

**Nota aclaratoria: En caso de duda o contradicción entre el original en catalán y la versión en castellano de este documento prevalecerá la versión en catalán.**

**MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN DE LA GESTIÓN ÍNTEGRA DE LOS SERVICIOS DE COCINA Y ALIMENTACIÓN DE LOS CENTROS DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA.**

---

La Sra. Elisabet Izquierdo i Asensio, directora de Servicios Generales e Infraestructuras del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona (CMPSB) propone que se incoe un expediente para la contratación del siguiente servicio:

**1. Centro y/o servicio donde va dirigido:**

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

**2. Objeto del contrato y motivación de la necesidad a cubrir:**

El presente contrato tiene por objeto la gestión íntegra de los servicios de cocina y alimentación de los centros del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona, que incluye:

- Servicio de cocina y alimentación de pacientes.
- Servicio de cocina y alimentación para los médicos de guardia y personal de enfermería.
- Servicio de explotación de las cafeterías y comedores laborales y públicos.

Este servicio es fundamental para cubrir la necesidad de alimentación y garantizar que los alimentos que se proporcionan a los pacientes, al personal sanitario y a los usuarios cumplan con los estándares de calidad, seguridad alimentaria y adaptación a las necesidades específicas de cada grupo. La finalidad última es asegurar que la alimentación sea no sólo nutritiva y equilibrada, sino también segura, saludable y adecuada a las condiciones sanitarias y de salud que exige un entorno hospitalario, de acuerdo con lo previsto en la Resolución EMT/1710/2022, de 2 de junio, por la que se da publicidad al Acuerdo de Gobierno de 31 de mayo de 2022, de medidas en relación con los contratos públicos de suministro de productos alimentarios, de concesión de servicios que incorporen prestación de servicios alimentarios, y de servicios de comedores colectivos, a la Ley 3/2020, de 11 de marzo, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentarios y a la Guía de ambientalización de comedores colectivos de la Generalidad de Cataluña.

Por otro lado, este procedimiento también permitirá optimizar los recursos disponibles, tanto humanos como materiales, asegurando que se utilicen de manera eficiente y sostenible. Su implementación facilitará la continuidad del servicio de cocina, evitando posibles interrupciones o deficiencias que puedan afectar a la calidad de la alimentación y, en consecuencia, la salud y el bienestar de los pacientes y del personal hospitalario. Asimismo, garantizará que las condiciones establecidas respondan a las exigencias sanitarias, de calidad y de seguridad que requiere un entorno hospitalario, donde el cuidado y la prevención son prioritarias.

En definitiva, este procedimiento busca asegurar que el servicio de cocina sea gestionado de manera eficiente, transparente y responsable, contribuyendo a la mejora continua de la calidad asistencial y a la satisfacción de todas las personas que forman parte del entorno hospitalario. Su correcta implementación es clave para garantizar que la alimentación que se proporciona sea

un elemento más del cuidado integral de los pacientes y un apoyo fundamental para la labor del personal sanitario.

Por gestión íntegra de los servicios de cocina y alimentación se entenderá:

- La compra, recepción y almacenamiento de las materias primas necesarias.
- La manipulación, elaboración y/o cocinado, en las cocinas existentes en cada centro, de las materias primas oportunas para la confección de los menús previstos.
- La participación, junto con la dirección de los centros, en la planificación de menús.
- La limpieza, desinfección y mantenimiento de los espacios, de los equipamientos, de los útiles y de todos los locales que están debajo del presente contrato (cocinas, cafeterías, comedores, almacenes, otros).
- La compra de los utillajes y útiles necesarios para la buena prestación del servicio.
- Todas aquellas particularidades que se especifican en el Plec de prescripciones técnicas.

La alimentación de los pacientes constituye parte de su tratamiento y por ello son exigibles al adjudicatario que resulte de esta licitación un mínimo de condiciones que aseguren, no sólo la cantidad de alimentos a servir, sino la calidad de los mismos, la presentación, la uniformidad en la elaboración, la aportación calórica necesaria, la variedad de artículos y menús y las garantías higiénicas y sanitarias reglamentarias.

Dicho objeto corresponde a los siguientes códigos de la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión 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*".

Dado que el Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona no dispone de suficientes recursos humanos y materiales especializados para poder cubrir las necesidades objeto de la contratación anteriormente descrita, y no resulta conveniente una ampliación de los recursos existentes, se propone la contratación de este servicio mediante una empresa externa.

### **3. Lotes:**

No, dada la naturaleza y características del contrato, no resulta adecuada la división en lotes.

En el establecimiento del objeto del contrato, la LCSP establece el criterio general de división en lotes, siempre que el objeto o la naturaleza del contrato lo permitan. En este sentido, considera como motivos válidos para no dividir el objeto del contrato en varios lotes, entre otros, aquellos que tienen que ver con la dificultad que esta división representa para la correcta ejecución del contrato y la coordinación de las diversas prestaciones.

Seguidamente, se argumentan los principales motivos que, en conjunto, justifican que el contrato se adjudique de forma global.

#### Coordinación y control de calidad del servicio

En primer lugar, la experiencia en el seguimiento de la ejecución del servicio de gestión íntegra de cocina y alimentación de los centros del CMPSB a través de un único contrato ha

demostrado disponer de flexibilidad a la hora de suplir al personal frente a cualquier incidencia: baja, absentismo, formación, vacaciones, etc., dado que se facilita que la empresa contratista pueda disponer de una bolsa de personal formado con los conocimientos homogéneos de las tareas propias del contrato y con independencia del centro en el que trabajen. Este hecho es de vital importancia pues, en caso contrario, podría representar un riesgo relevante para la seguridad en la ejecución de las tareas, tanto para garantizar que no se producirán descubiertos, como para garantizar que se utilizarán siempre los mismos protocolos y métodos en la ejecución de los diferentes trabajos por parte de los trabajadores, tanto si son trabajadores que provienen de la bolsa de trabajo como de la movilidad entre centros.

En este sentido, el conocimiento de los protocolos de trabajo, elaborados de manera homogénea para todos los dispositivos, se ha considerado un elemento crítico de este contrato para la garantía de la calidad y seguridad del servicio. Tanto es así que se debe considerar que los destinatarios principales de los servicios son personas (pacientes) hospitalizados, en situación de vulnerabilidad por su estado de salud.

La aplicación de los criterios de control y supervisión y de gestión y seguimiento de la calidad por parte de los responsables de la empresa externa son una parte muy importante para la correcta consecución de los objetivos del servicio objeto del contrato, y es imprescindible que en todos los centros del CMPSB se realicen de la misma forma, con la misma metodología, utilizando los mismos formularios de control y seguimiento de analíticas, los mismos criterios para la realización de encuestas, etc. Si el contrato se divide en lots y se dispone de diferentes proveedores, a pesar de que la base del servicio sea la referida a los Pliegos, será inevitable que cada responsable de la empresa contratista externa aplique sus propias particularidades e, inevitablemente, habrá diferencias entre centros, y se dificultará de una manera muy significativa las tareas de seguimiento, control y coordinación que debe realizar el responsable del contrato.

Hay que tener en cuenta que la estructura del CMPSB para realizar el seguimiento de la ejecución del contrato es única para todos los centros, bajo la responsabilidad de la persona responsable de Hostelería del CMPSB, y dentro del marco establecido por el Comité de Seguridad y Salud. De cara a esta única coordinación comouna a todos los centros, teniendo en cuenta la estructura interna existente en el CMPSB, se ha considerado necesaria una interlocución única con la empresa o empresas contratistas. Modelos de coordinación entre contratistas de varios lotes con una interlocución única parecen inviables en la práctica, siendo sustituible por la concurrencia a la licitación en Unión Temporal de Empresas.

El objeto del contrato incluye también la realización de los servicios de bar-cafetería abierto al público y paralos trabajadores. En una parte significativa, los recursos destinados a esta actividad (espacios de la propia cocina, almacén, equipamiento, etc.) son compartidos con las actividades de cocina para el servicio de menús para pacientes. Por tanto, por la naturaleza de la actividad, la convivencia de actividades de diversas empresas en los mismos espacios es totalmente inviable o supondría una labor de coordinación en materia de riesgos laborales del todo desproporcionada por la capacidad de la estructura del CMPSB y por el alcance de esta parte del contrato respecto del total de las prestaciones que en són objeto.

#### Otros motivos técnico-organizativos y económicos

- Más coste de supervisión por parte del personal propio del CMPSB.
- Más costes indirectos de personal de supervisión y gestión por parte de las empresas externas, dado que no se podrien crear sinergias al compartir recursos entre centros.
- Más costes indirectos, dado que no se podrían aprovechar economías de escala en cuanto a recursos formativos espejismos asociados al contrato, ni en cuanto a optimización de bolsas de horas para cubrir bajas o absentismos.

#### **4. Duración prevista del contrato:**

La duración prevista del contrato será de 2 años, desde su formalización (prevista para el 1 de enero de 2026), con posibilidad de prorrogarlo 3 años más.

Esta duración se ha determinado teniendo en cuenta la naturaleza de la prestación, de acuerdo con el art. 29.1 de la LCSP, con el fin de permitir dar cumplimiento a las metas y objetivos que se describen en el apartado 2 de esta memoria.

## **5. Valor estimado del contrato:**

El cálculo del valor estimado incluye, además de los costes derivados de la ejecución del objeto del contrato, el importe previsto para las prórrogas y modificaciones, de acuerdo con lo indicado seguidamente.

El valor estimado del contrato es la suma de los valores estimados de contrato de los siguientes ítems:

### **A. SERVICIO DE COCINA GLOBAL:**

- Servicio de Cocina de Pacientes.
- Servicio de Cocina de los Médicos de Guardia y Personal de Enfermería.

### **B. SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES Y PÚBLICO.**

Estos valores son los siguientes:

## **A. VALOR ESTIMADO DEL SERVICIO DE COCINA GLOBAL:**

### **VALOR ESTIMADO DEL SERVICIO DE COCINA DE PACIENTES:**

Importe Licitación 2 años iniciales (sin IVA)	11.707.985,54 €
Importe Prórroga 3 años (sin IVA)	17.561.978,31 €
Posible contratación de más servicio por procedimiento negociado sin publicidad (IVA excluido)*	2.196.288,53 €
Modificaciones hasta un 20% del importe de licitación (sin IVA)	2.341.597,11 €
<b>Valor estimado del Servicio de cocina de pacientes:</b>	<b>33.807.849,49 €</b>

### **VALOR ESTIMADO DEL SERVICIO DE MÉDICOS DE GUARDIA Y PERSONAL DE ENFERMERÍA:**

Importe Licitación 2 años iniciales (sin IVA)	826.180,00 €
Importe Prórroga 3 años (sin IVA)	1.239.270,00 €
Modificaciones hasta un 20% del importe de licitación (sin IVA)	165.236,00 €
<b>Valor estimado del Servicio de médicos de guardia</b>	<b>2.230.686,00 €</b>

**VALOR ESTIMADO DEL SERVICIO DE COCINA GLOBAL: PACIENTES, MÉDICOS DE GUARDIA Y PERSONAL DE ENFERMERÍA**

Importe Licitación 2 años iniciales (sin IVA)	12.534.165,54 €
Importe Prórroga 3 años (sin IVA)	18.801.248,31 €
Posible ampliación por procedimiento negociado sin publicidad (IVA excluido)	2.196.288,53 €
Modificaciones hasta un 20% del importe de licitación (sin IVA)	2.506.833,11 €
<b>Valor estimado del Servicio cocina global: pacientes + médicos de guardia</b>	<b>36.038.535,49 €</b>

(\*) Esta posible contratación de más servicios por PNSP también incluye el servicio de cocina de médicos de guardia y personal de enfermería.

**B. VALOR ESTIMADO DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES Y PÚBLICO:**

El Valor Estimado del uso del servicio de explotación de las cafeterías y comedores laborales y público, se ha considerado a partir de la estimación de cifra anual de ventas de cada uno de estos espacios y su valor es el siguiente:

**VALOR ESTIMADO DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES Y PÚBLICO:**

Importe servicio explotación cafeterías y comedores 2 años iniciales (IVA excluido)	494.270,48 €
Importe servicio explotación cafeterías y comedores 3 años prórroga (IVA excluido)	746.522,88 €
<b>Valor estimado del Servicio de explotación de cafeterías y comedores laborales y de público:</b>	<b>1.240.793,37 €</b>

Por lo tanto:

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 €
<b>VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE</b>	<b>37.279.328,85 €</b>

En cuanto la posible contratación de más servicios, ésta se encuentra definida en el pliego de prescripciones técnicas, se ha valorado en 2.196.288,53 € (IVA excluido), habiéndose incorporado en el cálculo del VEC, y se ha previsto tramitarla por procedimiento negociado sin publicidad, en virtud del art. 168 letra e) de la LCSP con la empresa adjudicataria.

**6. Presupuesto base de licitación:**

Se entiende por presupuesto base de licitación el límite máximo de gasto que, en virtud del contrato, puede comprometer el órgano de contratación, incluido el Impuesto del Valor Añadido.

Teniendo en cuenta que el presupuesto de licitación debe ser adecuado a los precios de mercado, debiendo tener en consideración los costes directos e indirectos y otros eventuales

gastos calculados para su determinación, se fija el siguiente presupuesto de licitación.

El presupuesto base de licitación del contrato es la suma de los presupuestos base de licitación de los siguientes ítems:

SERVICIO DE COCINA GLOBAL:

- Servicio de Cocina de Pacientes.
- Servicio de Cocina de los Médicos de Guardia y Personal de Enfermería.

