €
Estoc Planta	70%	62.281,13 €	59.315	1,50 €	88.973,04 €
Subtotal		62.281,13 €			96.007,80 €
PACIENTS EMILI MIRA					
Esmorzars	0,56 €	60.264,40 €	107.615	2,00 €	215.230 €
Dinars	2,15 €	231.028,25 €	107.455	6,50 €	698.458 €
Sopars	2,00 €	207.268,00 €	103.634	6,50 €	673.621 €
Estoc Planta	70%	111.111,60 €	105.821	1,50 €	158.731 €
Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	2.650,00 €	1.060	5,00 €	5.300,00 €
Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	1.825,00 €	730	5,00 €	3.650,00 €
Ressopons personal de nit	0,34 €	4.219,40 €	12.410	0,50 €	6.205,00 €
Subtotal		618.366,65 €			1.761.194 €
TOTAL COST MATÈRIA PRIMA CUINA PACIENTS I PROFESSIONALS:		36,36%	2.278.776,58 €	TOTAL FACTURACIÓ ANUAL CUINA PACIENTS-PROFESSIONALS: 6.267.082,77 €	
TOTAL ANUAL MATÈRIA PRIMA DE CAFETERIES:		35,00%	719.267,97 €	TOTAL FACTURACIÓ ANUAL DE CAFETERIES: 2.055.051,35 €	
TOTAL ANUAL MATÈRIA PRIMA CONTRACTE:		36,02%	2.998.044,55 €	INGRESSOS ANUALS CONTRACTE: 8.322.134,12 €	

DESPESES TOTALES ANUALS CONTRACTE	
1. MATÈRIA PRIMA	
Total Matèria Prima Cuina pacients, metges guàrdia:	2.278.776,58 €
Total Matèria Prima Venda Cafeteries:	719.267,97 €
Total Matèria Prima:	2.998.044,55 €
2. COST DE PERSONAL	
SBA plantilla base	2.381.345,09 €
Seguridad Social empresa	874.429,92 €
Absentisme	202.414,33 €
Vacances + permisos	148.834,07 €
Uniformitats + EPIS	29.353,47 €
2,5% Conveni estimat 2026	90.175,59 €
Total Cost Personal:	3.726.552,46 €
3. ALTRES COSTOS	
SERVEIS GENERALS (VAIXELLA, MANTENIMENT, INFORMÀTICA,...): 2%	166.442,68 €
CANON SERVEI DE CAFETERIES	245.429,52 €
CONSUMS ENERGÈTICS MAR + CAEM	82.266,25 €
Total altres costos:	494.138,45 €
SUBTOTAL 1+2+3	7.218.735,46 €
4. COST ESTRUCTURA D'EMPRESA (6% s/ingressos)	499.328,05 €
TOTAL DESPESES ANUALS CONTRACTE:	7.718.063,51 €

EBITDA (BENEFICI ABANS INTERESSOS, IMPOSTOS, DEPRECIACIÓ I AMORTITZACIÓ) DEL CONTRACTE	604.070,61 €
AMORTITZACIÓ I FINANCERS 395K 4%TAE 5 ANYS	88.731,13 €
AMORTITZACIÓ INVERSIÓ INICIAL 200K	44.925,42 €
BAI (BENEFICI ABANS D'IMPOSTOS) ANUAL DEL CONTRACTE	470.414,06 €
	5,65%

En quant els càlculs realitzats en el compte d'exploració passem a detallar els següents:

- Respecte els ingressos anuals del contracte:
 - L'import anual de les cafeteries és la xifra de l'any 2024 que ha facilitat l'actual adjudicatari. El desglossament de les vendes per centre del CMPSB és l'indicat en anterior apartat 7.
 - La resta d'ingressos del negoci també han quedat justificats en l'anterior punt 7.
- Respecte els costos anuals del contracte:
 - La matèria prima de la cuina de pacients i professionals, globalment representa un 36,36% sobre la seva xifra d'ingrés. La matèria primera de l'estoc de plantes representa una despesa del 70% de l'import de facturat per aquest concepte i tant aquesta partida com la resta han quedat justificades en l'anterior punt 7.
 - Per a la matèria prima de les cafeteries s'ha considerat que globalment tenen un cost aproximat del 36% de les vendes.
 - Quant el cost de personal:
 - L'import del Salari Brut Anual és el facilitat per l'actual adjudicatari a data de juny d'enguany (segons el corresponent annex adjunt al PPT).
 - Per l'import de l'absentisme, d'acord amb la informació de l'actual contracte i les dades del sector, s'ha considerat un 8%.
 - Les vacances es supleixen en un 75%.
 - S'ha estimat un increment del conveni del sector (*) del 2,5%.
 - S'han considerat uns costos fixos per a uniformitat i EPIS.
 - Respecte l'apartat d'altres costos:
 - S'ha considerat un cost del 2% sobre els ingressos totals per cobrir despeses de manteniment, reposició de vaixelles, informàtica, etc...

- Quant el cànon de les cafeteries, és l'import que s'ha argumentat en l'anterior punt 7 B), i els consums energètics de les cafeteries són els facilitats per l'actual adjudicatari.
- El cost d'estructura s'ha estimat en un 6% respecte els ingressos.

(*) *El conveni del sector aplicable és el següent:*

Nom complet: Conveni col·lectiu estatal de restauració col·lectiva.

Codi: 99100165012016.

Àmbit: Estatal, però aplicable a Catalunya si no hi ha conveni autonòmic específic.

Sectors coberts: Empreses que presten serveis de restauració en col·lectivitats (escoles, hospitals, empreses, etc.).

Aplicació: A personal de cuina, servei, neteja i logística contractat per empreses adjudicatàries.

En aquest punt s'obté que el benefici abans interessos, impostos, depreciació i amortització és d'un 7,26% (604.070,61 €) sobre la xifra d'ingressos totals.

A continuació s'han estimat les següents amortitzacions anuals considerant que les inversions pertinents s'han d'amortitzar al llarg dels possibles 5 anys de contracte:

- Les amortitzacions inicials del contracte, són les que quedaran pendents a la data de l'inici prevista del nou contracte (01-01-2026). L'import considerat correspon al valor del mes de gener de 2026 de la taula d'amortitzacions vigent.
- També s'ha considerat amortitzar una inversió a càrrec del nou adjudicatari per un import de 200.000,00 € per realitzar les inversions necessàries en l'inici del contracte. Les mateixes s'hauran d'especificar qualitativament en el Sobre núm. 2 i econòmicament en el sobre núm.3.

Així finalment el BAI anual del negoci és del 5,65% el que justifica correctament la viabilitat global del servei objecte del contracte.

9. Procediment que es proposa utilitzar:

Procediment Obert, subjecte a regularització harmonitzada (PORH), segons l'article 21 de la LCSP, ja que la quantia del seu VEC és superior al llindar de 221.000,00 € indicat a l'esmentat article i modificat segons Ordre HFP/1352/2023, de 15 de desembre.

10. Tramitació:

Via ordinària.

11. Classificació

Art. 77 LCSP.

D'acord amb el que disposa el Reial Decret 773/2015, de 28 d'agost, pel qual es modifiquen determinats preceptes del Reglament General de la Llei de Contractes de les Administracions Públiques, aprovat pel Reial Decret 1098/2001, de 12 d'octubre, per ser adjudicatari del present contracte no cal estar en possessió de cap classificació empresarial.

Així també queda recollit en l'art. 77.1 b) de la LCSP, en el qual s'indica que per als contractes de serveis no serà exigible la classificació de l'empresari.

D'acord amb el previst en l'article 77.1 b) de la LCSP, alternativament, en cas de disposar de classificació en els termes establerts en el Reial Decret 773/2015, de 28 d'agost, els licitadors podran acreditar la seva solvència tècnica, econòmica i financera mitjançant l'acreditació de la corresponent classificació de l'empresa licitadora ajustada a l'objecte del contracte, en el grup, subgrup i categoria assenyalades a continuació, expedit pel Registre Oficial de Licitadors i Empreses Classificades de l'Estat o per la Junta Consultiva de Contractació Administrativa del Departament d'Economia i Finances de la Generalitat de Catalunya:

Grup M, Subgrup 6, Categoria 5.

12. Criteris de solvència

Atenint-nos a l'objecte del contracte i al seu valor estimat, es proposen els següents criteris de solvència.

Solvència econòmica i financera:

De conformitat amb el que disposa l'article 87 de la LCSP, la justificació de la solvència econòmica – financera de l'empresari s'acreditarà pels mitjans següents:

- Volum anual de negocis en l'àmbit al qual es refereixi el contracte, referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes per un import igual o superior a l'import anual del pressupost de licitació.

Solvència tècnica o professional:

De conformitat amb el que disposa l'article 90 de la LCSP, la justificació de la solvència tècnica - professional de l'empresari s'acreditarà pels mitjans següents:

- Una relació dels serveis realitzats durant els darrers tres anys, d'igual o similar naturalesa a l'objecte del contracte, que inclogui un mínim de tres serveis on l'import acumulat, durant dos anys, sigui igual o superior al 50% del pressupost de licitació.

L'empresa proposada com a adjudicatària haurà d'acreditar el compliment d'aquest criteri aportant una relació de les principals contractacions realitzades durant els darrers tres anys, indicant import i dates.

A més, haurà de presentar els corresponents certificats emesos pels destinataris dels tres serveis relacionats. Quan el destinatari sigui un subjecte privat, a falta de certificat, es podrà acreditar la solvència mitjançant una declaració de l'empresari acompanyada dels documents que tinguin en poder seu que acreditin la realització de la prestació.

13. Previsió de Modificacions:

D'acord amb l'article 204 de la LCSP, es preveuen modificacions fins un 20% del preu del contracte inicial, en els supòsits següents:

- Necessitat d'oferir el servei de gestió de cuina i alimentació en un centre que ara no sigui del CMPSB i li sigui encarregada la seva gestió o en un centre de nova creació.

- Necessitat d'ocupació d'espais fins ara sense ocupar, a causa de la reordenació de serveis, i que per tant sigui necessari disposar del servei de cuina i alimentació.
- Reduccions del servei de cuina i alimentació degudes a tancaments parcials de zones d'un Centre, per tancaments d'estiu, reestructuracions de serveis, ajustos de costos, treballs de manteniment o qualsevol imprevist que obligui a tancar una zona determinada.
- Ampliacions del servei degudes a obertures de zones d'un Centre, que per motius d'optimització de costos ara estan tancades, però que per necessitats funcionals sigui necessari tornar a posar en servei i per tant requereixin del servei de cuina i alimentació.
- Canvi en els criteris dietètics d'algun tipus de dieta de pacients de manera que suposarien un augment quant a la ingesta.
- Canvi en les patologies dels pacients que portin associats increments en les seves dietes.
- Trasllat de la cuina actual de l'Hospital del Mar a una ubicació provisional mentre es porta a terme la finalització de la cuina en l'espai definitiu, a executar en l'anomenada fase 3 d'ampliació de l'Hospital del Mar. Durant el temps que s'estigui realitzant el servei des de la ubicació provisional (cuina de transició), l'adjudicatari, segons la proposta que ell millor consideri i descrigui en la seva oferta (Sobre núm. 2), potser s'haurà d'incórrer en sobre costos respecte la situació inicial del contracte (per exemple, portar menjar cuinat des d'una instal·lació externa a l'Hospital del Mar, increment de personal o materials, etc.). La modificació del contracte es podrà establir de tal manera que cobreixi el possible sobre cost a assumir per l'empresa contractista derivat del canvi temporal en el sistema de prestació del servei. Aquests possibles sobre costos són els que es contemplen dins d'aquesta modificació prevista del contracte inicial en base a establir un percentatge d'increment sobre el cost de la pensió de l'Hospital del Mar (esmorzar + dinar + sopar). Aquest increment de cost, a títol informatiu, haurà de quedar reflectit en la proposta econòmica del Sobre núm. 3.
- Canvis en els protocols assistencials que portin associades modificacions de pautes dietètiques a pacients o pautes organitzatives, com per exemple entregar ampolles d'aigua als pacients.
- Desequilibri econòmic del contracte (en relació amb la gestió de la cafeteria) derivat de la repercussió íntegra de l'import de la renda del local que té arrendat el Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona a Barcelona Serveis Municipals, S.A.: increment o reducció de la renda, canvi de tipus impositiu aplicable (IVA).

