



CONSORCI
HOSPITALARI
DE VIC

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ 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, D'ACORD AMB LES CARACTERÍSTIQUES I REQUERIMENTS DELS CENTRES I DE LES MODALITATS DE SERVEIS QUE EN CADA CAS S'ESPECIFIQUEN

EXPEDIENT C6102-02-2026-030

Índex

A.	INFORMACIÓ GENERAL.....	7
1.	OBJECTE DEL SERVEI I FUNCIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA	7
2.	ABAST DEL SERVEI	7
3.	CENTRES.....	7
4.	SERVEIS A PRESTAR	8
B.	LOT 1: SERVEI DE RESTAURACIÓ INTEGRAL DE CHV I LA FHSJM	9
1.	MODALITATS DE SERVEIS.....	9
2.	INFORMACIÓ ESPECÍFICA PER CADA CENTRE	10
2.1.	HOSPITAL UNIVERSITARI DE VIC	10
2.1.1.	Model de restauració	10
2.1.2.	Previsions de consums i activitats anual	10
2.1.3.	Descripció del servei.....	10
2.1.4.	Dietètica i Nutrició	12
2.1.4.1.	Composició de la Pensió Alimentària	12
2.1.4.2.	Composició de les Dietes	14
2.1.4.3.	Elecció de menús	15
2.1.4.4.	Sistema de gestió informàtic de petició de dietes:	15
2.1.4.5.	Rotació de menús	16
2.1.4.6.	Celebració de les festivitats assenyalades	17
2.1.4.7.	Horaris dels Serveis	18
2.1.4.8.	Presentació i distribució dels àpats.....	18
2.1.4.9.	Subministraments de productes extres.....	19
2.2.	HOSPITAL SANT JAUME DE MANLLEU.....	19
2.2.1.	Model de restauració	19
2.2.2.	Previsions de consums i activitats anual	19
2.2.3.	Descripció del servei.....	20
2.2.4.	Dietètica i Nutrició	21
2.2.4.1.	Composició de la Pensió Alimentària	21
2.2.4.2.	Composició de les Dietes	22
2.2.4.3.	Rotació de menús	23
2.2.4.4.	Celebració de les festivitats assenyalades	23
2.2.4.5.	Horaris dels Serveis	24
2.2.4.6.	Presentació i distribució dels àpats.....	24
2.2.4.7.	Subministraments de productes extres.....	25
2.3.	RESIDÈNCIA AURA DE MANLLEU	25
2.3.1.	Model de restauració	25
2.3.2.	Descripció del servei.....	26
2.3.4.1.	Composició de la Pensió Alimentària	27
2.3.4.2.	Composició de les Dietes	28

2.3.4.3.	Rotació de menús	29
2.3.4.4.	Celebració de les festivitats assenyalades	29
2.3.4.5.	Horaris dels Serveis	30
2.3.4.6.	Presentació i distribució dels àpats.....	30
2.3.4.7.	Subministraments de productes extres.....	32
2.4.	CLÍNICA DE VIC	32
2.4.1.	Model de restauració	32
2.4.2.	Previsions de consums i activitats anual	32
2.4.3.	Descripció del servei.....	33
2.4.3.1.	Composició de la Pensió Alimentària	33
2.4.3.2.	Horaris del Servei.....	33
2.4.3.3.	Presentació i distribució dels àpats.....	34
2.4.3.4.	Subministraments de productes extres.....	34
2.5.	OSONA SALUT MENTAL.....	34
2.5.1.	Model de restauració	34
2.5.2.	Previsions de consums i activitats anual	34
2.5.3.	Descripció del servei.....	35
2.5.4.	Dietètica i Nutrició	36
2.5.4.1.	Composició de la Pensió Alimentària	36
2.5.4.2.	Composició de les Dietes	36
2.5.4.3.	Rotació de menús	37
2.5.4.4.	Celebració de les festivitats assenyalades	37
2.5.4.5.	Horaris dels Serveis	38
2.5.4.6.	Presentació i distribució dels àpats.....	38
2.5.4.7.	Subministraments de productes extres.....	39
2.6.	CENTRE DE DIA JOSEP ROQUÉ I CASTELL (FHSJM).....	39
2.6.1.	Model de restauració	39
2.6.2.	Previsions de consums i activitats anual	39
2.6.3.	Descripció del servei.....	39
2.6.4.	Dietètica i Nutrició	40
2.6.4.1.	Composició de la Pensió Alimentària	40
2.6.4.2.	Composició de les Dietes	41
2.6.4.3.	Rotació de menús	41
2.6.4.4.	Celebració de les festivitats assenyalades	42
2.6.4.5.	Horaris dels Serveis	42
2.6.4.6.	Presentació i distribució dels àpats.....	43
2.6.4.7.	Subministraments de productes extres.....	43
3.	CAFETERIES I MENJADORS	44
3.1.	CAFETERIES D'ÚS PÚBLIC.....	44

3.1.1.	Definició del servei.....	44
3.1.2.	Oferta de productes i composició dels menús.....	44
3.1.3.	Horari de cafeteria/restaurant del públic.....	45
3.2.	CAFETERIES I MENJADORS DE PERSONAL.....	45
3.2.1.	Definició del servei.....	45
3.2.2.	Rotació de menús.....	46
3.2.3.	Celebració de les festivitats assenyalades.....	46
3.2.4.	Oferta de productes i composició del Menú.....	47
3.2.5.	Horari de cafeteria/menjador.....	48
3.2.6.	Centres.....	48
3.2.6.1.	Cafeteria i Menjador de personal de l'HUV.....	48
3.2.6.2.	Cafeteria i Menjador de personal de l'HSJM i AURA.....	48
4.	ATENCIÓ A L'USUARI I AVALUACIÓ DELS SERVEIS.....	50
5.	OBLIGACIONS DE L' EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	51
6.	RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	52
6.1.	PERSONAL.....	52
6.1.1.	Subrogació del personal.....	52
6.1.2.	Organització del personal.....	52
6.1.3.	Obligacions de caràcter laboral.....	52
6.1.4.	Cap de servei.....	53
6.1.5.	Cap de cuina HUV i cuiner HSJM.....	54
6.1.6.	Graduats i tècnics en dietètica i altres tècnics qualificats.....	54
6.1.7.	Personal dels centres HSJM i AURA.....	55
6.1.8.	Uniformitat i identificació.....	55
6.1.9.	Prevenició de riscos laborals i plans d'autoprotecció.....	56
6.2.	EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I UTILLATGE.....	56
6.2.1.	Sistema de gestió de cuina.....	56
6.2.2.	Equipaments de cuines.....	56
6.2.3.	Equipaments de cafeteries.....	57
6.2.4.	Proposta Actuacions d'adequació d'instal·lacions i equipaments.....	57
6.2.5.	Reposició de vaixela, coberteria, cristalleria i utillatge.....	57
6.2.6.	Materials específics de cafeteries.....	57
6.2.7.	Inversions actuals.....	57
6.2.8.	Proposta millora infraestructures.....	58
4.	APORTACIONS DEL CHV.....	59
4.1.	CESSIÓ ESPAIS I EQUIPAMENTS.....	59
4.2.	SUBMINISTRAMENTS.....	59
5.	MANTENIMENT, NETEJA, RESIDUS I CONTROLS.....	60
5.1.	MANTENIMENT.....	60

5.2.	NETEJA I DESINFECCIÓ	60
5.3.	NETEJA DE CONDUCCIONS DE FUMS, FILTRES I CAMPANES EXTRACTORES	60
5.4.	CONTROL HIGIÈNIC-SANITARI.....	60
5.5.	ALTRES DESPESES DERIVADES DEL SERVEI DE CUINA	61
5.6.	DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ	61
5.7.	GESTIÓ DELS RESIDUS.....	61
5.8.	DECANTADOR DE GREIXOS	62
6.	INSPECCIÓ I CONTROL	63
7.	ENQUESTES DE SATISFACCIÓ	64
8.	FACTURACIÓ MENSUAL	65
8.1.	FACTURACIÓ DELS SERVEIS REALITZATS	65
8.2.	CÀNON DE CAFETERIES	65
8.3.	DESPESA DELS SUBMINISTRAMENTS.....	65
9.	REQUISITS D'INFORMACIÓ.....	65
10.	DOCUMENTACIÓ A APORTAR PER LES EMPRESES LICITADORES.....	67
11.	ANNEXES	69
	Annex 1.1: Manual de Dietes	69
	Annex 1.2: Percentatge de tipus de dietes pautades.....	69
	Annex 1.3 : Mini carta pacients TCA	69
	Annex 1.4: Model tipus Quadern comandament gestió	69
	Annex 1.5: Productes extres	69
	Annex 1.6 Facturació cafeteries any 2025	69
	Annex 1.7: Productes de cafeteria	69
	Annex 1.8: Personal a subrogar	69
	Annex 1.9 Certificats obligacions tributàries (IRPF) i Seguretat Social proveïdor actual..	69
	Annex 1.10: Inventari equipament cuina i cafeteries	69
	Annex 1.11: Inversions executades adjudicatària actual pendent amortització.....	69
	Annex 1.12: Proposta millores Infraestructures	69
LOT 2.....		70
EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE VENDING ALS HOSPITALS I ALS CENTRES DEL CHV		70
1.	CONDICIONS GENERALS.....	70
2.	DESCRIPCIÓ DEL SERVEI.....	70
2.1.	UBICACIONS I TIPUS DE MÀQUINES	70
2.2.	PRODUCTES.....	70
2.3.	QUALITAT DELS PRODUCTES	71
2.4.	REQUISITS DE LES MÀQUINES.....	71
2.5.	SISTEMA DE PAGAMENT	72
2.6.	PREUS.....	73
2.7.	REPOSICIÓ DE LES MÀQUINES	74

2.8.	PROCEDIMENT D'INCIDÈNCIES	74
2.9.	SISTEMA DE GESTIÓ I SEGUIMENT (SGS).....	74
3.	NETEJA I MANTENIMENT	75
3.1.	NETEJA	75
3.2.	GESTIÓ DE RESIDUS	75
3.3.	MANTENIMENT	76
4.	REQUISITS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.....	76
5.	QUALITAT	76
5.1.	COMISSIÓ DE SEGUIMENT	76
5.2.	VALORACIÓ GLOBAL DE LA QUALITAT DEL SERVEI	77
5.2.1.	Anàlisi de resultats	77
6.	DOCUMENTACIÓ A APORTAR PER LES EMPRESES LICITADORES	78
7.	ACTIVITAT SERVEI VENDING	79
8.	CÀNON.....	79
9.	RELACIÓ ANNEXES	79
	Annex 2.1: Màquines de vending. Ubicacions i productes.....	79
	Annex 2.2: Vendes per centres del 2025.....	79
C.	OFERTA ECONÒMICA (sobre C)	80
	Annex C1: Oferta Econòmica Lot 1	81
	Annex C2: Oferta Econòmica Lot 2	81

A. INFORMACIÓ GENERAL

1. OBJECTE DEL SERVEI I FUNCIONS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

L'objecte del present 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 CHV i la FHSJM, d'acord amb les característiques i requeriments dels centres i de les modalitats de serveis que en cada cas s'especificaran.