Estos valores son los siguientes:

**PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA DE PACIENTES**

2 Años de Contrato Iniciales (sin IVA)	11.707.985,54 €
10 % IVA	1.170.798,55 €
<b>TOTAL PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN</b>	<b>12.878.784,09 €</b>

**PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE MÉDICOS DE GUARDIA Y PERSONAL DE ENFERMERÍA**

2 Años de Contrato Iniciales (sin IVA)	826.180,00 €
10 % IVA	82.618,00 €
<b>TOTAL PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN</b>	<b>908.798,00 €</b>

**PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN DEL SERVICIO DE COCINA GLOBAL: PACIENTES, MÉDICOS DE GUARDIA Y PERSONAL DE ENFERMERÍA**

2 Años de Contrato Iniciales (sin IVA)	12.534.165,54 €
10 % IVA	1.253.416,55 €
<b>TOTAL PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN</b>	<b>13.787.582,09 €</b>

El desglose del presupuesto base de licitación del servicio de cocina de pacientes, por anualidades y por centros del CMPSB, es el siguiente:

Centres	Mesos:		Total IVA Inclòs 2 Anys
	12 2026	12 2027	
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 €
	<b>6.439.392,05 €</b>	<b>6.439.392,05 €</b>	<b>12.878.784,09 €</b>

El desglose del presupuesto base de licitación del servicio de cocina de médicos de guardia y personal de enfermería, por anualidades y por centros del CMPSB, es el siguiente:

	Mesos: Anualitats:	12 2026	12 2027	24
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 €	
	<b>454.399,00 €</b>	<b>454.399,00 €</b>	<b>908.798,00 €</b>	

El desglose del presupuesto base de licitación, por anualidades y por centros del CMPSB, es el siguiente:

	Mesos: Anualitats:	12 2026	12 2027	24
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 €	
	<b>6.893.791,05 €</b>	<b>6.893.791,05 €</b>	<b>13.787.582,09 €</b>	

Hay que tener en cuenta la naturaleza mixta del contrato, que incluye el servicio s de cocina global (servicio de cocina y alimentación de pacientes, médicos de guardia y personal de enfermería) y la concesión de servicios de explotación de las cafeterías y comedores laborales y de público. Se considera que el peso principal del contrato corresponde a los servicios.

## 7. Justificación del precio licitación

En la determinación del precio de licitación se ha tenido en cuenta el histórico de comidas servidas en los centros del CMPSB y los precios de mercado, donde se consideran incluidos tanto los costes directos, como los indirectos, desde sueldos, incrementos de convenio, costes de suministros, maquinaria y productos y otros eventuales gastos derivados de la ejecución del contrato.

En base a las consideraciones anteriores, a continuación se presenta el análisis detallado para justificar partida a partida, los totales anuales de cada uno de los Centros.

Seguidamente, también se justifica el canon del servicio de explotación de las cafeterías de personal y público, dado que forma parte del contrato objeto de la licitación.

A. Presupuesto anual base de licitación del servicio de cocina de global:

En la siguiente tabla se recoge el desglose de los precios unitarios por cada comida y el número total de unidades de comidas estimadas, en base al año 2024:

<b>CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA</b>	<b>UNITATS ANUALS</b>	<b>PREU UNITARI IVA EXCLÒS</b>	<b>TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS</b>
<b>PACIENTS HOSPITAL DEL MAR</b>			
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			<b>2.775.101,25 €</b>
<b>PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS</b>			
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			<b>27.704,26 €</b>
<b>PACIENTS CENTRE ESPERANÇA</b>			
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			<b>277.035,45 €</b>



CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA		UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
<b>PACIENTS FÒRUM</b>				
	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			<b>771.431,55 €</b>
<b>PACIENTS FORUM-INAD</b>				
	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			<b>509.947,35 €</b>
<b>PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR</b>				
	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			<b>48.660,76 €</b>
<b>PACIENTS REDAN LA MINA</b>				
	Cost fix del transport	12	586,23 €	7.034,76 €
	Estoc Planta	59.315	1,50 €	88.973,04 €
	Subtotal			<b>96.007,80 €</b>
<b>PACIENTS EMILI MIRA</b>				
	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			<b>1.761.194 €</b>
<b>TOTAL FACTURACIÓ ANUAL:</b>				<b>6.267.082,77 €</b>

A partir de la tabla anterior, queda constancia de que la pensión se contabilizará por el número real de comidas servidas y por el precio unitario de cada comida.

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 €
		<b>15,00 €</b>

El servicio de cocina y alimentación de pacientes, médicos de guardia y personal de enfermería, se estructura económicamente en base a un precio unitario €/dieta que deberá ser suficiente para sufragar los gastos directos/indirectos y garantizar los márgenes de beneficio que el licitador tenga intención de obtener por la prestación del servicio.

Estos precios unitarios corresponden a precios de mercado obtenidos a partir del análisis de licitaciones recientemente publicadas donde se ha observado lo siguiente:

Los precios del conjunto de las comidas oscilan entre 14,60 € y 16,00 € y las proporciones de cada una de las comidas se mueven entre los porcentajes de la tabla siguiente:

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

Los precios considerados en la presente licitación están entre estos márgenes y son los siguientes:

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

El importe del stock de plantas para cada uno de los centros, se ha considerado como una bolsa de importe fijo (no sujeto a baja), ya que responde a una cantidad que deberá facturarse en base a los alimentos realmente suministrados, de acuerdo a la tabla de precios unitarios presentada por el adjudicatario.

Respecto a la estimación del importe del stock de plantas, en base a los consumos de los diferentes tipos de alimentos pactados con los servicios asistenciales de las diferentes unidades,

se ha calculado un importe medio, a efectos de calcular el presupuesto licitación, el cual se muestra en la tabla siguiente:

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

La pensión de los médicos de guardia y del personal de enfermería se contabilizará por el número real de comidas servidas y por el precio unitario de cada comida.

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 €

El importe del resopón de enfermería para cada uno de los centros, se ha considerado como una bolsa de importe fijo (no sujeto a baja), es decir, se deberá facturar en base a los alimentos realmente suministrados y de acuerdo al importe unitario de 0,50€ (IVA excluido).

De conformidad con el art. 100 de la LCSP el presupuesto base de licitación incluye el límite máximo de gasto que el CMPSB puede comprometer. El CMPSB asumirá el pago del número de dietas por pacientes, stocks de planta, médicos de guardia y personal de enfermería efectivamente suministrados. Por lo tanto, el CMPSB no queda obligado a agotar el presupuesto de número de dietas, comidas y productos extras, ya que deriva de una estimación basada en

consumo de años anteriores. El consumo estimado se facilita a efectos de que los licitadores puedan calcular sus ofertas, sin que ello suponga garantizar ningún volumen de negocio.

**B. SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES Y PÚBLICO:**

El canon será un importe global por el total de las cafeterías de todos los centros, aunque se presenta el desglosado por centros por exigencias de la repercusión en la contabilidad interna del CMPSB, pero a efectos de la explotación del negocio debe verse como un canon global sobre la cifra de ventas del conjunto de todas las cafeterías.

Sobre la cifra de facturación total del negocio de las cafeterías de público y de personal, se pedirá un porcentaje (%) mínimo en concepto de canon y se valorará que se pueda dar un % superior. Para las cafeterías de todos los centros, se exigirá la presentación de la cuenta de explotación del negocio. La verificación del importe deberá ser firmado y auditado por la empresa auditora que tenga contratada la empresa adjudicataria.

El canon, independientemente de la cifra de facturación y del % adjudicado, como mínimo siempre deberá cubrir el coste total del alquiler del local de la cafetería del Hospital del Mar incluyendo el IVA. Este alquiler es el que la empresa propietaria del local (BSM) le aplica al CMPSB. Dado que el actual contrato tiene vencimiento en diciembre de 2026, se ha considerado un incremento del 1,5% para el año 2027 y siguientes para prever la actualización del precio en la renovación del contrato. El importe del alquiler a cubrir por el primer año de contrato es de 227.429,35 € (IVA excluido).

Para el resto de Centros no se repercute ningún coste de alquiler pues los espacios son propios del Consorci Mar Parc de Salut.

A nivel informativo, las ventas anuales de las cafeterías durante el año 2024 se recogen en el siguiente cuadro:

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

Este valor de ventas del conjunto de las cafeterías y comedores laborales y público, es el que se ha considerado para fijar el valor estimado de los dos años iniciales de contrato para esta parte de Concesión de servicio.

Considerando este valor de las ventas, el porcentaje del alquiler de la cafetería del Hospital del Mar representa un 11,07%. Dado que el CMPSB pretende no sólo cubrir este precio de alquiler sino que también obtener un margen adicional, el canon mínimo a cubrir se establece de acuerdo a la siguiente tabla:

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 €
<b>TOTAL CÀNON CMPSB:</b>	<b>245.429,52 €</b>	<b>248.840,96 €</b>	<b>494.270,48 €</b>

Es decir, el porcentaje mínimo de canon sobre las ventas que el adjudicatario debe ofrecer será del 11,94%. Se valorará el incremento de este porcentaje de acuerdo al baremo.

Para facilitar la gestión de la facturación del canon, al inicio del contrato se hará un cálculo del importe mensual estimado, y cada trimestre se pedirá la cifra real de negocio y del margen bruto y se hará la regularización que corresponda.

#### 8. Viabilidad económica del servicio objeto del contrato.

La viabilidad económica del servicio objeto del contrato, se justifica a partir de la cuenta de explotación del negocio que es la siguiente:

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
<b>PACIENTS HOSPITAL DEL MAR</b>					
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		<b>1.028.213,64 €</b>			<b>2.775.101,25 €</b>
<b>PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS</b>					
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		<b>9.037,50 €</b>			<b>27.704,26 €</b>
<b>PACIENTS CENTRE ESPERANÇA</b>					
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		<b>99.373,56 €</b>			<b>277.035,45 €</b>

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
<b>PACIENTS FÒRUM</b>					
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 €
Ressoons personal de nit	0,34 €	3.598,90 €	10.585	0,50 €	5.292,50 €
Subtotal		<b>272.745,70 €</b>			<b>771.431,55 €</b>
<b>PACIENTS FORUM-INAD</b>					
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		<b>173.108,22 €</b>			<b>509.947,35 €</b>
<b>PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR</b>					
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		<b>15.650,20 €</b>			<b>48.660,76 €</b>
<b>PACIENTS REDAN LA MINA</b>					
Cost fix del transport			12	586,23 €	7.034,76 €
Estoc Planta	70%	62.281,13 €	59.315	1,50 €	88.973,04 €
Subtotal		<b>62.281,13 €</b>			<b>96.007,80 €</b>
<b>PACIENTS EMILI MIRA</b>					
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 €
Ressoons personal de nit	0,34 €	4.219,40 €	12.410	0,50 €	6.205,00 €
Subtotal		<b>618.366,65 €</b>			<b>1.761.194 €</b>
<b>TOTAL COST MATÈRIA PRIMA CUINA PACIENTS I PROFESSIONALS:</b>	<b>36,36%</b>	<b>2.278.776,58 €</b>	<b>TOTAL FACTURACIÓ ANUAL CUINA PACIENTS-PROFESSIONALS:</b>		<b>6.267.082,77 €</b>
<b>TOTAL ANUAL MATÈRIA PRIMA DE CAFETERIES:</b>	<b>35,00%</b>	<b>719.267,97 €</b>	<b>TOTAL FACTURACIÓ ANUAL DE CAFETERIES:</b>		<b>2.055.051,35 €</b>
<b>TOTAL ANUAL MATÈRIA PRIMA CONTRACTE:</b>	<b>36,02%</b>	<b>2.998.044,55 €</b>	<b>INGRESSOS ANUALS CONTRACTE:</b>		<b>8.322.134,12 €</b>

DESPESES TOTALES ANUALES CONTRACTE	
<b>1. MATÈRIA PRIMA</b>	
Total Matèria Prima Cuina pacients, metges guàrdia:	2.278.776,58 €
Total Matèria Prima Venda Cafeteries:	719.267,97 €
<b>Total Matèria Prima:</b>	<b>2.998.044,55 €</b>
<b>2. COST DE PERSONAL</b>	
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 €
<b>Total Cost Personal:</b>	<b>3.726.552,46 €</b>
<b>3. ALTRES COSTOS</b>	
SERVEIS GENERALS (VAIXELLA, MANTENIMENT, INFORMÀTICA,...): 2%	166.442,68 €
CANON SERVEI DE CAFETERIES	245.429,52 €
CONSUMS ENERGÈTICS MAR + CAEM	82.266,25 €
<b>Total altres costos:</b>	<b>494.138,45 €</b>
<b>SUBTOTAL 1+2+3</b>	<b>7.218.735,46 €</b>
<b>4. COST ESTRUCTURA D'EMPRESA (6% s/ingressos)</b>	<b>499.328,05 €</b>
<b>TOTAL DESPESES ANUALES CONTRACTE:</b>	<b>7.718.063,51 €</b>

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

En cuanto los cálculos realizados en la cuenta de explotación pasamos a detallar los siguientes:

- Respecto a los ingresos anuales del contrato:
  - El importe anual de las cafeterías es la cifra del año 2024 que ha facilitado el actual adjudicatario. El desglose de las ventas por centro del CMPSB es el indicado en anterior apartado 7.
  - El resto de ingresos del negocio también han quedado justificados en el anterior punto 7.
- Respecto a los costes anuales del contrato:
  - La materia prima de la cocina de pacientes y profesionales, globalmente representa un 36,36% sobre su cifra de ingreso. La materia prima del stock de plantas representa un gasto del 70% del importe de facturado por este concepto y tanto esta partida como el resto han quedado justificadas en el anterior punto 7.
  - Para la materia prima de las cafeterías se ha considerado que globalmente tienen un coste aproximado del 36% de las ventas.
  - En cuanto al coste de personal:
    - El importe del Salario Bruto Anual es el facilitado por el actual adjudicatario a fecha de junio de este año (según el correspondiente anexo adjunto al PPT).
    - Por el importe del absentismo, de acuerdo con la información del actual contrato y los datos del sector, se ha considerado un 8%.
    - Las vacaciones se suplen en un 75%.
    - Se ha estimado un incremento del convenio del sector (\*) del 2,5%.
    - Se han considerado unos costes fijos para uniformidad y EPIS.

- Respecto al apartado de otros costes:
  - Se ha considerado un coste del 2% sobre los ingresos totales para cubrir gastos de mantenimiento, reposición de vajillas, informática, etc...
  - En cuanto al canon de las cafeterías, es el importe que se ha argumentado en el anterior punto 7 B), y los consumos energéticos de las cafeterías son los facilitados por el actual adjudicatario.
- El coste de estructura se ha estimado en un 6% respecto a los ingresos.

(\*) *El convenio del sector aplicable es el siguiente:*

*Nombre completo: Convenio colectivo estatal de restauración colectiva.*

*Código: 99100165012016.*

*Ámbito: Estatal, pero aplicable en Cataluña si no hay convenio autonómico específico.*

*Sectores cubiertos: Empresas que prestan servicios de restauración en colectividades (escuelas, hospitales, empresas, etc.).*

*Aplicación: A personal de cocina, servicio, limpieza y logística contratado por empresas adjudicatarias.*

En este punto se obtiene que el beneficio antes intereses, impuestos, depreciación y amortización es de un 7,26% (604.070,61 €) sobre la cifra de ingresos totales.