14. Condicions d'execució i obligacions del contractista:

D'acord amb l'art. 202 LCSP, com a condicions especials d'execució d'obligat compliment, es proposen les següents:

➤ Aspectes de caràcter social:

- Mesures per prevenir la sinistralitat laboral. Es demana que l'adjudicatari presenti un pla de mesures de seguretat que aplicarà durant tota l'execució del contracte, tot aportant-lo en el moment de formalització del contracte.

El compliment d'aquesta condició s'acreditarà mitjançant la presentació una memòria indicant les mesures que adoptarà en l'execució del servei per tal de prevenir la sinistralitat laboral, en el moment de formalització del contracte, sens perjudici que es pugui requerir la presentació de documentació acreditativa addicional.

- És condició especial d'execució del contracte, i també obligació contractual essencial, que es compleixi en tot moment el conveni col·lectiu sectorial i territorial que sigui d'aplicació als treballadors que puguin desenvolupar tasques a l'empara d'aquest contracte.
- L'empresa contractista, ha d'incorporar la perspectiva de gènere i evitar els elements de discriminació sexista en l'ús del llenguatge i de la imatge.
- En el supòsit de que l'empresa contractista requereixi de noves contractacions de personal per executar el contracte, es considera que s'haurà de garantir l'equitat de gènere.
- L'empresa contractista organitzarà formacions professionals en el lloc de treball que millori l'ocupació i l'adaptabilitat de les persones adscrites a l'execució del contracte i les seves capacitats.

➤ Aspectes de caràcter mediambiental

Respecte dels aspectes de caràcter mediambiental d'obligat compliment, per fer una correcta gestió mediambiental del servei, s'ha tingut en compte la Guia d'Ambientalització de menjadors col·lectius de la Generalitat de Catalunya, a la qual remet la Resolució la EMT/1710/2022, de 2 de juny, per la qual es dona publicitat a l'Acord de Govern de 31 de maig de 2022, de mesures en relació amb els contractes públics de subministrament de productes alimentaris, de concessió de serveis que incorporin prestació de serveis alimentaris, i de serveis de menjadors col·lectius.

Criteris ambientals relacionats amb la comunicació i la formació:

- L'empresa contractista facilitarà informació al CMPSB sobre la gestió ambiental del servei. En aquest sentit, l'empresa adjudicatària haurà de presentar les mesures d'informació ambiental que durà a terme.
- L'empresa contractista realitzarà formació al personal destinat a l'execució del contracte sobre gestió ambiental (reducció del malbaratament, gestió de residus, ús eficient de l'aigua i l'energia, etc.): L'empresa adjudicatària haurà de presentar el pla de formació ambiental que impartirà.

Criteris ambientals corresponents a l'origen i qualitat dels aliments:

- L'empresa contractista ha d'informar al CMPSB de les característiques ambientals dels aliments servits: L'empresa adjudicatària haurà de presentar una declaració signada descrivint com es donarà compliment al criteri, per exemple, identificar els productes ecològics, els de producció integrada, peix de llotja, etc. en els menús.

Criteris ambientals corresponents a la prevenció de les pèrdues i el malbaratament dels aliments i la gestió de residus:

- L'empresa ha de dur a terme una gestió d'estocs i comandes, per optimitzar l'ús de recursos i evitar la generació d'excedents alimentaris i residus alimentaris: L'empresa adjudicatària haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment del criteri.
- L'empresa ha d'assegurar que els residus generats (matèria orgànica, oli de cuina, paper i cartró, envasos, vidre i resta) es gestionen correctament: Per tal de garantir aquest fet, caldrà que l'empresa adjudicatària presenti els registres de conformitat segons el seu sistema de gestió ambiental, d'acord amb la normativa que resulti d'aplicació.

- Aplicar estratègies en l'elaboració d'aliments per tal d'aprofitar al màxim els productes i instruir al personal de cuina al respecte: L'empresa adjudicatària haurà de presentar una declaració signada indicant el compliment d'aquest criteri incloent la formació que s'impartirà.

Altres criteris ambientals:

- Compromís de l'empresa adjudicatària d'incorporar en les seves publicacions digitals i missatges de divulgació, missatges ambientals per desincentivar la impressió i incentivar l'aplicació de mesures per un ús racional del paper.
- No es subministraran begudes en envasos de plàstic d'un sol ús, i no s'utilitzaran coberts, plats, gots, palles ni bastonets per remoure begudes de plàstic similars d'un sol ús.

- Es requereix presentació de les següents Certificacions ISO o equivalents (*). Les certificacions "equivalents" a ISO hauran d'estar emeses per una entitat acreditada oficialment i recolzades en una normativa reconeguda internacionalment:

- ISO 9001 o equivalent (Gestió de qualitat):

Les empreses que tenen implantada la norma ISO 9001 significa que treballen amb un sistema complet de gestió de la qualitat.

Donades les exigències d'aquesta normativa l'alta direcció de la empresa ha de participar en el disseny de la política de gestió de la qualitat i dels objectius de qualitat i el seu compliment dins d'un procés de progrés continuat.

Aquest procés d'assegurament de la qualitat és tradueix i té impacte en el funcionament i en la productivitat de l'empresa i per tant també en la millora, la capacitat i la calcificació dels seus professionals. Al disposar de millor documentació i control dels processos, serà possible assolir una estabilitat en el seu acompliment, reduir les pèrdues i evitar haver de repetir feines. En definitiva els treballadors, els professionals, seran més autosuficients i més capacitats en quant a la resolució d'incidències.

L'empresa que segueix la ISO 9001 també estableix els seus objectius tenint en compte les necessitats dels clients, és a dir, pren consciència de la importància de la opinió dels seus clients i dels seus requisits, els quals analitza amb l'objecte d'assolir una millor comprensió de les seves necessitats. Els seu objectius els adaptarà d'acord amb aquesta informació i l'organització estarà més centrada en el client.

Per tant, treballar amb empreses a les que se'ls exigeixi el disposar de la normativa ISO 9001 o equivalent, és garantia de que la seva direcció, els seus processos i el seus objectius estiguin centrats i enfocats a les nostres necessitats com a clients i, per tant té sentit exigir-ho, doncs està alineat en aconseguir el millor servei associat a l'objecte del contracte.

- ISO 14001 o equivalent (Gestió ambiental):

Les empreses que disposin d'un certificat ISO 14001 o equivalent, acrediten complir els requisits d'un model de Gestió de Qualitat Mediambiental reconegut internacionalment, que només s'aconsegueix disposant d'uns procediments estandarditzats sotmesos a inspeccions periòdiques per part d'entitats homologades d'inspecció i control i d'una conscienciació proactiva de la seva Direcció en front als problemes mediambientals.

Treballar amb una empresa certificada ISO 14001 reforça el compromís del Parc de Salut Mar de generar un major benestar social.

- ISO 45001 o equivalent (Prevenió de Riscos Laborals).

Es requereix la presentació de la Certificació ISO 45001 (Prevenió de Riscos Laborals). És del tot imprescindible que les empreses tinguin implantant un Sistema de Gestió de Seguretat i Salut en el Treball per tal de tenir un exhaustiu control dels riscos laborals.

Tenir definit un pla d'anàlisi i control dels riscos laborals, una planificació de les accions per a controlar i minimitzar els efectes d'aquests riscos, identificar i mantenir un circuit de vigilància contínua, etc... és garantia de que l'empresa té com a objectius la millora i la seguretat en el treball.

- ISO 22000:2018 o equivalent (per a la gestió de la seguretat alimentària).

Es requereix el certificat ISO 22000 o equivalent, o bé el compromís de obtenir-ho durant el primer any de contracte.

Aquesta ISO està plenament compromesa amb els més alts estàndards de seguretat alimentària i qualitat en l'elaboració i distribució de menjars per a centres hospitalaris. Es demana aquesta certificació tant per les cuines dels propis centres del CMPSB com per les cuines centrals que pugui tenir, en cas que l'adjudicatari presti serveis directament des d'aquesta instal·lació.

➤ Pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil

Amb caràcter obligatori, l'adjudicatari aportarà, en el moment de formalització del contracte, una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per un import igual o superior a 6.000.000,00 € per sinistre per respondre suficientment dels possibles danys ocasionats, tant a les persones com a les coses, pel seu personal o a conseqüència de la seva activitat.

Es demana aquest import atès que es considera que els riscos associats a un servei de cuina i alimentació deficient (per diferents motius: falta de personal, aplicació incorrecte de protocols, utilització d'aliments, materials, productes inadequats, etc...), que pot comportar conseqüències greus pels pacients i pels professionals, pot suposar una responsabilitat econòmica molt elevada inclús superior al cost anual del contracte.

Aquestes condicions tenen caràcter d'obligació essencial del contracte i el seu incompliment podrà ser objecte de penalització com a falta molt greu o causa d'extinció contractual.

L'adjudicatari podrà acreditar el compliment d'aquestes condicions mitjançant la presentació de la documentació acreditativa corresponent aportant-la en el moment de formalització del contracte.

Justificació de les condicions especials d'execució establertes: Les condicions especials d'execució que s'han establert són de tipus social i ambiental i, per tant, van encaminades a garantir que el contracte s'executa garantint les millors condicions socials i el mínim impacte en el medi ambient. Aquestes condicions són adequades i proporcionades atenent a la naturalesa del contracte, i s'han establert amb el benentès que implicaran una millora en la qualitat de l'execució del contracte.

15. Vocals de la Mesa de contractació:

- Sra. Elisabet Izquierdo i Asensio, directora de Serveis Generals i Infraestructures del CMPSB.
- Sra. Eva Torres de Prado, responsable d'Hoteleria del CMPSB.

16. Criteris d'adjudicació:

En primer lloc, es comprovarà el compliment dels requeriments bàsics exigits al plec de prescripcions tècniques i als seus annexos. Quan una proposició no compleixi aquests requeriments, quedarà exclosa. Les propostes que compleixin els requisits bàsics sol·licitats passaran a ser valorades.

Puntuació Total d'una Proposta (Pi): 100 Punts.

$$P_i = PA_i + PV_i$$

Essent per a l'empresa "i"

- **PA_i** : la puntuació obtinguda dels criteris avaluable de forma Automàtica.
- **PV_i** : la puntuació obtinguda dels criteris avaluable segons Judicis de Valor.

De conformitat amb l'article 145.1 de la LCSP i atenent a l'objecte del contracte de referència, es proposen els següents criteris d'adjudicació:

- Criteris avaluable de forma automàtica (PA_i) : 51 punts
- Criteris avaluable segons judicis de valor (PV_i): 49 punts

Els sistemes emprats per a la valoració de cadascun dels criteris d'adjudicació es descriuen a continuació:

- Criteris Avaluable de Forma Automàtica (PA_i): 51 Punts.

