

**EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I
GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI
VALL D'HEBRON**

Plec de prescripcions tècniques

CS/AH01/1101475460/27/PO

**EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT
D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A
L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON**

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

ÍNDEX

1. Objecte del contracte	4
2. Abast del contracte	4
2.1 Subministrament alimentari pels àpats	
2.1.1 Característiques mínimes obligatòries subministrament àpats	5
2.1.2 Lliurament dels àpats	7
2.2 Subministrament del suport alimentari	
2.2.1 Característiques mínimes obligatòries subministrament suport alimentari	8
2.2.2 Lliurament del suport alimentari	8
2.3 Gestió d'excedents alimentaris	9
3. Altres requeriments del subministrament	
3.1 Característiques dels queviures subministrats	
3.1.1 Homogeneïtat	9
3.1.2 Rangs i gramatges	10
3.1.3 Fitxes tècniques	10
3.1.4 Etiquetatge	10
3.1.5 Seguiment de la qualitat	10
3.2 Comandes, lliurament i emmagatzematge	
3.2.1 Comandes	12
3.2.2 Lliurament	12
3.2.3 Emmagatzematge	13
3.3 Comptabilització per a la facturació i inventaris	
3.3.1 Comptabilització per a la facturació d'àpats i suport alimentari	14
3.3.2 Inventari inicial i final	15
3.4 Recursos, gestió operativa i contingències	
3.4.1 Assignació de recursos	15
3.4.2 Estoc de seguretat	15
3.4.3 Subministraments no conformes	16
3.4.4 Subministrament alternatiu	16
3.4.5 Vehicles de transport	17
3.5 Programari i maquinari de gestió de compres, magatzem i traçabilitat	18
4. Altres aspectes a valorar	19

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

5. Clàusules d'execució basades en Responsabilitat Social Corporativa	
5.1 Disposició i millor del subministrament de productes locals de proximitat	19
5.2 Vehicles etiqueta 0 emissions 100 % elèctrics	19
6. Requeriments addicionals obligatoris, seguiment i coordinació	
6.1 Visita obligatòria i consultes tècniques	20
6.2 Seguiment del subministrament – Mesa de seguiment	20
6.3 Prevenció de riscos laborals	21
6.4 Formació	21
6.5 Acreditacions	21
7. Durada i import de la contractació	
7.1 Durada de la contractació	21
7.2 Import de la contractació	22
7.3 Revisió de preus	23
8. Presentació de les ofertes	24
8.1 Presentació	
8.2 Oferta tècnica	
8.3 Oferta econòmica	
9. Incompliments de la prestació i penalitzacions	25
10. Facturació electrònica	26

Annexes

- Annex 1 – Subministrament pels àpats. Descripció de queviures, definició de qualitats i consums.
- Annex 2 – Subministrament pel suport alimentari
- Annex 3 – Escandalls
- Annex 4 – Rotació de menús
- Annex 5 – Tipus de dietes
- Annex 6 – Àpats de dies festius i especials
- Annex 7 – Relació de suplementes
- Annex 8 – Relació de dietes amb ressopó

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

1. Objecte del contracte

Aquest Plec de Condicions Tècniques estableix els requisits i criteris per a la contractació del subministrament d'àpats i suport alimentari destinats a l'alimentació dels pacients ingressats a l'Hospital Universitari Vall d'Hebron (HUVH), així com la gestió dels excedents alimentaris del servei de cuina. El contracte adopta el model de proveïdor únic per garantir traçabilitat, coherència i eficiència en la gestió dels recursos.

L'HUVH incorpora criteris de compra verda i responsable d'acord amb el marc europeu de *Green Public Procurement* (GPP), els estàndards internacionals de Green Hospitals i les recomanacions del *Forum Compra Verde Roma* amb l'objectiu que el subministrament objecte de la contractació contribueixi a la sostenibilitat ambiental, econòmica i social, alhora que manté els màxims estàndards de seguretat alimentària.

El present contracte té la qualificació de contracte administratiu de subministrament, d'acord amb l'article 16 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, segons el qual són contractes de subministrament aquells que tenen per objecte l'adquisició de productes o béns mobles.

El procediment de contractació es realitzarà mitjançant un procediment obert d'acord amb l'article 156 de la Llei 9/2017 de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, i la forma d'adjudicació serà la de PO.

2. Abast del contracte

L'objecte de contracte s'estableix per a les següents prestacions:

- El subministrament de queviures pels àpats destinats a l'alimentació dels pacients ingressats a l'HUVH.
- El subministrament de queviures pel suport alimentari específic, assistencial i funcional personal.
- La gestió d'excedents alimentaris del servei de cuina.

El contracte inclou tots els centres hospitalaris i unitats assistencials associades que conformen l'HUVH.

El subministrament de queviures haurà de garantir que siguin saludables, en qualitat i sostenibilitat, amb criteris de proximitat, producte ecològic certificat i logística de baixes emissions.

**EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I
GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI
VALL D'HEBRON**

Plec de prescripcions tècniques

CS/AH01/1101475460/27/PO

El proveïdor únic serà responsable de garantir la continuïtat del subministrament i alhora, dels plans de contingència en cas d'incidències, mitjançant la gestió de magatzems, recepció, emmagatzematge i control de lliuraments i comandes de queviures pels àpats i els suports alimentaris al servei de cuina de l'HUVH.

2.1 Subministrament alimentari pels àpats

El subministrament d'àpats comprèn quatre ingestes diàries: esmorzar, dinar, berenar i sopar. El volum estimat d'àpats anual es descriu en el següent quadre:

Nombre d'àpats anual

Esmorzars	Dinars	Berenars	Sopars	Total
324.167	310.805	258.121	319.645	1.212.738

2.1.1 Característiques mínimes obligatòries del subministrament alimentari pels àpats

L'empresa adjudicatària gestionarà la recepció, descàrrega, revisió, col·locació, lotificació d'acord amb el sistema de traçabilitat de l'HUVH, i el control permanent de rotació d'estocs dels queviures definits a l'Annex 1, que conformen el subministrament alimentari dels àpats, amb els requisits mínims següents:

- Mínim 30% de queviures locals de proximitat.
- Mínim 15% de queviures ecològics certificats.
- Peix fresc certificat MSC/ASC, com a mínim 1 cop per setmana.
- Carn i aviram amb certificació de benestar animal i, si s'escau, certificació Halal.
- Compliment de la normativa sanitària vigent i del sistema APPCC.
- Traçabilitat completa de tots els queviures.

El subministrament es garantirà els 365 dies/any, en els horaris següents:

- Cuina de pacients de l'Hospital General (i PSPV si escau): de 05:00h a 06:00h
- Pa fresc: a les 07:00h, 10:00h i 15:00h

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

La relació de cadascun dels queviures, els consums, les qualitats i les unitats de mesura es descriuen en l'Annex 1.