Al contracte, se li aplicaran les clàusules corresponents d'aquest PPT.

2. ABAST DEL SERVEI

L'abast dels serveis a prestar en el marc d'aquest contracte està determinat pels centres als quals s'han de realitzar els serveis, les modalitats de serveis requerits i les activitats previstes per a cada servei, que es detallen en els següents apartats.

Alineant els objectius i projectes a desenvolupar en el servei de restauració del CHV i l'empresa adjudicatària permetent el desplegament de les accions, programes i projectes.

3. CENTRES

Els centres, que són objecte d'aquest contracte i que configuren l'àmbit de gestió del CHV, són els següents:

VIC

Hospital Universitari de Vic (c/ Francesc Pla "El Vigatà, núm. 1 de Vic)

Clínica de Vic (Ronda Francesc Camprodon, núm. 4 de Vic)

Osona Salut Mental (c/ Sant Miquel Xic, núm. 2 de Vic)

DTC- Aulari Universitat Vic HVic

MANLLEU

Hospital Sant Jaume de Manlleu (ctra. d'Olot, núm. 7 de Manlleu)

Residència Aura (ctra. d'Olot, núm. 7 de Manlleu)

Centre de dia Josep Roqué i Castell (c/ Montseny, núm. 72 de Manlleu)

En el supòsit que durant la vigència del contracte, el CHV passés a gestionar algun altre centre, aquest quedaria inclòs en l'àmbit del contracte.

S'obra també la possibilitat que en el marc d'aliances estratègiques que CHV estableix amb altres institucions, es pugui contemplar la possibilitat d'adhesió al contracte vigent amb les condicions que es puguin pactar

4. SERVEIS A PRESTAR

LOT 1:

Servei de Restauració Integral als Hospitals i als centres del CHV i Centre de Dia Josep Roqué de la FHSJM.

La prestació del Servei de Restauració integral inclou:

1. Servei als pacients/residents/usuaris dels diferents serveis
2. Servei de menjador de personal
3. Explotació de les cafeteries de personal
4. Explotació de les cafeteries públiques
5. Subministrament de productes extres als serveis i unitats d'infermeria
6. Serveis extres per celebracions, conferències, jornades de treball, *lunch*, etc
7. Subministres d'articles de reposició de vaixella i utillatge
8. Serveis de subministrament a centres externs
9. Càtering
10. Formació professionals dels centres (manipulació d'aliments...)
11. Avaluació contínua dels serveis i grau de satisfacció dels usuari
12. Transport, distribució i reposició de productes
13. Atenció als usuaris.
14. UDT: servei de càtering a la Unitat docent territorial, mitjançant petició via APP i amb pagament directe per part dels estudiants. El càtering se subministra en monoporció i es conserva en armaris refrigerats situats a la mateixa UDT.

B. LOT 1: SERVEI DE RESTAURACIÓ INTEGRAL DE CHV I LA FHSJM

1. MODALITATS DE SERVEIS

Els models de restauració a prestar, segons les característiques i tipologies d'usuaris dels diferents centres i serveis seran els que es detallen en el punt 2.

Es requereix fer un èmfasi especial en la necessitat de millorar la qualitat organolèptica, la presentació i la temperatura dels menús servits en els diferents centres objecte del contracte, atès que no només compleixen una finalitat nutricional, sinó que a més han de ser un motiu de satisfacció personal i col·lectiva.

L'empresa adjudicatària vetllarà per promoure:

- **El consum d'agroproductors locals i de proximitat** L'empresa adjudicatària haurà de promoure, sempre que sigui compatible, la disponibilitat del mercat i les condicions tècniques, sanitàries i econòmiques del contracte, la incorporació d'aliments procedents d'agroproductors de proximitat d'Osona i el Lluçanès, especialment vinculats a distintius territorials o de qualitat com Fet a Osona, Xarxa Productes de la Terra (Diputació de Barcelona), segell de venda de proximitat de la Generalitat de Catalunya o equivalents, prioritzant productes frescos, de temporada, saludables i amb traçabilitat acreditable.
- **Fer proves pilot en serveis de restauració, amb els esmentats productes de proximitat** L'empresa adjudicatària i CHV acordaran la realització de proves pilot en serveis, unitats o col·lectius concrets de l'hospital, així com en les cafeteries dels centre quan aquesta quedi inclosa dins el servei, mitjançant la incorporació puntual o periòdica d'esmorzars, dinars, berenars, sopars, plats o productes saludables elaborats amb aliments locals i de proximitat, preferentment procedents d'agroproductors d'Osona i el Lluçanès vinculats a Fet a Osona, segell de venda de proximitat de la Generalitat o distintius equivalents, i inspirats en la tradició alimentària osonenca, sempre que es garanteixin els requisits nutricionals, sanitaris, assistencials i econòmics del servei.
- **Comunicació i divulgació dels valors alimentaris** En el marc d'aquestes proves pilot, l'empresa adjudicatària, d'acord amb el CHV, haurà de preveure com a mínim una acció anual de comunicació i divulgació adreçada a usuaris, professionals i visitants per explicar els valors nutricionals, de salut, sostenibilitat, temporada, traçabilitat, economia local i tradició alimentària osonenca, sempre amb caràcter divulgatiu

2. INFORMACIÓ ESPECÍFICA PER CADA CENTRE

El present contracte tindrà com a objectius específics, en relació a la qualitat del servei de restauració, la millora integral de la cuina, de les formes de cuinar, de la manipulació dels aliments i de la selecció dels mateixos, de forma que es garanteixi la seguretat alimentària així com la cobertura de la totalitat de les necessitats nutricionals i alimentàries, per tal d'aconseguir els màxims nivells de satisfacció dels usuaris.

2.1. HOSPITAL UNIVERSITARI DE VIC

2.1.1. Model de restauració

El model de restauració que l'empresa adjudicatària implantí s'haurà d'adequar als requeriments dels serveis contractats, als establerts en aquest Plec i a les possibilitats de les instal·lacions, sempre en el marc de la seguretat alimentària, de l'optimització dels recursos i sobretot de la qualitat percebuda pels usuaris.

A l'Hospital Universitari de Vic (HUV) hi ha un model basat en la línia freda produïda in situ, emplatat en safates individuals en fred i regenerat en les estacions que hi ha a cada unitat d'hospitalització.

2.1.2. Previsions de consums i activitats anual

L'activitat prevista al HUV és:

HUV	Anual
Pensions Complertes	60.300
Pensions Complertes Privats	7.000
Dinars/Sopars Personal/ Sopars Guàrdia	28.500
Dinars, sopars 12 hores	4.200
Dinars estudiants UVic	sd
Pack Banc de Sang/Picnic	287
Pack CMA HUV+ CdV	5.450
Facturació Extres	38.428€

2.1.3. Descripció del servei

L'empresa adjudicatària garantirà la gestió del servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec.

Aquesta gestió inclourà les següents funcions:

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la gestió dels serveis objecte del contracte i per tant es dotarà de l'equip tècnic de professionals amb la formació i titulació adequada, que quedarà descrit en la proposta tècnica. Nomenarà un responsable del servei amb capacitat de

gestió que es reunirà mensualment i sempre que sigui necessari amb la direcció del centre. També designarà una persona amb formació de dietista que vetllarà directament pel bon desenvolupament del servei que es reunirà setmanalment amb la responsable higiènic-sanitària del centre o qui ella designi, per la gestió del dia a dia, els canvis i les incidències. L'empresa adjudicatària ha de garantir una resposta immediata a les incidències.

- L'empresa adjudicatària garantirà la presència física diària de dietista amb capacitat de gestió davant les incidències. Addicionalment, hi haurà la presència d'una dietista que passarà a veure diàriament als pacients ingressats per recollir les seves sol·licituds de menú seleccionat.

- L'empresa adjudicatària garantirà la integració dels sistemes d'informació. Haurà d'adequar els seus sistemes d'informació a l'estructura de dietes del sistema d'informació de cures existent al centre (actualment Gacela, en previsió de canvi a curt termini), que permet el registre de la dieta del pacient. Les dietes es realitzaran informàticament. L'empresa adjudicatària disposarà en menys de dos mesos d'un programa informàtic que interactui amb el programa mencionat anteriorment. Detallades les seves característiques a l'apartat 2.1.4. del plec tècnic.

- L'empresa adjudicatària serà la responsable que el menjar arribi al pacient de manera adequada: ben presentat, calent, amb l'utilitatge adequat, i amb la dieta corresponent al pacient.

- L'empresa adjudicatària durà a terme les distribucions a les diferents unitats i serveis amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, adaptant-se als horaris que es determinin en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de l'utilitatge: safates, plats, coberts metàl·lics, tovallons. Es disposarà sempre d'un got net, amb rotació diària pel pacient a la tauleta de nit. No s'acceptarà coberts ni vasos rebutjables, excepte a la planta de psiquiatria i altres casos excepcionals degudament justificats. En els casos en què sigui possible la vaixella rebutjable, aquesta haurà de ser de biodegradable.