Cal considerar, que atenent als acords de la Resolució EMT/1710/2022 de 2 de juny, el PPT incorpora els aspectes qualitatius necessaris per garantir una alimentació saludable, i una prestació de serveis que proporcionin productes frescos, de temporada, de venda de proximitat, de producció agrària, ecològica, de producció integrada i de qualitat diferenciada, així com també altres aspectes mediambientals i de sostenibilitat, que s'exigeixen com a requeriments mínims d'obligat compliment, i això assegura que qualsevol licitador que es presenti a oferir aquest servei ho hagi de fer garantint totes aquestes exigències.

Conforme la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya, en aquesta licitació s'utilitzarà la fórmula per a la valoració de les ofertes econòmiques que es descriu a continuació. Aquesta Directriu va ser aprovada per la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya d'acord amb les seves competències, les quals queden recollides a l'article 30 del Decret 43/2019, de 25 de febrer, de reestructuració del Departament de la Vicepresidència i d'Economia i Hisenda.

Es podran obtenir de 0 a 51 punts valorats de la forma següent:

(*) Per aquesta licitació donat que aplica el supòsit del punt 7a de la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya, doncs es tracta d'una licitació en la qual és exigible que la prestació s'executi amb un alt nivell qualitatiu, atesa la complexitat tècnica, s'ha pres un valor de ponderació = 4 el qual es justifica en base als arguments següents:

- El càlcul del cost total del servei, que és massiu en mà d'obra (aproximadament un 50 % dels costos) s'ha establert de forma ajustada a la prestació del servei a obtenir i a la vegada considerant que s'han de mantenir les condicions salarials segons conveni, de tot el personal, durant els dos anys de contracte i els tres anys de possible pròrroga. Això significa que el valor de licitació és adequat per obtenir les qualitats mínimes marcades i no posar en risc les condicions laborals dels treballadors. Aquest factor de ponderació garanteix que es mantingui la millor relació qualitat/preu.
- El detall del servei, de les cobertures, dels protocols, dels productes i equipaments especificats en el PPT, és molt exhaustiu i no dona peu a modificacions de costos importants.
- No es considera la possibilitat d'aplicar variacions o canvis específiques que suposin aconseguir millores econòmiques significatives amb les especificacions requerides al PPT i per tant les millores econòmiques haurien d'anar en detriment de la qualitat requerida o dels salaris dels treballadors.

CRI+C6+B3:D30		
	DESCRIPCIÓ	PUNTS
	PUNTUACIÓ PREU UNITARI DE LA PENSIÓ DEL SERVEI CUINA I ALIMENTACIÓ PACIENTS:	17,00
1	Es valorarà el preu unitari de la pensió del servei de cuina i alimentació de pacients. Posteriorment, en base al percentatge que representa cada àpat respecte l'import total del menú (el 13% l'esmorzar, el 43% del dinar i el 43% el sopar) es calcularà l'import de cadascun d'aquests àpats. La puntuació s'obtindrà d'acord a l'aplicació de la següent fórmula: $P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$ On: Pv = Puntuació de l'oferta a valorar. Ov = Oferta a valorar (import econòmic del preu total de pensió). Om = Oferta millor econòmicament (oferta d'import més baix del preu total de la pensió). IL = Import de Licitació. (import del preu total de pensió: 15,00 €). VP = Valor de Ponderació (*). P = Punts criteri econòmic. (*) Per aquesta licitació s'ha pres un valor de ponderació VP = 4 (atenent l'opció que es contempla a la directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya). Les baixes presumptament desproporcionades seran les que $OVi \leq 0,90 \times PM$, on PM és la mitja aritmètica dels preus de les ofertes presentades. La mitja aritmètica es calcularà en funció del número d'empreses "n" presentades: - Si $n \leq 4$, es calcula la mitja amb totes les ofertes. - Si $5 \leq n \leq 7$, es calcula la mitja descartant l'oferta més econòmica i la més cara. - Si $n \geq 8$, es calcula la mitja descartant les 2 ofertes més econòmiques i les 2 més cares.	

	PUNTUACIÓ PEL PERCENTATGE DE BAIXADA SOBRE ELS PREUS UNITARIS DE PRODUCTES EXTRES PER L'ESTOC DE PLANTA:	4,00
2	Es valorarà el percentatge (%) de baixada dels preus unitaris extres que s'han de subministrar a les plantes d'hospitalització, d'acord al planning pactat. El percentatge de baixa serà lineal per a tots els productes. Es repartiran fins a 4 punts d'acord amb la fórmula següent: $PBPEX_i = 4 \times (\% BPEX_i / \% BPEX_{max})$ On: PBPEX_i = Punts pel percentatge (%) de baixada dels preus unitaris extres per l'estoc de plantes de la proposta "i". % BPEX_{max} = percentatge (%) de baixada de preus unitaris extres per l'estoc de plantes de la proposta de major percentatge (%) de baixada de preu unitari extra. % BPEX_i = percentatge (%) de baixada de preus unitaris extres per l'estoc de plantes de l'oferta "i" a puntuar. Nota Important: No s'acceptaran baixes superiors al 4%, doncs una baixa superior aniria en detriment de la qualitat dels productes. Als efectes de la RESOLUCIÓ EMT/1710/2022, de 2 de juny, no es considera que la valoració d'aquests preus unitaris formin part del preu de la licitació pels següents motius: Els productes extres per a l'estoc de plantes són aliments complementaris, que poden variar en funció de les necessitats específiques de cada planta (segons el servei mèdic de que es tracti). Per tant, la seva valoració econòmica no pot condicionar el preu global del contracte. A més, tal i com ja s'ha explicat en la memòria justificativa, es tracta d'un import fix, d'una bossa disponible amb un import màxim estimat que no s'ha d'exhaurir en la seva totalitat. El volum econòmic associat als productes extres és relativament reduït en comparació amb el conjunt del servei (menys d'un 10%). Considerar que aquest criteri està dins el preu principal podria distorsionar la valoració global, doncs disminuiria la puntuació dels criteris que sí que han de formar part del concepte real del preu. Tractant-se d'un criteri valorat amb puntuació específica (fins a 4 punts), es pretén incentivar millores econòmiques voluntàries per part dels licitadors, sense que aquestes condicionin l'adjudicació principal ni generin desequilibris en la comparació de preus globals. Separar aquest criteri del preu principal permet una valoració més clara, objectiva i traçable, facilitant la justificació tècnica i administrativa del procés d'adjudicació. Justificació de la fórmula aplicada: 1. Proporcionalitat i equitat: La fórmula estableix una relació lineal entre el percentatge de baixada ofert i la puntuació obtinguda, assegurant que les ofertes amb majors baixades rebuin proporcionalment més puntuació, però sense generar avantatges desproporcionats. 2. Foment de la competència: Aquesta metodologia incentiva les empreses a oferir millores econòmiques dins d'un marge raonable, promovent l'eficiència en la gestió del servei. 3. Límit de baixa per garantir la qualitat: Per evitar baixades excessives que podrien comprometre la qualitat dels productes, s'estableix un límit màxim del 4% de baixada. Les ofertes que superin aquest límit no seran acceptades, assegurant així l'equilibri entre el criteri econòmic i la qualitat del servei. 4. Objectivitat i transparència: La fórmula és fàcilment verificable i aplicable, permetent una comparació clara entre les diferents ofertes i evitant interpretacions subjectives.	

	PUNTUACIÓ PER L'IMPORT DEL CÀNON DE CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I PÚBLICS:	5,00
3	Es valorarà el percentatge (% sobre la xifra de facturació total del negoci de les cafeteries de públic i de personal) de cànon global (per a tot el CMPSB) ofert pel licitador d'acord a la següent fórmula: $PC_i = 5 \times (C_i / C_{\max})$ On: PC_i = Punts pel percentatge de cànon ofert per la proposta "i". $C_{\max}$ = percentatge (%) de cànon de la proposta de major percentatge ofert. C_i = percentage (%) de cànon ofert per la proposta "i" a puntuar. Justificació de la fórmula aplicada: 1. Proporcionalitat i equitat: aquesta fórmula assigna la màxima puntuació a l'oferta amb el cànon més alt, i distribueix la resta de puntuacions de manera proporcional respecte a aquest valor màxim. Això garanteix una valoració justa i equilibrada, evitant distorsions extremes. 2. La fórmula és fàcilment comprensible i aplicable, tant per part dels licitadors com per part dels òrgans de contractació, i permet una comparació clara i directa entre les ofertes. 3. En tractar-se d'un cànon que l'adjudicatari ha de donar en forma de percentatge sobre les vendes el fet de valorar millor les ofertes que retornen un percentatge més alt, apart de ser un benefici pel CMPSB porta associat el fet de que aquella empresa que sigui capaç de donar més cànon és perquè aposta per la millor rendibilitat i optimització del negoci i per tant, és preocuparà per millorar l'oferta i l'aspecte de les cafeteries.	

	PUNTUACIÓ PEL PERCENTATGE DE BAIXADA SOBRE ELS PREUS UNITARIS DE PRODUCTES PEL PERSONAL DEL CMPSB EN LES CAFETERIES I MENJADORS LABORAL I PÚBLIC:	4,00
4	Es valorarà el percentatge (%) de baixada del preus unitaris per al personal del CMPSB dels productes de cafeteries i menjadors laborals i públics(IVA exclòs). El percentatge de baixa serà lineal per a tots els productes. Es repartiran fins a 4 punts segons la fórmula següents: $PBPr_i = 4 \times (\% BPr_{o_i} / \% BPr_{max})$ On: PBPr_i= Punts pel percentatge (%) de baixada dels preus unitaris pel personal de la proposta "i". % BPr_{max}= percentatge (%) de baixada de preus unitaris pel personal de la proposta de major percentatge (%) de baixada de preu unitari pel personal % BPr_{o_i} = percentatge (%) de baixada de preus unitaris pel personal de l'oferta "i" a puntuar. Als efectes de la RESOLUCIÓ EMT/1710/2022, de 2 de juny, no es considera que la valoració d'aquests preus unitaris formin part del preu de la licitació pels següents motius: Aquest criteri fa referència exclusivament als preus aplicables al personal del CMPSB, i no al conjunt d'usuaris/pacients ni al servei principal de restauració. Per tant, el seu impacte econòmic és limitat i directament no forma part el cost global del contracte. L'objectiu d'aquest criteri és afavorir condicions més avantatjoses per al personal, com a mesura de responsabilitat social i benestar laboral. No es tracta d'un component essencial del servei contractat, sinó d'un element de valor afegit. Considerar que aquest criteri està dins el preu principal podria distorsionar la valoració global, doncs disminuiria la puntuació dels criteris que sí que han de forma part del concepte real del preu. En establir-se com a criteri valorable amb una màxima puntuació, es fomenta que les empreses ofereixin millores voluntàries en benefici del personal, sense que aquestes condicionin l'adjudicació principal. Separar aquest criteri del preu principal permet una valoració més clara i objectiva, facilitant la justificació tècnica i administrativa del procés d'adjudicació. Justificació de la fórmula aplicada: La fórmula estableix una relació lineal entre el percentatge de baixada ofert i la puntuació obtinguda. Això assegura que les ofertes amb majors baixades rebin proporcionalment més puntuació, mantenint l'equilibri entre totes les propostes. La fórmula és fàcil d'aplicar i d'interpretar, tant per part dels licitadors com per part dels òrgans de contractació, afavorint la traçabilitat i la transparència del procés de valoració. En establir-se com a criteri valorable, es promou que les empreses ofereixin millores econòmiques voluntàries per al personal, sense que aquestes condicionin el preu global del contracte. L'ús d'una fórmula basada en el percentatge màxim ofert com a referència (%BPrmax) permet normalitzar les puntuacions i comparar les ofertes de manera justa i coherent.	