Els escandalls de totes les dietes que conformen el catàleg HUVH es troben a l'Annex 3.

La rotació de menús es confecciona en base a un cicle de 2 setmanes i es descriu a l'Annex 4.

La tipologia de dietes es descriu a l'Annex 5.

La tipologia dels plats especials del període de Nadal i els productes característics i específics (torrons, polvorons, tortell, etc.) figuren a l'Annex 6. Es subministraran també àpats especials en les festivitats següents:

- Sopar del 24 de desembre
- Dinar del 25 de desembre
- Dinar del 26 de desembre
- Sopar del 31 de desembre
- Dinar de l'1 de gener
- Dinar del 6 de gener

Es valorarà que l'adjudicatari inclogui a la seva oferta productes per a la totalitat de la resta de festivitats de l'any: coca de Sant Joan, bunyols de Quaresma, panellets, etcètera...

En els casos en què els serveis assistencials ho indiquin, es subministraran els suplementes especificats a l'Annex 7.

També en els casos en què els serveis assistencials ho indiquin, es subministraran dietes en l'àpat del sopar que inclouen ressopó especificades en l'Annex 8.

Pel que fa al subministrament d'oli de girasol (~16.700 l/any) i de sal comuna (~210 kg/any) aquest estarà inclòs en l'import dels àpats.

Els queviures pel subministrament d'àpats i suport alimentaris objecte d'aquesta licitació han de complir amb tota la normativa prevista en aquest plec i aquella que sigui d'aplicació durant tota la vigència del contacte.

En cas d'incidència, l'adjudicatari primerament haurà de comunicar-ho formalment via e-mail a la Unitat de Cuina i en segon lloc, subministrar queviures de característiques iguals o superiors.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

2.1.2 Lliurament dels àpats

L'adjudicatari serà el responsable de disposar pel seu lliurament tots els queviures necessaris per garantir el subministrament dels àpats i suports alimentaris segons comandes, lotificats i etiquetats conforme al sistema de traçabilitat que determini l'HUVH.

L'HUVH verificarà que els lliuraments rebuts es corresponen amb les comandes realitzades i amb les necessitats pel subministrament dels àpats.

Els lliuraments s'hauran d'efectuar amb safates de rotació interna compatibles amb els trens de rentat industrials de l'HUVH. L'adjudicatari serà responsable de la compra, el manteniment, la reposició i la neteja d'aquestes safates durant tota la vigència del contracte.

Es disposarà, així mateix, d'un nombre suficient de bases amb rodes homologades per facilitar el transport intern i reduir la càrrega física del personal.

Davant situacions excepcionals, urgències o imprevistos, l'empresa adjudicatària queda obligada a donar resposta i subministrament en un temps inferior a 24 hores. En cas d'incidència, l'adjudicatari haurà de subministrar queviures de característiques iguals o superiors, mantenint el preu de l'oferta.

Qualsevol substitució de queviures haurà de ser validada prèviament per la Unitat de Cuines.

2.2 Subministrament del suport alimentari

El suport alimentari es divideix en tres subgrups tal com es defineixen amb detall a l'Annex 2:

- Suport alimentari específic
- Suport alimentari assistencial
- Suport alimentari funcional de personal

**EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I
GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI
VALL D'HEBRON**

Plec de prescripcions tècniques

CS/AH01/1101475460/27/PO

El volum estimat de kits de suport alimentari anual es descriu en el següent quadre:

Nombre de kits de suport alimentari

		Dies /any	Punts d'entrega	Quantitat anual
SUPORT ALIMENTARI ESPECÍFIC	DIÀLISI	260	1	260
	BIBERONERIA	365	1	365
	TOTAL			625
SUPORT ALIMENTARI ASSISTENCIAL	HOSPITALITZACIÓ	365	34	12.410
	REAS i UCIS	365	10	3.650
	URGÈNCIES	365	11	4.015
	CONSULTES EXTERNES	55	19	1.045
	HOSPITAL DE DIA	260	13	3.155
	TOTAL			24.275
SUPORT ALIMENTARI FUNCIONAL DE PERSONAL	HOTELERIA 1	365	1	365
	HOTELERIA 2	365	1	365
	GERÈNCIA	58	1	58
	TOTAL			788
TOTAL				25.688

2.2.1 Característiques mínimes obligatòries del subministrament de suport alimentari

L'adjudicatari gestionarà la recepció, descàrrega, revisió, col·locació, lotificació d'acord amb el sistema de traçabilitat de l'HUVH, i el control permanent de rotació d'estocs dels queviures definits a l'Annex 2, que conformen el subministrament de suport alimentari amb els requisits mínims següents:

- Compliment de la normativa sanitària vigent i del sistema APPCC.
- Traçabilitat completa de tots els queviures.

El subministrament es garantirà 365 dies/any, inclosos festius.

2.2.2 Lliurament dels suport alimentari

L'adjudicatari serà el responsable de disposar pel seu lliurament tots els queviures necessaris per garantir el subministrament dels suports alimentaris segons comandes, lotificats i etiquetats conforme al sistema de traçabilitat que determini l'HUVH.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

Els lliuraments s'hauran d'efectuar de forma individualitzada per kit i pel nombre de punts de lliurament que es recull en el quadre anterior.

L'HUVH verificarà que els lliuraments rebuts es corresponen amb les comandes realitzades i amb les necessitats pel subministrament dels suports alimentaris.

Davant situacions excepcionals, urgències o imprevistos, l'empresa adjudicatària queda obligada a donar resposta i subministrament en un temps inferior a 24 hores. En cas d'incidència, l'adjudicatari haurà de subministrar queviures de característiques iguals o superiors, mantenint el preu de l'oferta.

Qualsevol substitució de queviures haurà de ser validada prèviament per la Unitat de Cuines.

2.3 Gestió d'excedents alimentaris

L'empresa adjudicatària serà responsable de gestionar els excedents d'aliments de la cuina de pacients: recollida, identificació i retirada dels excedents de matèria primera i plats elaborats, garantint en tot moment les condicions de transport òptimes i la distribució als centres de destí. L'HUVH haurà d'estar informat en tot moment dels centres receptors i les quantitats lliurades.

L'adjudicatari presentarà un pla de gestió dels excedents alimentaris amb objectius anuals. Els excedents segurs es destinaran preferentment a donacions socials autoritzades. Es lliuraran informes periodificats amb el volum d'excedents i el destí final. L'adjudicatari es farà càrrec del material emprat per a l'envasat i el transport.

L'adjudicatari presentarà anualment indicadors de malbaratament alimentari, incloent volum de minves, excedents recuperats i percentatge destinat a valorització o donació.

