

**PLEC DE CONDICIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ
DEL SERVEI DE DIETÈTICA HOSPITALÀRIA PER ALS
PACIENTS I TREBALLADORS DE L'INSTITUT D'ASSISTÈNCIA
SANITÀRIA**

EXP. CONTR/2026/000000012

PROCEDIMENT OBERT

ÍNDEX:

1.- Objecte de la contractació	3
2.- Àmbit d'actuació	3
3.- Programa de treball	3
4.- Recursos per a la prestació del servei	5
5.- Analítiques.....	6
6.- Altres obligacions de l'adjudicatari	6
7.- Sistema de control i valoració de la qualitat de la prestació del servei.	6
8.- Penalitzacions	6
9.- Projecte millores	7
10.- Protecció de dades	7
11.- Durada del contracte, import i forma de pagament.	8
12.- Criteris d'adjudicació.....	9
13.- Presentació d'ofertes i documentació a presentar (sobre digital)	10
14.- Dades de contacte.....	11
Annex I – Analítiques	13

1.- Objecte de la contractació

L'objecte del contracte consisteix en: assessorar als responsables de la cuina del Parc Hospitalari Martí i Julià de l'IAS, en els processos vinculats a l'alimentació del pacients i donar compliment als reglaments, normes i recomanacions adreçades a garantir la seguretat alimentària (APPCC).

2.- Àmbit d'actuació

- Alimentació de pacients
- Alimentació de menjador laboral

3.- Programa de treball

La prestació del servei es durà a terme tots els dies de l'any, amb una presència (4.370,50 h/any) distribuïdes tal com indica l'apartat horaris, o com determini Serveis Hotelers. També 624 hores anuals de gestió, assessorament i registre informatitzat dels controls de seguretat alimentària, estudi de mermes, pla de malbaratament, controls de qualitat a les unitats d'hospitalització i assessorament i suport en la definició dels requeriments dels aliments en l'àmbit de la contractació administrativa.

Horaris dietètica:

7:30 a 14 i de 17:00 a 20:45 - Tots els dies de l'any

15:00 a 17:30 – De dilluns a divendres no festius

Les hores de gestió i assessorament seran a convenir amb el Servei de Cuina, segons necessitats.

El servei de dietètica ha de realitzar les tasques que es defineixen a continuació:

- **AVALUAR**
 - Les necessitats alimentàries i nutricionals dels diferents col·lectius de usuaris i les seves especificitats.
 - La comunicació entre les unitats assistencials i la cuina.
 - La producció i distribució.
 - El grau de satisfacció.
- **CONSENSUAR**
 - Les reformes a curt i mig termini dels equipaments i recursos indispensables per ajustar-los a normativa.
 - Criteris, protocols i ventall de dietes necessàries.
 - Les dinàmiques de comandes de dietes i la seva distribució.

- **ELABORAR**
 - Pautes i graelles de menús adaptades als protocols, circuits i recursos consensuats.
 - Protocols específics d'adaptació a noves normatives amb Hoteleria i Caps de Cuina.
- **DETERMINAR**
 - La rotació dels menús, tipus d'aliments, gramatges, tècniques de cocció, textures, desprogramacions puntuals (festes, dies especials...)
- **COL.LABORAR**
 - En el muntatge de les safates durant la cinta d'emplatat dels diferents àpats.
 - En la formació del personal de cuina i d'infermeria en temes relacionats amb l'alimentació, la dietoteràpia i la cuina hospitalària.
 - En la implantació i acompliment de bones pràctiques a la cuina i els seus circuits.
 - Estretament amb Infermeria, Serveis Hotelers, Caps de Cuina i Compres per adaptar la producció i distribució d'àpats a la dinàmica de la demanda i possibles incidències del dia a dia del Parc Hospitalari.
- **SUPERVISAR**
 - La concordança del contingut de les safates, amb la descripció de les respectives targetes, a la cinta d'emplatat.
 - Les comandes de dietes, la seva elaboració i distribució.
 - La preparació i distribució de dietes molt especials.
- **PERSONALITZAR**
 - Dietes especials prescrites per altres professionals
- **ASSISTIR**
 - A les reunions d'equip convocades per la direcció, presentació de nous productes alimentaris, visites professionals, etc.
- **RECOLLIR**
 - Informació per valorar la dinàmica del circuit alimentari (detectar deficiències, errors, etc) i col·laborar en la proposta de millores o mesures correctores.