	PUNTUACIÓ PEL PERCENTATGE DE BAIXADA SOBRE ELS PREUS UNITARIS DEL PVP DELS ALIMENTS I PRODUCTES DE LES CAFETERIES PÚBLIC:	4,00
5	Es valorarà el percentatge (%) de baixada del PVC dels aliments i productes de les cafeteries de públic. El percentatge de baixa serà lineal per a tots els productes. Es repartiran fins a 4 punts d'acord amb la fórmula següent: $PBPVC_i = 4 \times (\% PBPVC_i / \% PBPVC_{max})$ On: PBPCV_i= Punts pel percentatge (%) de baixada dels preus unitaris extres per l'estoc de plantes de la proposta "i". % PBPVC_{max}= percentatge (%) de baixada de preus unitaris extres per l'estoc de plantes de la proposta de major percentatge (%) de baixada de preu unitari extra. % PBPVC_i = percentatge (%) de baixada de preus unitaris extres per l'estoc de plantes de l'oferta "i" a puntuar. Nota Important: No s'acceptaran baixes superiors al 4%, doncs una baixa superior aniria en detriment de la qualitat dels productes. Justificació de la fórmula aplicada: La fórmula estableix una relació lineal entre el percentatge de baixada ofert i la puntuació obtinguda, assegurant que les ofertes amb majors reduccions rebin proporcionalment més puntuació, sense generar avantatges desproporcionats. Aquesta metodologia incentiva les empreses a oferir preus més assequibles per al públic general, contribuint a la funció social del servei de cafeteria pública. Per evitar baixades excessives que podrien comprometre la qualitat dels productes, s'estableix un límit màxim del 4% de reducció. Això garanteix que les millores econòmiques siguin sostenibles i compatibles amb els estàndards de qualitat exigits. La fórmula és clara, fàcil d'aplicar i de verificar, afavorint la traçabilitat i la transparència del procés de valoració. L'ús del percentatge màxim com a referència (%PBPVC_{max}) permet normalitzar les puntuacions i comparar les ofertes de manera justa i coherent.	

	PUNTUACIÓ PREU UNITARI DE L'ÀPAT DE METGES DE GUÀRDIA:	3,00
6	Es valorarà el preu unitari de l'àpat del metge de guàrdia. Els àpats de metge de guàrdia, dinar i sopar, han de tenir el mateix preu unitari. La puntuació s'obtéindrà d'acord a l'aplicació de la següent fórmula: $P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$ On: Pv = Puntuació de l'oferta a valorar. Ov = Oferta a valorar (import econòmic del preu unitari de l'àpat -dinar/sopar-). Om = Oferta millor econòmicament (oferta d'import més baix del preu unitari de l'àpat -dinar/sopar-). IL = Import de Licitació. (import del preu unitari de l'àpat -dinar/sopar-). VP = Valor de Ponderació (*). P = Punts criteri econòmic. (*) Per aquesta licitació s'ha pres un valor de ponderació VP = 4 (atenent l'opció que es contempla a la directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya). Les baixes presumptament desproporcionades seran les que $OVi \leq 0,90 \times PM$, on PM és la mitja aritmètica dels preus de les ofertes presentades. La mitja aritmètica es calcularà en funció del número d'empreses "n" presentades: ○ Si $n \leq 4$, es calcula la mitja amb totes les ofertes. ○ Si $5 \leq n \leq 7$, es calcula la mitja descartant l'oferta més econòmica i la més cara. ○ si $n \geq 8$, es calcula la mitja descartant les 2 ofertes més econòmiques i les 2 més cares.	

	JORNADES SALUDABLES I SOSTENIBLES	7,00
7	Es valorarà el nombre de jornades saludables i sostenibles anuals, en què s'utilitzin productes frescos, ecològics i/o amb denominació d'origen. Aquestes jornades han de promoure hàbits alimentaris saludables i sostenibles, alineats amb els valors de responsabilitat social i ambiental del CMPSB. La puntuació s'assignarà de manera objectiva segons el nombre de jornades proposades: < 4 (Menys de 4 jornades anuals): 0 punts. ≥ 4 i <6 (Més o igual a 4 i menys a 6 jornades anuals): 4 punts. ≥ 6 (Més o igual a 6 jornades anuals): 7 punts. Justificació tècnica del criteri: El criteri es basa en valorar un nombre concret de jornades d'aquest tipus. Aquest criteri promou la incorporació de productes de proximitat, ecològics i saludables, contribuint a la millora de la qualitat alimentària i a la sostenibilitat del servei. Les jornades saludables tenen un impacte directe en el benestar dels usuaris i en la reducció de l'impacte ambiental, alineant-se amb les polítiques públiques de salut i sostenibilitat. Simplicitat en la valoració del criteri atès que la fórmula facilita la gestió administrativa i evita interpretacions subjectives.	
	PRODUCTES DE NETEJA	7,00
8	Es valorarà el percentatge dels productes de neteja que tinguin l'etiqueta ecològica. La puntuació s'assignarà de manera objectiva segons el percentatge de productes amb etiqueta ecològica que presenti el licitador d'acord a la següent taula: < 60% : Exclòs ≥ 60% i <90% : 4 punts ≥ 90% : 7 punts Justificació tècnica del criteri: Aquest criteri d'acord amb les recomanacions de la "Guia d'ambientalització de menjadors col·lectius de la Generalitat de Catalunya, en relació amb la Resolució EMT/1710/2022", també busca que la neteja de tots els espais i materials vinculats amb el servei de cuina en realitzin de forma mediambientalment sostenible. Per aquest motiu en el PPT s'exigeix un mínim obligatori d'utilització de productes amb etiqueta ecològica i mitjançant aquest criteri el que es busca és millorar i maximitzar el percentatge de producte utilitzats.	

- **Criteris Avaluables Segons Judicis de Valor (PVi): (49 punts).**

Es valorarà la proposició tècnica en relació als criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts per a cada criteri.

Per cada criteri es tindrà en compte quina és la proposta més completa i que millor s'adapta a les necessitats requerides pel CMPSB. Aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació (no necessàriament la màxima possible) i per comparació es farà l'assignació dels punts a la resta de licitadors. L'assignació de puntuació constarà degudament motivada en l'informe tècnic de valoració sent la diferència de puntuació respecte de la màxima possible, o bé respecte de l'atorgada a altres licitadors, fruit de l'opinió tècnica assumida per la mesa de contractació. En cap cas la valoració dels criteris subjectes a judici de valor implica l'establiment d'una puntuació que segueixi un criteri de proporcionalitat, per bé que la justificació dels criteris de valoració ha de respondre a un tractament homogeni de les ofertes presentades.

Seguidament s'aplicarà la metodologia descrita a la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya per la valoració dels criteris avaluables segons judicis de valor, en els termes que s'indica posteriorment.

1. S'ordenaran les diferents propostes valorades per ordre decreixent de puntuació.

2.a. A tots els criteris on alguna de les propostes aconseguixi una puntuació igual o superior al 75% de la seva puntuació màxima, s'aplicarà, per aquell criteri i per a totes les propostes, la fórmula següent:

$$P_{op} = P \times \frac{VT_{op}}{VT_{mv}}$$

P_{op} = Puntuació final de l'oferta a puntuar

P = Puntuació del criteri que es valora

VT_{op} = Valoració Tècnica de l'oferta que es puntua

VT_{mv} = Valoració Tècnica de l'oferta millor valorada

2.b. En tots els criteris en què al menys una de les propostes aconseguixi inicialment la puntuació màxima atorgada al criteri, la valoració final del criteri per a totes les propostes coincidirà amb l'obtinguda inicialment (a conseqüència de l'aplicació de la fórmula anterior).

2.c. Per a tots els criteris en què cap de les propostes aconseguixin inicialment una puntuació igual o superior al 75% de la seva puntuació màxima, la puntuació final de totes les propostes coincidirà amb l'obtinguda inicialment (ja que no s'aplicarà la fórmula anterior d'ordenació de puntuacions).

3. Un cop aplicada la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica de la Direcció General de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya, es consideraran propostes amb **qualitat tècnica inacceptable**, i per tant, seran excloses de la licitació, les que finalment obtinguin una puntuació total (suma de puntuacions de tots els criteris) inferior al 65% de la puntuació total dels criteris avaluables segons judicis de valor (és a dir, menys de 31,85 punts sobre els 49,00 totals possibles).

Justificació dels criteris d'adjudicació establerts: Els criteris d'adjudicació que s'han establert són els que s'han considerat més adients per identificar l'oferta amb la millor relació qualitat preu, tenint en compte la naturalesa i característiques del servei i les necessitats específiques del CMPSB. Per aquest motiu, l'oferta econòmica té una ponderació de 20,00 punts, mentre que els aspectes qualitatius del servei (avaluables de forma automàtica i segons judicis de valor, segons el cas) tenen una ponderació total de 80,00 punts i van dirigits a poder concedir una major puntuació a aquelles empreses que presentin una proposta més ajustada a les necessitats del CMPSB en aquells aspectes que han estat identificats com a crítics en la prestació del servei.

CRITERIS AVALUABLES SEGONS JUDICI DE VALOR		
	DESCRIPCIÓ	PUNTS
1	PROPOSTA D'ORGANITZACIÓ, COORDINACIÓ I GESTIÓ DEL SERVEI DE CUINA I ALIMENTACIÓ GLOBAL DE PACIENTS, PROFESSIONALS I CAFETERIES LABORALS I DE PÚBLIC.	
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva del projecte de treball del servei</u> aportant una descripció completa i detallada de l'organització, els procediments i la metodologia del servei de cuina i d'alimentació de pacients de cada centre del CMPSB.	6
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva detallant les assignacions i funcions dels recursos humans</u> i les freqüències de les diferents actuacions per a cada un dels centres i pel conjunt del contracte: Persones, càrrecs, dependències jeràrquiques i funcions assignades, així com l'organigrama del Conjunt del Servei a nivell de Contracte. S'indicarà quin és l'equip humà previst per a la Coordinació i Gestió del Contracte de Servei (incloent menjadors i cafeteries laborals i de públic) i com es comunicaran directament amb les responsables d'hoteleria de cada centre. Cal indicar la qualificació professional i les capacitats tècniques aplicades al sector així com la dedicació de cada un d'ells a l'objecte del contracte. L'empresa licitadora ha de presentar, les funcions de cadascun dels perfils detallats al PPT, sempre amb la visió transversal i homogènia en la gestió del contracte, sense perdre de vista les casuístiques pròpies de cada centre objecte d'aquest contracte.	5
	Els licitadors han de presentar una <u>memòria descriptiva del projecte de treball i del servei</u> aportant una descripció completa i detallada de l'organització, procediments i metodologia del servei de cuina i d'alimentació al menjador i cafeteria laboral i de públic de cada centre .	5
	L'empresa licitadora ha de presentar el <u>Pla de neteja</u> i els registres a implementar, amb el detall de què netejarà, com ho farà, amb quina freqüència, etc. Important: S'ha de tenir en compte que no s'ha de donar informació respecte al número de productes de neteja amb etiqueta ecològica, atès que el llistat de productes de neteja amb etiqueta ecològica, s'ha de presentar en el Sobre núm.3, d'acord al criteri "PRODUCTES DE NETEJA".	2
	<i>Per aquest criteri es valoraran les Memòries tècniques i del Pla de neteja, en quant al seu contingut respecte a la descripció de l'organització, coordinació i gestió del servei, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors, tant pel servei de cuina i alimentació global com pel servei de menjadors i cafeteries laborals i de públic, sempre respecte els requeriments sol·licitats al PPT. Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei global de cuina i alimentació requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	