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja i manteniment dels carros dels àpats principals. Es demana especial cura en l'ús correcte dels carros retermalitzadors i de distribució, especialment en els processos de programació de temperatures i durant els trasllats.

- Diàriament, rentat de la vaixella, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats o en un termini inferior si és necessari.

- Diàriament, neteja de les cuines, dels seus equipaments i de les instal·lacions annexes o en un termini inferior si és necessari. Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà d'establir unes freqüències de neteja dels vidres de les finestres i portes tant per la seva cara interior com exterior.

- Diàriament, neteja de les cafeteries i menjadors laborals, dels seus equipaments i de les instal·lacions annexes o en un termini inferior si és necessari. Tanmateix, l'empresa **adjudicatària** haurà d'establir unes freqüències de neteja dels vidres de les finestres i portes tant per la seva cara interior com exterior.

- Diàriament, neteja dels ascensors d'ús exclusiu del servei d'alimentació pel trasllat dels serveis a plantes o en un termini inferior si és necessari. Així com qualsevol altre accident que sigui imprevist(basament per carros de cuina, caigudes de safates de menjar etc...

- Trasllet diari de les deixalles als dipòsits exteriors de les cuines

- L'empresa adjudicatària es compromet a assolir un elevat nivell eficiència determinat en el

servei del HUV. Per poder avaluar aquest nivell, les empreses licitadores presentaran en la proposta un quadre de comandament (indicadors de seguiment) que permeti avaluar mensualment la qualitat del servei, avaluant aquells paràmetres rellevants en la gestió, determinant els valor KPI's.

- L'empresa adjudicatària haurà de donar resposta a la normativa vigent en cada moment i acomplir els estàndards que el manual d'acreditació hospitalària.

2.1.4. Dietètica i Nutrició

La descripció dels serveis objecte d'aquest contracte, s'ajustarà a les necessitats i característiques de l'HUV, d'acord amb el que s'estableix en els següents apartats.

2.1.4.1. Composició de la Pensió Alimentària

La composició de la pensió alimentària (esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó.) estarà acordada seguint criteris dietètics i de comú acord amb el Director de Serveis/Cap d'Hoteleria i Dietistes de l'HUV. A títol d'exemple estarà compost dels següents elements i varietats:

A l'ingrés des de cuina es donarà una ampolla de PET reciclat (RPET), un material reciclat i al mateix temps reciclable, elaborat a partir de la reutilització del PET, un plàstic usat, sobre tot, en la fabricació d'ampolles i envasos per a begudes. Els usuaris disposaran d'una targeta, subministrada des de cuina i cada dia podran treure 1,5l d'aigua de les fonts d'aigua microfiltrada que estaran ubicades als vestíbuls d'algunes plantes d'hospitalització (mínim 3 unitats). Excepte els usuaris que estiguin en habitacions d'aïllament, els pacients ingressats a urologia i nefrologia que hagin de fer alguna prova, i el pacient de la privada als quals se'ls proporcionarà l'aigua que per prescripció els correspongui.

- Esmorzar saludable
 - Cereals o farinacis: Pa o torrades o pa amb tomàquet
 - Aliment proteic: pernil o embotits o codonyat amb unidosi o xocolata o melmelada, mantega, formatges
 - Beguda: cafè, cacau, o altres, o infusions o sucs, llet o llets especials
 - Fruita: per les dietes que ho requereixin
 - Aigua gelificada per aquelles dietes que ho requereixin
- Dinar
 - Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides, sopa o crema...
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus i ous, amb la seva guarnició
 - Pa i postres
- Berenar
 - Variats de làctics, gelats, suc de fruites, llet i cafè, infusions, llets especials, gelatina, entrepà. Torrades, galetes, coques, melindros (mínim 1 líquid i un sòlid)
- Sopar

- Primer plat: cremes, sopes, pastes, verdures, amanides...
- Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus, ous amb la seva guarnició

Pa i postres

- Ressonó:
 - Sucs, iogurts, infusió, làctics (productes elaborats cremes, batuts,...) flam, gelatina,....

Planta de pediatria i 7a planta salut mental: Per tal de fomentar una alimentació saludable queden excloses les opcions: sucs de fruita, galetes, embotits processats i els HC simples com la pasta del dia i el sucre.

Optar per Pa integral amb oli d'oliva ,pa integral amb tomàquet, pa integral amb xocolata negra 70%,entrepà integral de formatge, truita. Fruita de temporada, iogurt natural sense sucre, formatge fresc, fruit secs naturals etc..

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar, sense cap cost afegit, la condimentació (oli d'oliva, vinagre, sal, pebre) amb unidosi pels plats que així ho requereixin (amanides, verdures,...). També caldrà preveure sucres i edulcorants quan es precisi (esmorzars, iogurts, infusions).

El pa ha de ser del dia i tradicional i adaptat a les diferents dietes.

Els acompanyaments dels plats principals seran suficients i dignes.

A la planta 7-2 d'internament de pacients de Psiquiatria i Salut Mental i a la URPI, caldrà adequar la vaixela i cobreteria (coberts compostables) a les necessitats del servei donada la tipologia de pacients. Atesa la tipologia de pacients d'aquesta planta, les quanties hauran de ser quelcom més grans per assegurar la dieta necessària.

A la planta de privats, 4-1 i 4-2, el servei de cuina haurà de ser diferenciat, oferint un servei més exclusiu i diferenciat, els licitadors hauran de presentar a la seva oferta tècnica totes aquelles millores que creguin convenients per a dur el servei.

- Esmorzar saludable
 - Llet amb cafè, cafè sol, cacau, o altres, o variant de làctics (iogurt, llets especials), o infusions.
 - Sucs naturals o de sabors o fruita natural.
 - Entrepà de diferents varietats (integral, xapata, nous, etc) o torrades o galetes o brioixeria
 - Melmelada i mantega.
 - Aigua: 1 ampolla de 1,5 L o gelatines per aquelles dietes que ho requereixin
- Dinar
 - Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides, sopa o crema
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus i ous, amb la seva guarnició
 - Pa i postres



- Berenar
 - Llet amb cafè, cafè sol, cacau, o altres, o variant de làctics (iogurt, llets especials) o infusions o suc natural o de sabors o fruita natural
 - Entrepà de diferents varietats (integral, xapatà, nous, etc) o torrades o galetes o brioixeria
 - Melmelada i mantega
- Sopar
 - Primer plat: cremes, sopes, pastes, verdures, amanides
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus, ous amb la seva guarnició
 - Pa i postres
- Ressopó:
 - Suc o iogurts o infusió o llet amb cafè
 - Galetes o torrades

Les empreses licitadores hauran d'aportar les fitxes dels plats amb imatges del model de presentació dels mateixos una amb, aquestes formaran part del sobre B i es recolliran en un annex, de manera que quedarà exclòs del requisit de l'**extensió màxima de 50 pàgines, arial 11**.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir productes substitutius per a pacients i /o usuaris amb intoleràncies i/o al·lèrgies.

CMA:

Dieta 1: 1 suc, bossa, tovalló.

Dieta 2: 1 iogurt, bossa, tovalló, cullera, sucre o sacarina.

Dieta 3: entrepà amb embotit, suc, bossa, tovalló.

Banc de sang, Ingress curt a urgències:

Tiquet: entrepà amb fred o calent, suc, bossa, tovalló.

Hospital de dia Mèdic: Es serviran dietes convencionals igual que la planta d'hospitalització

Pícnic: Els usuaris que s'hagin de desplaçar d'un centre a un altre per temes de proves mèdiques, diàlisi, etc..se'ls facilitarà un pícnic adequat a les necessitats de l'usuari.

-entrepà (tomàquet i oli a part), fruita i aigua, bossa i tovalló.

2.1.4.2. Composició de les Dietes

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal, des del qual s'elaboraran la resta d'opcions, que podran oferir-se amb totes les seves variants (sense sal, variacions de túrmix, triturat, texturitzat, trinxat, líquid, etc.) i garantiran les opcions d'alimentació per tal d'atendre la diversitat cultural i religiosa dels pacients.

Per a fer les derivacions dietètiques es partirà d'un menú basal, respectant les preferències i les

necessitats clíniques de cada usuari, i se seguirà les indicacions fixades en el Manual de Dietes (1.1) vigent. En el supòsit que es modifiqués aquest Manual, l'empresa adjudicatària s'adaptarà als canvis que hi puguin haver. A més, tindrà en compte les recomanacions de la Generalitat sobre les dietes triturades i qualsevol document oficial.

També, per a fer les derivacions, es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, aus, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics, tant a nivell setmanal com a nivell estacional.

A l'annex 1.2 es desglossa el percentatge de tipus de dietes pautades.

Les dietes que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en els següents punts:

- Aportació energètica
 - Dietes normals o basals de 2.000 a 2.500 Kcal.
 - Dietes especials de 500 a 1.800 Kcal
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos)
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals (menús aptes per a dietes hiposòdiques)

Si un pacient requereix una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'empresa adjudicatària haurà d'estudiar-la i confeccionar-la. Una especial atenció la requerirà el pacient oncològic, o en fase pal·liativa, al qual se li podrà oferir, a demanda, aliments especials com puguin ser: gelats, iogurts líquids, snacks, etc.

2.1.4.3. Elecció de menú

Per aquells pacients que tinguin pautada una dieta basal, amb o sense sal, diabètica o pediàtrica, l'empresa adjudicatària oferirà la possibilitat d'escollir el menú.

Als pacients ingressats amb trastorns de conductes alimentaries (TCA) es dona una minicarta a infermeria que, coneixent els gustos del pacient, escullen el menú pel dia següent. Infermeria retorna la minicarta a cuina. A l'Annex 1.3 es mostra un exemple de minicarta.

A l'Hospital de dia, les TCA tenen menú basal actualment i segons els gustos, es varia el menú des del criteri de dietistes.

Els pacients privats podran escollir tinguin la dieta que tinguin.

La petició i recollida dels plats escollits es farà d'un dia per un altre. L'empresa adjudicatària aportarà una dietista que visitarà diàriament als pacients per demanar-los la seva elecció.