3. Altres requeriments del subministrament

3.1 Característiques i etiquetatge dels queviures subministrats

3.1.1 Homogeneïtat

La homogeneïtat dels queviures principals per a cada àpat és un aspecte crític. L'Annex 1 indica el gramatge o rang de pes i/o calibre de cadascun dels queviures subministrats, sense considerar l'envasat ni el glacejat. L'adjudicatari ha de garantir la uniformitat per ració; per exemple, si l'especificació és 250 g de quart de pollastre, ha d'haver-hi les mateixes unitats per a cada ració demanada. L'HUVH es reserva el dret de retornar els queviures que no compleixin aquest requeriment en qualsevol fase de processament: recepció, descongelació o producció.

**EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I
GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI
VALL D'HEBRON**

Plec de prescripcions tècniques

CS/AH01/1101475460/27/PO

3.1.2 Rangs i gramatges

Pels queviures comercialitzats amb rangs de pes, l'adjudicatari assegurarà que cada unitat es troba dins del rang descrit, com a mínim pel límit inferior. En cas de superar el rang pel límit superior, l'excés de pes anirà a càrrec de l'adjudicatari, atès que sempre s'assegurarà la uniformitat i la unitat per ració. En el cas de no complir amb els límits, l'HUVH es reserva el dret de retornar tota la mercaderia.

3.1.3 Fitxes tècniques

L'adjudicatari lliurarà les fitxes tècniques dels fabricants o productors de tots els queviures a través dels sistemes d'informació integrats per acreditar, entre d'altres aspectes, l'acompliment de les característiques tècniques requerides. Qualsevol canvi en el subministrament de queviures requerirà l'acceptació de l'HUVH i l'actualització de la fitxa tècnica corresponent.

Qualsevol diferencia detectada entre les descripcions de les fitxes tècniques entregades, a l'inici del contracte o no actualitzades posteriorment, i els queviures subministrats, serà motiu d'aplicació del procediment de no conformitat. En cas de no resolució, s'iniciarà la tramitació del corresponent expedient sancionador.

3.1.4 Etiquetatge

L'etiqueta de qualsevol queviure ha de ser llegible, no haver patit modificacions ni manipulacions, i mostrar clarament: denominació, ingredients, al·lèrgens, caducitat i número de lot, d'acord amb el Reglament (UE) 1169/2011. Els queviures que no compleixin aquests requisits podran ser rebutjats, així com aquells que no es corresponguin amb els que s'han adjudicat i a la fitxa tècnica aportada.

3.1.5 Seguiment de la qualitat

Es realitzaran controls de verificació de quantitat i qualitat en el servei de cuina, tant per part de l'empresa adjudicatària com per personal autoritzat de l'HUVH per la qual cosa s'haurà de disposar de procediments documentats de control i registre.

Es rebutjaran els queviures que no compleixin les especificacions de l'Annex 1 o que presentin defectes de qualitat, quantitat o forma. L'adjudicatari serà responsable de la gestió de les devolucions.

Els productes subministrats hauran de disposar, excepte fruites, verdures fresques i altres productes peribles de característiques especials, en el moment de la seva recepció a l'HUVH, d'una vida útil residual igual o superior al 70% de la seva vida útil total. No s'acceptaran productes que no compleixin aquest requisit, excepte en aquells casos expressament autoritzats per l'HUVH. Així mateix, no s'acceptaran carns injectades ni productes carnis

**EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I
GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI
VALL D'HEBRON**

Plec de prescripcions tècniques

CS/AH01/1101475460/27/PO

sotmesos a processos d'injecció d'aigua, salmorra o altres substàncies destinades a incrementar-ne el pes o alterar-ne les característiques originals.

L'adjudicatari realitzarà mensualment al seu càrrec, i quan es sol·liciti, fins a tres anàlisis microbiològics i/o fisicoquímics sobre queviures seleccionats per l'HUVH. Els resultats s'hauran de lliurar en un màxim de 7 dies naturals i qualsevol no conformitat haurà de ser corregida amb un pla d'acció en un termini màxim de 15 dies naturals.

També es realitzaran diferents controls de seguiment de qualitat, verificació i analítica de producte final en relació al subministrament d'àpats i els queviures que els conformen.

A tal efecte l'adjudicatari subministrarà al seu càrrec els següents kits de control:

KITS DE CONTROL	OBSERVACIONS	CONSUMS ANY
Control de qualitat olis usats	Format tests - Mesura colorimètrica de compostos polars	40 tests
Control d'al.lèrgens en àpats i superfícies en contacte amb matèries primeres	Format tests - Detecció per gluten	75 tests
Control clor aigua (reactiu)	Format líquid - Apte per mesura en fotòmetre	60 ml
Control clor aigua (tampó)	Format líquid - Apte per mesura en fotòmetre	120 ml
Control de PH en aigua	Format pastilles - Apte per mesura en fotòmetre	100 pastilles
Control higiene manipulació matèries primeres	Format líquid - Detector visual de biofilms i bacteris catalasa positius	3000 ml
Control clor desinfecció matèries primeres	Format paper - Nivell detecció 10-200 ppm	36 metres

Addicionalment, l'adjudicatari també es farà càrrec de les tasques de manteniment mensual del contenidor de desgredat del servei de cuina mitjançant producte desincrustant tot seguint les indicacions de l'HUVH.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

3.2 Comandes, lliurament i emmagatzematge

3.2.1 Comandes

L'adjudicatari determinarà, mitjançant el gestor de magatzem que designi, i en coordinació amb els responsables del servei de cuina, les quantitats i la freqüència de subministrament dels àpats i del suport alimentari. Les comandes es generaran a partir de la informació continguda en el programari corporatiu de gestió de dietes hospitalàries de l'HUVH (Coquus Dietes), al qual l'adjudicatari disposarà de l'accés corresponent. Aquesta informació serà validada i actualitzada d'acord amb els criteris i les revisions establerts pel cap de cuina.

En relació a la gestió de comandes, l'adjudicatari garantirà la presència física diària del gestor de magatzem a l'HUVH, com a mínim, de les 06:00 h a les 18:00 h, de dilluns a diumenge.

La planificació diària de les necessitats de subministrament es realitzarà a partir de les dietes actives registrades al sistema de gestió de dietes de l'HUVH a primera hora de la jornada.

Atesa la variabilitat inherent a l'activitat assistencial hospitalària, derivada d'altres, ingressos, trasllats, canvis de dieta, dejunis i altres modificacions prescrites al llarg del dia, el cap de cuina podrà aplicar criteris de previsió sobre les necessitats inicialment estimades amb la finalitat de garantir la continuïtat assistencial i assegurar el correcte subministrament dels àpats.