2	OFERTA DE MENÚS	
	Respecte el servei a pacients: Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica-projecte exposant com donaran compliment a tots els requeriments obligatoris respecte: el servei, els menús de pacients, els aliments, l'ús de les eines informàtiques, tot allò recollit en Punts 4 i 4.1 del PPT, aportant el màxim detall possible així com aquells aspectes que, en base a la seva experiència, considerin que poden aportar una major qualitat i satisfacció.	5
	Respecte els menjadors i cafeteries laboral i de públic: Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica-projecte exposant com donaran compliment a tots els requeriments obligatoris respecte: el servei, els menús, els aliments, l'ús de les eines informàtiques, tot allò recollit en Punts 4 i 4.2 del PPT, aportant el màxim detall possible així com aquells aspectes que, en base a la seva experiència, considerin que poden aportar una major qualitat i satisfacció.	4
	<i>Per aquest criteri es valorarà l'adequació de les memòries tècniques-projectes presentats quant al seu major grau de detall, claredat, concreció de la informació aportada, més alt grau de compliment dels requeriments, a partir dels mínims requerits.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei global de cuina i alimentació (de pacients i cafeteries i menjadors laborals) requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	
3	PLA DE QUALITAT	
	Els licitadors, respecte al Control higiènic sanitari, per donar compliment a tots els requeriments obligatoris establerts en el punt 5.6 del PPT, hauran de presentar una memòria exposant els registres i autocontrols que implantaran, els tipus de controls, freqüència de controls, rangs d'acceptació i accions correctores, i també presentar un Pla d'analítiques que compleixi amb el PPT, considerant que també es valorarà la integració en el pla analític, amb una freqüència anual d'anàlisis d'aigua, manipuladors, matèries primeres... i el detall dels paràmetres microbiològics a analitzar en cada tipologia d'anàlisi.	3
	L'empresa licitadora, en base al punt 5.7 del PPT ha de presentar una memòria detallant, el tipus d'enquesta que realitzarà amb les preguntes, la metodologia que seguirà, i l'eina que farà servir. També han de presentar de forma detallada el seu sistema de millora contínua de qualitat que han de tenir protocol·litzat i implantat.	2
	<i>Per aquest criteri es valorarà que tant la Memòria del pla d'autocontrol com el Pla d'analítiques com el pla de qualitat presentat (enquesta i sistema de millora continua de la qualitat) aportin el detall i concreció de la informació requerida.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats de qualitat del servei global de cuina i alimentació requerida pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	
4	MANTENIMENT	
	Els licitadors hauran de presentar una memòria tècnica detallant el pla de manteniment Preventiu, Conductiu, Tècnic-legal i correctiu, la gestió de les reparacions (temps de resposta, de resolució, etc.), així com l'eina de gestió que farà servir per tal de facilitar el seguiment d'aquest manteniment, etc.	2
	<i>Per aquest criteri es valorarà la proposta de manteniment presentada, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa i que millor s'adapti a les necessitats de manteniment requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	

5	PLA DE CONTINGÈNCIES I GESTIÓ D'INCIDÈNCIES	
	L'empresa licitadora ha de presentar un pla de contingència per garantir en tot moment el subministrament dels aliments. El Pla ha de preveure qualsevol situació d'emergència i de descriure com s'abordarà la continuïtat del servei.	2
	<i>Per aquest criteri es valorarà el pla de contingències i gestió d'incidències presentat, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	
6	PLA DE FORMACIÓ DEL PERSONAL	
	El licitador ha de presentar un Pla de formació definint totes les formacions que realitzaran durant la vigència del contracte, indicant la temàtica, hores de formació, personal a qui van destinades i dates de realització. Ha de donar compliment als continguts mínim requerits en punt 5.9 del PPT.	2
	<i>Per aquest criteri es valorarà el pla de formació presentat, així com el detall i concreció de la informació aportada pels licitadors.</i> <i>Es puntuarà comparativament la documentació aportada per tots els licitadors. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats del servei requerit pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	
7	PLA AMBIENTAL I PETJADA DE CARBONI	
	L'empresa licitadora, ha de presentar una Memòria Tècnica on inclogui una proposta específica per a la gestió de residus i un pla per a la seva reducció.	1
	Es valorarà disposar d'una estratègia per a l'aprofitament dels excedents alimentaris internament i reduir el malbaratament alimentari. L'empresa haurà de presentar una memòria on s'expliqui detalladament l'estratègia per l'aprofitament dels excedents alimentaris per tal d'evitar el malbaratament.	1
	Es valorarà també que la flota de vehicles destinada al transport i subministrament d'aliments i serveis tant de proveïdors externs com els vehicles del propi adjudicatari assignats al contracte, tinguin distintius ambientals. S'haurà de presentar una memòria tècnica justificant el compliment de la qualitat ambiental dels vehicles (especialment els que l'adjudicatari assigni al contracte) així com les polítiques que al respecte el licitador marqui amb els seus proveïdors.	1
	El licitador ha de presentar un pla de reducció d'emissions amb objectius concrets, mesurables i calendaritzats i ha de presentar una proposta de com realitzarà el càlcul de la petjada de carboni fent constar quina metodologia aplica, quin és el seu abast i com es realitza la seva quantificació. Tot segons es requereix al punt 5.11 del PPT.	2
	<i>Per aquests criteris es puntuarà comparativament de forma qualitativa la documentació específica aportada en cada un d'ells. La millor puntuació s'atorgarà a la proposta més completa, detallada i que millor s'adapti a les necessitats requerides pel CMPSB i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació de punts a la resta de propostes.</i>	

8	PLA DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (PRL)	
	Es valorarà la presentació d'un pla de PRL, adaptat al servei de cuina i alimentació de cada un dels Centres del CMPSB i on es plantegin propostes per millorar el compliment de la normativa i l'autoprotecció dels treballadors: reforç de la formació, proposta de codi de bones pràctiques en seguretat i salut laboral, etc.	2
	<i>Es tindrà en compte de forma global quins són els models més complets, detallats i que millor s'adapten a les necessitats del Servei requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>	
9	SERVEI A LA CUINA DE TRANSICIÓ (HOSPITAL DEL MAR)	
	L'empresa licitadora ha de presentar una Memòria Tècnica i funcional desenvolupant una proposta bàsica de com realitzarà la prestació del servei de cuina de pacients de l'Hospital del Mar, durant el temps en què aquest es presti des de la cuina de transició. En aquesta memòria es valorarà que es detalli una proposta de distribució dels espais previstos per a aquesta cuina, una proposta d'equipament, una proposta del trasllat des de la cuina inicial a la transitòria i una proposta organitzativa de com es realitzarà el servei que es preveu donar durant el temps que s'estigui treballant en aquesta cuina provisional.	2
	<i>Es tindrà en compte de forma global quina és la proposta més estructurada, detallada, completa i que millor s'adapta a les necessitats del servei de cuina de transició requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>	
10	PLA DE DINAMITZACIÓ DE LES CAFETERIES	
	L'empresa licitadora ha de presentar una Memòria Tècnica desenvolupant una proposta per tal d'executar accions de millorar a les cafeteries en general i especialment la de l'Hospital del Mar. S'han de desenvolupar un pla d'inversions per incloure millores estètiques, d'humanització i d'aprofitament i organització dels espais dels espais. També cal considerar propostes des del punt de vista funcional i organitzatiu, i de rendibilitat econòmica i mediambiental. Es pretén així, fer aquests espais més atractius per als usuaris i professionals que els utilitzin i que siguin alhora més rentables econòmicament.	2
	<i>Es tindrà en compte de forma global quina és la proposta més estructurada, detallada, completa i que millor s'adapta al servei requerit pel CMPSB, aquesta serà la proposta que obtindrà la millor puntuació i per comparació inversament proporcional es farà l'assignació dels punts.</i>	
TOTAL PUNTUACIÓ CRITERIS AVALUABLES SEGONS JUDICIS DE VALOR (PV):		49

IMPORTANT:

Per a tots el criteris avaluable segons judici de valor, les memòries tècniques han de tenir un màxim de 15 pàgines (DINA4, Arial 10, 1 espai).

La puntuació mínima en els criteris avaluable segons judicis de valor per tal de poder admetre la proposta d'un licitador ha de ser del **65% del total dels 49 punts, és a dir 31,85 punts**.

17. Subcontractació:

Donat que es considera que les tasques relacionades amb l'aprovisionament, la preparació, manipulació i control dietètic dels aliments, constitueixen activitats crítiques que afecten directament la seguretat alimentària i la salut dels pacients, la subcontractació només serà possible, prèvia autorització expressa per part de la Direcció de Serveis Generals i Infraestructures del CMPSB, sempre i quan es compleixi l'establert en l'art. 215 de la LCSP.

Es permet la subcontractació de prestacions no principals o substancials del contracte. Essent aquestes únicament les prestacions següents:

- Manteniment, reparació i revisions dels equips, maquinària, assegurances.
- Contractació d'analítiques a un laboratori extern i contractació de servei de control de plagues, desratització, desinsectació i desinfecció.

La subcontractació de les prestacions anteriors es justifica per les següents raons:

Especialització tècnica: es tracta de serveis que requereixen coneixements o mitjans tècnics específics, aliens a l'activitat principal de cuina i distribució d'aliments, i que poden ser executats amb més eficiència per un tercer especialitzat.

Eficiència operativa: permet optimitzar recursos i garantir la continuïtat del servei sense comprometre la qualitat ni la responsabilitat del contractista principal, doncs la subcontractació garanteix la continuïtat del servei en cas d'incidències tècniques o absència de mitjans propis del contractista.

No afectació a l'objecte principal: aquestes tasques subcontractades són auxiliars o de suport i no comprometen l'execució directa de les prestacions essencials del contracte. A més la subcontractació pot afavorir la participació de petites i mitjanes empreses en l'execució del contracte, en línia amb els principis de la LCSP.

Compliment normatiu: en el cas de les analítiques, és un servei regulat per una normativa específica que exigeix autoritzacions, certificacions o condicions que només poden complir tercers especialitzats, laboratoris amb acreditacions específiques (p. ex. ISO 17025). Poden haver licitadors de cuina que tinguin un laboratori propi, però no necessàriament totes les empreses ho tenen. En aquest sentit, permetre la subcontractació obre la concurrència.

18. Cessió:

Ateses les característiques del contracte l'adjudicatari no podrà cedir les prestacions de servei del present contracte sense autorització prèvia de l'Òrgan de Contractació d'acord amb l'art. 214 de la LCSP.

19. Visita obligatòria a les instal·lacions:

La visita serà obligatòria per poder presentar-se a la licitació.

L'objectiu de la visita és conèixer "in situ" els espais i les instal·lacions on es prestarà el servei i fer una posada en comú, entre el CMPSB i els licitadors, dels dubtes que s'hagin generat dels documents publicats així com d'altres que sorgeixin en el moment de la visita.

Es considera que per més detallada i exhaustiva que sigui la informació en el Plec de Prescripcions Tècniques (PPT), atès que es tracta de Centres diferents, quant a dimensió, ubicació, activitats assistencials, etc., és del tot necessari aquesta visita obligatòria per tal de garantir que els licitadors disposin de tota la informació per confeccionar una proposta tècnica i econòmica ajustada a les necessitats de les prestacions del servei.