A continuación se han estimado las siguientes amortizaciones anuales considerando que las inversiones pertinentes deben amortizarse a lo largo de los posibles 5 años de contrato:

- Las amortizaciones iniciales del contrato, son las que quedarán pendientes a la fecha del inicio prevista del nuevo contrato (01-01-2026). El importe considerado corresponde al valor del mes de enero de 2026 de la tabla de amortizaciones vigente.
- También se ha considerado amortizar una inversión a cargo del nuevo adjudicatario por un importe de 200.000,00 € para realizar las inversiones necesarias en el inicio del contrato. Las mismas deberán especificarse cualitativamente en el Sobre núm. 2 y económicamente en el sobre núm.3.

Así finalmente el BAI anual del negocio es del 5,65% el que justifica correctamente la viabilidad global del servicio objeto del contrato.

## **9. Procedimiento que se propone utilizar:**

Procedimiento Abierto, sujeto a regularización armonizada (PORH), según el artículo 21 de la LCSP, ya que la cuantía de su VEC es superior al umbral de 221.000,00 € indicado en el citado artículo y modificado según Orden HFP/1352/2023, de 15 de diciembre.

## **10. Tramitación:**

Vía ordinaria.

## **11. Clasificación**

Art. 77 LCSP.

De acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 773/2015, de 28 de agosto, por el que se modifican determinados preceptos del Reglamento General de la Ley de Contratos de las



Administraciones Públicas, aprobado por el Real Decreto 1098/2001, de 12 de octubre, para ser adjudicatario del presente contrato no es necesario estar en posesión de clasificación empresarial alguna.

Así también queda recogido en el art. 77.1 b) de la LCSP, en el que se indica que para los contratos de servicios no será exigible la clasificación del empresario.

De acuerdo con lo previsto en el artículo 77.1 b) de la LCSP, alternativamente, en caso de disponer de clasificación en los términos establecidos en el Real Decreto 773/2015, de 28 de agosto, los licitadores podrán acreditar su solvencia técnica, económica y financiera mediante la acreditación de la correspondiente clasificación de la empresa licitadora ajustada al objeto del contrato, en el grupo, subgrupo y categoría señaladas a continuación, expedido por el Registro Oficial de Licitadores y Empresas Clasificadas del Estado o por la Junta Consultiva de Contratación Administrativa del Departamento de Economía y Finanzas de la Generalidad de Cataluña:

Grupo M, Subgrupo 6, Categoría 5.

## **12. Criterios de solvencia**

Ateniéndonos al objeto del contrato y a su valor estimado, se proponen los siguientes criterios de solvencia.

### **Solvencia económica y financiera:**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 87 de la LCSP, la justificación de la solvencia económica – financiera del empresario se acreditará por los siguientes medios:

- Volumen anual de negocios en el ámbito al que se refiera el contrato, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de las fechas de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas por un importe igual o superior al importe anual del presupuesto de licitación.

### **Solvencia técnica o profesional:**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 90 de la LCSP, la justificación de la solvencia técnica - profesional del empresario se acreditará por los siguientes medios:

- Una relación de los servicios realizados durante los últimos tres años, de igual o similar naturaleza al objeto del contrato, que incluya un mínimo de tres servicios donde el importe acumulado, durante dos años, sea igual o superior al 50% del presupuesto de licitación.

La empresa propuesta como adjudicataria deberá acreditar el cumplimiento de este criterio aportando una relación de las principales contrataciones realizadas durante los últimos tres años, indicando importe y fechas.

Además, deberá presentar los correspondientes certificados emitidos por los destinatarios de los tres servicios relacionados. Cuando el destinatario sea un sujeto privado, a falta de certificado, se podrá acreditar la solvencia mediante una declaración del empresario acompañada de los documentos que tenga en su poder que acrediten la realización de la prestación.

### **13. Previsión de Modificaciones:**

De acuerdo con el artículo 204 de la LCSP, se prevén modificaciones hasta un 20% del precio del contrato inicial, en los siguientes supuestos:

- Necesidad de ofrecer el servicio de gestión de cocina y alimentación en un centro que ahora no sea del CMPSB y le sea encargada su gestión o en un centro de nueva creación.
  
- Necesidad de ocupación de espacios hasta ahora sin ocupar, debido a la reordenación de servicios, y que por tanto sea necesario disponer del servicio de cocina y alimentación.
  
- Atribuciones del servei de cocina y alimentación debidas a cierres parciales de zonas de un Centro, por cierres de verano, reestructuraciones de servicios, ajustes de costes, trabajos de mantenimiento o cualquier imprevisto que obligue a cerrar una zona determinada.
  
- Ampliaciones del servei debidas a aperturas de zonas de un Centro, que por motivos de optimización de costes ahora están cerradas, pero que por necesidades funcionales sea necesario volver a poner en servicio y por lo tanto requieran del servei de cocina y alimentación.
  
- Cambio en los criterios dietéticos de algún tipo de dieta de pacientes de manera que supondrían un aumento en cuanto a la ingesta.
  
- Cambio en las patologías de los pacientes que lleven asociados incrementos en sus dietas.
  
- Traslado de la cocina actual del Hospital del Mar a una ubicación provisional mientras se lleva a cabo la finalización de la cocina en el espacio definitivo, a ejecutar en la llamada fase 3 de ampliación del Hospital del Mar. Durante el tiempo que se esté realizando el servicio desde la ubicación provisional (cocina de transició), el adjudicatario, según la propuesta que él mejor considere y describa en su oferta (Sobre núm. 2), quizás se deberá incurrir en sobrecostes respecto a la situación inicial del contrato (por ejemplo, llevar comida cocinada desde una instalación externa al Hospital del Mar, incremento de personal o materiales, etc.). La modificación del contrato se podrá establecer de tal manera que cubra el posible sobre-coste a asumir por la empresa contratista derivado del cambio temporal en el sistema de prestación del servicio. Los posibles sobrecostes son los que se contemplan dentro de esta modificación prevista del contrato inicial en base a establecer un porcentaje de incremento sobre el coste de la pensión del Hospital del Mar (desayuno + comida + cena). Este incremento de coste, a título informativo, deberá quedar reflejado en la propuesta económica del Sobre núm. 3.
  
- Cambios en los protocolos asistenciales que lleven asociadas modificaciones de pautas dietéticas a pacientes o pautas organizativas, como por ejemplo entregar botellas de agua a los pacientes.
  
- Desequilibrio económico del contrato (en relación con la gestión de la cafetería) derivado de la repercusión íntegra del importe de la renta del local que tiene arrendado el Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona a Barcelona Serveis Municipals, S.A.: incremento o reducción de la renta, cambio de tipo impositivo aplicable (IVA).

### **14. Condiciones de ejecución y obligaciones del contratista:**

De acuerdo con el art. 202 LCSP, como condiciones especiales de ejecución de obligado cumplimiento, se proponen las siguientes:

➤ Aspectos de carácter social:

- Medidas para prevenir la siniestralidad laboral. Se pide que el adjudicatario presente un plan de medidas de seguridad que aplicará durante toda la ejecución del contrato, aumentándolo en el momento de formalización del contrato.

El cumplimiento de esta condición se acreditará mediante la presentación una memoria indicando las medidas que adoptará en la ejecución del servicio con el fin de prevenir la siniestralidad laboral, en el momento de formalización del contrato, sin perjuicio de que se pueda requerir la presentación de documentación acreditativa adicional.

- Es condición especial de ejecución del contrato, así como obligación contractual esencial, que se cumpla en todo momento el convenio colectivo sectorial y territorial que sea de aplicación a los trabajadores que puedan desarrollar tareas al amparo de este contrato.
- La empresa contratista, debe incorporar la perspectiva de género y evitar los elementos de discriminación sexista en el uso del lenguaje y de la imagen.
- En el supuesto de que la empresa contratista requiera de nuevas contrataciones de personal para ejecutar el contrato, se considera que se deberá garantizar la equidad de género.
- La empresa contratista organizará formaciones profesionales en el puesto de trabajo que mejore el empleo y la adaptabilidad de las personas adscritas a la ejecución del contrato y sus capacidades.

➤ Aspectos de carácter medioambiental

Respecto de los aspectos de carácter medioambiental de obligado cumplimiento, para hacer una correcta gestión medioambiental del servicio, se ha tenido en cuenta la Guía de Ambientalización de comedores colectivos de la Generalidad de Cataluña, a la que remite la Resolución la EMT/1710/2022, de 2 de junio, por la que se da publicidad al Acuerdo de Gobierno de 31 de mayo de 2022, de medidas en relación con los contratos públicos de suministro de productos alimentarios, de concesión de servicios que incorporen prestación de servicios alimentarios, y de servicios de comedores colectivos.

Criterios ambientales relacionados con la comunicación y la formación:

- La empresa contratista facilitará información al CMPSB sobre la gestión ambiental del servicio. En este sentido, la empresa adjudicataria deberá presentar las medidas de información ambiental que llevará a cabo.
- La empresa contratista realizará formación al personal destinado a la ejecución del contrato sobre gestión ambiental (reducción del desperdicio, gestión de residuos, uso eficiente del agua y la energía, etc.): La empresa adjudicataria deberá presentar el plan de formación ambiental que impartirá.

Criterios ambientales correspondientes al origen y calidad de los alimentos:

- La empresa contratista debe informar al CMPSB de las características ambientales de los alimentos servidos: La empresa adjudicataria deberá presentar una declaración firmada describiendo cómo se dará cumplimiento al criterio, por ejemplo, identificar los productos ecológicos, los de producción integrada, pescado de lonja, etc. en los menús.

Criterios ambientales correspondientes a la prevención de las pérdidas y el desperdicio

de los alimentos y la gestión de residuos:

- La empresa debe llevar a cabo una gestión de stocks y pedidos, para optimizar el uso de recursos y evitar la generación de excedentes alimentarios y residuos alimentarios: La empresa adjudicataria deberá presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento del criterio.
- La empresa debe asegurar que los residuos generados (materia orgánica, aceite de cocina, papel y cartón, envases, vidrio y resto) se gestionan correctamente: Para garantizar este hecho, será necesario que la empresa adjudicataria presente los registros de conformidad según su sistema de gestión ambiental, de acuerdo con la normativa que resulte de aplicación.
- Aplicar estrategias en la elaboración de alimentos con el fin de aprovechar al máximo los productos e instruir al personal de cocina al respecto: La empresa adjudicataria deberá presentar una declaración firmada indicando el cumplimiento de este criterio incluyendo la formación que se impartirá.

Otros criterios ambientales:

- Compromiso de la empresa adjudicataria de incorporar en sus publicaciones digitales y mensajes de divulgación, mensajes ambientales para desincentivar la impresión e incentivar la aplicación de medidas para un uso racional del papel.
- No se suministrarán bebidas en envases de plástico de un solo uso, y no se utilizarán cubiertos, platos, vasos, pajas ni bastoncillos para remover bebidas de plástico similares de un solo uso.

- Se requiere presentación de las siguientes Certificaciones ISO o equivalentes (\*). Las certificaciones "equivalentes" a ISO deberán estar emitidas por una entidad acreditada oficialmente y apoyadas en una normativa reconocida internacionalmente:

- ISO 9001 o equivalente (Gestión de calidad):

Las empresas que tienen implantada la norma ISO 9001 significa que trabajan con un sistema completo de gestión de la calidad.

Dadas las exigencias de esta normativa la alta dirección de la empresa debe participar en el diseño de la política de gestión de la calidad y de los objetivos de calidad y su cumplimiento dentro de un proceso de progreso continuado.

Este proceso de aseguramiento de la calidad se traduce y tiene impacto en el funcionamiento y en la productividad de la empresa y por lo tanto también en la mejora, la capacitación y la calificación de sus profesionales. Al disponer de mejor documentación y control de los procesos, será posible alcanzar una estabilidad en su desempeño, reducir las pérdidas y evitar tener que repetir trabajos. En definitiva los trabajadores, los profesionales, serán más autosuficientes y más capacitados en cuanto a la resolución de incidencias.

La empresa que sigue la ISO 9001 también establece sus objetivos teniendo en cuenta las necesidades de los clientes, es decir, toma conciencia de la importancia de la opinión de sus clientes y de sus requisitos, los cuales analiza con el objeto de alcanzar una mejor comprensión de sus necesidades. Sus objetivos los adaptará de acuerdo con esta información y la organización estará más centrada en el cliente.

Por lo tanto, trabajar con empresas a las que se les exija el disponer de la normativa ISO 9001 o equivalente, es garantía de que su dirección, sus procesos y sus objetivos estén centrados y enfocados a nuestras necesidades como clientes y, por tanto tiene sentido exigirlo, pues está alineado en conseguir el mejor servicio asociado al objeto del contrato.

- ISO 14001 o equivalente (Gestión ambiental):

Las empresas que dispongan de un certificado ISO 14001 o equivalente, acreditan cumplir los requisitos de un modelo de Gestión de Calidad Medioambiental reconocido internacionalmente, que sólo se consigue disponiendo de unos procedimientos estandarizados sometidos a inspecciones periódicas por parte de entidades homologadas de inspección y control y de una concienciación proactiva de su Dirección frente a los problemas medioambientales.

Trabajar con una empresa certificada ISO 14001 refuerza el compromiso del Parque de Salud Mar de generar un mayor bienestar social.

- ISO 45001 o equivalente (Prevención de Riesgos Laborales).

Se requiere la presentación de la Certificación ISO 45001 (Prevención de Riesgos Laborales). Es del todo imprescindible que las empresas tengan implantando un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con el fin de tener un exhaustivo control de los riesgos laborales.

Tener definido un plan de análisis y control de los riesgos laborales, una planificación de las acciones para controlar y minimizar los efectos de estos riesgos, identificar y mantener un circuito de vigilancia continua, etc... es garantía de que la empresa tiene como objetivos la mejora y la seguridad en el trabajo.

- ISO 22000:2018 o equivalente (para la gestión de la seguridad alimentaria).

Se requiere el certificado ISO 22000 o equivalente, o bien el compromiso de obtenerlo durante el primer año de contrato.

