



## **MEMÒRIA JUSTIFICATIVA DEL CONTRACTE**

### **1.- JUSTIFICACIÓ DE LA NECESSITAT DE CONTRACTAR I DESCRIPCIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE**

L'objecte d'aquest contracte és la prestació del servei de Restauració integral i gestió de les cafeteries de l'Hospital Universitari de Vic, Hospital Sant Jaume de Manlleu Pública i interna i l'explotació de màquines de vending dels centres assistencials que gestiona el Consorci Hospitalari de Vic (CHV) i el Centre de dia Josep Roqué de la Fundació Hospital Sant Jaume de Manlleu ,

És necessària la contractació d'aquest servei perquè el CHV i la FHSJM han de garantir, de forma continuada i en condicions adequades de qualitat, seguretat alimentària, eficiència i accessibilitat, l'alimentació dels pacients ingressats, dels usuaris dels centres assistencials i socials, dels professionals i dels visitants.

El servei objecte del contracte cobreix necessitats assistencials essencials derivades de l'activitat sanitària i sociosanitària i social desenvolupada als centres, atès que l'alimentació dels pacients i usuaris forma part del procés assistencial i terapèutic i ha d'adaptar-se a les prescripcions dietètiques i nutricionals definides pels professionals sanitaris. Així mateix, la prestació del servei de cafeteria i restauració per als professionals, usuaris i visitants contribueix al correcte funcionament dels centres i a la millora de l'experiència dels seus usuaris.

D'altra banda, l'explotació de les cafeteries i de les màquines de vending permet assegurar la disponibilitat d'aliments, begudes i altres productes durant les diferents franges horàries de funcionament dels centres, incloent-hi aquelles en què no es presta el servei ordinari de restauració.

La finalitat de la contractació és, doncs, garantir una prestació integral, continuada i de qualitat dels serveis de restauració i alimentació dels centres assistencials i socials, assegurant una atenció adequada a les necessitats nutricionals i assistencials dels pacients i usuaris, així com una oferta eficient i accessible de restauració per a professionals, visitants i públic en general. Així mateix, es planteja la necessitat de millorar la qualitat del servei com una de les finalitats de la present licitació, tal i com es justifica al llarg d'aquesta memòria.

La present licitació es tramita de manera conjunta pel **Consorci Hospitalari de Vic (CHV)** i la **Fundació Hospital Sant Jaume de Manlleu (FHSJM)** atesa la vinculació funcional, organitzativa i estratègica existent entre ambdues institucions, així com la conveniència de gestionar de forma coordinada els serveis de restauració objecte del contracte.

Ambdues entitats formen part d'un mateix àmbit assistencial territorial i comparteixen una estratègia d'atenció integrada orientada a garantir la continuïtat assistencial dels pacients i usuaris d'Osona. Aquesta integració es fonamenta en la relació de col·laboració establerta entre les dues institucions des de la formalització del conveni de col·laboració subscrit l'any 2007, mitjançant el qual es van articular mecanismes estables de coordinació i prestació conjunta de determinats serveis de suport.



Aquesta vinculació institucional es va veure reforçada amb el procés d'ordenació organitzativa culminat l'any 2023 mitjançant l'escissió parcial de la Fundació Hospital Sant Jaume de Manlleu a favor del Consorci Hospitalari de Vic, operació que va consolidar l'actual model territorial de prestació integrada de serveis sanitaris i sociosanitaris.

Com a conseqüència d'aquesta evolució organitzativa, les entitats comparteixen actualment diversos serveis de suport i estructures de gestió a través de **Serveis Auxiliars Sanitaris, AIE (SAS AIE)**, entre els quals destaca la coordinació i supervisió de les activitats relacionades amb l'hostaleria i la restauració. Aquesta coordinació comuna comporta l'existència de procediments, criteris de qualitat, circuits operatius i mecanismes de seguiment homogenis per a totes dues institucions.

En aquest context, la licitació conjunta del servei de restauració es justifica per motius d'eficiència, economia d'escala, racionalització de recursos i homogeneïtzació dels estàndards de qualitat. La contractació unitària permet disposar d'un únic model de gestió, una coordinació operativa més eficient, una major capacitat de seguiment i control del contracte, així com una optimització dels recursos materials, humans i tecnològics destinats a la prestació del servei.

A més, la concentració de les necessitats de les dues entitats en un únic procediment de contractació afavoreix una major concurrència empresarial, facilita l'obtenció d'ofertes més competitives i contribueix a una utilització més eficient dels recursos públics, en coherència amb els principis d'eficàcia, eficiència i bona administració que han de regir l'activitat contractual del sector públic.

Per tot això, es considera plenament justificada la tramitació conjunta de la present contractació per part del Consorci Hospitalari de Vic i de la Fundació Hospital Sant Jaume de Manlleu, atesa la comunitat d'interessos assistencials, la vinculació organitzativa existent, la compartició de serveis de suport i els avantatges operatius, econòmics i de qualitat que es deriven d'una gestió integrada del servei de restauració.

## **2.- JUSTIFICACIÓ DEL PROCEDIMENT D'ADJUDICACIÓ ESCOLLIT**

El procediment d'adjudicació d'aquest contracte és el procediment obert, d'acord amb l'article 156 de la LCSP com a procediment ordinari d'adjudicació

## **3.- JUSTIFICACIÓ DE LA SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL I ECONÒMICA I FINANCERA I/O CLASSIFICACIÓ EXIGIDA**

Els criteris de solvència tècnica, econòmica i financera i les condicions especials d'execució requerits a la licitació són els que millor poden justificar que l'empresa compta amb els recursos econòmics i tècnics suficients per donar resposta a la contractació, objecte d'aquest contracte:

### **PER AL LOT 1**

La solvència econòmica i financera que s'exigeix per a al LOT 1 és la següent:

Volum anual de negocis, o bé volum anual de negocis en l'àmbit a què es refereixi el contracte, per un import igual o superior al que s'exigeixi a l'anunci de licitació o a la



invitació a participar en el procediment i en els plecs del contracte o, si no n'hi ha, al que s'estableixi reglamentàriament.

En els casos en què sigui apropiat, justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals per un import igual o superior al que s'exigeixi a l'anunci de licitació o a la invitació a participar en el procediment i en els plecs del contracte o, si no n'hi ha, al que s'estableixi reglamentàriament.

S'entendrà que l'empresa licitadora disposa de la solvència econòmica necessària per a portar a terme l'execució d'aquest contracte quan acrediti un volum anual de negocis per imports iguals o superiors a dos milions set-cents mil euros, així com que disposa d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals per import superior milió d'euros.

L'exigència d'aquesta solvència econòmica es justifica, en primer lloc, per garantir que el futur adjudicatari té mitjans econòmics suficients per a poder fer front al contracte. També es demana una assegurança de riscos professionals pel risc en seguretat alimentària que suposa l'execució d'aquest contracte

La solvència tècnica i professional que s'exigeix per al LOT1 és la següent:

a) Una relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims tres anys que inclogui import, dates i el destinatari, públic o privat, d'aquests. Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, si manca aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari; si s'escau, aquests certificats han de ser comunicats directament a l'òrgan de contractació per l'autoritat competent.

S'entendrà que l'empresa licitadora disposa de la solvència tècnica necessària per a portar a terme l'execució d'aquest contracte quan acrediti la realització de serveis similars als de l'objecte del contracte, tant per part de l'empresa com per part del seu cap de cuina.