Les empreses licitadores sol·licitaran l'assistència a la visita de les instal·lacions del CMPSB, enviant un correu electrònic a les següents adreces:

eva.torres.deprado@hmar.cat
rbover@hmar.cat
alba.lahoz.rojas@hmar.cat
lgallego@hmar.cat

La sol·licitud d'assistència es podrà efectuar màxim fins a 2 dies abans del dia de la visita, indicant nom de l'empresa (Raó Social), persona que assistirà a la visita, adreça de correu electrònic i telèfon.

La visita es **realitzarà un únic dia** per a tots els licitadors (és necessari sol·licitar cita prèvia). El Planning de la visita (el dia, l'hora i el punt de trobada a cada Centre del CMPSB), es publicarà el mateix dia de l'anunci de licitació, en el Perfil del contractant del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona dins de la Plataforma de Serveis de Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya (<https://contractaciopublica.gencat.cat/>).

Per evitar greuges comparatius, fora d'aquesta visita, no se'n programarà cap d'altre, ni conjunta ni individualment.

Només podran assistir a la visita dues persones per empresa i si s'escau, es faran grups d'entrada entre les persones presentades, per tal de complir amb les mesures adients de seguretat.

Les persones assistents hauran de ser treballadors de les empreses licitadores i hauran d'acreditar-se com a treballadors de l'empresa que representen mitjançant qualsevol document que ho acrediti (targeta de visita, capçalera de la nòmina, targeta identificativa del treballador, etc...) i hauran d'aportar fotocòpia del NIF de l'empresa.

Al final de la visita es lliurarà el certificat d'assistència que s'haurà d'incloure escanejat en format PDF, obligatòriament, dins el Sobre número 1, així com es lliurarà els plànols dels diferents Centres per tal de que els licitadors disposin de la ubicació de cadascuna de les cuines i cafeteries, així com de tots els espais i els recorreguts que s'han de fer per poder distribuir el menjar als pacients.

20. Informació a incloure dins el Plec de Clàusules Administratives Particulars (PCAP):

- El CMPSB ha adquirit una eina informàtica pròpia amb el propòsit que totes les empreses externes mantinguin actualitzada tota la documentació relativa a la coordinació empresarial de PRL en la seva base de dades. L'adjudicatari en cas de requerir-li, s'haurà d'adaptar obligatòriament a l'ús d'aquesta eina.

Si hi haguessin adaptacions tècniques i / o costos associats, aquests els hauran d'assumir l'adjudicatari.

La incorporació de dades dels treballadors que es tinguin previstos per treballar en les instal·lacions del CMPSB té un cost per a l'adjudicatari de 49,00 €/any per treballador, el qual haurà d'assumir l'adjudicatari abans de donar inici als treballs en qualsevol dels centres del CMPSB.

Per tal de complir amb aquest requeriment, s'haurà de contactar abans de la formalització del contracte amb l'empresa indicada a l'annex II d'aquesta memòria.

- Clàusula de Revisió de Preus.
 - Pels preus del servei de pacients i metges de guàrdia:

D'acord amb l'article 103.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, i atès que la participació de les matèries primeres en el pressupost base de licitació és del 36,36%, es preveu la revisió de preus del contracte mitjançant la fórmula següent:

$$P_1 = P_0 \times (0,64 + 0,36 \times I_1 / I_0)$$

On:

- P_0 : Preu inicial del contracte.
- P_1 : Preu revisat.
- I_0 : Índex de referència (IPC del Grup 01: Aliments i begudes no alcohòliques) en la data d'adjudicació.
- I_1 : Índex en la data de revisió.

P_0 i P_1 : És refereix als preus unitaris de la pensió (esmorzar, dinar i sopar) i als àpats dels metges de guàrdia (dinar i sopar).

Aquesta fórmula s'aplicarà anualment a partir del primer any de vigència del contracte, sempre que s'hagi executat almenys el 20% del seu import. L'índex utilitzat serà l'IPC del Grup 01: Aliments i begudes no alcohòliques, publicat per l'IDESCAT.

La finalitat en l'aplicació de la revisió de preus té com a objectiu garantir l'equilibri econòmic del contracte i evitar que les pujades de preus de les matèries primeres comprometin la qualitat del servei o la seva viabilitat.

El que representa aquesta despesa en el pressupost base de licitació del present expedient de les matèries primeres s'expressa en el següent quadre:

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA		COST UNIT MATERIA PRIMERA	TOTAL COST MATERIA PRIMERA	UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
PACIENTS HOSPITAL DEL MAR						
	Esmorzars	0,56 €	77.151,76 €	137.771	2,00 €	275.542,00 €
	Dinars	2,15 €	311.137,25 €	144.715	6,50 €	940.647,50 €
	Sopars	2,00 €	301.984,00 €	150.992	6,50 €	981.448,00 €
	Estoc Planta	70%	153.834,63 €	146.509	1,50 €	219.763,75 €
	Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	82.125,00 €	32.850	5,00 €	164.250,00 €
	Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	82.125,00 €	32.850	5,00 €	164.250,00 €
	Ressopons personal de nit	0,34 €	19.856,00 €	58.400	0,50 €	29.200,00 €
	Subtotal		1.028.213,64 €			2.775.101,25 €
PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS						
	Cost fix del transport			12	586,23 €	7.034,76 €
	Dinars	2,15 €	1.537,25 €	715	6,50 €	4.647,50 €
	Sopars	2,00 €	1.430,00 €	715	6,50 €	4.647,50 €
	Estoc Planta	70%	650,65 €	620	1,50 €	929,50 €
	Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	2.337,50 €	935	5,00 €	4.675,00 €
	Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	2.337,50 €	935	5,00 €	4.675,00 €
	Ressopons personal de nit	0,34 €	744,60 €	2.190	0,50 €	1.095,00 €
	Subtotal		9.037,50 €			27.704,26 €
PACIENTS CENTRE ESPERANÇA						
	Esmorzars	0,56 €	8.281,84 €	14.789	2,00 €	29.578,00 €
	Dinars	2,15 €	35.561,00 €	16.540	6,50 €	107.510,00 €
	Sopars	2,00 €	31.522,00 €	15.761	6,50 €	102.446,50 €
	Estoc Planta	70%	16.767,42 €	15.969	1,50 €	23.953,45 €
	Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	3.650,00 €	1.460	5,00 €	7.300,00 €
	Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	1.825,00 €	730	5,00 €	3.650,00 €
	Ressopons personal de nit	0,34 €	1.766,30 €	5.195	0,50 €	2.597,50 €
	Subtotal		99.373,56 €			277.035,45 €

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA	COST UNIT MATERIA PRIMERA	TOTAL COST MATERIA PRIMERA	UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÓS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÓS
PACIENTS FÒRUM					
Esmorzars	0,56 €	25.883,76 €	46.221	2,00 €	92.442,00 €
Dinars	2,15 €	99.366,55 €	46.217	6,50 €	300.410,50 €
Sopars	2,00 €	90.364,00 €	45.182	6,50 €	293.683,00 €
Estoc Planta	70%	48.057,49 €	45.769	1,50 €	68.653,55 €
Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	3.650,00 €	1.460	5,00 €	7.300,00 €
Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	1.825,00 €	730	5,00 €	3.650,00 €
Ressopons personal de nit	0,34 €	3.598,90 €	10.585	0,50 €	5.292,50 €
Subtotal		272.745,70 €			771.431,55 €
PACIENTS FORUM-INAD					
Esmorzars	0,56 €	19.001,36 €	33.931	2,00 €	67.862,00 €
Dinars	2,15 €	64.923,55 €	30.197	6,50 €	196.280,50 €
Sopars	2,00 €	61.368,00 €	30.684	6,50 €	199.446,00 €
Estoc Planta	60%	27.815,31 €	30.906	1,50 €	46.358,85 €
Subtotal		173.108,22 €			509.947,35 €
PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR					
Cost fix del transport			12	586,23 €	7.034,76 €
Dinars	2,15 €	8.952,60 €	4.164	6,50 €	27.066,00 €
Pack esmorzar setmanal	0,56 €	2.329,60 €	4.160	2,00 €	8.320,00 €
Estoc Planta	70%	4.368,00 €	4.160	1,50 €	6.240,00 €
Subtotal		15.650,20 €			48.660,76 €
PACIENTS REDAN LA MINA					
Cost fix del transport			12	586,23 €	7.034,76 €
Estoc Planta	70%	62.281,13 €	59.315	1,50 €	88.973,04 €
Subtotal		62.281,13 €			96.007,80 €
PACIENTS EMILI MIRA					
Esmorzars	0,56 €	60.264,40 €	107.615	2,00 €	215.230 €
Dinars	2,15 €	231.028,25 €	107.455	6,50 €	698.458 €
Sopars	2,00 €	207.268,00 €	103.634	6,50 €	673.621 €
Estoc Planta	70%	111.111,60 €	105.821	1,50 €	158.731 €
Dinars Metges Guàrdia	2,50 €	2.650,00 €	1.060	5,00 €	5.300,00 €
Sopars Metges Guàrdia	2,50 €	1.825,00 €	730	5,00 €	3.650,00 €
Ressopons personal de nit	0,34 €	4.219,40 €	12.410	0,50 €	6.205,00 €
Subtotal		618.366,65 €			1.761.194 €
TOTAL COST MATERIA PRIMA CUINA PACIENTS I PROFESSIONALS:		36,36%	2.278.776,58 €	TOTAL FACTURACIÓ ANUAL CUINA PACIENTS-PROFESSIONALS:	
				6.267.082,77 €	

- Pels preus del servei de cafeteries de personal i públic:

Els preus de venda al públic i a professionals establerts a l'oferta adjudicada podran ser objecte de revisió anual en funció de l'evolució dels costos de les matèries primeres alimentàries, en base a l'IPC del Grup 01: Aliments i begudes no alcohòliques, publicat per l'IDESCAT.

La fórmula de revisió de preus serà la següent:

$$PVP_1 = PVP_0 \times (1 + \Delta MP / 100)$$

On:

- PVP₁: és el nou preu revisat.
- PVP₀: és el preu inicial del contracte
- ΔMP és la variació percentual interanual de l'IPC del Grup 01: Aliments i begudes no alcohòliques, publicat per l'IDESCAT

- S'establirà un increment màxim anual aplicable que serà del 3%. Si la variació de l'índex supera aquest límit, només s'aplicarà fins al màxim establert.

- Aquesta fórmula s'aplicarà anualment a partir del primer any de vigència del contracte, sempre que s'hagi executat almenys el 20% del seu import.

-L'empresa adjudicatària haurà de presentar una sol·licitud de revisió amb la documentació justificativa (incloent l'índex oficial corresponent) com a mínim dos mesos abans de la data d'aplicació prevista. L'òrgan de contractació resoldrà en un termini màxim de 30 dies hàbils.

Adicionalment, en tots dos supòsits, en l'aplicació de la revisió de preu també es contemplarà el següent:

1. Que l'adjudicatari no es trobi en situació de mora en el pagament del cànon contractual.
2. L'Hospital del Mar ha desenvolupat mecanismes de mesura de l'Experiència Reportada pels Pacients (PREMS, en les sigles en anglès). Aquest sistema pot consistir en la difusió d'enquestes a tots els pacients donats d'alta de processos d'hospitalització als centres del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona, o bé la difusió d'enquestes a una mostra representativa d'aquests pacients. Aquests pacients són interrogats sobre la seva experiència respecte de la qualitat dels menús servits durant l'estada hospitalària a través de la següent pregunta, o similar (adequada a la formulació de l'enquesta de satisfacció PLAENSA, dirigida als centres del SISCAT):

"A veces los problemas de salud hacen que no se pueda comer de todo y se tiene que hacer algun tipo de dieta, teniendo en cuenta esta, ¿qué le pareció la comida del hospital?"