El sistema de gestió de dietes de l'HUVH haurà de permetre la consulta actualitzada de les dietes en diferents moments de la jornada, així com registrar totes les modificacions efectuades, garantint-ne la traçabilitat completa.

Diàriament, l'HUVH trametrà a l'adjudicatari, mitjançant el mòdul de gestió de magatzem integrat al sistema, una comanda inicial de queviures corresponent als àpats previstos per a la jornada i a les elaboracions de producció planificada, d'acord amb les quantitats i les freqüències prèviament acordades amb el cap de cuina.

A aquest efecte, el programari de gestió de dietes de l'HUVH i el seu mòdul de gestió de magatzem efectuaran els corresponents tancaments i punts de comptabilització de les comandes d'àpats per a cadascuna de les ingestes i franges horàries descrites a l'apartat 3.3.1 d'aquest plec, constituint aquests registres la base per a la planificació, el subministrament i el control de les necessitats alimentàries diàries.

3.2.2 Lliurament

L'adjudicatari serà responsable de garantir el subministrament íntegre, suficient i puntual de tots els queviures necessaris per a la prestació del servei, de manera que quedi assegurada la continuïtat operativa del servei de cuina i el compliment de les necessitats assistencials de

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

L'HUVH, sense que es produeixin incidències atribuïbles a manca de producte o a defectes en la gestió logística.

L'adjudicatari haurà de disposar de procediments documentats per al control, registre i traçabilitat dels lliuraments i, si escau, de les devolucions de queviures destinats al subministrament d'àpats, garantint en tot moment la fiabilitat de la informació i el seguiment de les operacions efectuades.

3.2.3 Emmagatzematge

L'HUVH cedirà a l'adjudicatari durant la vigència del contracte, uns espais de magatzem sec, fred i congelat en el servei de cuina.

L'adjudicatari serà responsable de la gestió d'inventaris i del manteniment dels queviures en cambres, magatzems i/o congelador d'aquests espais cedits. La titularitat i el risc dels queviures correspondran a l'adjudicatari fins al moment de la seva posada a disposició efectiva per a la producció dels àpats.

L'adjudicatari és el propietari i responsable dels queviures fins a la seva extracció per a la producció. L'HUVH actua com a dipositori i realitza el manteniment de les cambres de fred i congelació.

L'adjudicatari s'adequarà a l'espai disponible i qualsevol inversió en millora de l'espai passarà a ser propietat de l'HUVH en finalitzar el contracte, sense possibilitat de reclamació econòmica.

En cas que es malmetin queviures per causes alienes a l'adjudicatari (avaries als equips de refrigeració, etc.), l'HUVH assumirà les despeses generades. Si hi hagués pèrdues o caducitat per causes imputables a l'empresa adjudicatària, aquesta estarà obligada a la retirada i reposició sense cap cost per a l'HUVH.

L'adjudicatari serà responsable d'aplicar els plans de neteja i desinfecció, el control de plagues i un control digital de temperatures de cambres amb registres en temps real.

L'adjudicatari serà responsable de disposar de tots els elements necessaris d'emmagatzematge i lliurament, que haurà de ser amb caixes de rotació interna compatibles amb els trens de rentat de la cuina. L'adjudicatari serà responsable de la compra, manteniment, reposició i neteja d'aquest material.

Es disposarà també d'un nombre suficient de bases amb rodes per facilitar el transport intern i reduir la carrega física del personal. Aquests elements es disposaran segons normativa. No s'admetrà l'ús de palets de fusta.

**EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I
GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI
VALL D'HEBRON**

Plec de prescripcions tècniques

CS/AH01/1101475460/27/PO

3.3 Comptabilització per a la facturació i inventaris

3.3.1 Comptabilització per a la facturació dels àpats i suport alimentari

Durant la jornada s'actualitzaran en diversos trams horaris les quantitats de la comanda segons els canvis en les dietes dels pacients sol·licitades com a conseqüència de les variacions en l'activitat assistencial. Finalment es tancarà la comptabilització en l'horari establert, i d'aquest tancament final s'obtindrà la quantitat d'àpats i suport alimentari que es facturaran, després de ser actualitzades d'acord amb els criteris i revisions determinades pel cap de cuina.

La facturació es calcularà a partir del sumatori d'àpats i suport alimentari sol·licitats diàriament durant el mes en curs.

HORARIS PER TRAMS DE PETICIÓ D'ÀPATS		
TIPUS	INICI	TANCAMENT
ESMORZAR	07:30	10:00
DINAR	10:00	14:15
BERENAR	13:00	15:00
SOPAR	16:00	20:45

HORARIS PER TRAMS DE PETICIÓ DE SUPORTS ALIMENTARIS		
TIPUS	INICI	TANCAMENT
SUPORT ALIMENTARI ASSISTENCIAL	07:30	20:45
SUPORT ALIMENTARI FUNCIONAL	07:30	14:15
SUPORT ALIMENTARI ESPECÍFIC	07:30	14:15

El proveïdor facturarà exclusivament els àpats i els suports alimentaris que es comptabilitzin lliurats i validats. Les preparacions prèvies i intermèdies, estocs operatius, mermes tècniques i ajustaments de producció necessaris per garantir el subministrament d'àpats i suport alimentaris es consideraran inclosos.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

3.3.2 Inventari inicial i final

A l'inici del contracte s'informarà l'adjudicatari del valor econòmic de l'estoc existent als magatzems i cambres, valorat amb els preus del darrer contracte finalitzat. Durant el període de facturació del primer mes, l'HUVH emetrà una factura de compensació pel valor d'aquest estoc inicial.

A la finalització del contracte, l'adjudicatari no tindrà dret a cap compensació econòmica pels estocs existents als espais cedits per l'HUVH, sens perjudici dels mecanismes de coordinació que s'estableixin amb el nou adjudicatari per continuar la continuïtat servei.

3.4 Recursos, gestió operativa i contingències

3.4.1 Assignació de recursos

L'empresa adjudicatària assignarà tots els recursos de personal, logística i informàtics que siguin necessaris per a la correcta gestió del contracte, garantint la cobertura del subministrament durant els 365 dies de l'any, i la de qualsevol contingència d'absentisme, baixa laboral o vacances.

Com a mínim s'assignarà un gestor de magatzem amb presència física diària al centre, de dilluns a diumenge i de les 06:00 h a les 18:00 h. Es requerirà experiència mínima de dos anys en gestió logística alimentària o restauració col·lectiva sanitària per aquest lloc de treball.

L'empresa adjudicatària complirà totes les obligacions laborals del seu personal i se'n farà càrrec de les despeses, sense responsabilitat per a l'HUVH. El personal de l'adjudicatari no tindrà cap dret ni vinculació laboral amb l'HUVH.

Es valorarà la màxima presencialitat del gestor de magatzem per poder atendre les cadenes d'emplatat diàries pels diferents àpats d'esmorzar, dinar i sopar.