La proposta de menú d'elecció comprèn un mínim de 3 opcions de les quals una serà el menú basal.

Les empreses licitadores, hauran de presentar en la seva oferta una proposta de com realitzarà el procés del menú d'elecció, com serà el seu ús i optimització del programa de selecció de menús per part del pacient (en tots aquells casos en que les seves condicions assistencials els hi permetin la tria) per tal d'evitar l'excedent d'aliment, fent referència a l'ús d'aquelles tecnologies i metodologies i sistemes que facilitin l'accessibilitat del menjar, el control de qualitat i la traçabilitat del producte.

2.1.4.4. Sistema de gestió informàtic de petició de dietes:

Característiques mínimes i demostració requerida:

Les funcionalitats més destacades que haurà de tenir es detallen a continuació:

- Compatibilitat amb el programa HCIS i/o plataforma gestió de cures
- Informació d'al·lèrgens, valoració nutricional i costos en els ingredients, amb actualització automàtica de plats i menús.
- Substitucions automàtiques de tots els plats incompatibles amb qualsevol característica del pacient (entenent per característiques les al·lèrgia, gustos o observacions del pacient), podent recollir tantes característiques com siguin necessàries (mínim 200 característiques) Planificador visual de menús amb utilitats per a la còpia de menús entre dietes, gestió de menús per a ocasions especials, menús excepcionals per manca d'estoc, etc.
- Cribratges nutricionals integrats: NRS2002, MUST i MNA.
- Control de canvis fora d'hora, amb comptabilització de serveis realitzats per pacient, compartits entre cuina o concessionària i hospital.
- Múltiples formats de targeta d'emplatat, on s'informi d'al·lèrgens inclosos en els plats servits.
- Aprenentatge automàtic de les decisions de dietistes per a automatitzar substitucions futures.
- Informes de gestió personalitzables en files i columnes, amb gestió de plantilles per a explotació de dades.
- Control d'extres o neveres amb múltiples opcions de parametrització per a optimitzar els processos.
- Històric d'ingestes per comensal o articles servits.
- Opció de selecció de menú disponible en totes les dietes per a millorar l'experiència i la nutrició dels usuaris.
- Informació nutricional des de bases de dades nutricionals integrades al programari de reconeixement internacional.
- Multi-cuina, multi-centre, multi-idioma i multi-zona horària, per a la gestió de qualsevol tipus d'instal·lació.
- Actualitzacions freqüents incloses, on s'incorporin bones pràctiques desenvolupades en col·laboració d'altres hospitals que també l'utilitzin.
- Traçabilitat de tots els canvis: qui i quan es canvia una dieta, s'afegeix una al·lèrgia, s'accepta el canvi a cuina o s'ajorna per a la següent ingesta.
- Serà un requisit indispensable que l'empresa adjudicatària disposi d'aquest programari, en el que introduirà i mantindrà tota la informació requerida (ingredients, receptes, plats, menús), així com la configuració de totes les característiques que es requereixen per al seu funcionament (al·lèrgies, intoleràncies, preferències, etc.). Així mateix, la propietat de la totalitat de la informació que s'hi contingui, serà propietat del centre.

Programari per la gestió de les peticions (PCA):

- Es valorarà el procediment proposat per a fer les peticions dels menús, amb els horaris i tot el que sigui necessari per quan estigui en funcionament i distribució en línia freda.
- Simplicitat de registre de dades.
- Facilitat en gestió de components no viables.
- Facilitat en visualització de propostes alternatives.
- Accés intuïtiu a la consulta de fitxes de plats.

2.1.4.5. Rotació de menús

Les empreses licitadores hauran de presentar una rotació de menú (dinar i sopar) diferents per 2 setmanes mínim, que garanteixi la variabilitat, eviti la monotonia i s'adapti a les estacions de primavera-

estiu i tardor-hivern. Aquesta rotació ha d'estar pactada i consensuada amb la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV.

L'empresa adjudicatària garantirà el canvi de menú, segons l'estació, durant la 1era setmana de juny i 1era setmana d'octubre respectivament. Les planificacions s'hauran de presentar amb un mes d'antelació per a la seva aprovació.

L'empresa adjudicatària realitzarà el corresponent canvi de documentació, donant resposta a totes les normatives d'aplicació. Elaborarà les fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges, formes de cocció, aportació calòrica i informació nutricional, afegint aquelles que puguin incloure els serveis d'inspecció de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya

2.1.4.6. Celebració de les festivitats assenyalades

Es realitzaran menús especials adaptats a les costums locals d'aquestes festivitats. Els dies festius es celebraran amb un menú de festa complet que a més inclourà les especificitats tradicionals recalcades en el següent llistat. Aquests menús especials s'elaboraran com a mínim en les següents festivitats:

Festivitat	Especialitat
Dinar de Cap d'Any	
Dinar Dia de Reis	Tortell de Reis
Dinar Dijous Gras	Botifarra amb seques, botifarra d'ou, truites variades i coca de llardons
Dinar Divendres Sant	Plat de peix i postres tradicional
Dinar Dilluns de Pasqua	Mona de Pasqua
Dinar de St. Jordi	
Dinar de St. Josep	Crema catalana
Sant Joan	Coca de Sant Joan
Dinar Festa Major (Vic)	
Dinar 11 de setembre	
Tots Sants	Panellets, moniatos i castanyes
Sopar 24 Desembre	
Dinar dia de Nadal	
Dinar Sant Esteve	
Sopar de Cap d'Any	

Totes aquestes festes queden incloses en el preu de la pensió.

2.1.4.7. Horaris dels Serveis

La Direcció de l'HUV fixarà l'ordre i els horaris de distribució a les unitats assistencials i menjadors comuns. No obstant, aquests horaris podran ser modificats si en un futur es decideix.

Els horaris establerts actualment són els següents:

- Esmorzar 9:00h-9:30h
- Dinar 13:00h-13:30h
- Berenar 16:00h-16:30h
- Sopar 19:00h-19:30h
- Ressopó 21:00h

Els canvis de dietes s'hauran de fer abans de les 10:45h pel dinar i de les 16:15h pel sopar.

Es podran anul·lar serveis per motius d'alta fins les 12 hores pel servei de dinar i fins les 18 hores pel servei de sopar.

L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquen telefònicament o per correu informàtic intern, establint el sistema de documentació més adient pel control d'aquests canvis.

2.1.4.8. Presentació i distribució dels àpats

S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates i en les condicions de distribució, per tal de garantir el manteniment de les condicions organolèptiques dels aliments, la seguretat alimentària i la satisfacció dels usuaris.

L'empresa adjudicatària disposarà de tot el conjunt d'impresos necessaris pel bon funcionament del servei i també per cobrir qualsevol eventualitat produïda per avaria del sistema informàtic o altre circumstància sobrevingudes, adaptats a les operatives i procediments del centre.

L'empresa adjudicatària elaborarà les targetes d'identificació que caldrà adjuntar a la safata del menú, amb la següent informació: nº llit, inicials pacient, codi dieta, nom dieta, plats de la dieta.

La gestió de les peticions de dietes, opcions del usuaris i comandes de subministraments es faran mitjançant un sistema informatitzat de gestió dietètica i d'atenció nutricional que ha d'aportar l'empresa adjudicatària.

Pacients públics: La pensió alimentària està formada per esmorzar i gelatines per aquelles dietes que ho requereixin, dinar, berenar, sopar i ressopó i una ampolla de PET buida que es donarà a l'ingrés.

L'emplatat dels esmorzars, dinars i sopars estarà centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada malalt, amb targeta d'identificació. El dinar i el sopar s'emplantarà en línia freda i es regenera a les unitats, i en el cas dels berenars i ressopons es demanarà en format estoc de planta a través del programa informàtic, aquest podrà tenir accés planta i l'empresa adjudicatària.

La distribució a les plantes es realitzarà amb personal de l'empresa adjudicatària.

Pacients privats: La pensió alimentària està formada per esmorzar i aigua gelificada per aquelles dietes que ho requereixin, dinar, berenar, sopar i ressopó i una ampolla de PET buida que es donarà a l'ingrés i gelatines per aquelles dietes que ho requereixin, dinar, berenar, sopar i ressopó.

L'emplatat dels esmorzars, dinars, berenar, sopars i ressupó estarà centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada malalt, amb targeta d'identificació. El dinar i el sopar s'emplata en línia freda i es regenera a les unitats.

El servei de ressupó es subministrarà amb la sol·licitud d'extres i l'entrega infermeria.

2.1.4.9. Subministraments de productes extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres", d'acord amb el llistat de l'Annex 1.5

Els extres es subministraran d'acord amb el procediment establert per la Direcció, sota comanda específica del personal autoritzat, i en carros col·lectius a les unitats d'infermeria.

L'empresa adjudicatària atindrà exclusivament les peticions d'extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta en cada moment. El CHV no abonarà cap càrrec que no estigui degudament autoritzat.

L'empresa licitadora presentarà, en la seva oferta, una relació de formats o presentacions i de les marques dels productes habituals que es serveixen actualment als centres.

El tipus de producte haurà de seguir les especificacions de qualitat dels aliments requerides per la legislació vigent.

Qualsevol variació de format, qualitat o marca requerirà la validació i autorització prèvia de les direccions dels centres.

2.2. HOSPITAL SANT JAUME DE MANLLEU

2.2.1. Model de restauració

El model de restauració que l'empresa adjudicatària implantí s'haurà d'adequar als requeriments dels serveis contractats, als establerts en aquest Plec i a les possibilitats de les instal·lacions, sempre en el marc de la seguretat alimentària, de l'optimització dels recursos i sobretot de la qualitat percebuda pels usuaris.