Este ISO está plenamente comprometida con los más altos estándares de seguridad alimentaria y calidad en la elaboración y distribución de comidas para centros hospitalarios. Es solicita esta certificación tanto por las cocinas de los propios centros del CMPSB como por las cocinas centrales que pueda tener, en caso de que el adjudicatario preste serviciodirectamente desde esta instalación.

➤ Póliza de seguro de responsabilidad civil

Con carácter obligatorio, el adjudicatario aportará, en el momento de formalización del contrato, una póliza de seguro de responsabilidad civil por un importe igual o superior a 6.000.000,00 € por siniestro para responder suficientemente de los posibles daños ocasionados, tanto a las personas como a las cosas, por su personal o a consecuencia de su actividad.

Se pide este importe dado que se considera que los riesgos asociados a un servicio de cocina y alimentación deficiente (por diferentes motivos: falta de personal, aplicación incorrecta de protocolos, utilización de alimentos, materiales, productos inadecuados, etc...), que puede acarrear consecuencias graves para los pacientes y para los

profesionales, puede suponer una responsabilidad económica muy elevada incluso superior al coste anual del contrato.

Estas condiciones tienen carácter de obligación esencial del contrato y su incumplimiento podrá ser objeto de penalización como falta muy grave o causa de extinción contractual.

El adjudicatario podrá acreditar el cumplimiento de estas condiciones mediante la presentación de la documentación acreditativa correspondiente aborándola en el momento de formalización del contrato.

Justificación de las condiciones especiales de ejecución establecidas: Las condiciones especiales de ejecución que se han establecido son de tipo social y ambiental y, por tanto, van encaminadas a garantizar que el contrato se ejecuta garantizando las mejores condiciones sociales y el mínimo impacto en el medio ambiente. Estas condiciones son adecuadas y proporcionadas atendiendo a la naturaleza del contrato, y se han establecido con la condición de que implicarán una mejora en la calidad de la ejecución del contrato.

**15. Vocales de la Mesa de contratación:**

- Sra. Elisabet Izquierdo i Asensio, directora de Servicios Generales e Infraestructuras del CMPSB.
- Sra. Eva Torres de Prado, responsable de Hostelería del CMPSB.

**16. Criterios de adjudicación:**

En primer lugar, se comprobará el cumplimiento de los requerimientos básicos exigidos en el pliego de prescripciones técnicas y en sus anexos. Cuando una proposición no cumpla estos requerimientos, quedará excluida. Las propuestas que cumplan los requisitos básicos solicitados pasarán a ser valoradas.

**Puntuación Total de una Propuesta (Pi): 100 Puntos.**

$$P_i = P_{Ai} + P_{Vi}$$

Siendo para la empresa "i"

- **PAi** : la puntuación obtenida de los criterios evaluables de forma Automática.
- **PVi** : la puntuación obtenida de los criterios evaluables según Juicios de Valor.

De conformidad con el artículo 145.1 de la LCSP y atendiendo al objeto del contrato de referencia, se proponen los siguientes criterios de adjudicación:

- Criterios evaluables de forma automática (PAi) : 51 puntos
- Criterios evaluables según juicios de valor (PVi): 49 puntos

Los sistemas empleados para la valoración de cada uno de los criterios de adjudicación se describen a continuación:

- **Criterios Evaluables de Forma Automática (PAi): 51 Puntos.**

Hay que considerar, que atendiendo a los acuerdos de la Resolució EMT/1710/2022 de 2 de junio, el PPT incorpora los aspectos que sea necesarios para garantizar una alimentación saludable, y una prestación de servicios que proporcionen productos frescos, de temporada, de venta de proximidad, de producción agraria., ecológica, de producción integrada y de calidad diferenciada, así como otros aspectos medioambientales y de sostenibilidad, que se exigen como requerimientos mínimos de obligado cumplimiento, y ello asegura que cualquier licitador que se presente a ofrecer este servicio deba hacerlo garantizando todas estas exigencias.

Conforme la Directriz 1/2020 de aplicación de fórmulas de valoración y puntuación de las proposiciones económica y técnica de la Dirección General de Contratación Pública de la Generalidad de Cataluña, en esta licitación se utilizará la fórmula para la valoración de las ofertas económicas que se describe a continuación. Esta Directriz fue aprobada por la Dirección General de Contratación Pública de la Generalidad de Cataluña de acuerdo con sus competencias, las cuales quedan recogidas en el artículo 30 del Decreto 43/2019, de 25 de febrero, de reestructuración del Departamento de la Vicepresidencia y de Economía y Hacienda.

**Se podrán obtener de 0 a 51 puntos valorados de la forma siguiente:**

(\*) Por esta licitación dado que aplica el supuesto del punto 7ª de la Directriz 1/2020 de aplicación de fórmulas de valoración y puntuación de las proposiciones económica y técnica de la Dirección General de Contratación Pública de la Generalidad de Cataluña, pues se trata de una licitación en la que es exigible que la prestación se ejecute con un alto nivel cualitativo, dada la complejidad técnica, se ha tomado un valor de ponderación = 4 el cual se justifica en base a los siguientes argumentos:

- El cálculo del coste total del servicio, que es masivo en mano de obra (aproximadamente un 50 % de los costes) se ha establecido de forma ajustada a la prestación del servicio a obtener y a la vez considerando que se deben mantener las condiciones salariales según convenio, de todo el personal, durante los dos años de contrato y los tres años. de posible prórroga. Esto significa que el valor de licitación es adecuado para obtener las cualidades mínimas marcadas y no poner en riesgo las condiciones laborales de los trabajadores. Este factor de ponderación garantiza que se mantenga la mejor relación calidad/precio.
- El detalle del servicio, de las coberturas, de los protocolos, de los productos y equipamientos especificados en el PPT, es muy exhaustivo y no da pie a modificaciones de costes importantes.
- No se considera la posibilidad de aplicar variaciones o cambios específicos que supongan conseguir mejoras económicas significativas con las especificaciones requeridas al PPT y por tanto las mejoras económicas deberían ir en detrimento de la calidad requerida o de los salarios de los trabajadores.

CRI+C6+B3:D30		
	DESCRIPCIÓN	PUNTOS
	<b>PUNTUACIÓN PRECIO UNITARIO DE LA PENSIÓN DEL SERVICIO CUINA Y ALIMENTACIÓN PACIENTES:</b>	<b>17,00</b>
1	<p>Se valorará el precio unitario de la pensión del servicio de cocina y alimentación de pacientes. Posteriormente, en base al porcentaje que representa cada comida respecto al importe total del menú (el 13% el desayuno, el 43% de la comida y el 43% la cena) se calculará el importe de cada comida.</p> <p>La puntuación se obtendrá de acuerdo a la aplicación de la siguiente fórmula:</p> $P_v = \left[ 1 - \left( \frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left( \frac{1}{VP} \right) \right] \times P$ <p>Donde:</p> <p>P<sub>v</sub> = Puntuación de la oferta a valorar.</p> <p>O<sub>v</sub> = Oferta a valorar (importe económico del precio total de pensión).</p> <p>O<sub>m</sub> = Oferta mejor económicamente (oferta de importe más bajo del precio total de la pensión).</p> <p>IL = Importe de Licitación. (importe del precio total de pensión: 15,00€).</p> <p>VP = Valor de Ponderación (*).</p> <p>P = Puntos criterio económico.</p> <p>(*) Por esta licitación se ha tomado un valor de ponderación VP = 4 (atendiendo a la opción que se contempla en la directriz 1/2020 de aplicación de fórmulas de valoración y puntuación de las proposiciones económica y técnica de la Dirección General de Contratación Pública de la Generalidad de Cataluña).</p> <p>Las bajas presuntamente desproporcionadas serán las que <math>OVi \leq 0,90 \times PM</math>, siendo PM la media aritmética de los precios de las ofertas presentadas.</p> <p>La media aritmética se calculará en función del número de empresas "n" presentadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Si <math>n \leq 4</math>, se calcula la media con todas las ofertas.</li> <li>o Si <math>5 \leq n \leq 7</math>, se calcula la media descartando la oferta más económica y la más cara.</li> <li>o si <math>n \geq 8</math>, se calcula la media descartando las 2 ofertas más económicas y las 2 más caras.</li> </ul>	



PUNTUACIÓN POR EL PORCENTAJE DE BAJADA SOBRE LOS PRECIOS UNITARIOS DE PRODUCTOS EXTRAS POR EL STOCK DE PLANTA:	4,00
<p>Se valorará el porcentaje (%) de bajada de los precios unitarios extras a suministrar a las plantas de hospitalización, de acuerdo al planning pactado. El porcentaje de baja será lineal para todos los productos.</p> <p>Se repartirán hasta 4 puntos de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> $PBPEX_i = 4 \times (\% BPEX_i / \% BPEX_{max})$ <p>Donde:            PBPEX<sub>i</sub>= Puntos por el porcentaje (%) de bajada de los precios unitarios extras por el stock de plantas de la propuesta "i".            % BPEX<sub>max</sub>= porcentaje (%) de bajada de precios unitarios extras por el stock de plantas de la propuesta de mayor porcentaje (%) de bajada de precio unitario extra.            % BPEX<sub>i</sub> = porcentaje (%) de bajada de precios unitarios extras por el stock de plantas de la oferta "i" a puntuar.</p> <p>Nota Importante: No se aceptarán bajas superiores al 4%, pues una baja superior iría en detrimento de la calidad de los productos.</p> <p>A efectos de la RESOLUCIÓN EMT/1710/2022, de 2 de junio, no se considera que la valoración de estos precios unitarios formen parte del precio de la licitación por los siguientes motivos:            Los productos extras para el stock de plantas son alimentos complementarios, que pueden variar en función de las necesidades específicas de cada planta (según el servicio médico de que se trate). Por tanto, su valoración económica no puede condicionar el precio global del contrato. Además, tal y como ya se ha explicado en la memoria justificativa, se trata de un importe fijo, de una bolsa disponible con un importe máximo estimado que no debe agotarse en su totalidad. El volumen económico asociado a los productos extra es relativamente reducido en comparación con el conjunto del servicio (menos de un 10%). Considerar que este criterio está dentro del precio principal podría distorsionar la valoración global, pues disminuiría la puntuación de los criterios que sí deben formar parte del concepto real del precio.            Tratándose de un criterio valorado con puntuación específica (hasta 4 puntos), se pretende incentivar mejoras económicas voluntarias por parte de los licitadores, sin que éstas condicionen la adjudicación principal ni generen desequilibrios en la comparación de precios globales. Separar este criterio del precio principal permite una valoración más clara, objetiva y trazable, facilitando la justificación técnica y administrativa del proceso de adjudicación.</p> <p>Justificación de la fórmula aplicada:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proporcionalidad y equidad: La fórmula establece una relación lineal entre el porcentaje de bajada ofrecido y la puntuación obtenida, asegurando que las ofertas con mayores bajadas reciban proporcionalmente mayor puntuación, pero sin generar ventajas desproporcionadas.</li> <li>2. Fomento de la competencia: Esta metodología incentiva a las empresas a ofrecer mejoras económicas dentro de un margen razonable, promoviendo la eficiencia en la gestión del servicio.</li> <li>3. Límite de baja para garantizar la calidad: Para evitar descargas excesivas que podrían comprometer la calidad de los productos, se establece un límite máximo del 4% de bajada. Las ofertas que superen este umbral no serán aceptadas, asegurando el equilibrio entre el criterio económico y la calidad del servicio.</li> <li>4. Objetividad y transparencia: La fórmula es fácilmente verificable y aplicable, permitiendo una comparación clara entre las distintas ofertas y evitando interpretaciones subjetivas.</li> </ol>	

Puntuación por el importe del canon de cafeterías y comedores laborales y públicos:		5,00
<b>3</b>	<p>Se valorará el porcentaje (% sobre la cifra de facturación total del negocio de las cafeterías de público y de personal) de canon global (para todo el CMPSB) ofrecido por el licitador de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $PC_i = 5 \times (C_i / C_{max})$ <p>Donde:            PC<sub>i</sub>= Puntos por el porcentaje de canon ofrecido por la propuesta "i".            C<sub>max</sub>= porcentaje (%) de canon de la propuesta de mayor porcentaje ofrecido.            C<sub>i</sub> = porcentaje (%) de canon ofrecido por la propuesta "i" a puntuar.</p> <p>Justificación de la fórmula aplicada:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proporcionalidad y equidad: esta fórmula asigna la máxima puntuación a la oferta con el canon más alto, distribuyendo el resto de puntuaciones de forma proporcional respecto a este valor máximo. Esto garantiza una valoración justa y equilibrada, evitando distorsiones extremas.</li> <li>2. La fórmula es fácilmente comprensible y aplicable, tanto por parte de los licitadores como por parte de los órganos de contratación, permitiendo una comparación clara y directa entre las ofertas.</li> <li>3. Al tratarse de un canon que el adjudicatario debe dar en forma de porcentaje sobre las ventas el hecho de valorar mejor las ofertas que devuelven un porcentaje más alto, aparte de ser un beneficio para el CMPSB lleva asociado el hecho de que aquella empresa que sea capaz de dar más canon es porque apuesta por la mejor rentabilidad y optimización del negocio y por tanto, se preocupará por mejorar la oferta y el aspecto de las cafeterías.</li> </ol>	