- **ELECCIÓ MENÚ PACIENTS**
- De dilluns a divendres els dietistes aniran a les unitats d'hospitalització de l'hospital Santa Caterina i de l'edifici sociosanitari, on presentaran les opcions de plats de primer i segon als pacients de la dieta basal que després hauran d'introduir les modificacions al programa de dietes Arinka.

Personal del servei

Els titulats universitaris realitzaran les següents tasques de gestió: seguretat alimentària, canvis de menú, fitxes tècniques de plats i proveïdors, valoració de les fitxes tècniques dels concursos, assistència a les reunions d'equip de cuina i infermeria, el control de mermes i seguiment de la qualitat del servei a planta.

Els titulats en cicle formatiu de grau superior en dietètica, sota la supervisió del nutricionista, faran les tasques de: revisió del correu intern del servei, revisar les etiquetes de les dietes a emplatjar, revisar textures triturats, notificar incidències, control de temperatures, recollida de mostres, impressió d'informes del programa Arinka, servei d'elecció de menú i supervisió cinto emplatat.

4.- Recursos per a la prestació del servei

L'empresa adjudicatària haurà d'implantar un programa específic per a la gestió de plats, ingredients i al·lèrgens. Aquest programa o aplicatiu ha de permetre tenir una visió global de la producció de la cuina, i també permetre consultar en tot moment les característiques dels plats i dels ingredients. Addicionalment, ha de permetre als usuaris del menjador de personal de l'IAS la consulta dels plats amb els seus al·lèrgens, ingredients i valor nutricional mitjançant la captura d'un codi QR.

Com a referència s'utilitzaran els ingredients que s'utilitzen al servei de cuina, revisant els ingredients que s'incorporin o es modifiquin dins el catàleg d'articles de cuina amb la finalitat que quedi actualitzada la informació al programa de gestió en tot moment.

Totes les dades del programari s'hauran de poder descarregar en format excel i una vegada finalitzat el contracte l'adjudicatari restarà obligat a lliurar una còpia de totes les dades al servei de cuina de l'IAS. El programa implantat per l'adjudicatària serà independent dels sistemes d'informació de l'IAS, per el que no es realitzarà cap integració.

Finalment, l'adjudicatària ha de concedir, com a mínim dos accessos o llicències al servei de cuina per a la visualització, modificació o introducció de dades relacionades amb els plats.

5.- Analítiques

És objecte del contracte les analítiques d'aigua, al·lèrgens, de superfícies i altres analítiques contemplades a l'Annex I – Programació analítica per un laboratori acreditat. Els resultats de les analítiques hauran de ser lliurats obligatòriament al servei de cuina mitjançant correu electrònic o altre mitjà digital/telemàtic.

La tipologia i quantitat d'analítiques previstes es detalla a l'Annex I

6.- Altres obligacions de l'adjudicatari

Informar a la Direcció d'aquelles modificacions de la legislació autonòmica i/o estatal que afectin el servei contractat.

És requisit obligatori acreditar titulació universitària de Diplomatura o Grau en Nutrició Humana i Dietètica per la gestió del servei i per la supervisió del personal que obligatòriament han de disposar del títol del Cicle formatiu de Grau Superior en Dietètica de la plantilla que prestarà servei a l'IAS.

7.- Sistema de control i valoració de la qualitat de la prestació del servei.