Es defineixen com a serveis similars aquelles pensions subministrades en hospitals d'aguts i/o hospitals sociosanitaris per un volum superior a 300.000 pensions a l'any, dins els tres últims anys. Es tindrà en compte la mitjana resultant del volum dels últims tres anys, la qual haurà de ser superior a 300.000 pensions a l'any.

L'exigència d'aquesta solvència tècnica es justifica per garantir que l'adjudicatari té suficient experiència en la realització de serveis similars, atès que el servei de restauració es considera un servei essencial per al CHV i la FHSJM.

## PER AL LOT 2

La solvència econòmica i financera que s'exigeix per a al LOT 2 és la següent:

- A) Volum anual de negocis, o bé volum anual de negocis en l'àmbit a què es refereixi el contracte, per un import igual o superior al que s'exigeixi a l'anunci de licitació o a la invitació a participar en el procediment i en els plecs del contracte o, si no n'hi ha, al que s'estableixi reglamentàriament.
- B) En els casos en què sigui apropiat, justificant de l'existència d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals per un import igual o superior al que s'exigeixi a l'anunci de licitació o a la invitació a participar en el procediment i en els plecs del contracte o, si no n'hi ha, al que s'estableixi reglamentàriament.



S'entendrà que l'empresa licitadora disposa de la solvència econòmica necessària per a portar a terme l'execució d'aquest contracte quan acrediti un volum anual de negocis per imports iguals o superiors a cent-vuit mil euros i quan acrediti que disposa d'una assegurança d'indemnització per riscos professionals per import superior a 1.000.000 euros.

L'exigència d'aquesta solvència econòmica es justifica, en primer lloc, per garantir que el futur adjudicatari té mitjans econòmics suficients per a poder fer front al contracte. També es demana una assegurança de riscos professionals pel risc en seguretat alimentària que suposa l'execució d'aquest contracte.

La solvència tècnica i professional que s'exigeix per al LOT 2 és la següent:

a) Una relació dels principals serveis o treballs realitzats en els últims tres anys que inclogui import, dates i el destinatari, públic o privat, d'aquests. Els serveis o treballs efectuats s'han d'acreditar mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic; quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o, si manca aquest certificat, mitjançant una declaració de l'empresari; si s'escau, aquests certificats han de ser comunicats directament a l'òrgan de contractació per l'autoritat competent.

S'entendrà que l'empresa licitadora disposa de la solvència tècnica necessària per a portar a terme l'execució d'aquest contracte quan acrediti la realització de serveis similars als de l'objecte del contracte.

L'exigència d'aquesta solvència tècnica es justifica per garantir que l'adjudicatari té suficient experiència en la realització de serveis similars, atès que el servei de restauració es considera un servei essencial per al CHV i la FHSJM.

#### **4.- JUSTIFICACIÓ DE L'ELECCIÓ DELS CRITERIS D'ADJUDICACIÓ**

La selecció de l'oferta més avantatjosa es determinarà tenint en compte la millor relació qualitat-preu amb l'objectiu d'obtenir ofertes de gran qualitat, en aplicació dels criteris d'adjudicació que a continuació es relacionen.

La seva configuració respon a la voluntat d'aconseguir la millor rendibilitat i eficiència del contracte fent servir criteris econòmics i de qualitat. Tots ells vinculats a l'objecte del contracte i formulats de manera objectiva, respectant en tot moment els principis d'igualtat, no discriminació, transparència i proporcionalitat.

Les fórmules aplicades per tal de valorar els criteris d'adjudicació son les que consten a la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica.

#### **LOT 1**

#### **CRITERIS OBJECTIUS O AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (SOBRE C): fins a 51 PUNTS**

1. Proposta econòmica servei alimentació. Es preveu una baixa màxim del 5% respecte el pressupost de licitació. Les ofertes que siguin inferiors a aquest 5% seran desestimades. 30 punts
2. Proposta cànon variable cafeteries. Es preveu una oferta de fins a un màxim del 10% per a cada tram. Les ofertes que siguin superiors a aquest 10% seran desestimades. 5 punts



3. Descompte tarifes productes extres Es preveu un descompte màxim del 5%. Les ofertes que siguin superiors a aquest 5% seran desestimades. 2 punts
4. Descompte tarifes productes cafeteries públic Es preveu un descompte màxim del 5%. Les ofertes que siguin superiors a aquest 5% seran desestimades. 2 punts
5. Descompte tarifes productes cafeteria personal. Es preveu un descompte màxim del 5%. Les ofertes que siguin superiors a aquest 5% seran desestimades. 2 punts
6. Proposta variació preu pensió per sub o sobre activitat. Es preveu una variació màxima del 5% respecte el pressupost de licitació. Les ofertes que presentin una variació superior a aquest 5% seran desestimades. 2 punts (1 punt per subactivitat i 1 punt per sobre activitat)
7. Nombre de jornades gastronòmiques i saludables que es faran a les cafeteries (HUV-HSJM). La puntuació s'assignarà segons el nombre de jornades proposades:  
<2 (Menys de 2 jornades anuals): 0 punts.  
3 jornades: 0,5 punts  
4 jornades: 1 punts.
8. Valoració econòmica de les Inversions necessàries cuina i cafeteries assumides dins el contracte segons annex 1.12. 5 punts. *Cal tenir en compte que les inversions de l'annex 1.11 s'han d'assumir obligatòriament dins el contracte segons preveu la clàusula 6.2.7 del PPT.*
9. Pla viabilitat servei alimentació i cafeteries. 2 punts
  - a. Equilibrat 2 punts
  - b. No equilibrat 0 punts

**La fórmula a aplicar als criteris 1 és la següent:**

$$P_v = \left[ 1 - \left( \frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left( \frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

$P$  = Puntuació de l'oferta a Valorar

$P$  = Punts criteri econòmic

$O_m$  = Oferta Millor

$O_v$  = Oferta a Valorar

$IL$  = Import de Licitació

$VP$  = Valor de Ponderació

*El Valor de Ponderació serà = 1.*

**La fórmula a aplicar al criteris 2, 3, 4, 5 i 8 és la següent:**

Proposta del licitador / millor proposta ofert x punts del criteri a valorar

**La fórmula a aplica al criteri 6 és la següent:**

- **La fórmula a aplica al criteri 6 és la següent:**
- **Per a la subactivitat:** (Millor proposta oferta / proposta del licitador) x punts del criteri a valorar
- En la subactivitat es valora el menor increment del preu de la pensió.



- **Per a la sobreactivitat:** (Proposta del licitador / millor proposta oferta) x punts del criteri a valorar
- En la sobre activitat es valora el major decrement del preu de la pensió.

### **Justificació dels criteris de valoració objectius**

Els criteris d'adjudicació seleccionats estan directament vinculats a l'objecte del contracte i permeten identificar l'oferta que presenta la millor relació qualitat-preu, d'acord amb allò previst a l'article 145 de la LCSP. Els criteris establerts valoren tant l'impacte econòmic de la proposta com aquells aspectes que contribueixen a garantir la sostenibilitat, qualitat i viabilitat del servei al llarg de la vigència del contracte.

#### **1. Proposta econòmica del servei d'alimentació (30 punts)**

Aquest criteri valora la reducció del preu unitari de la pensió alimentària respecte del preu base establert en els plecs. Atès que el servei d'alimentació constitueix la prestació principal del contracte i representa el component econòmic més rellevant del mateix, es considera justificat que sigui el criteri objectiu amb major ponderació. La limitació de la baixa màxima puntuable al 5% respon a la voluntat d'evitar ofertes excessivament agressives que puguin comprometre la qualitat assistencial, nutricional i organitzativa del servei.