	<p><b>PUNTUACIÓN POR EL PORCENTAJE DE BAJADA SOBRE LOS PRECIOS UNITARIOS DE PRODUCTOS POR EL PERSONAL DEL CMPSB EN LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORAL Y PÚBLICO:</b></p>	<p><b>4,00</b></p>
<p>4</p>	<p>Se valorará el porcentaje (%) de bajada de los precios unitarios para el personal del CMPSB de los productos de cafeterías y comedores laborales y públicos (IVA excluido). El porcentaje de baja será lineal para todos los productos.</p> <p>Se repartirán hasta 4 puntos según la siguiente fórmula:</p> $PBPr_i = 4 \times (\% BPr_{o_i} / \% BPr_{max})$ <p>On:</p> <p>PBPr<sub>i</sub>= Puntos por el porcentaje (%) de bajada de los precios unitarios por el personal de la propuesta "i".</p> <p>% BPr<sub>max</sub>= porcentaje (%) de bajada de precios unitarios por el personal de la propuesta de mayor porcentaje (%) de bajada de precio unitario por el personal</p> <p>% BPr<sub>o_i</sub> = porcentaje (%) de bajada de precios unitarios por el personal de la oferta "i" a puntuar.</p> <p>A efectos de la RESOLUCIÓN EMT/1710/2022, de 2 de junio, la evaluación de estos precios unitarios no se considera parte del precio de licitación por las siguientes razones:</p> <p>Este criterio se refiere exclusivamente a los precios aplicables al personal del CMPSB, y no al grupo de usuarios/pacientes ni al servicio principal de restauración. Por lo tanto, su impacto económico es limitado y no forma parte directamente del coste total del contrato.</p> <p>El objetivo de este criterio es promover condiciones más ventajosas para el personal, como medida de responsabilidad social y bienestar laboral. No es un componente esencial del servicio contratado, sino un elemento de valor añadido.</p> <p>Considerar este criterio dentro del precio principal podría distorsionar la evaluación general, ya que reduciría la puntuación de los criterios que sí deben formar parte del concepto real del precio.</p> <p>Al establecerlo como un criterio que puede evaluarse con una puntuación máxima, se anima a las empresas a ofrecer mejoras voluntarias en beneficio del personal, sin que estas condicionen la adjudicación principal.</p> <p>Separar este criterio del precio principal permite una valoración más clara y objetiva, facilitando la justificación técnica y administrativa del proceso de adjudicación.</p> <p>Justificación de la fórmula aplicada:</p> <p>La fórmula establece una relación lineal entre el porcentaje de bajada ofrecido y la puntuación obtenida. Esto asegura que las ofertas con mayores bajadas reciban proporcionalmente mayor puntuación, manteniendo el equilibrio entre todas las propuestas.</p> <p>La fórmula es fácil de aplicar y de interpretar, tanto por parte de los licitadores como por parte de los órganos de contratación, favoreciendo la trazabilidad y transparencia del proceso de valoración.</p> <p>Al establecerse como criterio valorable, se promueve que las empresas ofrezcan mejoras económicas voluntarias para el personal, sin que éstas condicionen el precio global del contrato.</p> <p>El uso de una fórmula basada en el porcentaje máximo ofrecido como referencia (%BPr<sub>max</sub>) permite normalizar las puntuaciones y comparar las ofertas de forma justa y coherente.</p>	

PUNTUACIÓN POR EL PORCENTAJE DE BAJADA SOBRE LOS PRECIOS UNITARIOS DEL PVP DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE LAS CAFETERÍAS PÚBLICO:		4,00
5	<p>Se valorará el porcentaje (%) de descarga del PVC de los alimentos y productos de las cafeterías de público. El porcentaje de baja será lineal para todos los productos.</p> <p>Se repartirán hasta 4 puntos de acuerdo con la siguiente fórmula:</p> $PBPVC_i = 4 \times (\% PBPVC_i / \% PBPVC_{max})$ <p>Donde:</p> <p>PBPVC<sub>i</sub>= Puntos por el porcentaje (%) de bajada de los precios unitarios extras por el stock de plantas de la propuesta "i".</p> <p>% PBPVC<sub>max</sub>= porcentaje (%) de bajada de precios unitarios extras por el stock de plantas de la propuesta de mayor porcentaje (%) de bajada de precio unitario extra.</p> <p>% PBPVC<sub>i</sub> = porcentaje (%) de bajada de precios unitarios extras por el stock de plantas de la oferta "i" a puntuar.</p> <p>Nota Importante: No se aceptarán bajas superiores al 4%, pues una baja superior iría en detrimento de la calidad de los productos.</p> <p>Justificación de la fórmula aplicada:</p> <p>La fórmula establece una relación lineal entre el porcentaje de bajada ofrecido y la puntuación obtenida, asegurando que las ofertas con mayores reducciones reciban proporcionalmente mayor puntuación, sin generar ventajas desproporcionadas.</p> <p>Esta metodología incentiva a las empresas a ofrecer precios más asequibles para el público general, contribuyendo a la función social del servicio de cafetería pública.</p> <p>Para evitar descargas excesivas que podrían comprometer la calidad de los productos, se establece un límite máximo del 4% de reducción. Esto garantiza que las mejoras económicas sean sostenibles y compatibles con los estándares de calidad exigidos.</p> <p>La fórmula es clara, fácil de aplicar y verificar, favoreciendo la trazabilidad y la transparencia del proceso de valoración.</p> <p>El uso del porcentaje máximo como referencia (%PBPVC<sub>max</sub>) permite normalizar las puntuaciones y comparar las ofertas de forma justa y coherente.</p>	

PUNTUACIÓN PRECIO UNITARIO DE LA COMIDA DE MÉDICOS DE GUARDIA:		3,00
6	<p>Se valorará el precio unitario de la comida del médico de guardia. Las comidas de médico de guardia, almuerzo y cena, deben tener el mismo precio unitario.</p> <p>La puntuación se obtendrá de acuerdo a la aplicación de la siguiente fórmula:</p> $P_v = \left[ 1 - \left( \frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left( \frac{1}{VP} \right) \right] \times P$ <p>Donde:</p> <p>Pv = Puntuación de la oferta a valorar.</p> <p>Ov = Oferta a valorar (importe económico del precio unitario de la comida -comida/cena-).</p> <p>Om = Oferta mejor económicamente (oferta de menor importe del precio unitario de la comida -comida/cena-).</p> <p>IL = Importe de Licitación. (importe del precio unitario de la comida -comida/cena-).</p> <p>VP = Valor de Ponderación (*).</p> <p>P = Puntos criterio económico.</p> <p>(*). Por esta licitación se ha tomado un valor de ponderación VP = 4 (atendiendo a la opción que se contempla en la directriz 1/2020 de aplicación de fórmulas de valoración y puntuación de las proposiciones económica y técnica de la Dirección General de Contratación Pública de la Generalidad de Cataluña).</p> <p>Las bajas presuntamente desproporcionadas serán las que <math>OVi \leq 0,90 \times PM</math>, siendo PM la media aritmética de los precios de las ofertas presentadas.</p> <p>La media aritmética se calculará en función del número de empresas "n" presentadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si <math>n \leq 4</math>, se calcula la media con todas las ofertas.</li> <li>○ Si <math>5 \leq n \leq 7</math>, se calcula la media descartando la oferta más económica y la más cara.</li> <li>○ si <math>n \geq 8</math>, se calcula la media descartando las 2 ofertas más económicas y las 2 más caras.</li> </ul>	

	<p><b>JORNADAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES</b></p> <p>Se valorará el número de jornadas saludables y sostenibles anuales, en las que se utilicen productos frescos, ecológicos y/o con denominación de origen. Estas jornadas deben promover hábitos alimenticios saludables y sostenibles, alineados con los valores de responsabilidad social y ambiental del CMPSB.</p> <p>La puntuación se asignará de forma objetiva según el número de jornadas propuestas:</p> <p>&lt; 4 (Menos de 4 jornadas anuales): 0 puntos.          ≥ 4 y &lt;6 (Más o igual a 4 y menos a 6 jornadas anuales): 4 puntos.          ≥ 6 (Más o igual a 6 jornadas anuales): 7 puntos.</p> <p><b>7</b> Justificación técnica del criterio:</p> <p>El criterio se basa en valorar un número concreto de jornadas de ese tipo.</p> <p>Este criterio promueve la incorporación de productos de proximidad, ecológicos y saludables, contribuyendo a la mejora de la calidad alimenticia ya la sostenibilidad del servicio.</p> <p>Las jornadas saludables tienen un impacto directo en el bienestar de los usuarios y en la reducción del impacto ambiental, alineándose con las políticas públicas de salud y sostenibilidad.</p> <p>Simplicidad en la valoración del criterio dado que la fórmula facilita la gestión administrativa y evita interpretaciones subjetivas.</p>	<p><b>7,00</b></p>
	<p><b>PRODUCTOS DE LIMPIEZA</b></p> <p>Se valorará el porcentaje de productos de limpieza que tengan la etiqueta ecológica.</p> <p>La puntuación se asignará de forma objetiva según el porcentaje de productos con etiqueta ecológica que presente el licitador de acuerdo a la siguiente tabla:</p> <p>&lt; 60% : Excluido          ≥ 60% y &lt;90%: 4 puntos          ≥ 90% : 7 puntos</p> <p><b>8</b> Justificación técnica del criterio:</p> <p>Este criterio de acuerdo con las recomendaciones de la "Guía de ambientalización de comedores colectivos de la Generalidad de Cataluña, en relación con la Resolución EMT/1710/2022", también busca que la limpieza de todos los espacios y materiales vinculados con el servicio de cocina lo realicen de forma medioambientalmente sostenible. Por este motivo, en el PPT se exige un mínimo obligatorio de utilización de productos con etiqueta ecológica y mediante este criterio lo que se busca es mejorar y maximizar el porcentaje de producto utilizados.</p>	<p><b>7,00</b></p>
<p><b>TOTAL PUNTUACIÓN CRITERIS AUTOMATIC (PA):</b></p>		<p><b>51</b></p>

- **Criterios Evaluables Según Juicios de Valor (PVi): (49 puntos).**

Se valorará la proposición técnica en relación a los criterios sometidos a juicio de valor de acuerdo con los valores numéricos establecidos para cada criterio.

Por cada criterio se tendrá en cuenta cuál es la propuesta más completa y que mejor se adapta a las necesidades requeridas por el CMPSB. Esta será la propuesta que obtendrá la mejor puntuación (no necesariamente la máxima posible) y por comparación se hará la asignación de los puntos al resto de licitadores. La asignación de puntuación constará debidamente motivada en el informe técnico de valoración siendo la diferencia de puntuación respecto de la máxima posible, o bien respecto de la otorgada a otros licitadores, fruto de la opinión técnica asumida por la mesa de contratación. En ningún caso la valoración de los criterios sujetos a juicio de valor implica el establecimiento de una puntuación que siga un criterio de proporcionalidad, aunque la justificación de los criterios de valoración debe responder a un tratamiento homogéneo de las ofertas presentadas.

Seguidamente se aplicará la metodología descrita en la Directriz 1/2020 de aplicación de fórmulas de valoración y puntuación de las proposiciones económica y técnica de la Dirección General de Contratación Pública de la Generalidad de Cataluña para la valoración de los criterios evaluables según juicios de valor, en los términos que se indica posteriormente.

1. Se ordenarán las diferentes propuestas valoradas por orden decreciente de puntuación.

2.a. En todos los criterios donde alguna de las propuestas consiga una puntuación igual o superior al 75% de su puntuación máxima, se aplicará, por aquel criterio y para todas las propuestas, la fórmula siguiente:

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

$P_{op}$  = Puntuación final de la oferta a puntuar

$P$  = Puntuación del criterio que se valora

$VT_{op}$  = Valoración Técnica de la oferta que se puntúa

$VT_{mv}$  = Valoración Técnica de la oferta mejor valorada

2.b. En todos los criterios en que al menos una de las propuestas consiga inicialmente la puntuación máxima otorgada al criterio, la valoración final del criterio para todas las propuestas coincidirá con la obtenida inicialmente (a consecuencia de la aplicación de la fórmula anterior).

2.c. Para todos los criterios en que ninguna de las propuestas consigan inicialmente una puntuación igual o superior al 75% de su puntuación máxima, la puntuación final de todas las propuestas coincidirá con la obtenida inicialmente (ya que no se aplicará la fórmula anterior de ordenación de puntuaciones).

3. Una vez aplicada la Directriz 1/2020 de aplicación de fórmulas de valoración y puntuación de las proposiciones económica y técnica de la Dirección General de Contratación Pública de la Generalidad de Cataluña, se considerarán propuestas con **calidad técnica inaceptable**, y por tanto, serán excluidas de la licitación, las que finalmente obtengan una puntuación total (suma de puntuaciones de todos los criterios) inferior al 65% de la puntuación total de los criterios evaluables según juicios de valor (es decir, menos de 31,85 puntos sobre los 49,00 totales posibles).

Justificación de los criterios de adjudicación establecidos: Los criterios de adjudicación que se han establecido son los que se han considerado más adecuados para identificar la oferta con la mejor relación calidad precio, teniendo en cuenta la naturaleza y características del servicio y las necesidades específicas del CMPSB. Por este motivo, la oferta económica tiene una ponderación de 20,00 puntos, mientras que los aspectos cualitativos del servicio (evaluables de forma automática y según juicios de valor, según el caso) tienen una ponderación total de 80,00 puntos y van dirigidos a poder conceder una mayor puntuación a aquellas empresas que presenten una propuesta más ajustada a las necesidades del CMPSB en aquellos aspectos que han sido identificados como críticos en la prestación del servicio.