Per tal d'assegurar un bon nivell de qualitat en la prestació del servei i adreçar-lo a la continua evolució de les necessitats del centre, l'IAS podrà realitzar controls aleatoris en algun o tots dels apartats que segueixen:

1. Temps de resposta a consultes fetes des de les unitats peticionaries de dietes.
2. Compliment de les funcions i tasques del servei.
3. Queixes dels usuaris.
4. Puntualitat i compliment dels horaris establerts. (Epígraf 3)
5. No conformitats sobre aquests o altres aspectes del servei rebut.
6. Realització d'analítiques segons programa

8.- Penalitzacions

Vinculades als controls de qualitat.

Les penalitzacions es podran aplicar per incompliment dels ítems descrits en el numeral 5 d'aquest plec.

Cada resultat de la avaluació, no satisfactori, suma 1 punt de penalització. Els punts de penalització no s'acumulen més enllà de tres mesos. El sumatori del mes equivaldrà al % de penalització econòmica que es deduirà de la facturació mensual.

9.- Projecte millores

Els licitadors presentaran un projecte que contingui les millores següents:

- a) Proposta d'aplicació de gestió (detallat al punt 4):
 - a. Accés a l'aplicació i fitxes de plat: es valorarà el format, contingut i accessibilitat de les fitxes nutricionals i d'al·lèrgens dels plats així com l'accés a consulta per part dels usuaris del menjador de personal. En aquest apartat també es valorarà l'exportació de dades.
 - b. Proposta de les fitxes tècniques del productes i matèria primera: es valorarà el disseny de la fitxa, el contingut i que tota la informació quedi degudament detallada.
- b) Proposta d'introducció de menús al programari de l'IAS (actualment ARINKA): es valorarà la organització i la qualificació tant pel que fa als menús com pel que fa a les propostes relacionades amb el benestar i equilibri dels menús en relació a la tipologia dels dos col·lectius als quals va adreçat el servei: dels malalts i la dels treballadors.
- c) Proposta de model d'informes de producció per la cuina : es valorarà l'aportació de tecnologies en la informació i en l'assistència tècnica que es proporcioni al Servei de Cuina de l'IAS

Es valorarà el termini d'implantació del projecte, la idoneïtat del contingut i la facilitat d'accés a la informació.

10.- Protecció de dades

L'empresa adjudicatària es compromet a complir i fer complir el deure de secret professional i de confidencialitat establerts en l'article 10 de la Llei Orgànica de Protecció de dades de caràcter personal i observarà, en tot moment, i en relació a les dades que li puguin ser facilitades pels respectius centres, les disposicions específiques derivades de l'esmentada normativa.

En conseqüència, l'empresa adjudicatària tindrà el deure de guardar màxima confidencialitat sobre les dades relatives a la salut i estada dels pacients al PHMJ de les quals pugui tenir coneixement per raó del contracte, responsabilitzant-se que el seu personal compleixi aquesta obligació.

La vulneració del deure de confidencialitat sobre les esmentades dades o l'incompliment de les obligacions derivades de la legislació de protecció de dades de caràcter personal

al seu servei, podrà ser causa de resolució del contracte, sense perjudici de les accions de responsabilitat civil o penal que s'escaiguin.

11.- Durada del contracte, import i forma de pagament.

11.1 Durada del contracte.

La durada del contracte serà de **24 mesos des de l'1 de juny de 2026 fins al 31 de maig de 2028**, amb la possibilitat d'una pròrroga per una anualitat més, d'acord amb la normativa vigent de contractes del sector públic.

La facturació es presentarà en format electrònic, d'acord amb el previst legalment al respecte.