A l'Hospital Sant Jaume de Manlleu (HSJM) hi ha un model mixt de producció basat en una línia calenta in situ i una línia freda produïda al HUV i regenerada en safates multiporció. I un emplatat en safates individuals en calent i mantingut en els propis carros de distribució. **Els licitadors presentaran en la seva oferta tècnica, el millor model productiu pensat en el servei del centre, per tal de millorar la qualitat percebuda dels usuaris.**

2.2.2. Previsions de consums i activitats anual

L'activitat prevista al HSJM és:

HSJM	Anual
Pensions Complertes	24.300
Dinars/Sopars Personal *	1.100
Hospital de dia del HSJM *	0
Despesa Extres	1.978€

2.2.3. Descripció del servei

L'empresa adjudicatària garantirà la gestió del servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec.

Aquesta gestió inclourà les següents funcions:

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la gestió dels serveis objecte del contracte i per tant es dotarà de l'equip tècnic de professionals amb la formació i titulació adequada, que quedarà descrit en la proposta tècnica. Nomenarà un responsable del servei amb capacitat de gestió que es reunirà mensualment i sempre que sigui necessari amb la direcció del centre. També designarà una persona amb formació de dietista que vetllarà directament pel bon desenvolupament del servei que es reunirà setmanalment amb la responsable higiènic-sanitària del centre o qui ella designi, per la gestió del dia a dia, els canvis i les incidències. L'empresa adjudicatària ha de garantir una resposta immediata a les incidències.

- L'empresa adjudicatària garantirà la presència física diària de dietista amb capacitat de gestió davant les incidències.

- L'empresa adjudicatària garantirà la integració dels sistemes d'informació. Haurà d'adequar els seus sistemes d'informació a l'estructura de dietes del sistema d'informació de cures, (Gacela o substitut), que permet el registre de la dieta del pacient.

Aquest programa serà de les mateixes característiques que el programa informàtic de l'Hospital Universitari de Vic.

- L'empresa adjudicatària serà la responsable que el menjar arribi al pacient de manera adequada: ben presentat, calent, amb l'utilatge adequat, i en condicions òptimes de neteja i amb la dieta corresponent al pacient.

- L'empresa adjudicatària durà a terme les distribucions a les diferents unitats i serveis amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, adaptant-se als horaris que es determinin en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de l'utilatge: safates, plats, coberts metàl·lics, tovallons i gots (de policarbonat) de cada àpat. Es disposarà sempre d'un got net, amb rotació diària pel pacient a la tauleta de nit. No s'acceptarà coberts ni vasos rebutjables, excepte en casos excepcionals degudament justificats. En els casos en què sigui possible la vaixel·la rebutjable, aquesta haurà de ser de biodegradable.

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja i manteniment dels carros dels àpats principals. Es demana especial cura en l'ús correcte dels carros retermalitzadors i de distribució, especialment en els processos de programació de temperatures i durant els trasllats.

- Diàriament, rentat de la vaixel·la, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats o en un termini inferior si és necessari.

- Diàriament, neteja de les cuines, dels seus equipaments i de les instal·lacions annexes o en un termini inferior si és necessari. Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà d'establir unes freqüències de neteja dels vidres de les finestres i portes tant per la seva cara interior com exterior.

- Diàriament, neteja de les cafeteries i menjadors laborals, dels seus equipaments i de les instal·lacions annexes o en un termini inferior si és necessari. Tanmateix, l'empresa adjudicatària

haurà d'establir unes freqüències de neteja dels vidres de les finestres i portes tant per la seva cara interior com exterior.

- Trasllat diari de les deixalles als dipòsits exteriors de les cuines

- L'empresa adjudicatària es compromet a assolir un elevat nivell d'eficiència determinat en el servei del HSJM. Per poder avaluar aquest nivell, les empreses licitadores presentaran en la proposta un quadre de comandament (indicadors de seguiment) que permeti avaluar mensualment la qualitat del servei, avaluant aquells paràmetres rellevants en la gestió, determinant els valor KPI's.

- L'empresa adjudicatària haurà de donar resposta a la normativa vigent en cada moment i acomplir els estàndards que el manual d'acreditació sociosanitària.

2.2.4. Dietètica i Nutrició

La descripció dels serveis objecte d'aquest contracte, s'ajustarà a les necessitats i característiques de l'HSJM, d'acord amb el que s'estableix en els següents apartats.

2.2.4.1. Composició de la Pensió Alimentària

La composició de la pensió alimentària (esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopo) estarà acordada seguint criteris dietètics i de comú acord amb el Director de Serveis/Cap d'Hoteleria i Dietistes de l'HSJM. A títol d'exemple estarà compost dels següents elements i varietats:

- Esmorzar Saludable
 - Cereals o farinacis: Pa o torrades o pa amb tomàquet
 - Aliment proteic: pernil o embotits o codonyat amb unidosi o xocolata o melmelada
 - Beguda: cafè, cacau, o altres, o infusions o sucs
 - Làctic: llet, variant de làctics (iogurt, llets especials), mantega, formatges
 - Fruita: per les dietes que ho requereixin
 - Aigua: Ampolla de 1,5l per cada dieta
- Dinar
 - Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides, sopa o crema...
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus i ous, amb la seva guarnició
 - Pa i postres
- Berenar
 - Variats de làctics, gelats, suc de fruites, llet i cafè, infusions i derivats, llets especials, gelatina, entrepà. Torrades, galetes, coques, melindros (mínim 1 líquid i un sòlid)
- Sopar
 - Primer plat: cremes, sopes, pastes, verdures, amanides...
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus, ous amb la seva guarnició

- Pa i postres
- Ressopó:
 - Sucs, iogurts, infusió, làctics (productes elaborats cremes, formtages batuts,..) flam, gelatina, cereals....

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar, sense cap cost afegit, la condimentació (oli d'oliva, vinagre, sal, pebre) amb unidosi pels plats que així ho requereixin (amanides, verdures,...). També caldrà preveure sucres i edulcorants quan es precisi (esmorzars, iogurts, infusions).

El pa ha de ser del dia i tradicional i adaptat a les diferents dietes.

Els acompanyaments dels plats principals seran suficients i dignes, i amb una variació adequada i rotació dels mateixos.

Les empreses licitadores hauran d'aportar les fitxes dels plats una amb fotografia que permeti valorar la presentació i les quantitats.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir productes substitutius per a pacients i /o usuaris amb intoleràncies i/o al·lèrgies (han de disposar de productes alternatius i poder donar resposta afirmativa)

2.2.4.2. Composició de les Dietes

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal, des del qual s'elaboraran la resta d'opcions, que podran oferir-se amb totes les seves variants (sense sal, variacions de túrmix, triturat, texturitzat (mínim 2 àpats setmana), trinxat, líquid i garantiran les opcions d'alimentació per tal d'atendre la diversitat cultural i religiosa dels pacients.

Per a fer les derivacions dietètiques es partirà d'un menú basal, respectant les preferències i les necessitats clíniques de cada usuari, i se seguirà les indicacions fixades en el Manual de Dietes (Annex 1.1) vigent. En el supòsit que es modifiqués aquest Manual, l'empresa adjudicatària s'adaptarà als canvis que hi puguin haver. A més, tindrà en compte les recomanacions de la Generalitat sobre les dietes triturades i qualsevol document oficial.

També, per a fer les derivacions, es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, aus, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics, tant a nivell setmanal com a nivell estacional.

A l'Annex 1.2 es desglossa el percentatge de tipus de dietes pautades.

Les dietes que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en les següents punts:

- Aportació energètica
 - Dietes normals o basals de 2.000 Kcal
 - Dietes especials de 500 a 1.800 Kcal
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos)
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals (menús aptes per a dietes hiposòdiques)

Si un pacient requereix una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'empresa adjudicatària haurà d'estudiar-la i confeccionar-la. Una especial atenció la requerirà el pacient oncològic, o en fase

pal·liativa, al qual se li podrà oferir, a demanda, aliments especials com puguin ser: gelats, iogurts líquids, snacks, etc.

2.2.4.3. Rotació de menús

Les empreses licitadores hauran de presentar una rotació de menú (dinar i sopar) diferents per 4 setmanes que garanteixi la variabilitat, eviti la monotonia i s'adapti a les estacions de primavera-estiu i tardor-hivern. Aquesta rotació ha d'estar pactada i consensuada amb la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV.

L'empresa adjudicatària garantirà el canvi de menú, segons l'estació, durant la 1era setmana de juny i 1era setmana d'octubre respectivament. Les planificacions s'hauran de presentar amb un mes d'antelació per a la seva aprovació.

L'empresa adjudicatària realitzarà el corresponent canvi de documentació, donant resposta a totes les normatives d'aplicació. Elaborarà les fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges, formes de cocció, aportació calòrica i informació nutricional, afegint aquelles que puguin incloure els serveis d'inspecció de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya

2.2.4.4. Celebració de les festivitats assenyalades

Es realitzaran menús especials adaptats a les costums locals d'aquestes festivitats. Els dies festius es celebraran amb un menú de festa complert que a més inclourà les especificitats tradicionals recalcades en el següent llistat. Aquests menús especials s'elaboraran com a mínim en les següents festivitats:

Festivitat	Especialitat
Dinar de Cap d'Any	
Dinar Dia de Reis	Tortell de Reis
Dinar Dijous Gras	Botifarra amb seques, botifarra d'ou, truites variades i coca de llardons
Dinar Divendres Sant	Plat de peix i postres tradicional
Dinar Dilluns de Pasqua	Mona de Pasqua
Dinar de St. Jordi	
Dinar de St. Josep	Crema catalana
Sant Joan	Coca de Sant Joan
Dinar de Sant Jaume	
Dinar Festa Major (Manlleu)	
Dinar 11 de setembre	
Tots Sants	Panellets, moniatos i castanyes
Sopar 24 Desembre	

Dinar dia de Nadal	
Dinar Sant Esteve	
Sopar de Cap d'Any	

Totes les festes estan incorporades dintre els preu de la pensió.

2.2.4.5. Horaris dels Serveis

La Direcció de l'HSJM fixarà l'ordre i els horaris de distribució a les unitats assistencials i menjadors comuns. No obstant, aquests horaris podran ser modificats si en un futur es decideix.