#### **2. Proposta de cànon variable de les cafeteries (5 punts)**

Aquest criteri valora la millora del percentatge de cànon variable que l'adjudicatari retomarà a l'entitat contractant per l'explotació de les cafeteries. La seva incorporació permet optimitzar el retorn econòmic derivat de l'activitat comercial associada al contracte sense afectar la qualitat de les prestacions assistencials.

#### **3. Proposta de tarifes dels productes extres (2 punts)**

Es valora la reducció dels preus aplicables als productes complementaris no inclosos en les prestacions principals. Aquest criteri busca afavorir l'accessibilitat econòmica i evitar l'aplicació de preus excessius en productes d'ús habitual.

La limitació de la baixa màxima valorable pretén evitar ofertes anormalment reduïdes que puguin posar en risc la qualitat dels productes o la sostenibilitat econòmica de l'explotació.

#### **4. Descompte de tarifes dels productes de les cafeteries obertes al públic (2 punts)**

Aquest criteri valora les millores econòmiques en els preus dels productes destinats als visitants i públic general, amb l'objectiu de fomentar una oferta accessible i ajustada a l'entorn hospitalari.

La limitació de la baixa màxima valorable pretén evitar ofertes anormalment reduïdes que puguin posar en risc la qualitat dels productes o la sostenibilitat econòmica de l'explotació.

#### **5. Descompte de tarifes dels productes de la cafeteria del personal (2 punts)**

La finalitat d'aquest criteri és incentivar ofertes que contribueixin a mantenir uns preus assequibles per als professionals dels centres, afavorint el benestar laboral i la utilització dels serveis de restauració interns.

La limitació de la baixa màxima valorable pretén evitar ofertes anormalment reduïdes que puguin posar en risc la qualitat dels productes o la sostenibilitat econòmica de l'explotació.

**6. Proposta de variació del preu de la pensió per situacions de subactivitat o sobreactivitat (2 punts)**

Es valora la reducció del percentatge de variació econòmica aplicable en situacions d'increment o disminució significativa de l'activitat. Aquest criteri busca minimitzar l'impacte pressupostari de les fluctuacions de demanda i afavorir una major estabilitat econòmica del contracte.

**7. Nombre de jornades gastronòmiques i saludables a les cafeteries (1 punt)**

Aquest criteri pretén incentivar actuacions de promoció d'hàbits alimentaris saludables, la diversificació de l'oferta gastronòmica i la dinamització dels espais de restauració. Atès el seu caràcter complementari respecte de l'objecte principal del contracte, se li assigna una ponderació reduïda però suficient per generar un incentiu real als licitadors.

**8. Valoració econòmica de les inversions necessàries a les cuines i cafeteries assumides per l'adjudicatari (5 punts)**

Es valora l'import de les inversions que el licitador es compromet a executar i finançar en les instal·lacions de cuina i cafeteries d'acord amb les necessitats identificades als annexos corresponents. Aquest criteri permet fomentar la modernització dels equipaments, la renovació tecnològica i la millora de l'eficiència operativa del servei sense necessitat d'assumir una inversió directa per part del CHV.

**9. Pla de viabilitat del servei d'alimentació i cafeteries (2 punts)**

Es valora que el licitador acrediti l'equilibri econòmic i la sostenibilitat de la seva proposta empresarial. La finalitat d'aquest criteri és reduir el risc d'incompliments contractuals derivats de plantejaments econòmics inviables, garantint que l'oferta presentada sigui coherent amb les obligacions derivades del contracte, les inversions compromeses i els nivells de servei exigits.

**Justificació de la ponderació global**

La distribució de la puntuació respon a la necessitat d'equilibrar els criteris estrictament econòmics amb aquells altres que incideixen en la qualitat, l'accessibilitat, la sostenibilitat i la viabilitat de la prestació. Es concentra una part significativa de la puntuació en el cost del servei d'alimentació, atès que constitueix la prestació principal del contracte, però s'incorporen criteris addicionals relacionats amb les tarifes als usuaris, les inversions, la promoció d'hàbits saludables i la solidesa econòmica del projecte, per tal d'obtenir una oferta globalment més avantatjosa per a l'interès públic i per al correcte funcionament dels centres assistencials.



**CRITERIS SUSCEPTIBLES DE JUDICI DE VALOR (SOBRE B): fins a 49 punts**

1. Pla funcional del servei
  - 1.1 Descripció clara i detallada del servei proposat (9 punts)
    - 1.1.1 Memòria descriptiva del projecte de treball del servei, amb descripció completa i detallada de l'organització, procediments i metodologia del servei de cuina i alimentació dels pacients del CHV 4 punts
    - 1.1.2 Memòria descriptiva detallant les assignacions i funcions dels recursos humans per a cadascun dels centres. Trajectòria professional del Responsable del contracte 2,5 punts
    - 1.1.3 Memòria descriptiva del projecte de treball del servei, amb descripció completa i detallada de l'organització, procediments i metodologia del servei de cafeteria laboral i públic del CHV. Dimensionament de la plantilla per centre 2,5 punts
  - 1.2 Pla de menús de pacients/residents/usuaris (6 punts)
    - 1.2.1 Servei per a pacients, presentant una memòria tècnica detallant el servei, els menús de pacients, festivitats assenyalades, rotació per tipologia de client, aliments i l'ús de tècniques informàtiques 3 punts
    - 1.2.2 Servei per a cafeteries, presentant una memòria tècnica detallant el servei, els menús per a cafeteria de personal i públic. Proposta de menus dels professionals de guardia (sopars i caps de setmana) 3 punts
2. Pla de Qualitat de l'empresa i, en particular, en relació a la prestació d'aquest servei (4 punts)
  - 2.1 Control higiènic - sanitari: descripció del servei exposant els registres i autocontrols, freqüències i mesures correctores 2 punts
  - 2.2 Pla de seguiment del servei. Proposta de quadern de comandament mensual segons es detalla en aquest plec 2 punts
3. Pla de Formació de l'empresa i, en particular, del personal assignat al servei objecte d'aquest contracte tenint en compte la rotació del personal (substituts) 2 punts
4. Proposta de Millores (10 punts)
  - 4.1 Propostes de millora del servei d'alimentació dels pacients/usuaris/residents/professionals amb l'objectiu d'incrementar la seva satisfacció/percepció del mateix i incrementar valoració enquesta PLAENSA (5 punts)
  - 4.2 Propostes de millora per la sostenibilitat del servei d'alimentació/cafeteries (3 punts)
  - 4.3 Proposta de millora en la gestió/reducció del malbaratament alimentari (1 punts)
  - 4.4 Col·laboracions i proveïdors del territori (Osona) 1 punts
5. Dinamització de les cafeteries del de CHV (5 punts)
  - 5.1 Millores proposades per a les cafeteries de públic 2 punts
  - 5.2 Millores proposades per a la cafeteria de personal 3 punts
6. Alinear les propostes de la present oferta amb els reptes de futur del CHV 4 punts
7. Sistema informàtic de gestió/petició de les dietes infermeria\_cuina 3 punts
8. Valoració qualitativa de les inversions proposades, conforme l'annex 1.12 6 punts

**Puntuació dels criteris subjectius:**

Un cop s'han fet les oportunes valoracions de totes les ofertes i tots els criteris, s'haurà de puntuar els criteris que pertocin, d'acord amb la fórmula proposada per la DGCP. D'aquesta manera les puntuacions finals que es concediran a les empreses seran les que resultin d'aplicar aquesta fórmula a la valoració tècnica realitzada prèviament. Per poder puntuar la valoració tècnica obtinguda prèviament i respectar els principis que inspiren la contractació pública, les fórmules a aplicar haurien de respectar dues regles bàsiques:

- La proposta tècnica amb la màxima valoració ha d'obtenir la màxima puntuació possible
- La proposta que obté valoració zero ha d'obtenir zero punts.