11.2 Pressupost base de licitació (PBL) :

El cost anual del servei es preveu de la següent forma:

Tipus activitat	Import
Import anual de l'activitat ordinària	125.484,00 €
Import variable analítiques	4.932,00 €
Preu total per una anualitat de servei:	130.416,00 €
Anualitats del contracte	2
Preu base de licitació (PBL) per dues anualitats (IVA Exclòs)	260.832,00 €
Import IVA	54.774,72 €
Preu base de licitació (PBL) per dues anualitats (IVA Inclòs)	315.606,72 €

Pressupost base de licitació (PBL) és de 260.832,00 € IVA exclòs per dues anualitats

11.3 Revisió i modificació de preus i de quantitats

Els preus indicats seran directament aplicables durant tot el contracte, pròrroques incloses. No obstant això, i independentment del que ja es fa referència a les clàusules administratives, en el cas que hagi una variació per motius de consideració que afectin a la prestació del servei es podrà proposar una modificació de contracte, ja sigui per part l'empresa adjudicatària, com per part de l'IAS, per ajustar el servei a les necessitats que es puguin plantejar

11.4 Facturació i forma de pagament

La facturació es presentarà en format electrònic, d'acord amb el previst legalment al respecte. El pagament es farà per mensualitats vençudes.

12.- Criteris d'adjudicació

12.1 Criteri de Valoració automàtica

a/ Preu Ofertat (80 punts)

$$Pv = 1 - \left[\frac{Ov - Om}{IL} \right] \times \left[\frac{1}{Vp} \right] \times P$$

Pv = Puntuació de l'oferta a Valorar
P = Punts del criteri econòmic
Om = Oferta Millor
Ov = Oferta a Valorar
IL = Import de Licitació
Vp = Valor de ponderació (1,80)

Les proposicions podran ser susceptibles de valors anormals o desproporcionats quan la consideració del preu de la proposta d'execució de l'objecte contractual del licitador o licitadors que concorrin en aquest supòsit sigui inferior al 20% de la mitjana de les proposicions de preu presentades i s'hauran de justificar pels procediments establerts a la LCSP.

12.2 Criteris sotmesos a judici de valor 20 punts

Projecte que ha de contenir les millors proposades (segons epígraf 9 del PPT) :

- a) Proposta d'aplicació de gestió (detallat al punt 4):
 - a. Accés a l'aplicació i fitxes de plat. (6 punts): es valorarà el format, contingut i accessibilitat de les fitxes nutricionals i d'al·lèrgens dels plats així com l'accés a consulta per part dels usuaris del menjador de personal. En aquest apartat també es valorarà l'exportació de dades.
 - b. Proposta de les fitxes tècniques del productes i matèria primera (4 punts): es valorarà el disseny de la fitxa, el contingut i que tota la informació quedi degudament detallada.
- b) Proposta d'introducció de menús al programari de l'IAS (actualment ARINKA): es valorarà la organització i la qualificació tant pel que fa als menús com pel que fa a les propostes relacionades amb el benestar i equilibri dels menús en relació

a la tipologia dels dos col·lectius als quals va adreçat el servei: dels malalts i la dels treballadors. (fins a 5 punts)

- c) Proposta de model d'informes de producció per la cuina : es valorarà l'aportació de tecnologies en la informació i en l'assistència tècnica que es proporioni al Servei de Cuina de l'IAS (fins a 5 punts)

Per a tots els criteris, es valorarà el termini d'implantació del projecte, la idoneïtat del contingut i la facilitat d'accés a la informació.

En aplicació a la Directiva 1/20, en el seu apartat 3, s'ha d'establir un llindar per cada criteris que es proposi valorar. En el present cas, el llindar mínim de valoració serà del 50% de la puntuació.

a/De tal manera que, si cap de les ofertes l'assoleix, no s'aplicarà fórmula i la puntuació a atorgar serà el valor obtingut en la fase de valoració de les propostes tècniques i cap queda exclosa de la licitació.

b/Per altra banda, si alguna valoració de les ofertes supera el llindar, es puntuen totes les ofertes d'acord amb la fórmula descrita seguidament.

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

P_{op} = Puntuació de l'Oferta a Puntuar
 P = Puntuació del criteri
 VT_{op} = Valoració Tècnica Oferta a Puntuar
 VT_{om} = Valoració Tècnica Oferta Millor

Tanmateix, els licitadors que no presentin la proposta de millora obtindran puntuació 0 punts.