Els horaris establerts actualment són els següents:

- Esmorzar 9:00h - 9:40h
- Dinar 13:00h-13:30h
- Sopar 19:00h-19:30h
- Ressopó 21:00h

Els canvis de dietes s'hauran de fer abans de les 10:45h pel dinar i de les 16:15h pel sopar. Es podran anul·lar serveis per motius d'alta fins les 12 hores pel servei de dinar i fins les 18 hores pel servei de sopar.

L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquen telefònicament o per correu informàtic intern, establint el sistema de documentació més adient pel control d'aquests canvis.

2.2.4.6. Presentació i distribució dels àpats

S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates i en les condicions de distribució, per tal de garantir el manteniment de les condicions organolèptiques dels aliments, la seguretat alimentària i la satisfacció dels usuaris.

L'empresa adjudicatària disposarà de tot el conjunt d'impresos necessaris pel bon funcionament del servei i també per cobrir qualsevol eventualitat produïda per avaria del sistema informàtic o altre circumstància sobrevingudes, adaptats a les operatives i procediments del centre.

L'empresa adjudicatària elaborarà les targetes d'identificació que caldrà adjuntar a la safata del menú, amb la següent informació: nº llit, inicials pacient, codi dieta, nom dieta, plats de la dieta.

La gestió de les peticions de dietes, opcions del usuaris i comandes de subministraments es faran mitjançant un sistema informatitzat de gestió dietètica i d'atenció nutricional que ha d'aportar l'empresa adjudicatària.

HSJM

La pensió alimentària està formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar i rressopó.

A l'esmorzar, es subministrarà 1 ampolla d'aigua de 1,5l, als pacients, 2 gelatines al dinar o una aigua gelificada per la dieta que ho requereixin (disfàgia) i 2 gelatines al sopar per aquelles dietes que ho requereixin.

Aigua gelificada un 15% al Sociosanitari.

L'emplatat dels esmorzars, dinars, berenar, sopars i ressopó estarà centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada malalt, amb targeta d'identificació. El dinar i el sopar s'emplata en línia calenta i mantingut en els propis carros de distribució a la cuina abans de pujar a les unitats.

La distribució a les plantes es realitzarà amb personal de l'empresa adjudicatària.

Hospital de Dia de l'HSJM

La pensió alimentària està formada pel dinar.

Les dietes dels pacients s'adequaran a les necessitats dels pacients segons patologia, seguint els mateixos requeriments que l'hospital d'aguts.

Els pacients diabètics insulino-depenents tindran la particularitat de disposar de dieta fraccionada a mig matí i a mitja tarda (iogurt o suc fruita o galetes - torradetes).

2.2.4.7. Subministraments de productes extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres", d'acord amb el llistat de l'Annex 1.5.

Els extres es subministraran d'acord amb el procediment establert per la Direcció, sota comanda específica del personal autoritzat, i en carros col·lectius a les unitats d'infermeria.

L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions d'extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta en cada moment. El CHV no abonarà cap càrrec que no estigui degudament autoritzat.

L'empresa adjudicatària presentarà, en la seva oferta, una relació de formats o presentacions i de les marques dels productes habituals que es serveixen actualment als centres.

El tipus de producte haurà de seguir les especificacions de qualitat dels aliments requerides per la legislació vigent.

Qualsevol variació de format, qualitat o marca requerirà la validació i autorització prèvia de la direcció del centre.

2.3. RESIDÈNCIA AURA DE MANLLEU

2.3.1. Model de restauració

El model de restauració que l'empresa adjudicatària implantí s'haurà d'adequar als requeriments dels serveis contractats, als establerts en aquest Plec i a les possibilitats de les instal·lacions, sempre en el marc de la seguretat alimentària, de l'optimització dels recursos i sobretot de la qualitat percebuda pels usuaris.

A la residència Aura de Manlleu (AURA) hi ha un model mixt de producció basat en una línia calenta in situ del HSJM i una línia freda produïda al HUV i regenerada en safates multi porció. Previsions de consums i activitats anual

L'activitat prevista a AURA és:

AURA	Anual
Pensions Complertes	45.677
Despesa Extres	9.736,57€
Ressopons	3.547,06€

2.3.2. Descripció del servei

L'empresa adjudicatària garantirà la gestió del servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec.

Aquesta gestió inclourà les següents funcions:

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la gestió dels serveis objecte del contracte i per tant es dotarà de l'equip tècnic de professionals amb la formació i titulació adequada, que quedarà descrit en la proposta tècnica. Nomenarà un responsable del servei amb capacitat de gestió que es reunirà mensualment i sempre que sigui necessari amb la direcció del centre. També designarà una persona amb formació de dietista que vetllarà directament pel bon desenvolupament del servei que es reunirà setmanalment amb la responsable higiènic-sanitària del centre o qui ella designi, per la gestió del dia a dia, els canvis i les incidències. L'empresa adjudicatària ha de garantir una resposta immediata a les incidències.
- L'empresa adjudicatària garantirà la integració dels sistemes d'informació. Haurà d'adequar els seus sistemes d'informació a l'estructura de dietes del sistema d'informació de cures, Aegerus, que permet el registre de la dieta del pacient.
- L'emplatat per al centre serà en escudellat en calent dels dinars i sopars, als offices de les plantes per a cada usuari. S'haurà de prestar especial dedicació en la presentació dels aliments.
- L'empresa adjudicatària durà a terme les distribucions per a realitzar l'escudellat amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, adaptant-se als horaris que es determinin en cada moment, tant pel que fa a la distribució com l'entrega de recollida dels diferents serveis.
- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja i manteniment dels carros dels àpats principals. Es demana especial cura en l'ús correcte i de distribució, especialment en els processos de programació de temperatures i durant els trasllats fins a l'office.
- Diàriament, rentat de la vaixela, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats o en un termini inferior si és necessari.
- Diàriament, neteja de les cuines, dels seus equipaments i de les instal·lacions annexes o en un termini inferior si és necessari. Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà d'establir unes freqüències de neteja dels vidres de les finestres i portes tant per la seva cara interior com exterior.
- Trasllat diari de les deixalles als dipòsits exteriors de les cuines.
- L'empresa adjudicatària es compromet a assolir un elevat nivell d'eficiència determinat en el servei de l'AURA. Per poder avaluar aquest nivell, les empreses licitadores presentaran en la proposta un quadre de comandament (indicadors de seguiment) que permeti avaluar mensualment la qualitat del servei, avaluant aquells paràmetres rellevants en la gestió, determinant els valor KPI's.

- L'empresa adjudicatària haurà de donar resposta a la normativa vigent en cada moment i acomplir els estàndards que el manual d'acreditació sociosanitària.

2.3.3.L'empresa adjudicatària haurà de fer dos tastets a l'any amb usuaris i familiars per fer la presentació dels canvis de menú (estiu i tardor)

2.3.4.Dietètica i Nutrició

La descripció dels serveis objecte d'aquest contracte s'ajustarà a les necessitats i característiques de l'AURA, d'acord amb el que s'estableix en els següents apartats.

2.3.4.1. Composició de la Pensió Alimentària

La composició de la pensió alimentària(esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopo) estarà acordada seguint criteris dietètics i de comú acord amb el Director de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV. A títol d'exemple estarà compostat dels següents elements i varietats:

- Esmorzar saludable
 - Cereals o farinacis: Pa o torrades o galetes o brioixeria o pa amb tomàquet
 - Aliment proteic: pernil, embotits, formatge o codonyat amb unidosi o xocolata o melmelada
 - Beguda: cafè, cacau, o altres, o infusions o suc
 - Làctic: llet, variant de làctics (iogurt, llets especials), mantega, formatges
 - Fruita: per les dietes que ho requereixin
 - Aigua:
- Dinar
 - Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides, sopa o crema...
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus i ous, amb la seva guarnició
 - Pa i postres
 - Cafè o infusió. Tots els dies de l'any
 - 2 gelatines per aquelles dietes que ho requereixin o dos aigües gelificades
- Berenar

Variats de làctics, gelats, suc de fruites, llet i cafè, infusions i derivats, llets especials, gelatina, entrepà. Torrades, galetes, coques, melindros (mínim 1 líquid i un sòlid)
- Sopar
 - Primer plat: cremes, sopes, pastes, verdures, amanides...
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus, ous amb la seva guarnició
 - Pa i postres

- 2 gelatines per aquelles dietes que ho requereixin o dos aigües gelificades
- Ressopó:
 - Sucs, iogurts, infusió, làctics (productes elaborats cremes, batuts,...), fruita, cereals flam, gelatina L'empresa adjudicatària haurà de subministrar, sense cap cost afegit, la condimentació (oli d'oliva, vinagre, sal, pebre) en envasos no reemplenables pels plats que així ho requereixin (amanides, verdures,...). També caldrà preveure sucres i edulcorants quan es precisi (esmorzars, iogurts, infusions).

El pa ha de ser del dia i tradicional i adaptat a les diferents dietes, pa de pagès amb llesques

Els acompanyaments dels plats principals seran suficients i dignes.

Les empreses licitadores hauran d'aportar les fitxes dels plats una amb fotografia que permeti valorar la presentació i les quantitats.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir productes substitutius per a pacients i/o usuaris amb intoleràncies i/o al·lèrgies.

2.3.4.2. Composició de les Dietes

La pensió alimentària està formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopo.

L'aigua gelificada a la Residència Aura 50%

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal, des del qual s'elaboraran la resta d'opcions, que podran oferir-se amb totes les seves variants (sense sal, variacions de túrmix, triturat, texturitzat (mínim dos àpats setmanal), trinxat, líquid, etc.) i garantiran les opcions d'alimentació per tal d'atendre la diversitat cultural i religiosa dels residents.

Per a fer les derivacions dietètiques es partirà d'un menú basal, respectant les preferències i les necessitats clíniques de cada usuari, i se seguirà les indicacions fixades en el Manual de Dietes (Annex 1.1) vigent. En el supòsit que es modifiqués aquest Manual, l'empresa adjudicatària s'adaptarà als canvis que hi puguin haver. A més, tindrà en compte les recomanacions de la Generalitat sobre les dietes triturades i qualsevol document oficial.