3.4.2 Estoc de seguretat

L'adjudicatari estarà obligat a mantenir un estoc de seguretat suficient per cobrir la provisió d'àpats d'un dia complet, per donar solució a possibles incidències. L'HUVH es reserva el dret de verificar l'existència d'aquest estoc en qualsevol moment durant la vigència del contracte.

A les reunions de seguiment es tractaran els canvis de menús per tal que l'adjudicatari pugui preveure l'estoc de seguretat necessari d'articles específics. A títol informatiu, l'estoc de seguretat podrà incloure queviures de 5a gamma, queviures secs (pasta, arròs), llaunes de salses, i altres queviures d'emmagatzematge fàcil i producció senzilla.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

3.4.3 Subministraments no conformes

En cas que el subministrament d'àpats i suport alimentari no compleixi els criteris descrits i/o acordats, es procedirà segons es descriu en el punt 3.2.2 a la devolució i es pactarà amb l'adjudicatari l'hora o data per al lliurament del subministrament de reposició i/o alternatives. En cas de no resoldre la incidència, l'HUVH activarà el procediment de gestió de no conformitats.

Si durant la prestació del subministrament, l'adjudicatari no pogués complir els requisits de subministrament d'aquest plec i aquesta circumstància posés en perill el subministrament, l'HUVH es reserva el dret d'adquirir per emergència a un proveïdor alternatiu i aplicar el cost generat a l'empresa adjudicatària.

3.4.4 Subministrament alternatiu

Si per qualsevol causa excepcional la cuina de pacients de l'HUVH quedés aturada temporalment, l'empresa adjudicatària queda obligada a facilitar un subministrament alternatiu en un termini màxim de 24 hores, que podrà consistir en una o una combinació de les modalitats de subministrament següents:

- Sena gamma
- Línia freda
- Línia calenta

La modalitat concreta es determinarà en la reunió de seguiment en funció de la situació d'excepcionalitat i/o contingència. En cas de no consens, serà l'HUVH qui determini la modalitat.

En cas que la responsabilitat de l'activació del subministrament alternatiu sigui de l'empresa adjudicatària, el preu del subministrament serà el mateix que el de l'oferta adjudicada per àpat.

En relació al subministrament en el qual l'empresa adjudicatària no hagi intervingut directament en tot o en part del procés de producció, emmagatzematge, distribució, comercialització, transport, lliurament o qualsevol altra fase prèvia, el contractista s'obliga a garantir que aquests queviures compleixen la normativa de consum vigent i que, en tot cas, estan homologats i normalitzats al territori català per a la seva utilització.

Els models i costos presentats en l'oferta tècnica per a cadascuna de les modalitats formaran part dels criteris de valoració.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

3.4.5 Vehicles de transport

L'empresa licitadora haurà de detallar en la seva oferta el tipus i nombre de tots els vehicles adscrits al objecte d'aquest contracte. Alhora caldrà acreditar la disposició del corresponent distintiu ambiental, de com a mínim, Etiqueta C Verd, d'acord amb la classificació establerta a la normativa vigent.

Així mateix, els vehicles hauran d'estar equipats amb sistemes de control i registre continu de la temperatura que permetin verificar el manteniment de les condicions de conservació dels productes transportats durant tot el trajecte, així com amb sistemes de traçabilitat digital que permetin identificar i registrar els moviments, lliuraments i incidències associades a cada expedició. La informació de temperatura haurà de ser exportable en format electrònic i estar disponible per a l'HUVH durant un període mínim de dos anys.

L'adjudicatari haurà de disposar d'un programa documentat de neteja i desinfecció periòdica dels vehicles i acreditar documentalment la implantació i operativitat dels sistemes de traçabilitat digital utilitzats. A aquest efecte, haurà d'aportar la documentació acreditativa corresponent dels vehicles adscrits al contracte.

Igualment, s'haurà de presentar el certificat ATP vigent de tots els vehicles adscrits al contracte. El certificat ATP (Acord sobre Transports Internacionals de Mercaderies Peribles) acredita que els vehicles isoterms, refrigerats o frigorífics compleixen les condicions tècniques exigibles per al transport de productes alimentaris a temperatura controlada i garanteixen el manteniment de la cadena de fred durant la distribució.

Els vehicles destinats al transport dels queviures hauran de garantir, en tot moment, el manteniment de les condicions de conservació requerides per a cada tipus de producte, assegurant la separació adequada entre els productes congelats, refrigerats i de temperatura ambient o secs, i evitant qualsevol risc de contaminació creuada o alteració de la cadena de fred. Els subministraments s'hauran d'organitzar de manera que es minimitzi el nombre de vehicles i de rutes necessàries, optimitzant els recursos logístics i reduint l'impacte ambiental associat al transport.

Es valorarà l'aportació d'un model de planificació logística eficient que permeti entre d'altres aspectes, reduir les emissions de CO₂, mitjançant l'optimització de rutes setmanals de subministrament en relació a la consolidació de càrregues i l'ús de vehicles multitemperatura que possibilitin el transport simultani de productes congelats, refrigerats i secs en un únic lliurament.

Així mateix, es valorarà la disposició de vehicles de transport amb distintiu ambiental Etiqueta 0 Emissions Blau, adscrits al objecte d'aquest contracte.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

3.5 Programari i maquinari de gestió de compres, magatzem i traçabilitat

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la instal·lació, el manteniment i l'actualització del programari de gestió de compres, magatzem i traçabilitat que farà servir la cuina de l'Hospital Vall d'Hebron.

Aquests programari haurà de ser 100% compatible amb el programa de gestió de dietes del que disposa actualment l'HUVH. Els requisits mínims del programa seran els següents:

- Permetre la gestió d'equivalències entre articles concrets (p. ex., «Tonyina Marca X Llauna 1,5 kg») i els corresponents articles genèrics (p. ex., «Tonyina»), garantint la coherència en processos de compra, estoc i producció.
- Habilitar la generació de comandes a partir de les necessitats transmeses pel programa operatiu actual de l'hospital (Coqus Dietes), mitjançant plantilles preconfigurades o introducció manual de requisits.
- Generar etiquetes amb número de lot intern per al procés de reetiquetat durant la recepció de matèries primeres, assegurant la correcta identificació i traçabilitat.
- Gestionar el registre i la traçabilitat completa dels lots des del punt de recepció fins al consum final per part del pacient, incloent-hi totes les operacions intermèdies.
- Proporcionar utilitats per a l'assignació d'articles a processos de fabricació, així com per a la recepció d'articles elaborats o sobrants procedents de cuina.
- Disposar de capacitat d'integració bidireccional amb el sistema actual de gestió de dietes de l'hospital per a l'intercanvi d'informació relativa a necessitats de producció, característiques dels queviures genèrics (preus, al·lèrgens, etc.) i qualsevol altra dada operativa necessària. Aquesta compatibilitat haurà d'estar avalada mitjançant una carta signada pel fabricant del sistema de gestió de dietes confirmant la interoperabilitat.
- Disposar de capacitat d'integració amb SAP per donar suport a altres fluxos d'integració corporatius.
- Disposar de capacitat d'integració en el programari de les fitxes tècniques de queviures que faciliti alhora la seva actualització.