S'estableix la següent fórmula de puntuació:

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

$P_{op}$  = Puntuació de l'Oferta a Puntuar

$P$  = Puntuació del criteri

$VT_{op}$  = Valoració Tècnica de l'Oferta que es Puntua

$VT_{mv}$  = Valoració Tècnica de l'oferta Millor Valorada

En el cas que com a mínim una de les ofertes obtingui una valoració tècnica igual o superior al llindar establert de la puntuació màxima establerta per a cada criteri, s'aplicarà a les puntuacions obtingudes inicialment de la valoració tècnica, la fórmula anterior.

No obstant, si cap de les puntuacions de les valoracions de les ofertes tècniques supera el llindar de valoració mínima, totes obtenen com a puntuació el valor obtingut en la fase de valoració i cap queda exclosa de la licitació.

Tots els criteris es puntuen amb la mateixa fórmula, segons el que estableix la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica.

L'aplicació del nou sistema de valoració i posterior puntuació de les ofertes tècniques plantejat per la DGCP, aplicat sobre cadascun dels criteris avaluats, respecte el principi de proporcionalitat de la puntuació en les ofertes tècniques presentades i de no discriminació respecte les puntuacions màximes que poden assolir la millor oferta econòmica i la millor proposta tècnica.

Atès que els punts estan molt distribuïts entre els diferents criteris, s'estableix un llindar del 90% en tots els apartats on sigui aplicable. L'establiment d'aquest llindar es justifica perquè una de les finalitats d'aquesta licitació és millorar la qualitat del menjar que se serveix al Consorci Hospitalari de Vic, que atenen a les últimes enquestes PLAENSA publicades és un el CHV apareix per sota de la mitjana de Catalunya.

### **Justificació dels criteris de valoració subjectius:**

#### **1. Pla funcional del servei (15 punts)**

Els criteris inclosos en aquest apartat tenen per objecte valorar la qualitat tècnica i organitzativa de l'oferta presentada pel licitador.

Atès que el servei es presta de manera simultània en diversos centres, amb tipologies d'usuaris diferents (pacients hospitalitzats, residents, professionals i públic extern), resulta imprescindible conèixer amb detall l'organització proposada, els procediments operatius, l'estructura de comandament, la distribució de recursos humans i les metodologies de treball previstes.



La valoració de les memòries tècniques permet comprovar la viabilitat real de la proposta, la seva adequació als requeriments assistencials dels centres i la capacitat de l'empresa per garantir la continuïtat i la qualitat del servei durant tota l'execució del contracte.

Així mateix, la valoració de l'experiència i trajectòria del responsable del contracte es justifica per la seva incidència directa en la coordinació, supervisió i resolució d'incidències en un servei de caràcter essencial.

## **2. Pla de menús i model assistencial alimentari (6 punts)**

L'alimentació dels pacients forma part integrant del procés assistencial i constitueix un element directament relacionat amb la seva recuperació, confort i seguretat clínica.

Per aquest motiu resulta necessari valorar qualitativament les propostes de menús, la seva varietat, adaptació a les diferents tipologies de dietes, rotacions, tractament de festivitats, adequació nutricional i grau de digitalització dels processos de gestió dietètica.

Igualment, en relació amb les cafeteries i els àpats destinats als professionals, es considera d'interès valorar les propostes que contribueixin a oferir una alimentació equilibrada, saludable i adaptada a les necessitats específiques dels professionals que desenvolupen activitat assistencial continuada, especialment en torns de nit, guàrdies i caps de setmana.

## **3. Pla de qualitat i formació (6 punts)**

La seguretat alimentària constitueix un element crític en qualsevol servei de restauració hospitalària i adquireix una rellevància especial en centres sanitaris que atenen pacients potencialment vulnerables.

Per aquest motiu es considera necessari valorar la solidesa dels sistemes de control higiènic i sanitari, els mecanismes d'autocontrol, el seguiment dels indicadors de qualitat i els procediments de supervisió i millora contínua.

Així mateix, es valora l'existència d'un pla de formació específic per al personal adscrit al contracte, atès que la qualitat del servei depèn en gran mesura de la qualificació, actualització i capacitat dels professionals que l'executen, incloent-hi els treballadors substituïts derivats de la rotació pròpia del sector.

## **4. Propostes de millora del servei (10 punts)**

Atesa la durada i importància estratègica del contracte, es considera oportú incentivar la presentació de millores que aportin valor afegit més enllà dels mínims exigits al plec i més tenint en compte que una de les finalitats de la licitació és la millora de la qualitat del servei.

Les millores vinculades a la satisfacció dels pacients, usuaris, professionals i visitants poden tenir una incidència directa en els resultats de les enquestes de qualitat i experiència percebuda, així com en la imatge institucional dels centres.

Igualment, es valoren les iniciatives dirigides a fomentar la sostenibilitat ambiental, la reducció del malbaratament alimentari i la col·laboració amb proveïdors del territori, en coherència amb



les polítiques públiques de compra responsable, economia circular i desenvolupament sostenible.

#### **5. Dinamització de les cafeteries i orientació al servei (5 punts)**

Les cafeteries dels centres sanitaris constitueixen espais de servei utilitzats diàriament per professionals, pacients ambulants, familiars i visitants.

#### **6. Alineament amb els reptes estratègics del CHV (4 punts)**

Aquest criteri es justifica per la necessitat que el model de restauració hospitalària evolucioni en consonància amb els objectius estratègics del CHV, especialment en matèria de qualitat assistencial, experiència del pacient, transformació digital, sostenibilitat, eficiència operativa i responsabilitat social corporativa.

La seva valoració permet identificar aquelles propostes capaces d'aportar una visió innovadora i alineada amb l'evolució futura de l'organització.

#### **7. Sistema informàtic de gestió de dietes (3 punts)**

La correcta coordinació entre infermeria, dietètica i cuina és un element crític per garantir la seguretat del pacient i evitar errors en l'assignació de dietes.

Per aquest motiu es considera necessari valorar qualitativament les funcionalitats, interoperabilitat, traçabilitat, sistemes de control i capacitat d'integració dels sistemes informàtics proposats pels licitadors, aspectes que no poden valorar-se adequadament mitjançant un criteri automàtic.

#### **8. Valoració qualitativa de les inversions (6 punts)**

Més enllà de l'import econòmic de les inversions compromeses, resulta necessari valorar la seva qualitat, adequació tècnica, utilitat real, impacte operatiu i contribució a la modernització de les cuines i cafeteries.