També, per a fer les derivacions, es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, aus, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics, tant a nivell setmanal com a nivell estacional.

A l'Annex 1.2 es desglossa el percentatge de tipus de dietes pautades.

Les dietes que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en les següents punts:

- Aportació energètica
 - Dietes normals o basals de 2.000 Kcal
 - Dietes especials de 500 a 1.800 Kcal
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos)
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals (menús aptes per a dietes hiposòdiques)

- Les dietes hiperproteica, hipercalòrica o dieta amb mes quantitat, no es considerarà extra, ja que es una dieta especial per necessitat del usuari)

Si un resident requereix una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'empresa adjudicatària haurà d'estudiar-la i confeccionar-la.

2.3.4.3. Rotació de menús

Les empreses licitadores hauran de presentar una rotació de menú (esmorzar, dinar i sopar) diferents per 4 setmanes que garanteixi la variabilitat, eviti la monotonia i s'adapti a les estacions de primavera-estiu i tardor-hivern. Aquesta rotació ha d'estar pactada i consensuada amb la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV.

L'empresa adjudicatària garantirà el canvi de menú, segons l'estació, durant la 1era setmana de juny i 1era setmana d'octubre respectivament. Les planificacions s'hauran de presentar amb un mes d'antelació per a la seva aprovació.

L'empresa adjudicatària realitzarà el corresponent canvi de documentació, donant resposta a totes les normatives d'aplicació. Elaborarà les fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges, formes de cocció, aportació calòrica i informació nutricional, afegint aquelles que puguin incloure els serveis d'inspecció de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya

2.3.4.4. Celebració de les festivitats assenyalades

Es realitzaran menús especials adaptats a les costums locals d'aquestes festivitats. Els dies festius es celebraran amb un menú de festa complert que a més inclourà les especificitats tradicionals recalcades en el següent llistat. Aquests menús especials s'elaboraran com a mínim en les següents festivitats:

Festivitat	Especialitat
Dinar de Cap d'Any	
Dinar Dia de Reis	Tortell de Reis
Dinar Dijous Gras	Botifarra amb seques, botifarra d'ou, truites variades i coca de llardons
Dinar Divendres Sant	Plat de peix i postres tradicional
Dinar Dilluns de Pasqua	Mona de Pasqua
Dinar de St. Jordi	
Dinar de St. Josep	Crema catalana
Sant Joan	Coca de Sant Joan
Dinar de Sant Jaume	
Dinar Festa Major (Manlleu)	
Dinar 11 de setembre	

Tots Sants	Panellets, moniatos i castanyes
Sopar 24 Desembre	
Dinar dia de Nadal	
Dinar Sant Esteve	
Sopar de Cap d'Any	

Les festes van incloses dintre de la pensió. En cas de festes extraordinàries (màxim 2 extraordinàries any) en les quals l'empresa adjudicatària no realitzi directament l'elaboració del servei, haurà d'oferir recolzament en l'elaboració i emplatat que se li requereixi.

Es celebrarà un cop al mes els aniversaris del resident, serà un dia entre setmana.

S'han de fer dos tastets l'any amb usuaris i familiars per fer la presentació dels canvis de menú (estiu i tardor) .

2.3.4.5. Horaris dels Serveis

La Direcció de l'AURA fixarà l'ordre i els horaris de distribució als menjadors comuns. No obstant, aquests horaris podran ser modificats si en un futur es decideix.

Els horaris establerts actualment són els següents:

- Esmorzar 9:00h -10h
- Dinar 13:00h-14:00h
- Berenar 16:00h-16:30h
- Sopar 19:00h-20:00h

Els canvis de dietes s'hauran de fer abans de les 10:45h pel dinar i de les 16:15h pel sopar.

Es podran anul·lar serveis per motius d'alta fins les 12 hores pel servei de dinar i fins les 18 hores pel servei de sopar.

L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquen telefònicament o per correu informàtic intern, establint el sistema de documentació més adient pel control d'aquests canvis.

2.3.4.6. Presentació i distribució dels àpats

Per a una millor atenció personalitzada l'empresa adjudicatària realitzarà l'escudellat dels àpats a la planta baixa de la Residència. Els equips assistencials comunicaran a cuina, com a màxim a les 10:00h, els plats de l'escudellat escollits pels usuaris. D'aquesta manera es garantirà un correcte funcionament de l'escudellat i s'evitarà el malbaratament alimentari.

El personal de l'empresa adjudicatària portarà tot el material (plats, coberts, gots, tovallons, etc.) necessari per a l'escudellat a les unitats.

L'escudellat es realitzarà al menjador de les unitats. El centre posarà a disposició de l'empresa adjudicatària una taula al menjador per poder facilitar l'escudellat.

La gestió de les peticions de dietes, opcions dels residents comandes de subministraments es faran

mitjançant un sistema informatitzat de gestió dietètica i d'atenció nutricional que ha d'aportar l'empresa adjudicatària.

La pensió alimentària està formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressupó.

El dinar inclou: aigua (de gerres adequades per a 4 persones en bon estat) així com una tassa de cafè o infusió.

Menú únic de qualitat, que respecti el màxim de dietes existents, amb àpats adaptats al gust de les persones grans de la seva generació, respectant les tradicions i les condicions d'ingesta dels residents. Es valorarà la possibilitat de triar per aquells residents que el seu estat de salut els hi ho permeti.

- L'empresa adjudicatària assegurarà la varietat de les postres i la presentació acurada amb la possibilitat de triar en el mateix moment. El grau de maduració de les fruites haurà de ser suficient i adaptat a les necessitats de les persones grans. (fruita natural tallada(dieta basal) i fruita natural triturada. Les dietes específiques estaran correctament identificades mitjançant llistats amb la disposició de les taules i la dieta de cada resident.

Es subministraran racions d'acord amb la demanda que faci el resident, adaptant les quantitats a la necessitat que manifesti.

L'empresa adjudicatària designarà una persona, dietista amb do de persones, que participarà en la valoració d'ingrés de cada resident. Serà també l'encarregada de parlar amb usuaris, famílies i amb el personal, i també d'organitzar els tastets amb aquestes persones, per com a mínim al moment dels canvis de menús i quan s'introdueixin nous productes.

Cada últim dijous de mes, es celebraran els aniversaris commemorant els aniversaris celebrats durant aquell mes a cada planta amb una copeta de cava, i un tros de pastís. El personal de l'empresa adjudicatària garantirà que les persones que hagin celebrat l'aniversari durant el mes, si no manifesten el contrari, es sentin protagonistes de la celebració.

Cada setmana, abans del seu inici, l'empresa adjudicatària presentarà els menús de la setmana tant de dinar com de sopar a cada planta i individualment als qui així ho desitgin. Possibilitat de variar en el cas d'al·lèrgia i disgust del resident.

A la residència Aura, hi ha dos serveis diferenciats en funció de la tipologia de resident:

- Plantes
 - L'emplatat dels esmorzars i berenar , estarà centralitzat a la cuina en safates individuals per a cada resident, amb targeta d'identificació.
 - La distribució a les plantes es realitzarà:
 - Serveis d'esmorzar, berenars, i ressupó en carros, amb safates individuals.
 - Serveis de dinar i sopar, es realitzarà amb escudellats(bany maria i carro cambrera).

A les planta 1a i 2a i a la planta de psicogeriatria l'emplatat , dinar berenar i sopar es farà directament al menjador de la planta. El personal de la residència escudellarà, supervisarà i lliurarà els plats als residents. L'empresa adjudicatària vetllarà perquè (els banys maria, els carros de cambrera... estiguin en condicions òptimes de neteja i correcte manteniment.

- Menjador

- L'emplatat dels esmorzars, berenar i ressope es faran directament des de cuina, en el cas del dinar i sopar s'escudella directament al menjador. El personal de l'empresa adjudicatària haurà d'escudellar i el personal de la residència ho supervisarà i lliurarà els plats als residents. L'empresa adjudicatària s'assegurarà que el seu personal d'atenció directe, sigui responsable, tingui el do de persones, i respecti tant el personal del centre com els usuaris, i molt important uniformitat neta per servir.
- La Residència serà l'encarregada de parar les taules del menjador, seguint les llistes de les taules, assegurant-se de parar-les amb estovalles, tovallons, gots, coberts d'acer, ampolles o gerres d'aigua, setrills nets i en perfectes condicions.
- L'empresa adjudicatària serà l'encarregada de deixar el menjador operatiu, net i endreçat (net, endreçat, escombrat, fregat; taules i cadires a fons) immediatament després d'haver fet el servei.
- En cas que, per malaltia, un resident d'aquest menjador hagi de romandre a la seva habitació, l'empresa adjudicatària haurà de fer arribar una safata amb el seu àpat al menjador de la planta on resideix. L'empresa també serà l'encarregada de recollir-la.

2.3.4.7. Subministraments de productes extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres", d'acord amb el llistat de l'Annex 1.5.

Els extres es subministraran d'acord amb el procediment establert per la Direcció, sota comanda específica del personal autoritzat, i en carros col·lectius a les unitats d'infermeria.

L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions d'extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta en cada moment. El CHV no abonarà cap càrrec que no estigui degudament autoritzat.

L'empresa adjudicatària presentarà, en la seva oferta, una relació de formats o presentacions i de les marques dels productes habituals que es serveixen actualment als centres.

El tipus de producte haurà de seguir les especificacions de qualitat dels aliments requerides per la legislació vigent.

Qualsevol variació de format, qualitat o marca requerirà la validació i autorització prèvia de les direccions dels centres.

2.4. CLÍNICA DE VIC

2.4.1. Model de restauració

El model de restauració que l'empresa adjudicatària implantí s'haurà d'adequar als requeriments dels serveis contractats, als establerts en aquest Plec i a les possibilitats de les instal·lacions, sempre en el marc de la seguretat alimentària, de l'optimització dels recursos i sobretot de la qualitat percebuda pels usuaris.

A la Clínica de Vic (CdV) hi ha un servei de menús freds que es subministren des de l'HUV.