CRITERIOS EVALUABLES SEGÚN JUICIO DE VALOR		
	DESCRIPCIÓN	PUNTOS
1	<b>PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN, COORDINACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO DE COCINA Y ALIMENTACIÓN GLOBAL DE PACIENTES, PROFESIONALES Y CAFETERÍAS LABORALES Y DE PÚBLICO.</b>	
	Los licitadores deben presentar una <u>memoria descriptiva del proyecto de trabajo del servicio</u> aportando una descripción completa y detallada de la organización, los procedimientos y la metodología del servicio de cocina y de alimentación de pacientes de cada centro del CMPSB.	6
	Los licitadores deben presentar una <u>memoria descriptiva detallando las asignaciones y funciones de los recursos humanos</u> y las frecuencias de las diferentes actuaciones para cada uno de los centros y por el conjunto del contrato: Personas, cargos, dependencias jerárquicas y funciones asignadas, así como el organigrama del Conjunto del Servicio a nivel de Contrato. Se indicará cuál es el equipo humano previsto para la Coordinación y Gestión del Contrato de Servicio (incluyendo comedores y cafeterías laborales y de público) y cómo se comunicarán directamente con las responsables de hostelería de cada centro. Es necesario indicar la cualificación profesional y las capacidades técnicas aplicadas al sector así como la dedicación de cada uno de ellos al objeto del contrato. La empresa licitadora debe presentar, las funciones de cada uno de los perfiles detallados en el PPT, siempre con la visión transversal y homogénea en la gestión del contrato, sin perder de vista las casuísticas propias de cada centro objeto de este contrato.	5
	Los licitadores deben presentar una <u>memoria descriptiva del proyecto de trabajo y del servicio</u> aportando una descripción completa y detallada de la organización, procedimientos y metodología del servicio de cocina y de alimentación en el <b>comedor y cafetería laboral y de público de cada centro</b> .	5
	La empresa licitadora debe presentar el <u>Plan de limpieza</u> y los registros a implementar, con el detalle de qué va a limpiar, cómo lo hará, con qué frecuencia, etc. <b>Importante:</b> Se debe tener en cuenta que no debe darse información respecto al número de productos de limpieza con etiqueta ecológica, dado que el listado de productos de limpieza con etiqueta ecológica, debe presentarse en el Sobre núm.3, de acuerdo al criterio "PRODUCTOS DE LIMPIEZA".	2
	<i>Por este criterio se valorarán las Memorias técnicas y del Plan de limpieza, en cuanto a su contenido respecto a la descripción de la organización, coordinación y gestión del servicio, así como el detalle y concreción de la información aportada por los licitadores, tanto por el servicio de cocina y alimentación global como por el servicio de comedores y cafeterías laborales y de público, siempre respecto a los requerimientos solicitados al PPT. Se puntuará comparativamente la documentación aportada por todos los licitadores. La mejor puntuación se otorgará a la propuesta más completa, detallada y que mejor se adapte a las necesidades del servicio global de cocina y alimentación requerido por el CMPSB y por comparación inversamente proporcional se realizará la asignación de puntos al resto de propuestas.</i>	



OFERTA DE MENÚS		
2	Respecto al servicio a pacientes: Los licitadores deberán presentar una memoria técnica-proyecto exponiendo cómo darán cumplimiento a todos los requerimientos obligatorios respecto: el servicio, los menús de pacientes, los alimentos, el uso de las herramientas informáticas, todo lo recogido en Puntos 4 y 4.1 del PPT, aportando el máximo detalle posible así como aquellos aspectos que, en base a su experiencia.	5
	Respecto a los comedores y cafeterías laboral y de público: Los licitadores tendrán que presentar una memoria técnica-proyecto exponiendo cómo darán cumplimiento a todos los requerimientos obligatorios respecto: el servicio, los menús, los alimentos, el uso de las herramientas informáticas, todo lo recogido en Puntos 4 y 4.2 del PPT, aportando el mayor detalle posible, así como aquellos aspectos que, en base a ellos, en base a la experiencia, así como aquellos aspectos que, en base a la misma, aportan el máximo detalle posible.	4
	<p><i>Por este criterio se valorará la adecuación de las memorias técnicas-proyectos presentados en cuanto a su mayor grado de detalle, claridad, concreción de la información aportada, mayor grado de cumplimiento de los requerimientos, a partir de los mínimos requeridos.</i></p> <p><i>Se puntuará comparativamente la documentación aportada por todos los licitadores. La mejor puntuación se otorgará a la propuesta más completa, detallada y que mejor se adapte a las necesidades del servicio global de cocina y alimentación (de pacientes y cafeterías y comedores laborales) requerido por el CMPSB y por comparación inversamente proporcional se realizará la asignación de puntos al resto de propuestas.</i></p>	

PLAN DE CALIDAD		
3	Los licitadores, respecto al Control higiénico sanitario, para dar cumplimiento a todos los requerimientos obligatorios establecidos en el punto 5.6 del PPT, tendrán que presentar una memoria exponiendo los registros y autocontroles que implantarán, los tipos de controles, frecuencia de controles, rangos de aceptación y acciones correctoras, y también presentar el Plan de analíticas que también se valorará plan analítico, con frecuencia anual de análisis de agua, manipuladores, materias primas... y el detalle de los parámetros microbiológicos a analizar en cada tipología de análisis.	3
	La empresa licitadora, en base al punto 5.7 del PPT debe presentar una memoria detallante, el tipo de encuesta que realizará con las preguntas, la metodología que seguirá, y la herramienta que utilizará. También deben presentar de forma detallada su sistema de mejora continua de calidad que deben tener protocolizado e implantado.	2
	<p><i>Por este criterio se valorará que tanto la Memoria del plan de autocontrol como el Plan de analíticas como el plan de calidad presentado (encuesta y sistema de mejora continua de la calidad) aporten el detalle y concreción de la información requerida.</i></p> <p><i>Se puntuará comparativamente la documentación aportada por todos los licitadores. La mejor puntuación se otorgará a la propuesta más completa, detallada y que mejor se adapte a las necesidades de calidad del servicio global de cocina y alimentación requerida por el CMPSB y por comparación inversamente proporcional se realizará la asignación de puntos al resto de propuestas.</i></p>	

MANTENIMIENTO		
4	Los licitadores tendrán que presentar una memoria técnica detallando el plan de mantenimiento Preventivo, Conductivo, Técnico-legal y correctivo, la gestión de las reparaciones (tiempo de respuesta, de resolución, etc.), así como la herramienta de gestión que utilizará para facilitar el seguimiento de este mantenimiento, etc.	2
	<p><i>Por este criterio se valorará la propuesta de mantenimiento presentada, así como el detalle y concreción de la información aportada por los licitadores.</i></p> <p><i>Se puntuará comparativamente la documentación aportada por todos los licitadores. La mejor puntuación se otorgará a la propuesta más completa y que mejor se adapte a las necesidades de mantenimiento requerido por el CMPSB y por comparación inversamente proporcional se realizará la asignación de puntos al resto de propuestas.</i></p>	

	<b>PLAN DE CONTINGENCIAS y GESTIÓN DE INCIDENCIAS</b>	
5	<p>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.</p> <p><i>Por este criterio se valorará el plan de contingencias y gestión de incidencias presentado, así como el detalle y concreción de la información aportada por los licitadores.</i></p> <p><i>Se puntuará comparativamente la documentación aportada por todos los licitadores. La mejor puntuación se otorgará a la propuesta más completa, detallada y que mejor se adapte a las necesidades del CMPSB y por comparación inversamente proporcional se hará la asignación de puntos a el resto de propuestas.</i></p>	2
	<b>PLA DE FORMACIÓN DEL PERSONAL</b>	
6	<p>El licitador debe presentar un Plan de formación definiendo todas las formaciones que realizarán durante la vigencia del contrato, indicando la temática, horas de formación, personal a quien van destinadas y fechas de realización. Debe cumplir con los contenidos mínimos requeridos en el punto 5.9 del PPT.</p> <p><i>Para este criterio se valorará el plan de formación presentado, así como el detalle y concreción de la información aportada por los licitadores. Se puntuará comparativamente la documentación aportada por todos los licitadores. La mejor puntuación se otorgará a la propuesta más completa, detallada y que mejor se adapte a las necesidades del servicio requerido por el CMPSB y por comparación inversamente proporcional se hará la asignación de puntos al resto de propuestas.</i></p>	2
	<b>PLAN AMBIENTAL Y HUELLA DE CARBONO</b>	
7	<p>La empresa licitadora debe presentar una Memoria Técnica donde incluya una propuesta específica para la gestión de residuos y un plan para su reducción.</p> <p>Se valorará disponer de una estrategia para el aprovechamiento de los excedentes alimentarios internamente y reducir el desperdicio alimentario. La empresa deberá presentar un informe donde se explique detalladamente la estrategia para el aprovechamiento de los excedentes alimentarios con el fin de</p> <p>También se valorará que la flota de vehículos destinada al transporte y suministro de alimentos y servicios, tanto de proveedores externos como los vehículos del propio adjudicatario asignados al contrato, tenga distintivos ambientales. Se deberá presentar un informe técnico justificando el cumplimiento de la calidad ambiental de los vehículos (especialmente los que el adjudicatario asigne al contrato) así como las políticas que al respecto el licitador marque con sus proveedores.</p> <p>El licitador debe presentar un plan de reducción de emisiones con objetivos concretos, medibles y calendarizados y debe presentar una propuesta de cómo realizará el cálculo de la huella de carbono especificando qué metodología aplica, cuál es su alcance y cómo se realiza su cuantificación. Todo según se requiere en el punto 5.11 del PPT.</p> <p><i>Por estos criterios se puntuará comparativamente de forma cualitativa la documentación específica aportada en cada uno de ellos. La mejor puntuación se otorgará a la propuesta más completa, detallada y que mejor se adapte a las necesidades requeridas por el CMPSB y por comparación inversamente proporcional se hará la asignación de puntos al resto de propuestas.</i></p>	1 1 1 2

	<b>PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES (PRL)</b>	
8	Se valorará la presentación de un plan de PRL, adaptado al servicio de cocina y alimentación de cada uno de los Centros del CMPSB y donde se planteen propuestas para mejorar el cumplimiento de la normativa y la autoprotección de los trabajadores: refuerzo de la formación, propuesta de código de buenas prácticas en seguridad y salud laboral, etc.	2
	<i>Se tendrá en cuenta de forma global cuáles son los modelos más completos, detallados y que mejor se adaptan a las necesidades del Servicio requerido por el CMPSB, esta será la propuesta que obtendrá la mejor puntuación y por comparación inversamente proporcional se hará la asignación de los puntos.</i>	

	<b>SERVICIO EN LA COCINA DE TRANSICIÓN (HOSPITAL DEL MAR)</b>	
9	La empresa licitadora debe presentar una Memoria Técnica y funcional desarrollando una propuesta básica de cómo realizará la prestación del servicio de cocina de pacientes del Hospital del Mar, durante el tiempo en que este se preste desde la cocina de transición. En esta memoria se valorará que se detalle una propuesta de distribución de los espacios previstos para esta cocina, una propuesta de equipamiento, una propuesta del traslado desde la cocina inicial a la transitoria y una propuesta organizativa de cómo se realizará el servicio que se prevé brindar durante el tiempo que se esté trabajando en esta cocina	2
	<i>Se tendrá en cuenta de forma global cuál es la propuesta más estructurada, detallada, completa y que mejor se adapta a las necesidades del servicio de cocina de transición requerido por el CMPSB; esta será la propuesta que obtendrá la mejor puntuación y, por comparación inversamente proporcional, se hará la asignación de los puntos.</i>	

	<b>PLAN DE DINAMIZACIÓN DE LAS CAFETERÍAS</b>	
10	La empresa licitadora debe presentar una Memoria Técnica desarrollando una propuesta para ejecutar acciones de mejora en las cafeterías en general y especialmente la del Hospital del Mar. Se debe desarrollar un plan de inversiones para incluir mejoras estéticas, de humanización y de aprovechamiento y organización de los espacios. También es necesario considerar propuestas desde el punto de vista funcional y organizativo, así como de rentabilidad económica y medioambiental. Se pretende así hacer estos espacios más atractivos para los usuarios y profesionales que los utilicen y que sean al mismo	2
	<i>Se tendrá en cuenta de forma global cuál es la propuesta más estructurada, detallada, completa y que mejor se adapta al servicio requerido por el CMPSB; esta será la propuesta que obtendrá la mejor puntuación y, en comparación inversamente proporcional, se hará la asignación de los puntos.</i>	
<b>TOTAL PUNTUACIÓN CRITERIOS EVALUABLES SEGÚN JUICIOS DE VALOR (PV):</b>		<b>49</b>

### IMPORTANTE:

Para todos los criterios evaluable según juicio de valor, las memorias técnicas deben tener un máximo de 15 páginas (DINA4, Arial 10, 1 espacio).

**La puntuación mínima** en los criterios evaluables según juicios de valor para poder admitir la propuesta de un licitador debe ser del **65% del total de los 49 puntos, es decir 31,85 puntos.**

### **17. Subcontratación:**

Dado que se considera que las tareas relacionadas con el aprovisionamiento, la preparación, manipulación y control dietético de los alimentos, constituyen actividades críticas que afectan directamente a la seguridad alimentaria y la salud de los pacientes, la subcontratación sólo será posible, previa autorización expresa por parte de la Dirección de Servicios Generales e Infraestructuras del CMPSB, siempre y cuando se cumpla lo establecido en el art. 215 de la LCSP.

Se permite la subcontratación de prestaciones no principales o sustanciales del contrato. Siendo éstas únicamente las prestaciones siguientes:

- Mantenimiento, reparación y revisiones de los equipos, maquinaria, asegurances.
- Contratación de analíticas en un laboratorio externo y contratación de servicio de control de plagas, desratización, desinsectación y desinfección.

La subcontratación de las prestaciones anteriores se justifica por las siguientes razones:

**Especialización técnica:** se trata de servicios que requieren conocimientos o medios técnicos específicos, ajenos a la actividad principal de cocina y distribución de alimentos, y que pueden ser ejecutados con más eficiencia por un tercero especializado.

**Eficiencia operativa:** permite optimizar recursos y garantizar la continuidad del servicio sin comprometer la calidad ni la responsabilidad del contratista principal, pues la *subcontratación garantiza la continuidad del servicio en caso de incidencias técnicas o ausencia de medios propios del contratista.*

**No afectación al objeto principal:** estas tareas subcontratadas son auxiliares o de apoyo y no comprometen la ejecución directa de las prestaciones esenciales del contrato. Además la subcontratación puede favorecer la participación de pequeñas y medianas empresas en la ejecución del contrato, en línea con los principios de la LCSP.

**Cumplimiento normativo:** en el caso de las analíticas, es un servicio regulado por una normativa específica que exige autorizaciones, certificaciones o condiciones que sólo pueden cumplir terceros especializados, laboratorios con acreditaciones específicas (p. ex. ISO 17025). Pueden haber licitadores de cocina que tengan un laboratorio propio, pero no necesariamente todas las empresas lo tienen. En este sentido, permitir la subcontratación abre la concurrencia.

#### **18. Cesión:**

Dadas las características del contrato el adjudicatario no podrá ceder las prestaciones de servicio del presente contrato sin autorización previa del Órgano de Contratación de acuerdo con el art. 214 de la LCSP.

#### **19. Visita obligatoria a las instalaciones:**

La visita será obligatoria para poder presentarse a la licitación.

El objetivo de la visita es conocer "in situ" los espacios y las instalaciones donde se prestará el servicio y hacer una puesta en común, entre el CMPSB y los licitadores, de las dudas que se hayan generado de los documentos publicados así como otros que surjan en el momento de la visita.

Se considera que por más detallada y exhaustiva que sea la información en el Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), dado que se trata de Centros diferentes, en cuanto a dimensión, ubicación, actividades asistenciales, etc., es del todo necesario esta visita obligatoria con el fin de garantizar que los licitadores dispongan de toda la información para confeccionar una propuesta técnica y económica ajustada a las necesidades de las prestaciones del servicio.