L'empresa s'haurà de fer càrrec també del maquinari que calgui incorporar per gestionar compres, inventaris i traçabilitat, com poden ser impressores d'etiquetes o **lectors de codis de barres** per establir els lots interns.

Pel que fa a aquest material, haurà de ser compatible amb la maqueta corporativa de l'ICS/Vall d'Hebron per tal que aquests dispositius puguin funcionar en ordinadors de treball estàndards

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

4. Altres aspectes a valorar

A més dels requisits mínims establerts en aquest plec, es valoraran positivament els següents aspectes relacionats amb la prestació del subministrament objecte de contracte:

Millores en la qualitat i varietat del subministrament pels àpats i suport alimentaris

- Menor distància entre el lloc de producció i el punt de lliurament de l'HUVH de fruites, fruits secs i llegums.
- Augment de l'oferta de peix fresc pel que fa al requeriment establert en el punt 2.1.1
- Subministrament de pa integral per a la dieta basal.
- Subministrament de productes làctics amb impacte social acreditat.

Millores en la qualitat del subministrament de càrnics

Es valorarà l'increment percentual del contingut de carn en els següents productes respecte al mínim exigible en les fitxes tècniques de l'annex 1:

- Gall d'indi llescat baix en sal
- Hamburguesa de vedella fresca sense sal

5. Clàusules d'execució basades en Responsabilitat Social Corporativa

5.1 Disposició i millora del subministrament de productes locals de proximitat

Aquest criteri està vinculat amb les fases de producció, distribució i lliurament del subministrament i impacta directament amb la petjada de carboni derivada de la suma d'aquests processos.

5.2 Vehicles Etiqueta 0 emissions 100 % elèctrics

La valoració del percentatge de vehicles amb etiqueta ambiental 0 emissions 100 % elèctrics adscrits a la prestació objecte d'aquest contracte està vinculada amb la eficiència logística i la sostenibilitat ambiental pel transport del subministrament.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

6. Requeriments addicionals obligatoris, seguiment i coordinació

6.1 Visita obligatòria al centre i consultes tècniques

Les empreses licitadores han de presentar (sobre 1) un document acreditatiu de la visita als espais de cuina, el model del qual es facilitarà el dia de la visita (publicat a la plataforma de contractació de la Generalitat de Catalunya). Les empreses participants no podran al·legar desconeixement dels espais ni de les circumstàncies especials que es posin en coneixement durant la visita.

Les consultes de caràcter tècnic es faran directament a la plataforma de contractació de la Generalitat de Catalunya, i l'HUVH les respondrà a la major brevetat possible.

6.2 Seguiment i coordinació del subministrament

a) Composició de la Mesa de seguiment

Per part de l'HUVH: la persona responsable del contracte, el cap de cuina i referents de gestió.

Per part de l'empresa adjudicatària: l'interlocutor/coordinador de l'expedient i una persona addicional amb funcions relacionades amb l'objecte del contracte. Per a temes de canvi de menú/ingredients per problemes de subministrament, podrà assistir la coordinadora de dietètica en funcions d'assessorament.

b) Periodicitat

- Primers 6 mesos: reunions ordinàries setmanals, més les reunions extraordinàries que siguin necessàries.
- A partir del 7è mes: mínim una reunió mensual obligatòria, més les reunions extraordinàries que es convoquin per incidències, canvis de queviures, problemàtiques d'abastiment o canvis de menús.

c) Funcions de la Mesa de seguiment

El responsable del contracte de l'HUVH assumirà la coordinació de les reunions i determinarà els procediments d'aprovació de nous queviures, l'avaluació de l'acompliment dels subministraments, la detecció i anàlisi d'incidències, la gestió de no conformitats, les minves i la identificació de millores. La gestió del subministrament ha de ser homogènia i centralitzada per facilitar la presa de decisions i la millora contínua del subministrament.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

6.3 Prevenció de riscos laborals

L'adjudicatari haurà de complir amb la normativa específica de prevenció de riscos laborals.

Així mateix, quan ho requereixin els serveis de prevenció de l'Hospital, s'aportarà la documentació necessària (Fitxes de Dades de Seguretat, FDS) de tots aquells productes que puguin suposar algun risc per a la salut dels treballadors, d'acord amb el que estableixi la normativa vigent.

Atès que l'execució del contracte es desenvolupa en dependències de l'HUVH, l'empresa adjudicatària està obligada a complir el deure de coordinació d'activitats en matèria de prevenció de riscos, d'acord amb l'article 24 de la Llei 31/95 de Prevenció de Riscos Laborals i el RD 171/2004. Per a això, l'empresa adjudicatària es posarà en contacte amb la bústia del servei de prevenció propi de l'HUVH per formalitzar la coordinació empresarial.

6.4 Formació

Si l'Hospital ho requereix, l'adjudicatari haurà de formar al personal dels serveis de cuina per l'ús correcte dels queviures subministrats.

6.5 Acreditacions

Les empreses licitadores tenen l'obligació de que les seves plataformes logístiques disposin de la documentació de les següents certificacions ISO o equivalents amb certificats que estiguin vigents, i que aportaran dins del **sobre 1**:

- ISO 14001 o equivalent Gestió Ambiental
- ISO 45001 o equivalent Seguretat i Salut en el Treball

7 Durada i import de la contractació

7.1 Durada del contractació

Atesa la naturalesa de les prestacions, les característiques del seu finançament i la necessitat de sotmetre'n la realització periòdicament a concurrència, així com les peculiaritats i característiques del sector d'activitat de l'HUVH, la durada prevista del contracte s'ha establert des del dia 01.01.2027 fins el dia 31.12.2030.

El contracte preveu un termini de pròrroga fins el dia 31.12.2031, tenint en compte que les característiques del contracte romandran inalterables durant el seu període de durada, sense

**EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I
GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI
VALL D'HEBRON**

Plec de prescripcions tècniques

CS/AH01/1101475460/27/PO

perjudici de les modificacions que es puguin introduir de conformitat amb el que estableixen els articles 203 a 207 de la LCSP.