### **LOT 2**

#### **CRITERIS OBJECTIUS O AVALUABLES DE FORMA AUTOMÀTICA (SOBRE C): fins a 51 punts**

1. Proposta cànon variable vending (Es preveu una oferta de fins a un màxim del 20%. Les ofertes que siguin superiors a aquest 20% seran desestimades) ( 23 punts)
2. Descompte tarifes vending públic (Es preveu una baixa màxim del 10% respecte el pressupost de licitació. Les ofertes que siguin inferiors a aquest 10% seran desestimades.) (5 punts)
3. Descompte tarifes vending personal (Es preveu una baixa màxim del 10% respecte el pressupost de licitació. Les ofertes que siguin inferiors a aquest 10% seran desestimades.) (5 punts)
4. Inclusió de productes saludables a les màquines expenedores amb percentatge superior al 75% : fins a 10 punts.
5. Es valorarà la inclusió dels següents productes a les màquines expenedores (6 punts):



refrescs sense sucre (1 punt), productes sense gluten (1 punt), fruits secs sense fregir i sense sal afegida (1 punt), fruita natural (dessecada, fresca, etc.) (1 punt), làctics sense sucres (1 punt), sandvitxos integrals (1 punt).

6. Proposta sistema de gestió i seguiment digital on-line (2 punts)

**La fórmula a aplicar al criteris 1, 2 i 3 és la següent:**

Proposta del licitador / millor proposta ofert x punts del criteri a valorar

**Justificació dels criteris avaluable automàticament**

**1. Proposta de cànon variable de vending (23 punts)**

Aquest criteri valora l'increment del percentatge de cànon variable ofert pel licitador respecte dels ingressos generats per l'explotació de les màquines expendedores.

La seva elevada ponderació es justifica pel fet que constitueix el principal retorn econòmic directe que obté l'entitat contractant derivat de l'explotació del servei. Mitjançant aquest criteri es fomenta una millor participació del CHV en els resultats de l'activitat econòmica desenvolupada en els seus centres.

La limitació del cànon màxim valorable al 20% respon a la necessitat d'evitar ofertes desproporcionades que puguin comprometre la viabilitat econòmica del servei o derivar posteriorment en una reducció de la qualitat de l'oferta comercial disponible per als usuaris.

**2. Descompte de tarifes de vending per al públic (5 punts)**

Aquest criteri valora les reduccions de preu dels productes destinats als usuaris, visitants i acompanyants dels centres.

La seva inclusió es justifica per la necessitat de garantir una oferta accessible econòmicament en un entorn hospitalari, especialment tenint en compte que moltes persones usuàries poden haver de romandre durant períodes prolongats a les instal·lacions.

La limitació de la baixa màxima valorable al 10% pretén evitar ofertes anormalment reduïdes que puguin posar en risc la qualitat dels productes o la sostenibilitat econòmica de l'explotació.

**3. Descompte de tarifes de vending per al personal (5 punts)**

Aquest criteri persegueix mantenir preus competitius per als professionals dels centres, que constitueixen els principals usuaris habituals del servei.

La seva valoració respon a la voluntat de facilitar l'accés del personal a productes alimentaris i begudes durant la jornada laboral, especialment en torns de nit, caps de setmana i franges horàries en què altres serveis de restauració poden no estar disponibles.



Igual que en el cas anterior, la limitació de la baixa valorable al 10% té com a objectiu preservar l'equilibri econòmic de l'explotació.

#### **4. Inclusió de productes saludables en un percentatge superior al 75% de l'oferta (10 punts)**

Aquest criteri es justifica per la condició dels centres sanitaris i sociosanitaris com a entorns promotors de la salut.

L'objectiu és incentivar que la major part dels productes disponibles a les màquines expenedores siguin coherents amb les recomanacions nutricionals i amb les polítiques de promoció d'hàbits saludables impulsades pel sistema sanitari.

La rellevància atorgada a aquest criteri respon a la creixent importància de l'alimentació saludable en la prevenció de malalties i a la necessitat d'alinejar l'oferta alimentària dels centres amb la seva missió assistencial i educativa.

#### **5. Inclusió de productes específics de caràcter saludable o adaptat (6 punts)**

Es valora la incorporació de determinades categories de productes que contribueixen a millorar la qualitat nutricional de l'oferta disponible i a donar resposta a necessitats específiques de diferents col·lectius d'usuaris.

Concretament, es considera d'interès fomentar la disponibilitat de:

- Refrescos sense sucre.
- Productes aptes per a persones amb intolerància al gluten.
- Fruits secs sense fregir i sense sal afegida.
- Fruita natural, fresca o dessecada.
- Productes làctics sense sucres afegits.
- Entrepans o sandvitxos elaborats amb pa integral.

La puntuació individualitzada per categoria permet incentivar una oferta més variada, equilibrada i inclusiva, compatible amb les recomanacions nutricionals actuals i amb les necessitats específiques de determinats usuaris.

#### **6. Proposta de sistema de gestió i seguiment digital en línia (2 punts)**

Aquest criteri valora la disponibilitat d'eines digitals que permetin monitoritzar de forma continuada l'activitat de les màquines expenedores.

La seva incorporació es justifica per la necessitat de disposar d'informació objectiva sobre vendes, incidències, estocs, consums, reposicions i funcionament de les màquines, facilitant així les tasques de control i seguiment del contracte per part del CHV.

A més, aquests sistemes contribueixen a millorar l'eficiència operativa, reduir incidències de subministrament i garantir una major transparència en la gestió del servei.

#### **CRITERIS SUSCEPTIBLES DE JUDICI DE VALOR (SOBRE B): fins a 49 punts**

1. Pla funcional servei (14 punts) (lindar 11.5 punts)
2. Proposta pilot punts vending particularitzats a imatge del CHV (25 punts) (lindar 20 punts)
  - ☐ Proposta implantació imatge del CHV (15 punts)
  - ☐ Proposta gestió dels residus generats (integració, segregació, gestió) (5 punts)
  - ☐ Sistemes seguretat antivandàlic (3 punts)
  - ☐ Il·luminació (2 punts)
3. Millores d'oferta producte (5 punts)
4. Millores de servei (5 punts)

Puntuació dels criteris subjectius:

Un cop s'han fet les oportunes valoracions de totes les ofertes i tots els criteris, s'haurà de puntuar els criteris que pertocin, d'acord amb la fórmula proposada per la DGCP. D'aquesta manera les puntuacions finals que es concediran a les empreses seran les que resultin d'aplicar aquesta fórmula a la valoració tècnica realitzada prèviament. Per poder puntuar la valoració tècnica obtinguda prèviament i respectar els principis que inspiren la contractació pública, les fórmules a aplicar haurien de respectar dues regles bàsiques:

- La proposta tècnica amb la màxima valoració ha d'obtenir la màxima puntuació possible
- La proposta que obté valoració zero ha d'obtenir zero punts.

S'estableix la següent fórmula de puntuació:

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

$P_{op}$  = Puntuació de l'Oferta a Puntuar

$P$  = Puntuació del criteri

$VT_{op}$  = Valoració Tècnica de l'Oferta que es Puntua

$VT_{mv}$  = Valoració Tècnica de l'oferta Millor Valorada

En el cas que com a mínim una de les ofertes obtingui una valoració tècnica igual o superior al lindar establert anteriorment de la puntuació màxima establerta per a cada criteri, s'aplicarà a les puntuacions obtingudes inicialment de la valoració tècnica, la fórmula anterior.

No obstant, si cap de les puntuacions de les valoracions de les ofertes tècniques supera el lindar de valoració mínima, totes obtenen com a puntuació el valor obtingut en la fase de valoració i cap queda exclosa de la licitació.