Las empresas licitadoras solicitarán la asistencia a la visita de las instalaciones del CMPSB, enviando un correo electrónico a las siguientes direcciones:

eva.torres.deprado@hmar.cat  
rbover@hmar.cat  
alba.lahoz.rojas@hmar.cat  
[lgallego@hmar.cat](mailto:lgallego@hmar.cat)

La solicitud de asistencia se podrá efectuar máximo hasta 2 días antes del día de la visita, indicando nombre de la empresa (Razón Social), persona que asistirá a la visita, dirección de correo electrónico y teléfono.

La visita se **realizará un único día** para todos los licitadores (es necesario solicitar cita previa). El Planning de la visita (el día, la hora y el punto de encuentro en cada Centro del CMPSB), se publicará el mismo día del anuncio de licitación, en el Perfil del contratante del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona dentro de la Plataforma de Servicios de Contratación Pública de la Generalidad de Cataluña (<https://contractaciopublica.gencat.cat/>).

Para evitar agravios comparativos, fuera de esta visita, no se programará ninguna de otra, ni conjunta ni individualmente.

**Sólo podrán asistir a la visita dos personas por empresa** y en su caso, se realizarán grupos de entrada entre las personas presentadas, con el fin de cumplir con las medidas adecuadas de seguridad.

Las personas asistentes deberán ser trabajadores de las empresas licitadoras y deberán acreditarse como trabajadores de la empresa que representan mediante cualquier documento que lo acredite (tarjeta de visita, cabecera de la nómina, tarjeta identificativa del trabajador, etc...) y deberán aportar fotocopia del NIF de la empresa.

Al final de la visita se entregará el certificado de asistencia que se deberá incluir escaneado en formato PDF, obligatoriamente, dentro del Sobre número 1, así como se entregará los planos de los diferentes Centros para que los licitadores dispongan de la ubicación de cada una de las cocinas y cafeterías, así como de todos los espacios y los recorridos que se deben hacer para poder distribuir la comida a los pacientes.

## **20. Información a incluir dentro del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP):**

- El CMPSB ha adquirido una herramienta informática propia con el propósito de que todas las empresas externas mantengan actualizada toda la documentación relativa a la coordinación empresarial de PRL en su base de datos. El adjudicatario en caso de requerirle, deberá adaptarse obligatoriamente al uso de esta herramienta.

Si hubiera adaptaciones técnicas y / o costes asociados, éstos deberán asumírselos el adjudicatario.

La incorporación de datos de los trabajadores que se tengan previstos para trabajar en las instalaciones del CMPSB tiene un coste para el adjudicatario de 49,00 €/año por trabajador, el cual deberá asumir el adjudicatario antes de dar inicio a los trabajos en cualquiera de los centros del CMPSB.

Para cumplir con este requerimiento, deberá contactarse antes de la formalización del contrato con la empresa indicada en el anexo II de esta memoria.

- Cláusula de Revisión de Precios.
  - Para els precios del servei de pacients y metges de guàrdia:

De acuerdo con el artículo 103.2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos

del Sector Público, y dado que la participación de las materias primas en el presupuesto base de licitación es del 36,36%, se prevé la revisión de precios del contrato mediante la siguiente fórmula:

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

Donde:

- P<sub>0</sub> : Precio inicial del contrato.
- P<sub>1</sub> : Precio revisado.
- I<sub>0</sub> : Índice de referencia (IPC del Grupo 01: Alimentos y bebidas no alcohólicas) en la fecha de adjudicación.
- I<sub>1</sub> : Índice en la fecha de revisión.

Po y P1: Es refereix a los precios unitarios de la pensión (desayuno, almuerzo y cena) y als de los médicos de guardia (almuerzo y cena).

Esta fórmula se aplicará anualmente a partir del primer año de vigencia del contrato, siempre que se haya ejecutado al menos el 20% de su importe. El índice utilizado será el IPC del Grupo 01: Alimentos y bebidas no alcohólicas, publicado por el IDESCAT.

La finalidad en la aplicación de la revisión de precios tiene como objetivo garantizar el equilibrio económico del contrato y evitar que las subidas de precios de las materias primas comprometan la calidad del servicio o su viabilidad.

Lo que representa este gasto en el presupuesto base de licitación del presente expediente de las materias primas se expresa en el siguiente cuadro:

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
<b>PACIENTS HOSPITAL DEL MAR</b>					
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		<b>1.028.213,64 €</b>			<b>2.775.101,25 €</b>
<b>PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS</b>					
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		<b>9.037,50 €</b>			<b>27.704,26 €</b>
<b>PACIENTS CENTRE ESPERANÇA</b>					
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		<b>99.373,56 €</b>			<b>277.035,45 €</b>

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
<b>PACIENTS FÒRUM</b>					
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		<b>272.745,70 €</b>			<b>771.431,55 €</b>
<b>PACIENTS FORUM-INAD</b>					
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		<b>173.108,22 €</b>			<b>509.947,35 €</b>
<b>PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR</b>					
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		<b>15.650,20 €</b>			<b>48.660,76 €</b>
<b>PACIENTS REDAN LA MINA</b>					
Cost fix del transport			12	586,23 €	7.034,76 €
Estoc Planta	70%	62.281,13 €	59.315	1,50 €	88.973,04 €
Subtotal		<b>62.281,13 €</b>			<b>96.007,80 €</b>
<b>PACIENTS EMILI MIRA</b>					
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		<b>618.366,65 €</b>			<b>1.761.194 €</b>
<b>TOTAL COST MATÈRIA PRIMA CUINA PACIENTS I PROFESSIONALS:</b>	<b>36,36%</b>	<b>2.278.776,58 €</b>	<b>TOTAL FACTURACIO ANUAL CUINA PACIENTS-PROFESSIONALS:</b>		<b>6.267.082,77 €</b>

- Por els precios del servicio de cafeterías de personal y público:

Los precios de venta al público y a profesionales establecidos en la oferta adjudicada podrán ser objeto de revisión anual en función de la evolución de los costes de las materias primas alimentarias, en base al IPC del Grupo 01: Alimentos y bebidas no alcohólicas, publicado por el IDESCAT.

La fórmula de revisión de precios será la siguiente:

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

On:

- PVP<sub>1</sub>: es el nuevo precio revisado.
- PVP<sub>0</sub>: es el precio inicial del contrato

- ΔMP es la variación porcentual interanual del IPC del Grupo 01: Alimentos y bebidas no alcohólicas, publicado por el IDESCAT

- Se establecerá un incremento máximo anual aplicable que será del 3%. Si la variación del índice supera este límite, sólo se aplicará hasta el máximo establecido.

- Esta fórmula se aplicará anualmente a partir del primer año de vigencia del contrato, siempre que se haya ejecutado al menos el 20% de su importe.

-La empresa adjudicataria deberá presentar una solicitud de revisión con la documentación justificativa (incluyendo el índice oficial correspondiente) como mínimo dos meses antes de la fecha de aplicación prevista. El órgano de contratación resolverá en un plazo máximo de 30 días hábiles.

Adicionalmente, en ambos supuestos, en la aplicación de la revisión de precio también se contemplará lo siguiente:

1. Que el adjudicatario no se encuentre en situación de mora en el pago del canon contractual.
2. El Hospital del Mar ha desarrollado mecanismos de medida de la Experiencia Reportada por los Pacientes (PREMS, en sus siglas en inglés). Este sistema puede consistir en la difusión de encuestas a todos los pacientes dados de alta de procesos de hospitalización en los centros del Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona, o bien la difusión de encuestas a una muestra representativa de estos pacientes. Estos pacientes son interrogados sobre su experiencia respecto de la calidad de los menús servidos durante la estancia hospitalaria a través de la siguiente pregunta, o similar (adecuada a la formulación de la encuesta de satisfacción PLAENSA, dirigida a los centros del LGAI):

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

Esta pregunta puede ser respondida con una calificación de perfecto, muy bien, bien, regular o mal. A los efectos de la aplicación de la revisión de precios del contrato, se entiende que las respuestas regular y malamente identifican una experiencia negativa de los pacientes hacia el servicio.

No será aplicable la revisión de precio si, al momento de alcanzar la fecha de vencimiento del periodo de revisión, la media aritmética de la suma del porcentaje de respuestas negativas (regular y mal) a la pregunta antes identificada es superior al 40% del total de respuestas emitidas.

- Tratamiento de datos y obligaciones de confidencialidad

El adjudicatario podrá tener acceso a datos personales de los que el CMPSB es responsable del tratamiento, para lo que habrá que prever al PCAP las obligaciones relativas al encargo de tratamiento de datos.

Las personas vinculadas a la ejecución del contrato deben quedar sujetas a la obligación de confidencialidad respecto de las informaciones y datos personales a los que ocasionalmente pueda tener acceso con motivo del contrato. El equipo de trabajo



vinculado al contrato deberá tener acceso a las instalaciones del CMPSB, para lo cual será necesaria la formalización del correspondiente documento de compromiso de confidencialidad. Se adjunta el correspondiente anexo al Pliego de cláusulas administrativas particulares.

- Penalidades específicas

Independientemente del resarcimiento por daños y perjuicios, en caso de incumplimiento que no produzca resolución del contrato, el CMPSB podrá aplicar las penalidades siguientes, graduadas en atención al nivel de perjuicio, peligrosidad y/o reiteración:

- Faltas graves: descuentos en el precio del contrato de hasta un 2 por 100 del importe de adjudicación del servicio de cocina pacientes, médicos de guardia y enfermería (dietas para pacientes, dietas para el personal asistencial de guardia y consumos stocks de planta).

- Faltas leves: descuentos en el precio del contrato de hasta un 0,5 por 100 del importe del importe de adjudicación del servicio de cocina pacientes, médicos de guardia y enfermería (dietas para pacientes, dietas para el personal asistencial de guardia y consumos stocks de planta).

No obstante lo establecido, el total de las penalidades no podrá superar el 10% del precio del contrato, IVA excluido.

En caso de incumplimiento de las obligaciones en materia medioambiental, social o laboral a que se refieren los pliegos, se impondrán las siguientes penalidades:

- El incumplimiento leve supondrá una penalización de hasta un máximo del 2% del importe de adjudicación del servicio de cocina pacientes, médicos de guardia y enfermería (dietas para pacientes, dietas para el personal asistencial de guardia y consumos stocks de planta).

- En caso de incumplimiento grave, el órgano de contratación podrá optar por imponer una penalización de hasta un máximo del 10% del del importe de adjudicación del servicio de cocina pacientes, médicos de guardia y enfermería (dietas para pacientes, dietas para el personal asistencial de guardia y consumos stocks de planta) o bien resolver el contrato.

## **21. Reserva social**

El Acuerdo de Gobierno de 4 de abril de 2023, por el que se modifica el Acuerdo de Gobierno de 14 de marzo de 2023, por el que se fija, para el ejercicio 2023, la cuantía que los departamentos de la Administración de la Generalitat y su sector público deben destinar anualmente a la contratación reservada al fomento de los objetivos sociales, establece que los servicios de restauración y catering sean reservados a la participación de Centros especiales de empleo de iniciativas sociales y empresas de inserción.

En este sentido, el código CPV 55330000-2 "Servicios de cafetería" corresponde a un contrato reservado, de acuerdo con lo previsto en la Disposición Adicional Cuarta y en el Anexo 6 de la Ley de Contratos del Sector.

Dicho esto, en el caso de que los órganos de contratación no puedan reservar al fomento de los objetivos sociales el objeto contractual establecido, de manera subsidiaria, pueden adjudicar contratos reservados a otras tipologías de operadores económicos.

En el caso de los servicios objeto de la presente licitación, se propone al órgano de contratación que no promueva esta contratación como reservada a Centros especiales de empleo de iniciativas sociales y empresas de inserción, por los motivos que se indican a continuación.

De acuerdo con el artículo 77 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público (LCSP), algunos servicios identificados con códigos CPV incluidos en el Anexo III pueden ser objeto de reserva en Centros Especiales de Empleo (CET). Aunque el CPV 55330000-2 "Servicios de cafetería" forma parte de este anexo, en el presente caso no se propone la reserva del contrato por las siguientes razones:

1. Carácter global e integrado del contracte, es decir, el contrato incluye tanto el servicio de cocina hospitalaria para pacientes como el servicio de cafetería. Esta integración funcional requiere una coordinación técnica, sanitaria y logística que no puede ser garantizada parcialmente.
2. Ausencia de capacidad acreditada de los CET para asumir el conjunto del servicio: No consta la existencia de Centros Especiales de Empleo con capacidad técnica y organizativa para asumir la totalidad del servicio con las garantías exigidas, especialmente en lo que se refiere a normativas sanitarias, volumen de producción y servicio continuado.
3. Riesgo de fragmentación artificial del contrato: Dividir el contrato para reservar sólo la cafetería podría suponer una fragmentación artificial, contraria al artículo 99.2 de la LCSP.
4. Prevalencia del interés general y la continuidad del servicio: La naturaleza hospitalaria del servicio exige una prestación continua, segura y coordinada. La reserva parcial podría comprometer estos principios.

Por todo ello, se considera justificado no aplicar la reserva prevista en el artículo 77 de la LCSP en esta licitación global.

## **22. Modelo de propuesta para la valoración según los criterios automáticos:**

Según se indica en el Anexo I de esta memoria.

Barcelona, en la fecha de la firma electrónica.

Elisabet Izquierdo i Asensio.  
Directora de Servicios Generales e Infraestructuras CMPSB.

**Anexo 1****PROPUESTA PARA LA VALORACIÓN DE LOS CRITERIOS EVALUABLES DE FORMA AUTOMÁTICA (Sobre núm. 3):**

Exp. Núm. ....