Amb aquest termini fixat per a la pròrroga s'aconsegueix un equilibri, donant compliment a la Instrucció 1/14 de l'Oficina d'Avaluació i Supervisió de la Contractació Pública de la Generalitat de Catalunya per garantir la concurrència entre els diversos operadors econòmics per una banda, i motivant als licitadors fent que la contractació sigui més atractiva des del punt de vista econòmic, per l'altra.

7.2 Import de la contractació

El quadre econòmic de l'expedient de licitació recull el preu de l'àpat i del suport alimentari diari, el qual serà objecte de valoració. L'elaboració del pressupost base de licitació s'ha realitzat d'acord amb els articles 100 i 102 de la LCSP, tenint cura de que el pressupost sigui adequat als preus del mercat, així com tenint en compte els costos directes i indirectes i altres despeses eventuais anualitzades.

El pressupost base de licitació pel període de contracte (01.01.2027 – 31.12.2030) s'ha determinat en 9.659.402,49 euros IVA exclòs, (10.625.342,75 euros IVA inclòs) i un valor estimat de contracte de 14.096.299,34 euros IVA exclòs, atenent a la possible pròrroga del contracte fins el 31.12.2031 i les possibles modificacions previstes.

Quadre de preus unitaris i import de licitació

	Codi SAP	Descripció	% àpat	QUANTITAT ANUAL	Preu unitari sense IVA	Preu unitari amb IVA 10%	Import licitació	IVA 10%	Import licitació amb IVA
SUBMINISTRAMENT ALIMENTACIÓ PER ÀPATS	90001827	Subministrament alimentació per àpat esmorzar	15%	324.167	1,05 €	1,155 €	340.375,35 €	34.037,54 €	374.412,89 €
	90001834	Subministrament alimentació per àpat dinar	40%	310.805	2,80 €	3,080 €	870.254,00 €	87.025,40 €	957.279,40 €
	90001835	Subministrament alimentació per àpat berenar	5%	258.121	0,35 €	0,385 €	90.342,35 €	9.034,24 €	99.376,59 €
	90001836	Subministrament alimentari per àpat sopar	40%	319.645	2,80 €	3,080 €	895.006,00 €	89.500,60 €	984.506,60 €
	TOTAL		100%	1.212.738	7,00 €	7,70 €	2.195.977,70 €	219.597,78 €	2.415.575,48 €
SUBMINISTRAMENT ALIMENTACIÓ PER SUPORT ALIMENTARI	90001837	Subministrament suport alimentari específic		625	23,81 €	26,191 €	14.881,25 €	1.488,13 €	16.369,375 €
	90001838	Subministrament suport alimentari assistencial		24.275	3,62 €	3,982 €	87.875,50 €	8.787,55 €	96.663,050 €
	90001839	Subministrament suport alimentari funcional personal		788	34,80 €	38,280 €	27.422,40 €	2.742,24 €	30.164,640 €
	TOTAL			25.688			130.179,15 €	13.017,92 €	143.197,07 €
TOTAL IMPORT EXPEDIENT							2.326.156,85 €	232.615,70 €	2.558.772,55 €

EXERCICIS	IMPORT S/IVA	IVA (%)	IMPORT A/IVA
2027	2.326.156,85 €	10	2.558.772,55 €
2028	2.384.310,77 €	10	2.622.741,85 €
2029	2.443.918,52 €	10	2.688.310,37 €
2030	2.505.016,35 €	10	2.755.517,99 €
2031 (Pròrroga)	2.505.016,35 €	10	2.755.517,99 €
augment / ampliació	1.931.880,50 €	10	2.125.068,55 €
TOTAL VEC	14.096.299,34 €	10	15.505.929,30 €

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

Els imports unitaris descrits inclouen la totalitat dels costos directes i indirectes necessaris per garantir el subministrament dels àpats i del suport alimentari necessaris, incloses les tasques de previsió, aprovisionament, emmagatzematge, preparacions prèvies, produccions anticipades, estocs de seguretat, minves tècniques, sobreproduccions i qualsevol altra actuació vinculada a la correcta prestació del subministrament objecte de contracte d'acord a les necessitats assistencials de l'HUVH.

7.3 Revisió de preus

La diferència de l'import anual entre els diferents anys del contracte, es justifica d'acord als termes que es detallen a continuació per a la revisió de preus, que inclou la fórmula que es detalla a continuació que té en compte la ponderació del cost de la matèria prima, estimada en un 85% de l'import total:

$$P_n = P_o \times (k + \alpha \times I_n / I_o)$$

- P_n : preu revisat que es pagarà a partir de l'any corresponent
- P_o : preu d'adjudicació inicial del contracte
- k : part fixa no revisable (mínim del **0,15** segons exigeix la Llei de Desindexació; correspondria al 15% del preu que mai canvia).
- α : La ponderació del subministrament de matèria prima en el contracte (el **0,85** ja que el subministrament de matèria prima representen el 85% de l'import total). La suma de $K + \alpha$ òbviament ha de ser igual a 1.
- I_n : Índex de preus al consum de l'INE del subgrup "**Aliments i begudes no alcohòliques**" (Codi ECOICOP) del mes anterior a la revisió.
- I_o : Índex de preus al consum de l'INE del subgrup "**Aliments i begudes no alcohòliques**" (Codi ECOICOP) del mes de formalització del contracte.

L'increment resultant de l'aplicació d'aquesta fórmula no podrà superar, en cap cas, el 2,5% anual respecte al preu vigent de l'any anterior.

Per tant:

- **Any 1**: els preus són fixos i no admeten revisió.
- **Anys 2, 3 i 4**: en el mes 13, 25 i 37 es calcula la fórmula utilitzant les dades acumulades de l'INE del període anterior.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

En el cas d'aprovar i tramitar la possible pròrroga, aquesta no aplicaria cap revisió anual. L'adjudicatari no podrà sol·licitar revisió dels preus com a condició per l'acceptació de la pròrroga.

8 Presentació de les ofertes

8.1 Presentació

Cal presentar l'oferta econòmica per a cadascun dels codis de subministrament objecte d'aquest contracte i tota la documentació acreditativa dels requisits tècnics corresponents.

Les característiques per a la presentació de l'oferta tècnica i de l'oferta econòmica estan descrites a continuació.

8.2 Oferta tècnica

Model d'oferta tècnica - sobre nº2

La documentació tècnica del licitador ha d'incloure obligatòriament la següent informació actualitzada pel que fa a la fitxa tècnica de tots els productes o queviures de la seva oferta pel subministrament dels àpats i suports alimentaris descrits en l'annex 1: la denominació genèrica i comercial, la identificació del fabricant o distribuïdor, les especificacions tècniques, la composició i les característiques funcionals del producte, la documentació acreditativa del compliment de la legislació vigent.

Aquesta informació haurà d'estar redactada en català i/o castellà. Haurà de versar, exclusivament, sobre les característiques tècniques detallades a la descripció del producte i els criteris de valoració.