Tots els criteris es puntuen amb la mateixa fórmula, segons el que estableix la Directriu 1/2020 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica.

L'aplicació del nou sistema de valoració i posterior puntuació de les ofertes tècniques plantejat per la DGCP, aplicat sobre cadascun dels criteris avaluats, respecte el principi de proporcionalitat de la puntuació en les ofertes tècniques presentades i de no discriminació respecte les puntuacions màximes que poden assolir la millor oferta econòmica i la millor proposta tècnica.

### **Justificació dels criteris susceptibles de judici de valor**

#### **1. Pla funcional del servei (14 punts)**

Aquest criteri permet valorar la qualitat tècnica i organitzativa de la proposta presentada pel licitador.

La correcta prestació del servei de vending exigeix garantir un subministrament continuat, minimitzar les interrupcions de servei i mantenir els estàndards de qualitat exigibles en un entorn sanitari. Per aquest motiu resulta necessari valorar qualitativament els procediments operatius proposats pels licitadors.

La puntuació assignada es considera proporcionada a la incidència que aquests factors tenen sobre el funcionament ordinari del servei i la satisfacció dels usuaris.

#### **2. Proposta pilot de punts de vending particularitzats amb la imatge corporativa del CHV (25 punts)**

La importància d'aquest criteri es justifica pel paper que les màquines expenedores ocupen dins dels centres assistencials, tant des del punt de vista funcional com visual.

L'objectiu és disposar d'un model de vending plenament integrat en l'entorn hospitalari, alineat amb la identitat corporativa del CHV i amb els valors de qualitat, sostenibilitat i humanització que caracteritzen la institució.

La valoració es divideix en diferents subapartats:

##### **2.1. Proposta d'implantació de la imatge corporativa del CHV (15 punts)**

Es valora la qualitat de la proposta de personalització i integració estètica de les màquines dins dels diferents centres.

La ponderació elevada respon al fet que es tracta de l'element diferencial principal d'aquest apartat i que la seva incidència és especialment visible per als professionals, pacients, familiars i visitants.



## **2.2. Proposta de gestió dels residus generats (5 punts)**

Es valora la qualitat dels sistemes proposats per a la segregació, recollida selectiva i gestió dels residus derivats de l'activitat de vending.

Aquest criteri es justifica per la necessitat d'alinejar el contracte amb els objectius institucionals de sostenibilitat ambiental, economia circular i reducció de l'impacte mediambiental associat al consum de productes envasats.

També permet valorar iniciatives orientades a reduir el consum de plàstics d'un sol ús o incrementar l'ús de materials reciclables o reciclats.

## **2.3. Sistemes de seguretat antivandàlica (3 punts)**

Les màquines expenedores constitueixen equipaments susceptibles de patir actes vandàlics, manipulacions indegudes o intents de robatori.

Per aquest motiu es considera necessari valorar la qualitat de les mesures de seguretat incorporades a les propostes que contribueixen a preservar la continuïtat del servei i la integritat dels equips.

## **2.4. Sistemes d'il·luminació (2 punts)**

Es valora la qualitat dels sistemes d'il·luminació incorporats a les màquines i als espais de vending.

Aquest element contribueix a millorar l'accessibilitat, la visibilitat dels productes, la comoditat d'ús i la integració dels equips en entorns assistencials que mantenen activitat durant les vint-i-quatre hores del dia.

## **3. Millores de l'oferta de productes (5 punts)**

Aquest criteri permet valorar aquelles propostes que ampliïn, complementin o millorin l'oferta mínima exigida als plecs.

## **4. Millores de servei (5 punts)**

Aquest criteri té per objecte incentivar les propostes que introdueixin millores funcionals respecte a les exigències mínimes del contracte.

La seva valoració permet identificar aquelles ofertes que aporten un valor afegit real i una millor experiència d'ús per als professionals, pacients, familiars i visitants dels centres.

## **5.- JUSTIFICACIÓ DE LES CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ**

---

1- Es consideraran condicions especials del contracte les següents:

- Mantenir el nivell de qualificació AMED dels centres.
- Garantir una resposta personalitzada a les possibles queixes verbals en format entrevista directe, i respondrà a les escrites, també personalitzadament, en un termini inferior a les 48h oferint a més als interessats una entrevista directa.
- Implantar del sistema de gestió de cuina integrat en el nostre sistema d'informació en un termini màxim de tres mesos.
- Garantir que el nivell de satisfacció dels usuaris del servei sigui òptim. Per aquest motiu caldrà que l'empresa adjudicatària garanteixi que en les enquestes oficials de satisfacció que realitza el Servei Català de la Salut, el Departament de Treball, Afers Socials i Família, i el propi CHV, els valors assolits en els diferents centres sigui com a mínim el nivell mitjà de Catalunya.
- Compliment en la qualitat del servei.
- Compliment de les normes en matèria de riscos laborals.
- Compliment del deure de confidencialitat.
- Condicions mediambientals: no utilització de coberts ni vasos rebutjables, excepte a la planta de psiquiatria i altres casos excepcionals degudament justificats. Cal tenir en compte que en els casos en què sigui possible la vaixela rebutjable haurà de ser de material diferent al plàstic.

Així mateix caldrà aplicar el pla de gestió de residus que el CHV té aprovat. Això no obstant, l'empresa adjudicatària es responsabilitzarà del cost de la gestió i eliminació dels residus generats a les cuines i cafeteries (matèria orgànica).

Respecte els consums energètics, caldrà tenir-los sota control. A aquests efectes, els equipaments utilitzats en el servei (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) seran eficients en el consum d'aigua i energia, seguint els requeriments marcats per la tipologia A de l'etiqueta d'eficiència energètica europea o equivalent.

- Complir amb els requisits per evitar el malbaratament alimentari definits en el PPT

### **Justificació de les condicions especials d'execució del contracte**

D'acord amb l'article 202 de la LCSP, s'estableixen les següents condicions especials d'execució atès que es troben directament vinculades a l'objecte del contracte i contribueixen a garantir la qualitat assistencial, la sostenibilitat ambiental, la seguretat alimentària, la satisfacció dels usuaris i la correcta integració del servei de restauració dins l'activitat sanitària i sociosanitària desenvolupada pel Consorci Hospitalari de Vic.

El seguiment del servei es farà de manera mensual pel LOT 1 a través del quadern de comandament del contracte. En aquest seguiment es farà constar expressament si s'ha produït algun incompliment per part de l'empresa adjudicatària i, en cas que així sigui, es procedirà a la imposició de la penalitat conseqüent.

En el cas del LOT 2, el seguiment es farà de manera trimestral.



### **1. Manteniment de l'acreditació AMED**

S'exigeix que l'adjudicatari mantingui el nivell de qualificació AMED dels centres per garantir la continuïtat d'un model d'alimentació saludable alineat amb les polítiques de promoció de la salut impulsades pel Departament de Salut.

Aquesta condició està directament relacionada amb l'objecte del contracte, atès que la qualitat nutricional de l'oferta alimentària constitueix un element essencial de la prestació tant en les cafeteries com en la restauració assistencial.

### **2. Sistema de gestió i resposta a queixes i suggeriments**

L'obligació de donar una resposta personalitzada a les reclamacions verbals i escrites en un termini màxim de 48 hores té per finalitat garantir una adequada atenció als usuaris, afavorir la resolució àgil de les incidències i promoure la millora contínua del servei.