Aquesta pregunta pot ser resposta amb una qualificació de perfecte, molt bé, bé, regular o malament. Als efectes de l'aplicació de la revisió de preus del contracte, s'entén que les respostes regular i malament identifiquen una experiència negativa dels pacients envers el servei.

No serà aplicable la revisió de preu si, al moment d'assolir la data de venciment del període de revisió, la mitjana aritmètica de la suma del percentatge de respostes negatives (regular i malament) a la pregunta abans identificada és superior al 40% del total de respostes emeses.

- Tractament de dades i obligacions de confidencialitat

L'adjudicatari podrà tenir accés a dades personals de les quals el CMPSB és responsable del tractament, per a la qual cosa caldrà preveure al PCAP les obligacions relatives a l'encàrrec de tractament de dades.

Les persones vinculades a l'execució del contracte han de quedar subjectes a l'obligació de confidencialitat respecte de les informacions i dades personals a les que ocasionalment pugui tenir accés amb motiu del contracte. L'equip de treball vinculat al contracte haurà de tenir accés a les instal·lacions del CMPSB, per a la qual cosa serà necessària la formalització del corresponent document de compromís de confidencialitat. S'adjunta el corresponent annex al Plec de clàusules administratives particulars.

- Penalitats específiques

Independentment del rescabament per danys i perjudicis, en cas d'incompliment que no produeixi resolució del contracte, el CMPSB podrà aplicar les penalitats següents, graduades en atenció al nivell de perjudici, perillositat i/o reiteració:

- Faltes greus: descomptes en el preu del contracte de fins a un 2 per 100 de l'import d'adjudicació del servei de cuina pacients, metges de guàrdia i infermeria (dietes per a pacients, dietes per al personal assistencial de guàrdia i consums estocs de planta).

- Faltes lleus: descomptes en el preu del contracte de fins a un 0,5 per 100 de l'import de l'import d'adjudicació del servei de cuina pacients, metges de guàrdia i infermeria (dietes per a pacients, dietes per al personal assistencial de guàrdia i consums estocs de planta).

No obstant l'establert, el total de les penalitats no podrà superar el 10% del preu del contracte, IVA exclòs.

En cas d'incompliment de les obligacions en matèria mediambiental, social o laboral a que es refereixen els plecs, s'imposaran les penalitats següents:

- L'incompliment lleu suposarà una penalització de fins a un màxim del 2% de l'import d'adjudicació del servei de cuina pacients, metges de guàrdia i infermeria (dietes per a pacients, dietes per al personal assistencial de guàrdia i consums estocs de planta).

- En cas d'incompliment greu, l'òrgan de contractació podrà optar per imposar una penalització de fins a un màxim del 10% del de l'import d'adjudicació del servei de cuina pacients, metges de guàrdia i infermeria (dietes per a pacients, dietes per al personal assistencial de guàrdia i consums estocs de planta) o bé resoldre el contracte.

21. Reserva social

L'Acord de Govern de 4 d'abril de 2023, pel qual es modifica l'Acord de Govern de 14 de març de 2023, pel qual es fixa, per a l'exercici 2023, la quantia que els departaments de l'Administració de la Generalitat i el seu sector públic han de destinar anualment a la contractació reservada al foment dels objectius socials, estableix que els serveis de restauració i càtering siguin reservats a la participació de Centres especials de treball d'iniciatives socials i empreses d'inserció.

En aquest sentit, el codi CPV 55330000-2 "Servicios de cafetería" correspon a un contracte reservat, d'acord amb allò previst a la Disposició Addicional Quarta i a l'Annex 6 de la Llei de Contractes del Sector.

Dit això, en el cas que els òrgans de contractació no puguin reservar al foment dels objectius socials l'objecte contractual establert, de manera subsidiària, poden adjudicar contractes reservats a altres tipologies d'operadors econòmics.

En el cas dels serveis objecte de la present licitació, es proposa a l'òrgan de contractació que no promogui aquesta contractació com a reservada a Centres especials de treball d'iniciatives socials i empreses d'inserció, pels motius que s'indiquen a continuació.

D'acord amb l'article 77 de la Llei 9/2017 de Contractes del Sector Públic (LCSP), alguns serveis identificats amb codis CPV inclosos a l'Annex III poden ser objecte de reserva a Centres Especials de Treball (CET). Tot i que el CPV 55330000-2 "Serveis de cafeteria" forma part d'aquest annex, en el present cas no es proposa la reserva del contracte per les següents raons:

1. Caràcter global i integrat del contracte, és a dir, el contracte inclou tant el servei de cuina hospitalària per a pacients com el servei de cafeteria. Aquesta integració funcional requereix una coordinació tècnica, sanitària i logística que no pot ser garantida parcialment.
2. Absència de capacitat acreditada dels CET per assumir el conjunt del servei: No consta l'existència de Centres Especials de Treball amb capacitat tècnica i organitzativa per assumir la totalitat del servei amb les garanties exigides, especialment pel que fa a normatives sanitàries, volum de producció i servei continuat.
3. Risc de fragmentació artificial del contracte: Dividir el contracte per reservar només la cafeteria podria suposar una fragmentació artificial, contrària a l'article 99.2 de la LCSP.
4. Prevalença de l'interès general i la continuïtat del servei: La naturalesa hospitalària del servei exigeix una prestació contínua, segura i coordinada. La reserva parcial podria comprometre aquests principis.

Per tot això, es considera justificat no aplicar la reserva prevista a l'article 77 de la LCSP en aquesta licitació global.

22. Model de proposta per a la valoració segons els criteris automàtics:

Segons s'indica en l'Annex I d'aquesta memòria.

Barcelona, a la data de la signatura electrònica.

Elisabet Izquierdo i Asensio.
Directora de Serveis Generals i Infraestructures CMPSB.

Annex 1**PROPOSTA PER A LA VALORACIÓ DELS CRITERIS AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (Sobre núm. 3):**

Exp. Núm.

DADES DE L'EMPRESA/EMPRESARI

Nom/Raó social

N.I.F.

Telèfon

Fax

E-mail

El/la Sr./Sra. amb
residència a al carrer número i amb
NIF declara que, assabentat/ada de les condicions i els requisits que s'exigeixen
per poder ser l'empresa adjudicatària del contracte de amb expedient número
..... es compromet (en nom propi /en nom de l'empresa anteriorment
identificada) a executar-lo amb estricta subjecció als requisits i condicions estipulats a
continuació:

1. OFERTA ECONÒMICA, és necessari donar l'import total de l'objecte del contracte, emplenant
les següents taules:

IMPORT DEL SERVEI DE CUINA DE PACIENTS

2 Anys de Contracte Inicials (sense IVA)

10 % IVA - €

TOTAL PRESSUPOST BASE LICITACIÓ - €**IMPORT DEL SERVEI DE METGES DE GUÀRDIA I PERSONAL D'INFERMERIA**

2 Anys de Contracte Inicials (sense IVA)

10 % IVA - €

TOTAL PRESSUPOST BASE LICITACIÓ - €**IMPORT DEL SERVEI DE CUINA GLOBAL:
PACIENTS, METGES DE GUÀRDIA I PERSONAL D'INFERMERIA**

2 Anys de Contracte Inicials (sense IVA) - €

10 % IVA - €

TOTAL PRESSUPOST BASE LICITACIÓ - €

Per tal de justificar l'import total de l'objecte del contracte, és necessari omplir les següents taules:

**PREU UNITARI DE LA PENSIÓ DEL SERVEI CUINA
I ALIMENTACIÓ PACIENTS:**

	Preu Unitari Pensió IVA Exclòs
Pensió Pacients:	- €

Concepte	% Àpat/Pensió	% Àpat/Pensió
Esmorzar	13,33%	- €
Dinar	43,33%	- €
Sopar	43,33%	- €
		- €

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA	UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
PACIENTS HOSPITAL DEL MAR			
Esmorzars	137.771	- €	0,00 €
Dinars	144.715	- €	0,00 €
Sopars	150.992	- €	0,00 €
Estoc Planta	-	- €	219.763,75 €
Dinars Metges Guàrdia	32.850	- €	0,00 €
Sopars Metges Guàrdia	32.850	- €	0,00 €
Ressopons personal de nit	58.400	0,50 €	29.200,00 €
Subtotal			248.963,75 €
PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS			
Cost fix del transport	12	586,23 €	7.034,76 €
Dinars	715	- €	0,00 €
Sopars	715	- €	0,00 €
Estoc Planta	-	- €	929,50 €
Dinars Metges Guàrdia	935	- €	0,00 €
Sopars Metges Guàrdia	935	- €	0,00 €
Ressopons personal de nit	2.190	0,50 €	1.095,00 €
Subtotal			9.059,26 €
PACIENTS CENTRE ESPERANÇA			
Esmorzars	14.789	- €	0,00 €
Dinars	16.540	- €	0,00 €
Sopars	15.761	- €	0,00 €
Estoc Planta	-	- €	23.953,45 €
Dinars Metges Guàrdia	1.460	- €	0,00 €
Sopars Metges Guàrdia	730	- €	0,00 €
Ressopons personal de nit	5.195	0,50 €	2.597,50 €
Subtotal			26.550,95 €

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA		UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
PACIENTS FÒRUM				
	Esmorzars	46.221	- €	0,00 €
	Dinars	46.217	- €	0,00 €
	Sopars	45.182	- €	0,00 €
	Estoc Planta	-	- €	68.653,55 €
	Dinars Metges Guàrdia	1.460	- €	0,00 €
	Sopars Metges Guàrdia	730	- €	0,00 €
	Ressopons personal de nit	10.585	0,50 €	5.292,50 €
	Subtotal			73.946,05 €
PACIENTS FORUM-INAD				
	Esmorzars	33.931	- €	0,00 €
	Dinars	30.197	- €	0,00 €
	Sopars	30.684	- €	0,00 €
	Estoc Planta	-	- €	46.358,85 €
	Subtotal			46.358,85 €
PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR				
	Cost fix del transport	12	586,23 €	7.034,76 €
	Dinars	4.164	- €	0,00 €
	Pack esmorzar setmanal	4.160	- €	0,00 €
	Estoc Planta	-	- €	6.240,00 €
	Subtotal			13.274,76 €
PACIENTS REDAN LA MINA				
	Cost fix del transport	12	586,23 €	7.034,76 €
	Estoc Planta	-	- €	88.973,04 €
	Subtotal			96.007,80 €
PACIENTS EMILI MIRA				
	Esmorzars	107.615	- €	0 €
	Dinars	107.455	- €	0 €
	Sopars	103.634	- €	0 €
	Estoc Planta	-	- €	158.730,85 €
	Dinars Metges Guàrdia	1.060	- €	0,00 €
	Sopars Metges Guàrdia	730	- €	0,00 €
	Ressopons personal de nit	12.410	0,50 €	6.205,00 €
	Subtotal			164.935,85 €
TOTAL PRESSUPOST ANUAL CUINA GLOBAL PACIENTS-PROFESSIONALS:				679.097,27 €

Els imports ombrejats, són fixos, no s'ha de donar cap preu al respecte. Tanmateix el CMPSPB no queda obligat a exhaurir el pressupost, com ja s'ha argumentat en els plecs de la licitació.

2. PERCENTATGE DE BAIXADA SOBRE ELS PREUS UNITARIS DE PRODUCTES EXTRES PER L'ESTOC DE PLANTA:

Percentatge de baixada dels preus unitaris extres per l'estoc de planta:.....%.

El percentatge (%) de baixa és sobre els preus unitaris de sortida el qual s'aplicarà linealment per a tots els productes extres d'acord amb la Taula "**Estocs de Planta**", la qual s'haurà d'adjuntar emplenada tant en format Excel com PDF.