13.- Presentació d'ofertes i documentació a presentar (sobre digital)

Per tal de que els serveis tècnics de l'IAS puguin valorar amb objectivitat cada una de les ofertes que presenten els licitadors, **és necessari que les ofertes es presentin detallades i identificables els seus apartats segons les denominacions i epígrafs que a continuació es descriuen essent la valoració de cada un d'ells el que es descriu als criteris d'adjudicació especificats en aquest plec** i en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Es recomana que el projecte sigui concret i concís amb la mínima extensió possible que permeti la clara comprensió de la proposta aportada. No s'ha d'incloure documentació o informació comercial genèrica si no aporta valor a la oferta concreta.

Segons es descriu en el Plec de Clàusules Administratives Particulars l'oferta completa constarà de 3 sobres: A, B i C. La documentació tècnica (projecte) s'ha d'incorporar al sobre B i les ofertes econòmiques al sobre C. És molt important que la distribució de la documentació demanada vagi en els sobres correctes. Qualsevol error invalida la proposta i per tant l'oferta no es podrà avaluar. En cas que s'inclogui l'oferta econòmica al Sobre B, la licitadora quedarà exclosa.

La oferta constarà en la presentació de la següent documentació:

1) Sobre A: documentació administrativa

Segons disposa el PCAP (Plec de Clàusules administratives Particulars)

2) Sobre B : Documentació tècnica:

Projecte de millores (segons epígraf 9 PPT) :

- a) Proposta visual de format i contingut de les fitxes nutricionals i d'al·lèrgens dels plats així com l'accés a la consulta per part dels usuaris del menjador de personal. Detall sobre l'exportació de dades.
- b) Proposta de fitxes tècniques dels productes i matèria prima
- c) Proposta d'introducció de menús al programari de l'IAS (actualment ARINKA)
- d) Proposta de model d'informes de producció per la cuina.

3) Sobre C: Proposta econòmica.

- a) Annex 2 "PROPOSTA ECONÒMICA DEL LICITADOR".

14.- Dades de contacte

Es podran realitzar les consultes tècniques que es considerin oportunes. Les dades de contacte són:

Per consultes tècniques:

Paola Estrada paola.estrada.ias@gencat.cat

Xavier Teba xavier.teba.ias@gencat.cat

972 18 25 54



Institut
d'Assistència
Sanitària

Per consultes jurídic-administratives:

Maria Jesús Costa mariajesus.costa.ias@gencat.cat

972 18 25 09

Salt, 10 març de 2026

Paola Estrada

Cap de Serveis Hotelers IAS

Annex I – Analítiques

Tipus	nº mostres per presa	Paràmetres		Mostres anual	Preu mostra	Preu total
Manipulador (mostra de mans i ungles)	1	Staphilococcus Enterobactèries Aerobis		14	15,00 €	210,00 €
Preparació intermitja	1	Salmonella	Enterobactèries	12	38,00 €	456,00 €
Plat amb tractament tèrmic		Listeria	Aerobis	12	38,00 €	456,00 €
Plat triturat		Staphiloccocus coagulasa +	E. Coli	12	38,00 €	456,00 €
Al·lèrgens en plat final	1	Investigació d'un dels 14 al·lèrgens de forma rotativa. Escollit a criteri del plat.		16	67,00 €	1.072,00 €
Superfícies	3	Aerobis 22º Aerobis 37º Enterobactèries Fongs i llevats		18	19,00 €	342,00 €
Superfícies	2	Listeria		12	13,50 €	162,00 €
Al·lèrgens en superfícies	1	Investigació d'un dels 14 al·lèrgens de forma rotativa. Escollit a criteri del plat.		14	67,00 €	938,00 €
ACN	1	E. Coli Aerobis Color Terbolesa ph Clor lliure Coure	Crom Niquel Ferro Conductivitat elèctrica Plom Clorur de vinil Bisfenol A	4	210,00 €	840,00 €
Cost estimat analítiques IVA Exclòs						4.932,00 €