Aquesta condició resulta especialment rellevant en un entorn assistencial on la qualitat percebuda pels pacients, residents, familiars i professionals forma part dels indicadors estratègics de l'organització.

### **3. Implantació del sistema de gestió de cuina integrat amb els sistemes d'informació del CHV**

La implantació d'un sistema de gestió de cuina interoperable amb els sistemes d'informació corporatius és necessària per garantir la correcta gestió de dietes, la traçabilitat dels processos, la seguretat alimentària, l'eficiència operativa i la disponibilitat d'informació en temps real.

La fixació d'un termini màxim de tres mesos respon a la necessitat que aquesta integració es produeixi en una fase inicial del contracte i permeti obtenir els beneficis previstos durant tota la seva execució.

### **4. Nivell mínim de satisfacció dels usuaris**

La qualitat percebuda pels pacients, residents, familiars i professionals constitueix un element essencial de la prestació.

Per aquest motiu es considera necessari establir com a condició d'execució que els resultats obtinguts en les enquestes oficials de satisfacció del Servei Català de la Salut, del Departament competent en matèria de serveis socials i del propi CHV se situïn, com a mínim, en els nivells mitjans de referència de Catalunya.

Aquesta exigència està directament vinculada a la qualitat efectiva del servei prestat i permet disposar d'un indicador objectiu del grau d'assoliment dels resultats esperats.

### **5. Compliment dels estàndards de qualitat del servei**

L'activitat de restauració hospitalària i sociosanitària té una incidència directa sobre la seguretat, el confort i la satisfacció dels usuaris.



Aquesta condició especial d'execució pretén garantir el manteniment dels nivells de qualitat exigits als plecs durant tota la vigència del contracte, evitant una degradació progressiva de les prestacions una vegada adjudicat el servei.

#### **6. Compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals**

La prestació del servei comporta la intervenció de personal de cuina, restauració, reposició, neteja i logística que desenvolupa la seva activitat dins les instal·lacions del CHV.

Resulta necessari garantir el compliment estricte de la normativa de prevenció de riscos laborals, protegint tant els treballadors de l'adjudicatari com els professionals i usuaris dels centres assistencials amb els quals interactuen.

#### **7. Compliment del deure de confidencialitat**

El personal adscrit al servei pot tenir accés ocasional a informació relativa a pacients, residents, professionals, circuits assistencials o instal·lacions sensibles.

Per aquest motiu s'exigeix expressament el compliment del deure de confidencialitat, garantint la protecció de la informació i el respecte a la normativa de protecció de dades i seguretat de la informació aplicable al sector sanitari.

#### **8. Condicions mediambientals relatives als materials d'un sol ús**

Es preveu la prohibició general de l'ús de coberts, gots i altres elements rebutjables, excepte en aquells supòsits assistencials o organitzatius degudament justificats, com poden ser determinades unitats de salut mental o situacions excepcionals.

Aquesta condició respon als objectius institucionals de reducció de residus, minimització de plàstics d'un sol ús i promoció de models de consum més sostenibles, alineats amb les polítiques ambientals del CHV.

Quan sigui necessari utilitzar material rebutjable, s'exigeix que aquest sigui preferentment compostable, biodegradable o fabricat amb materials alternatius al plàstic convencional per reduir l'impacte ambiental associat a la prestació del servei.

#### **9. Aplicació del Pla de Gestió de Residus i assumpció dels costos de tractament dels residus orgànics**

La prestació del servei genera una quantitat significativa de residus orgànics derivats dels processos de preparació, elaboració i consum alimentari.

Per aquest motiu es considera necessari exigir l'aplicació del Pla de Gestió de Residus aprovat pel CHV i atribuir a l'adjudicatari la responsabilitat sobre els costos derivats de la gestió i eliminació dels residus orgànics generats en l'execució del contracte.

Aquesta condició incentiva una gestió eficient dels residus i fomenta la reducció dels volums generats.

## **10. Eficiència energètica dels equipaments**

La restauració hospitalària comporta un consum intensiu d'energia i aigua associat a la utilització de cuines, cambres frigorífiques, rentavaixelles, forns i altres equipaments.

Per tal de reduir l'impacte ambiental i els costos de funcionament, s'exigeix que els equips incorporats al servei compleixin els estàndards més elevats d'eficiència energètica disponibles en cada moment o els seus equivalents.

Aquesta exigència contribueix als objectius de sostenibilitat, reducció d'emissions i consum responsable de recursos que formen part dels compromisos estratègics del CHV.

## **11. Compliment de les mesures de prevenció del malbaratament alimentari**

La lluita contra el malbaratament alimentari constitueix un objectiu prioritari tant des d'una perspectiva ambiental com econòmica i social.

Per aquest motiu l'adjudicatari haurà d'aplicar les mesures previstes al Plec de Prescripcions Tècniques orientades a la prevenció, monitorització i reducció dels excedents alimentaris generats durant l'execució del contracte.

Aquesta condició permet millorar l'eficiència en l'ús dels recursos, reduir la generació de residus i reforçar el compromís del CHV amb els principis de sostenibilitat i economia circular.

### **Justificació global**

Les condicions especials d'execució establertes responen a la necessitat que el servei de restauració hospitalària no es limiti al subministrament d'àpats, sinó que contribueixi activament a l'assoliment dels objectius estratègics del CHV en matèria de qualitat assistencial, promoció de la salut, satisfacció dels usuaris, transformació digital, sostenibilitat ambiental, eficiència energètica, prevenció del malbaratament alimentari, seguretat i responsabilitat social. Totes elles es troben directament vinculades a la forma d'execució del contracte i resulten proporcionades a les característiques i finalitats de la prestació objecte de licitació.

D'acord amb el que estableix l'article 202 de la LCSP, les condicions especials d'aquest contracte de caràcter social, ambiental, ètiques o d'innovació són les següents:

- Evitar el malbaratament alimentari
- no utilització de coberts ni vasos rebutjables, excepte casos excepcionals degudament justificats.
- aplicar el pla de gestió de residus que el CHV té aprovat.
- Respecte els consums energètics: els equipaments utilitzats en el servei (neveres, congeladors, rentavaixelles, etc.) seran eficients en el consum d'aigua i energia, seguint els requeriments marcats per la tipologia A de l'etiqueta d'eficiència energètica europea o equivalent.

## 6.- JUSTIFICACIÓ DEL VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE I DESGLOSSAMENT DEL PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ

13.580.300€ (2.716.060 x 5 anys) sense IVA per a tota la durada del contracte.

| anualitat       | Import sense IVA | Import IVA (10%) | Import amb IVA |
|-----------------|------------------|------------------|----------------|
| 2027 (12 mesos) | 2.716.060 €      | 271.606 €        | 2.987.666 €    |
| 2028 (12 mesos) | 2.716.060 €      | 271.606 €        | 2.987.666 €    |
| 2029 (12 mesos) | 2.716.060 €      | 271.606 €        | 2.987.666 €    |
| 2030 (12 mesos) | 2.716.060 €      | 271.606 €        | 2.987.666 €    |
| 2031 (12 mesos) | 2.716.060 €      | 271.606 €        | 2.987.666 €    |

S'ha tingut en compte, en allò que li sigui d'aplicació al contracte, els següents conceptes: import total estimat sense IVA, els preus habituals en el mercat, la duració del contracte, la possible pròrroga, modificacions previstes pel contracte, costos derivats de l'aplicació de les normatives laboral vigents, altres costos que es deriven de l'execució material dels serveis, despeses generals d'estructura i el benefici industrial, beneficis per l'adjudicatari fins i tot els que no siguin repercutits per l'entitat contractant, etc.