3. PERCENTATGE DE CANON PER A LES CAFETERIES I MENJADORS LABORALS I PÚBLICS:

Percentatge de cànon global (Sobre la xifra de facturació total del negoci de les cafeteries de públic i de personal):.....%.

4. PERCENTATGE DE BAIXADA SOBRE ELS PREUS UNITARIS DE PRODUCTES PEL PERSONAL DEL CMPSB EN LES CAFETERIES I MENJADORS LABORAL I PÚBLIC:

Percentatge de baixada dels preus unitaris de productes pel personal CMPSB:.....%.

El percentatge (%) de baixa és sobre els preus unitaris de sortida el qual s'aplicarà linealment per a tots els productes pel personal del CMPSB d'acord amb la Taula "**Preus Personal CMPSB**", la qual s'haurà d'adjuntar emplenada tant en format Excel com PDF.

5. PERCENTATGE DE BAIXADA SOBRE ELS PREUS UNITARIS DEL PVP DELS ALIMENTS I PRODUCTES DE LES CAFETERIES PÚBLIC:

Percentatge de baixada dels preus unitaris del PVP dels aliments i productes de les cafeteries de públic:.....%.

El percentatge (%) de baixa és sobre els preus unitaris de sortida el qual s'aplicarà linealment per a tots els aliments i productes de les cafeteries de públic d'acord amb la Taula "**PVP Cafeteries Públic**", la qual s'haurà d'adjuntar emplenada tant en format Excel com PDF.

6. PREU UNITARI DE L'ÀPAT DE METGES DE GUÀRDIA:

	Preu Unitari Àpat Metge Guàrdia IVA Exclòs
Àpats Metges Guàrdia: Dinar i Sopar	- €

Nota important: Es considera el mateix preu per ambdós àpats: dinar i sopar.

7. JORNADES SALUDABLES I SOSTENIBLES:

Nº total de jornades proposades:

8. PRODUCTES DE NETEJA:

% de productes de neteja amb etiqueta ecològica:.....

És obligatori presentar el llistat de productes químics i les respectives fitxes tècniques que s'utilitzaran per a la neteja i desinfecció per verificar l'etiqueta.

9. A TÍTOL INFORMATIU % INCREMENT PENSIÓ HOSPITAL DEL MAR (DURANT CUINA DE TRANSICIÓ)

% percentatge d'increment sobre el cost de la pensió de l'Hospital del Mar (esmorzar + dinar + sopar), en concepte de sobrecost, si s'escau, per donar el servei de menjar de pacients des de la Cuina de Transició:

NOTA IMPORTANT:

Totes les taules es publicaran en format Excel per tal de facilitar els càlculs i/o l'escriptura pertinent. Les empreses que utilitzin aquests arxius, ho faran sota la seva responsabilitat i els hi correspon revisar que les fórmules, càlculs i/o text aplicats són correctes. Les taules que el licitador hagi d'adjuntar en la seva proposta, s'han de presentar en format Excel i PDF (signat electrònicament).

Annex II. Coordinació d'Activitats Empresarials.

En relació la prevenció de riscos laborals, l'empresa adjudicatària, abans de la formalització del contracte, haurà de contactar amb l'empresa VALIDATE NETWORK, S.L. en el següent correu electrònic: doc@validate.es, per tal d'aportar tota la documentació necessària per iniciar els treballs, objecte del contracte.

Seguidament s'adjunta:

- Model de carta de coordinació amb VALIDATE.
- Relació de la documentació mínima exigida pel CMPSB i a proporcionar a VALIDATE.

**COMUNICAT A LES CONTRACTES, SUBCONTRACTES I
AUTÒNOMS
QUE DESENVOLUPEN ACTIVITATS O SERVEIS A LES
INSTAL·LACIONS DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE
BARCELONA.**

El Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona (CMPSB), segons estableix l'art. 10 del RD 171/2004, té el deure de vigilar el compliment de la normativa en prevenció de riscos laborals per part de les empreses contractistes, subcontractistes i autònoms que desenvolupin activitats en els seus centres de treball. Abans de l'inici de qualsevol activitat s'ha d'exigir que aquestes acreditin documentalment el compliment.

El CMPSB pretén aconseguir una millora dels sistemes de gestió de la prevenció i una major implantació de la cultura preventiva que tingui repercussió real en la seguretat i salut dels treballadors propis i externs.

Amb la intenció de complir amb els objectius en matèria de coordinació i tenint en compte l'esforç necessari, tant material com humà, que es requereix per controlar el flux de documentació, el CMPSB, **ha implantat una plataforma externa per a la gestió de l'intercanvi d'informació i documentació**, amb la finalitat d'aconseguir un compliment eficaç, de manera sistemàtica i continuada, dels requisits exigits per la llei. La nova gestió de la informació i del compliment documental servirà perquè les empreses concurrents mantinguin els requisits demanats des del CMPSB.

La plataforma externa és la de l'empresa VALIDATE, que serà l'**interlocutor** del CMPSB en l'intercanvi de documentació amb totes les empreses i autònoms que hagin de desenvolupar activitats o serveis que suposen concurrència en els centres de treball del CMPSB.

Les contractes, subcontractes i autònoms, rebran de VALIDATE la informació i els requisits exigits pel CMPSB en matèria de coordinació i oferiran i pujaran a la plataforma de VALIDATE la informació i còpies dels documents exigits abans d'iniciar el desenvolupament de les activitats.

Per a les contractes, subcontractes i autònoms que a la data ja es troben prestant els seus serveis en el CMPSB i continuen amb el desenvolupament de les seves activitats, caldrà que es posin en contacte amb VALIDATE per complir amb els requisits exigits abans de 15 dies naturals a comptar des de la data d'enviament d'aquest escrit.

Les despeses de gestió que hauran d'assumir contractes, subcontractes i autònoms es concreten en:

Per a contractes de llarga durada:

- Una **única quota anual de 49 €** per cada treballador que hagin d'incorporar al sistema de control i gestió d'intercanvi documental de Validate.

Per a contractes de curta durada:

- Segons el temps del servei de la contracta hi ha dos trams a escollir si així ho estimen convenient (substitueixen a la quota de 49 € / any / treballador):
 - Gestió documental continuada de 30 dies a 34 € per treballador.
 - Gestió documental continuada per un període màxim de 48 hores a 19 € per treballador.

Per tot l'anterior, cal que la seva empresa es posi en contacte amb VALIDATE (doc@validate.es) i li faci arribar la següent informació:

- Nom, domicili i CIF de l'empresa.
- Nom i correu electrònic de l'interlocutor amb VALIDATE.
- Relació de treballadors que s'han de donar d'alta al sistema indicant els centres de treball als quals van o poden acudir.

VALIDATE els farà arribar el contracte de servei, i un cop establerta la relació contractual:

- Rebran de VALIDATE la informació i documents que el CMPSB ha fer-li arribar en concepte d'empresa externa.
- Rebran de VALIDATE els requisits exigits pel CMPSB per accedir als diferents centres de treball.
- Pujaran a l'aplicació web subministrada per VALIDATE els documents exigits per CMPSB.
- VALIDATE confirmarà que els documents compleixen amb els requisits marcats per CMPSB i els aprovarà o rebutjarà segons correspongui.
- VALIDATE els avisarà d'aquells documents que hagin de renovar.

Signat:

Signat:

Elisabet Izquierdo i Asensio
Directora de SSGGIl CMPSB.

Jose M^a Ramada Rodilla
Cap del Servei de Salut Laboral CMPSB

RELACIÓ DE LA DOCUMENTACIÓ MÍNIMA EXIGIDA PEL CMPSB I A PROPORCIONAR A VALIDATE

- ✓ **Certificat d'Aptitud Mèdica dels treballadors** segons els treballs que realitzaran a les instal·lacions del CMPSB. (Treballs en alçada, manipulació de càrregues, moviments repetitius, postures forçades, PVD, etc.)
- ✓ **Certificat de la Formació en PRL** (per cada treballador) sobre els regs específics de les activitats de l'empresa segons article 19 de la LPRL. Emès per Entitat acreditada o signat per Tècnic de PRL.
- ✓ **Mútua d'Accidents de Treball i Malalties Professionals.** Còpia del contracte més el rebut de l'annualitat vigent, o certificat de la Mútua conforme l'empresa té subscrit el servei.
- ✓ **Recurs Preventiu.** Declaració que especifiqui el nom de la persona designada / assignada com a coordinador / a o com a recurs preventiu.
- ✓ **Recurs Preventiu Justificant de la formació específica** del treballador designat com a recurs preventiu.
- ✓ **Relació dels treballadors** que realitzaran treballs en les instal·lacions del CMPSB.
- ✓ **Còpia dels últims TC-2**, en cas de personal pertanyent a un altre país s'adjuntés documentació acreditativa.
- ✓ Informació als treballadors, **Justificant de recepció de la informació** (signada per cada treballador) dels documents següents:
 - "Fitxa informativa de Riscos, mesures preventives i pautes d'actuació en cas d'emergència".
 - "Coordinació d'activitats preventives. Informació a les empreses: Mesures i actuacions en cas d'emergència "document annex als Plans d'Autoprotecció de cada un dels centres de treball del CMPSB, proporcionada pel CMPSB.
- ✓ **Còpia DNI o document acreditatiu** d'identitat, els treballadors que hagin d'accedir a les nostres instal·lacions.
- ✓ **Còpia vigent del TC-2**, on figurin els treballadors que van a realitzar els treballs en les nostres instal·lacions, en cas de personal pertanyent a un altre país s'adjuntés documentació acreditativa.
- ✓ **Còpia d'una acta de reunió del comitè de seguretat i salut**, en cas de disposar-ne.
- ✓ Si en el seu treball ha d'utilitzar carretó, plataforma elevadora, gòndola, etc. s'haurà de **lliurar certificat de formació específic per a ús d'equips.**
- ✓ Si en el seu treball han d'utilitzar productes químics (gasos i / o líquids) s'haurà de **lliurar el nom dels productes químics utilitzats i la seva FDS. La FDS** dels productes químics sempre estarà disponible i a l'abast dels treballadors.
- ✓ **Relació dels equips de treball** a utilitzar en els centres del CMPSB.
- ✓ **Declaració signada** de disposar l'adaptació al R.D. 1215/1995 de totes les màquines i equips anteriors al gener a 1995.
- ✓ **Declaració CE de conformitat de cadascuna de les màquines i / o equips de treball** utilitzats en els centres del CMPSB.
- ✓ **Pla de revisió i manteniment** en funció de les característiques de cada equip deixant constància documental del seu compliment.
- ✓ **Declaració signada que els equips de treball i / o màquines estan en les adequades condicions d'ús**, els usuaris tenen **formació teòric / practica en el seu ús** i els treballadors tenen **autorització d'ús dels equips.**
- ✓ Amb caràcter mensual: **Registre Investigació d'accidents.**

Per a empreses com ara l'empresa de Neteja, la de Manteniment o la que porta la Cuina, és indispensable assegurar la correcta immunització dels treballadors en diferents aspectes i assegurar protecció enfront de les següents malalties:

- Xarampió
- Rubèola
- Parotiditis varicel·la
- Hepatitis B.

Els treballadors de l'empresa de manteniment, a més:

- Certificat de correcta immunització front tètanus.

També per a contractacions d'obres, cal més documentació com:

- Estudi de Seguretat.

Per a la contractació del control de plagues:

- Carnet de manipulador productes fitosanitaris.

Per a les empreses de restauració:

- Carnet manipulador aliments.