**DATOS DE LA EMPRESA/EMPRESARIO**

Nombre/Razón social	N.I.F.	
Teléfono	Fax	E-mail

El/la Sr./Sra. con residencia en ..... en la calle ..... número ..... y con NIF ..... declara que, enterado/a de las condiciones y los requisitos que se exigen para poder ser la empresa adjudicataria del contrato de ..... con expediente número ..... se compromete (en nombre propio /en nombre de la empresa anteriormente identificada) a ejecutarlo con estricta sujeción a los requisitos y condiciones estipulados a continuación:

**1. OFERTA ECONÓMICA**, es necesario dar el importe total del objeto del contrato, cumplimentando las siguientes tablas:

**IMPORTE DEL SERVICIO DE COCINA DE PACIENTES**

2 Años de Contrato Iniciales (sin IVA)	
10 % IVA	- €
<b>TOTAL PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN</b>	<b>- €</b>

**IMPORTE DEL SERVICIO DE MÉDICOS DE GUARDIA Y PERSONAL DE ENFERMERÍA**

2 Años de Contrato Iniciales (sin IVA)	
10 % IVA	- €
<b>TOTAL PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN</b>	<b>- €</b>

**IMPORTE DEL SERVICIO DE COCINA GLOBAL: PACIENTES, MÉDICOS DE GUARDIA Y PERSONAL DE ENFERMERÍA**

2 Años de Contrato Iniciales (sin IVA)	- €
10 % IVA	- €
<b>TOTAL PRESUPUESTO BASE LICITACIÓN</b>	<b>- €</b>

Para justificar el importe total del objeto del contrato, es necesario rellenar las siguientes tablas:

**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
<b>PACIENTS HOSPITAL DEL MAR</b>			
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			<b>248.963,75 €</b>
<b>PACIENTS CUAP CIUTAT VELLA PERACAMPS</b>			
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			<b>9.059,26 €</b>
<b>PACIENTS CENTRE ESPERANÇA</b>			
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			<b>26.550,95 €</b>

CENTRE DEL CONSORCI MAR PARC DE SALUT DE BARCELONA	UNITATS ANUALS	PREU UNITARI IVA EXCLÒS	TOTAL ANUAL IVA EXCLÒS
<b>PACIENTS FÒRUM</b>			
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			<b>73.946,05 €</b>
<b>PACIENTS FORUM-INAD</b>			
Esmorzars	33.931	- €	0,00 €
Dinars	30.197	- €	0,00 €
Sopars	30.684	- €	0,00 €
Estoc Planta	-	- €	46.358,85 €
Subtotal			<b>46.358,85 €</b>
<b>PACIENTS HD INFANTO JUVENIL LITORAL MAR</b>			
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			<b>13.274,76 €</b>
<b>PACIENTS REDAN LA MINA</b>			
Cost fix del transport	12	586,23 €	7.034,76 €
Estoc Planta	-	- €	88.973,04 €
Subtotal			<b>96.007,80 €</b>
<b>PACIENTS EMILI MIRA</b>			
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			<b>164.935,85 €</b>

<b>TOTAL PRESSUPOST ANUAL CUINA GLOBAL PACIENTS-PROFESSIONALS:</b>	<b>679.097,27 €</b>
--	---------------------

Los importes sombreados, son fijos, no se debe dar ningún precio al respecto. Sin embargo el CMPSB no queda obligado a agotar el presupuesto, como ya se ha argumentado en los pliegos de la licitación.

## 2. PORCENTAJE DE BAJADA SOBRE LOS PRECIOS UNITARIOS DE PRODUCTOS EXTRAS POR EL STOCK DE PLANTA:

Porcentaje de bajada de los precios unitarios extras por el stock de planta:.....%.

El porcentaje (%) de baja es sobre los precios unitarios de salida el cual se aplicará linealmente para todos los productos extras de acuerdo con la Tabla "**Stocks de Planta**", la cual deberá adjuntarse cumplimentada tanto en formato Excel como PDF.

### 3. PORCENTAJE DE CANON PARA LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORALES Y PÚBLICOS:

Porcentaje de canon global (Sobre la cifra de facturación total del negocio de las cafeterías de público y de personal):.....%.

### 4. PORCENTAJE DE BAJADA SOBRE LOS PRECIOS UNITARIOS DE PRODUCTOS PARA EL PERSONAL DEL CMPSB EN LAS CAFETERÍAS Y COMEDORES LABORAL Y PÚBLICO:

Porcentaje de bajada de los precios unitarios de productos para el personal CMPSB:.....%.

El porcentaje (%) de baja es sobre los precios unitarios de salida el cual se aplicará linealmente para todos los productos para el personal del CMPSB de acuerdo con la Tabla "**Precios Personal CMPSB**", la cual deberá adjuntarse cumplimentada tanto en formato Excel como PDF.

### 5. PORCENTAJE DE BAJADA SOBRE LOS PRECIOS UNITARIOS DEL PVP DE LOS ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE LAS CAFETERÍAS PÚBLICO:

Porcentaje de bajada de los precios unitarios del PVP de los alimentos y productos de las cafeterías de público:.....%.

El porcentaje (%) de baja es sobre los precios unitarios de salida el cual se aplicará linealmente para todos los alimentos y productos de las cafeterías de público de acuerdo con la Mesa "**PVC Cafeterías Público**", la cual deberá adjuntarse cumplimentada tanto en formato Excel como PDF.

### 6. PRECIO UNITARIO DE LA COMIDA DE MÉDICOS DE GUARDIA:

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

Nota importante: Se considera el mismo precio por ambas comidas: comida y cena.

### 7. JORNADAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES:

Nº total de jornadas propuestas: .....

**8. PRODUCTOS DE LIMPIEZA:**

% de productos de limpieza con etiqueta ecológica:.....

Es obligatorio presentar el listado de productos químicos y las respectivas fichas técnicas que se utilizarán para la limpieza y desinfección para verificar la etiqueta.

**9. A TÍTULO INFORMATIVO % INCREMENTE PENSIÓN HOSPITAL DEL MAR (DURANTE COCINA DE TRANSICIÓN)**

% porcentaje de incremento sobre el coste de la pensión del Hospital del Mar (desayuno + comida + cena), en concepto de sobrecoste, en su caso, para dar el servicio de comida de pacientes des de la Cocina de Transición: .....

**NOTA IMPORTANTE:**

Todas las tablas se publicarán en formato Excel con el fin de facilitar los cálculos y/o la escritura pertinente. Las empresas que utilicen estos archivos, lo harán bajo su responsabilidad y les corresponde revisar que las fórmulas, cálculos y/o texto aplicados son correctas.

Las tablas que el licitador deba adjuntar en su propuesta, deben presentarse en formato Excel y PDF (firmado electrónicamente).

**Anexo II. Coordinación de Actividades Empresariales.**

En relación a la prevención de riesgos laborales, la empresa adjudicataria, antes de la formalización del contrato, deberá contactar con la empresa VALIDATE NETWORK, S.L. en el siguiente correo electrónico: [doc@validate.es](mailto:doc@validate.es), con el fin de aportar toda la documentación necesaria para iniciar los trabajos, objeto del contrato.

Seguidamente se adjunta:

- Modelo de carta de coordinación con VALIDATE.
- Relación de la documentación mínima exigida por el CMPSB y a proporcionar a VALIDATE.



**COMUNICADO A LAS CONTRATAS, SUBCONTRATAS Y  
AUTÓNOMOS  
QUE DESARROLLAN ACTIVIDADES O SERVICIOS EN LAS  
INSTALACIONES ACIONES DEL CONSORCI MAR PARC DE  
SALUT DE BARCELONA.**

El Consorci Mar Parc de Salut de Barcelona (CMPSB), según establece el art. 10 del RD 171/2004, tiene el deber de vigilar el cumplimiento de la normativa en prevención de riesgos laborales por parte de las empresas contratistas, subcontratistas y autónomos que desarrollen actividades en sus centros de trabajo. Antes del inicio de cualquier actividad se debe exigir que éstas acrediten documentalmente el cumplimiento.

El CMPSB pretende conseguir una mejora de los sistemas de gestión de la prevención y una mayor implantación de la cultura preventiva que tenga repercusión real en la seguridad y salud de los trabajadores propios y externos.

Con la intención de cumplir con los objetivos en materia de coordinación y teniendo en cuenta el esfuerzo necesario, tanto material como humano, que se requiere para controlar el flujo de documentación, el CMPSB, **ha implantado una plataforma externa para la gestión del intercambio de información y documentación**, con la finalidad de conseguir un cumplimiento eficaz, de manera sistemática y continuada, de los requisitos exigidos por la ley. La nueva gestión de la información y del cumplimiento documental servirá para que las empresas concurrentes mantengan los requisitos pedidos desde el CMPSB.

La plataforma externa es la de la empresa VALIDATE, que será **el interlocutor** del CMPSB en el intercambio de documentación con todas las empresas y autónomos que deban desarrollar actividades o servicios que suponen concurrencia en los centros de trabajo del CMPSB.

Las contratatas, subcontratatas y autónomos, recibirán de VALIDATE la información y los requisitos exigidos por el CMPSB en materia de coordinación y ofrecerán y subirán a la plataforma de VALIDATE la información y copias de los documentos exigidos antes de iniciar el desarrollo de las actividades.

**Para las contratatas, subcontratatas y autónomos que a la fecha ya se encuentran prestando sus servicios en el CMPSB y continúan con el desarrollo de sus actividades, será necesario que se pongan en contacto con VALIDATE para cumplir con los requisitos exigidos antes de 15 días naturales a contar desde la fecha de envío de este escrito.**

Los gastos de gestión que deberán asumir contratos, subcontratatas y autónomos se concretan en:

Para contratos de larga duración:

- Una **única cuota anual de 49 €** por cada trabajador que tengan que incorporar al sistema de control y gestión de intercambio documental de Validate.

Para contratos de corta duración:

- Según el tiempo del servicio de la contrata hay dos tramos a escoger si así lo estiman conveniente (sustituyen a la cuota de 49 € / año / trabajador):
  - Gestión documental continuada de 30 días a 34 € por trabajador.
  - Gestión documental continuada por un período máximo de 48 horas a 19 € por trabajador.

Por todo lo anterior, es necesario que su empresa se ponga en contacto con VALIDATE ([doc@validate.es](mailto:doc@validate.es)) y le haga llegar la siguiente información:

- Nombre, domicilio y CIF de la empresa.
- Nombre y correo electrónico del interlocutor con VALIDATE.

- Relación de trabajadores que deben darse de alta en el sistema indicando los centros de trabajo a los que van o pueden acudir.

VALIDATE les hará llegar el contrato de servicio, y una vez establecida la relación contractual:

- Recibirán de VALIDATE la información y documentos que el CMPSB debe hacerle llegar en concepto de empresa externa.
- Recibirán de VALIDATE los requisitos exigidos por el CMPSB para acceder a los diferentes centros de trabajo.
- Subirán a la aplicación web suministrada por VALIDATE los documentos exigidos por CMPSB.
- VALIDATE confirmará que los documentos cumplen con los requisitos marcados por CMPSB y los aprobará o rechazará según corresponda.
- VALIDATE les avisará de aquellos documentos que deban renovar.

Firmado:

Firmado:

Elisabet Izquierdo i Asensio  
Directora de SSGGIl CMPSB.

Jose M<sup>a</sup> Ramada Rodilla  
Jefe del Servicio de Salud Laboral CMPSB

## RELACIÓN DE LA DOCUMENTACIÓN MÍNIMA EXIGIDA POR EL CMPSB Y A PROPORCIONAR A VALIDATE

- ✓ **Certificado de aptitud Médica de los trabajadores** según los trabajos que realizarán en las instalaciones del CMPSB. (Trabajos en altura, manipulación de cargas, movimientos repetitivos, posturas forzadas, PVD, etc.)
- ✓ **Certificado de la Formación en PRL** (por cada trabajador) sobre los riesgos específicos de las actividades de la empresa según artículo 19 de la LPRL. Emitido por Entidad acreditada o firmado por Técnico de PRL.
- ✓ **Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales.** Copia del contrato más el recibo de la anualidad vigente, o certificado de la Mutua conforme la empresa tiene suscrito el servicio.
- ✓ **Recurso Preventivo.** Declaración que especifique el nombre de la persona designada / asignada como coordinador / a o como recurso preventivo.
- ✓ **Recurso Preventivo Justificante de la formación específica** del trabajador designado como recurso preventivo.
- ✓ **Relación de los trabajadores** que realizarán trabajos en las instalaciones del CMPSB.
- ✓ **Copia de los últimos TC-2**, en caso de personal perteneciente a otro país se adjunta documentación acreditativa.
- ✓ Información a los trabajadores, **Acuse de recibo de la información** (firmada por cada trabajador) de los siguientes documentos:
  - "Ficha informativa de Riesgos, medidas preventivas y pautas de actuación en caso de emergencia".
  - "Coordinación de actividades preventivas. Información a las empresas: Medidas y actuaciones en caso de emergencia "documento anexo a los Planes de Autoprotección de cada uno de los centros de trabajo del CMPSB, proporcionada por el CMPSB.
- ✓ **Copia DNI o documento acreditativo** de identidad, los trabajadores que deban acceder a nuestras instalaciones.
- ✓ **Copia vigente del TC-2**, donde figuren los trabajadores que van a realizar los trabajos en nuestras instalaciones, en caso de personal perteneciente a otro país se adjunta documentación acreditativa.
- ✓ **Copia de un acta de reunión del comité de seguridad y salud**, en caso de disponer de ella.
- ✓ Si en su trabajo debe utilizar carretilla, plataforma elevadora, góndola, etc. se deberá **entregar certificado de formación específico para uso de equipos.**
- ✓ Si en su trabajo deben utilizar productos químicos (gases y / o líquidos) se deberá entregar **el nombre de los productos químicos utilizados y su FDS. La FDS** de los productos químicos siempre estará disponible y al alcance de los trabajadores.
- ✓ **Relación de los equipos de trabajo** a utilizar en los centros del CMPSB.
- ✓ **Declaración firmada** de disponer **la adaptación al R.D. 1215/1995** de todas las **máquinas y equipos anteriores en enero a 1995.**
- ✓ **Declaración CE de conformidad de cada una de las máquinas y / o equipos de trabajo** utilizados en los centros del CMPSB.
- ✓ **Plan de revisión y mantenimiento** en función de las características de cada equipo dejando constancia documental de su cumplimiento.
- ✓ **Declaración firmada de que los equipos de trabajo y / o máquinas están en las adecuadas condiciones de uso**, los usuarios tienen **formación teórico / practica en su uso** y los trabajadores tienen **autorización de uso de los equipos.**
- ✓ Con carácter mensual: **Registro Investigación de accidentes.**

Para empresas como la empresa de Limpieza, la de Mantenimiento o la que lleva la Cocina, es indispensable asegurar la correcta inmunización de los trabajadores en diferentes aspectos y asegurar protección frente a las siguientes enfermedades:

- Sarampión
- Rubeola
- Parotiditis varicela
- Subsistema B.

Los trabajadores de la empresa de mantenimiento, además:

- Certificado de correcta inmunización frente tétanos.

También para contrataciones de obras, hace falta más documentación como:

- Estudio de Seguridad.

Para la contratación del control de plagas:

- Carné de manipulador productos fitosanitarios.

Para las empresas de restauración:

- Carné manipulador alimentos.