En el supòsit que les empreses licitadores **no** presentin la documentació tècnica del producte, l'oferta tècnica no serà avaluada i, per tant, no serà admesa quedant **exclusa** de la licitació.

No és necessari incloure documentació bibliogràfica dels productes oferts. En el cas que l'òrgan de contractació ho consideri oportú, es requerirà a les empreses licitadores la presentació de la documentació tècnica addicional necessària.

8.3 Oferta econòmica

Els preus màxims de licitació són els preus que figuren a l'apartat 7.2 d'aquest plec de prescripcions tècniques per a cada tipus de subministrament. Les ofertes que excedeixin el preu màxim sense IVA no seran valorades quedant **exclusa** de la licitació.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

9 Incompliments de la prestació i penalitzacions

Qualsevol infracció o incompliment per part del contractista pel que fa a les obligacions que deriven del present contracte donarà lloc a l'aixecament de la corresponent Acta d'Infracció. L'acumulació de 5 infraccions documentades facultarà a l'Hospital per rescindir de forma unilateral i amb caràcter executiu el present contracte.

Infraccions en la gestió dels queviures pel subministrament d'àpats i suports alimentaris, que comportaran una aplicació econòmica corresponent al 2% de la facturació total del dia de la incidència:

- Deficiències en l'acompliment de les especificacions dels productes pel que fa a les quantitats i qualitats inferiors/superiors a les que es sol·liciten.
- Deficiències en l'acompliment de gramatge i/o calibre diferent a l'especificat en el producte amb necessitat de pes per ració unitària, ja sigui per excés o per defecte.
- Alteracions dels paràmetres organolèptics, bromatològics i microbiològics dels productes.
- Deficiències de format i presentació de l'envàs que pugui afectar la integritat del producte.
- Incidència en la comunicació prèvia a la Unitat de Cuines d'un nou producte, marca o distribuïdor.
- Incompliment amb el grau de maduració adequat de la fruita, ja que l'Hospital facilitarà amb antelació la planificació de fruita assignada per a cada àpat.
- Lliurament de fruita i/o verdura d'importació sense prèvia autorització de la Unitat de Cuines.
- Excés de glasseig en productes congelats.
- Deficiències en la resolució temporal de la gestió de la devolució i/o substitució dels queviures més enllà de 2h/3h, i que afecti al servei de cuina.

Infraccions en la gestió d'emmagatzematge del personal adscrit a l'empresa adjudicatària, que comportaran una aplicació econòmica corresponent al 2% de la facturació total del dia de la incidència:

- Deficiències en l'acompliment de la rotació d'estocs com el subministrament de producte amb un número de lot de caducitat anterior al darrer producte lliurat, evidenciant la incorrecte política PEPS de rotació d'estoc (Primer que Entra és el Primer que Surt).
- Deficiències en la retirada dels palets i el cartonatge fora de les instal·lacions o a la cambra de residus.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

- Deficiències en l'emmagatzematge de queviures en cambra diferent a la destinada per a cada tipus de producte.
- Deficiències en el transport i trasllat de queviures que pugui afectar la integritat dels mateixos.
- Incompliment de les mesures de prevenció del Departament de Salut de la Generalitat per fer front a la COVID 19 o les directrius de l'Hospital Lliure de Fum.
- Incompliment de la indumentària adequada i/o la identificació del personal assignat.

Infraccions en la gestió dels queviures pel subministrament d'àpats i suports alimentaris, que comportaran una aplicació econòmica corresponent al 10% de la facturació total del dia de la incidència:

- Deficiències en la temperatura del subministrament de queviures peribles.
- Deficiències en el subministrament de queviures pel que fa al lliurament en ubicacions no destinades a la recepció de primeres matèries, fora de l'horari estipulat i/o sense supervisió d'un membre designat per l'Hospital.
- Incompliments en el subministrament d'espècies de peixos diferents a l'especificada en el llistat de l'Annex 1, sense prèvia comunicació i acceptació de la Unitat de Cuines.
- Deficiències en el subministrament de queviures sense número de lot i/o data de caducitat/consum preferent.
- Incidències en la correspondència entre la fitxa tècnica i l'etiqueta del producte, o bé la substitució d'un producte per una altra marca sense previ avís a la Unitat de Cuines.
- Incidència en el subministrament de queviures de substitució quan aquests puguin contenir algun ingredient o al·lergen que afecta al servei de cuina i provoqui un canvi de composició de dietes.
- Incidència en el subministrament de queviures per incompliment de gramatge i que, per necessitats del servei, no sigui possible la devolució/substitució dels mateixos.
- Reiteració de la incidència amb el mateix producte i motiu de la incidència encara que sigui lot diferent.

L'adjudicatari es compromet a comunicar qualsevol canvi que afecti als productes, ja sigui canvi de marca, fitxa tècnica, distribuïdor o qualsevol altre modificació al respecte, abans del seu lliurament a la Unitat de Cuines.

L'HUVH es reserva el dret de penalitzar altres aspectes que no es recullen en aquest punt sempre i quan afectin a la qualitat i/o salubritat dels productes alimentaris en aplicació dels criteris tècnics. En aquest cas, s'informarà l'adjudicatari del motiu de la penalització i s'acordarà el percentatge de penalització econòmica. Es tindrà en compte el criteri dels responsables designats per l'Hospital al moment de valorar i aplicar les penalitzacions. Aquestes penalitzacions seran sobre l'import de la facturació del dia.

EXPEDIENT PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'ÀPATS, SUPORT ALIMENTARI I GESTIÓ D'EXCEDENTS PER A L'HOSPITAL UNIVERSITARI VALL D'HEBRON	Plec de prescripcions tècniques
	CS/AH01/1101475460/27/PO

10 . Facturació electrònica

Les empreses adjudicatàries poden enviar les seves factures mitjançant qualsevol dels següents formats electrònics:

Format ***facturae***

Format ***EDIFACT***

En cas de voler utilitzar aquest últim, abans de començar a enviar les factures el seu proveïdor EDI haurà d'haver demanat la interconnexió de la seva bústia amb la de l'Institut Català de la Salut. L'intercanvi de missatges es realitza utilitzant procediments comuns amb altres administracions, tal com es descriu al Servei eFact del Consorci d'Administració Oberta de Catalunya ([Consorci AOC](#))

Per obtenir més informació referent a les particularitats de l'ICS referents a aquest intercanvi electrònic i contingut dels missatges, les empreses poden accedir a:

<http://www.gencat.cat/ics/proveidors/factura.htm>

o sol·licitar informació complementària a: conformitat.factures@vallhebron.cat

Sra. Laura Giménez Lacambra
Cap de la Unitat de Cuines
Hospital Universitari Vall d'Hebron