La distribució del preu de la pensió es distribueix segons els següents percentatges:

|                                 |              |
|---------------------------------|--------------|
| <b>MATÈRIA PRIMERA</b>          | <b>35,0%</b> |
| <b>PERSONAL</b>                 | <b>45,0%</b> |
| <b>NO ALIMENTARI</b>            | <b>1,5%</b>  |
| -material neteja                |              |
| -vaixela                        |              |
| -altres materials no alimentari |              |
| <b>DESPESES SERVEIS</b>         | <b>5,0%</b>  |
| -Lloguers maquinària            |              |
| -Logística                      |              |
| -Manteniment                    |              |
| -Informàtica                    |              |
| <b>AMORTITZACIONS</b>           | <b>3,5%</b>  |
| <b>ESTRUCTURA</b>               | <b>6,0%</b>  |



|                      |               |
|----------------------|---------------|
| <b>EMPRESA</b>       |               |
| <b>BENEFICI BRUT</b> | <b>4,0%</b>   |
| <b>TOTAL</b>         | <b>100,0%</b> |

Valor estimat del contracte (VEC)

El valor estimat del contracte és de 14.365.047,76 € sense IVA detalla tots els conceptes definits a l'article 101 de la Llei de Contractes del Sector Públic, d'acord amb la tipologia del contracte i es concreta en el Plec de Clàusules Administratives Particulars.

Per al càlcul del valor estimat s'ha tingut en compte el pressupost base de licitació anual, per a la durada màxima prevista (5 anys), així com les actualitzacions de preus següents\_

A partir del 2028, es produirà una variació del preu de la pensió per l'aplicació del bonus/malus descrit a la clàusula B del QC. L'aplicació d'aquest bonus/malus es justifica per garantir la qualitat del servei.

Així mateix, a partir del 2029, es preveu una actualització del preu de la pensió fins a un màxim d'un 3% (independent del bonus/malus). Aquesta actualització no serà automàtica i es pactarà de comú acord amb la Direcció de Serveis del CHV.

| anualitat       | Import sense IVA | Import IVA (10%) | Import amb IVA |
|-----------------|------------------|------------------|----------------|
| 2027 (12 mesos) | 2.716.060 €      | 271.606 €        | 2.987.666 €    |
| 2028 (12 mesos) | 2.743.220,66 €   | 274.322 €        | 3.017.542,66 € |
| 2029 (12 mesos) | 2.852.949,48 €   | 285.294,94 €     | 3.138.244,43 € |
| 2030 (12 mesos) | 2.967.067,46 €   | 296.706,74 €     | 3.263.774,20 € |
| 2031 (12 mesos) | 3.085.750,16 €   | 308.575,01 €     | 3.394.325,17 € |

**7.- JUSTIFICACIÓ DE LA DIVISIÓ EN LOTS**

D'acord amb el que estableix l'article 99 LCSP, aquest contracte es divideix en els següents lots:

| Número de lot | Objecte exacte        | Import anual s/IVA |
|---------------|-----------------------|--------------------|
| 1             | Servei de restauració | 2.716.060 €        |
| 2             | Vènding               |                    |



L'execució del contracte es divideix en els esmentats lots, doncs les prestacions es poden realitzar de forma independent sense afectar la naturalesa i correcta execució del contracte i la divisió escollida obeeix a criteris materials.

Tots els licitadors es poden presentar als dos lots, podent ser adjudicataris dels mateixos.

#### **8.- JUSTIFICACIÓ DE LA INSUFICIÈNCIA DE MITJANS TÈCNICS I DE PERSONAL PER SATISFER LA NECESSITAT DEL CONTRACTE**

---

El Consorci Hospitalari de Vic no disposa dels mitjans personals, materials, tècnics i organitzatius suficients per assumir directament la prestació integral dels serveis objecte del contracte, que comprenen la restauració hospitalària, sociosanitària i laboral, la gestió de cafeteries obertes al públic i al personal, així com l'explotació de màquines expenedores de productes alimentaris i begudes.

En relació amb els **mitjans personals**, la plantilla del CHV es troba dimensionada per a la prestació de l'activitat assistencial, sanitària i sociosanitària pròpia de l'entitat, sense disposar dels recursos especialitzats necessaris per assumir directament la totalitat de les funcions inherents a un servei de restauració d'aquestes característiques, incloent-hi la direcció tècnica de cuina, la producció alimentària, la gestió de cafeteries, la reposició de productes, el manteniment dels equips, la gestió de compres especialitzades, la logística alimentària i la cobertura continuada del servei durant tots els dies de l'any.

Pel que fa als **mitjans tècnics i organitzatius**, la prestació del servei requereix coneixements específics en matèria de restauració col·lectiva hospitalària, nutrició clínica, seguretat alimentària, gestió de cafeteries, explotació comercial, sistemes d'autocontrol, gestió de residus, aprovisionament alimentari, manteniment d'equipaments i implantació de sistemes tecnològics especialitzats, que constitueixen una activitat diferenciada i aliena a les funcions principals del CHV.

Així mateix, l'execució directa del servei exigiria la incorporació de personal addicional en un volum molt significatiu, l'assumpció directa de les funcions de selecció, formació, coordinació i substitució del personal, així com l'assumpció dels riscos operatius, organitzatius i econòmics associats a la prestació del servei, circumstàncies que no resulten compatibles amb una gestió eficient dels recursos de l'entitat ni amb la seva missió principal de prestació d'assistència sanitària i sociosanitària.

D'altra banda, la gestió de cafeteries i vending incorpora una dimensió comercial i d'explotació econòmica que requereix una especialització específica, capacitat d'innovació, gestió continuada dels punts de venda, renovació periòdica de l'oferta i realització d'inversions en equipaments, elements que no formen part dels recursos ni de l'estructura ordinària del CHV.

Finalment, la contractació externa del servei permet accedir a empreses especialitzades que disposen dels recursos humans, materials, tecnològics i logístics necessaris per garantir uns nivells adequats de qualitat, seguretat alimentària, continuïtat del servei, innovació i eficiència econòmica, assegurant simultàniament l'assoliment dels objectius assistencials, nutricionals, ambientals i de satisfacció dels usuaris definits per l'entitat.



Per tot l'exposat, es constata la insuficiència de mitjans propis del Consorci Hospitalari de Vic per assumir directament la prestació del servei amb els nivells de qualitat, especialització, continuïtat i eficiència exigibles, resultant necessària la seva contractació externa.

#### **9.- PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL**

L'empresa contractista s'obliga al compliment de tot allò que estableix la Llei Orgànica 3/2018, de 5 de desembre de 2018, de Protecció de Dades Personals i garantia dels drets digitals.

La documentació i la informació que es desprengui o a la qual es tingui accés amb ocasió de l'execució de les prestacions objecte d'aquest contracte i que l'Administració contractant responsable del fitxes de dades personals declara que té caràcter confidencial i no podrà ésser objecte de reproducció total o parcial per cap mitjà o suport. Per tant no se'n podrà fer ni tractament ni edició informàtica, ni transmissió a tercers fora de l'estricta àmbit de l'execució directa del contracte.

Vic, 3 de juliol de 2026



Jaume Castellano Plujà  
Director de Serveis del CHV