2.4.2. Previsions de consums i activitats anual

L'activitat prevista al CdV és:

CdV	Anual
Serveis CMA	3.700
Despesa Extres	2.862€

2.4.3. Descripció del servei

L'empresa adjudicatària garantirà la gestió del servei d'alimentació durant tots els laborables de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec.

2.4.3.1. Composició de la Pensió Alimentària

La composició de la pensió alimentària estarà acordada seguint criteris dietètics i de comú acord amb el Director de Serveis/Cap d'Hoteleria. Les dietes aprovades actualment son:

- Dieta CMA 1
 - Suc
 - Tovalló
 - Bossa
- Dieta CMA 2
 - Iogurt
 - Sucre o Sacarina
 - Cullera
 - Tovalló
 - Bossa
- Dieta CMA 3
 - Entrepà amb embotit
 - Suc
 - Tovalló
 - Bossa

El pa ha de ser del dia i tradicional.

Les empreses licitadores hauran d'aportar les fitxes dels plats que permeti valorar la composició.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir productes substitutius per a pacients i /o usuaris amb intoleràncies i/o al·lèrgies.

2.4.3.2. Horaris del Servei

La Direcció de la CdV fixarà l'ordre i els horaris de distribució a les unitats assistencials. No obstant, aquests horaris podran ser modificats si en un futur es decideix.

L'horari establert actualment es de 9:00h a 10:00h.

2.4.3.3. Presentació i distribució dels àpats

S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments i en les condicions de distribució, per tal de garantir el manteniment de les condicions organolèptiques dels aliments, la seguretat alimentària i la satisfacció dels usuaris.

La gestió de les peticions de dietes, opcions dels usuaris i comandes de subministraments es faran mitjançant un sistema informatitzat de gestió dietètica i d'atenció nutricional que ha d'aportar l'empresa adjudicatària.

2.4.3.4. Subministraments de productes extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres", d'acord amb el llistat de l'Annex 1.5.

Els extres es subministraran d'acord amb el procediment establert per la Direcció, sota comanda específica del personal autoritzat, i en carros col·lectius a les unitats d'infermeria.

Actualment, hi ha unes comandes fixes establertes:

- Una dia setmana intervencionisme comada extra (aigua petita, aigua 1.5 l, suc petit)
- Dermatologia: un cop al mes, dues caixes de suc petits.
- Laboratori: un cop al mes, caixa d'aigua petites 33cl.

L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions d'extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta en cada moment. El CHV no abonarà cap càrrec que no estigui degudament autoritzat.

L'empresa adjudicatària presentarà, en la seva oferta, una relació de formats o presentacions i de les marques dels productes habituals que es serveixen actualment als centres.

El tipus de producte haurà de seguir les especificacions de qualitat dels aliments requerides per la legislació vigent.

Qualsevol variació de format, qualitat o marca requerirà la validació i autorització prèvia de les direccions dels centres.

2.5. OSONA SALUT MENTAL

2.5.1. Model de restauració

El model de restauració que l'empresa adjudicatària implantí s'haurà d'adequar als requeriments dels serveis contractats, als establerts en aquest Plec i a les possibilitats de les instal·lacions, sempre en el marc de la seguretat alimentària, de l'optimització dels recursos i sobretot de la qualitat percebuda pels usuaris.

Al centre Osona Salut Mental de Vic (OSMV) hi ha un model basat en la línia freda produïda al HUV, emplatat en safates individuals en fred i regenerat a la cuina de l'HUV.

2.5.2. Previsions de consums i activitats anual

L'activitat prevista al OSMV és:

OSMV	Anual
Mijta pensió	1.150

2.5.3. Descripció del servei

L'empresa adjudicatària garantirà la gestió del servei d'alimentació durant tots els laborables de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec.

Aquesta gestió inclourà les següents funcions:

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la gestió dels serveis objecte del contracte i per tant es dotarà de l'equip tècnic de professionals amb la formació i titulació adequada, que quedarà descrit en la proposta tècnica. Nomenarà un responsable del servei amb capacitat de gestió que es reunirà mensualment i sempre que sigui necessari amb la direcció del centre. També designarà una persona amb formació de dietista que vetllarà directament pel bon desenvolupament del servei que es reunirà setmanalment amb la responsable higiènic-sanitària del centre o qui ella designi, per la gestió del dia a dia, els canvis i les incidències. L'empresa adjudicatària ha de garantir una resposta immediata a les incidències.
- L'empresa adjudicatària serà la responsable que el menjar arribi al pacient de manera adequada: ben presentat, calent, amb l'utilatge adequat, i amb la dieta corresponent al pacient.
- L'empresa adjudicatària durà a terme la distribució amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, adaptant-se als horaris que es determinin en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.
- L'empresa adjudicatària serà la responsable de l'utilatge: safates, plats, coberts metàl·lics, towallons i gots de cada àpat. No s'acceptarà coberts ni vasos rebutjables, excepte en casos excepcionals degudament justificats. En els casos en què sigui possible la vaixel·la rebutjable, aquesta haurà de ser de biodegradable.
- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la neteja i manteniment dels carros dels àpats principals. Es demana especial cura en l'ús correcte dels carros retermalitzadors i de distribució, especialment en els processos de programació de temperatures i durant els trasllats.
- Diàriament, rentat de la vaixel·la, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en l'elaboració i transport dels àpats o en un termini inferior si és necessari.
- Diàriament, neteja de les cuines, dels seus equipaments i de les instal·lacions annexes o en un termini inferior si és necessari. Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà d'establir unes freqüències de neteja dels vidres de les finestres i portes tant per la seva cara interior com exterior.
- Trasl·lat diari de les deixalles als dipòsits exteriors de les cuines
- L'empresa adjudicatària es compromet a assolir un elevat nivell d'eficiència determinat en el servei del HUV. Per poder avaluar aquest nivell, les empreses licitadores presentaran en la proposta un quadre de comandament (indicadors de seguiment) que permeti avaluar mensualment la qualitat del servei, avaluant aquells paràmetres rellevants en la gestió, determinant els valor KPI's.

2.5.4. Dietètica i Nutrició

La descripció dels serveis objecte d'aquest contracte s'ajustarà a les necessitats i característiques de l'OSM, d'acord amb el que s'estableix en els següents apartats.

2.5.4.1. Composició de la Pensió Alimentària

La composició de la pensió alimentària estarà acordada seguint criteris dietètics i de comú acord amb el Director de Serveis/Cap d'Hoteleria i Dietistes de l'HUV. A títol d'exemple estarà compostat dels següents elements i varietats:

- Esmorzar saludable
 - Cereals o farinacis: Pa o torrades o pa amb tomàquet
 - Aliment proteic: pernil o embotits o codonyat amb unidosi o xocolata o melmelada
 - Beguda: cafè, cacau, o altres, o infusions o suc
 - Làctic: llet, variant de làctics (iogurt, llets especials), mantega, formatges
 - Fruita: per les dietes que ho requereixin
 - Aigua: el CHV disposa de dues fonts d'aigua d'osmosi per als usuaris.
- Dinar
 - Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides, sopa o crema...
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus i ous, amb la seva guarnició
 - Pa i postres

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar, sense cap cost afegit, la condimentació (oli d'oliva, vinagre, sal, pebre) amb unidosi pels plats que així ho requereixin (amanides, verdures,...). També caldrà preveure sucres i edulcorants quan es precisi (esmorzars, iogurts, infusions).

El pa ha de ser del dia i tradicional i adaptat a les diferents dietes.

Els acompanyaments dels plats principals seran suficients i dignes.

Les empreses licitadores hauran d'aportar les fitxes dels plats una amb fotografia que permeti valorar la presentació i les quantitats.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir productes substitutius per a pacients i /o usuaris amb intoleràncies i/o al·lèrgies.

2.5.4.2. Composició de les Dietes

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal, des del qual s'elaboraran la resta d'opcions, que podran oferir-se amb totes les seves variants (sense sal, variacions de túrmix, triturat, texturitzat, trinxat, líquid, etc.) i garantiran les opcions d'alimentació per tal d'atendre la diversitat cultural i religiosa dels usuaris.

Per a fer les derivacions dietètiques es partirà d'un menú basal, respectant les preferències i les necessitats clíniques de cada usuari, i se seguirà les indicacions fixades en el Manual de Dietes (Annex

1.1) vigent. En el supòsit que es modifiqués aquest Manual, l'empresa adjudicatària s'adaptarà als canvis que hi puguin haver.

També, per a fer les derivacions, es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, aus, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics, tant a nivell setmanal com a nivell estacional.

Les dietes que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en les següents punts:

- Aportació energètica
 - Dietes normals o basals de 2.300 a 2.800 Kcal
 - Dietes especials de 500 a 1.800 Kcal
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos)
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals (menús aptes per a dietes hiposòdiques)

Si un usuari requereix una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'empresa adjudicatària haurà d'estudiar-la i confeccionar-la.

2.5.4.3. Rotació de menús

Les empreses licitadores hauran de presentar una rotació de menú (dinar) diferents per 4 setmanes que garanteixi la variabilitat, eviti la monotonia i s'adapti a les estacions de primavera-estiu i tardor-hivern. Aquesta rotació ha d'estar pactada i consensuada amb la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV.

L'empresa adjudicatària garantirà el canvi de menú, segons l'estació, durant la 1era setmana de juny i 1era setmana d'octubre respectivament. Les planificacions s'hauran de presentar amb un mes d'antelació per a la seva aprovació.

L'empresa adjudicatària realitzarà el corresponent canvi de documentació, donant resposta a totes les normatives d'aplicació. Elaborarà les fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges, formes de cocció, aportació calòrica i informació nutricional, afegint aquelles que puguin incloure els serveis d'inspecció de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.

2.5.4.4. Celebració de les festivitats assenyalades

Es realitzaran menús especials adaptats a les costums locals d'aquestes festivitats. Els dies festius es celebraran amb un menú de festa complert que a més inclourà les especificitats tradicionals recalcades en el següent llistat. Aquests menús especials s'elaboraran com a mínim en les següents festivitats:

Donat que els dies festius no està operatiu, les festivitats, es celebrarà el dia directament anterior o posterior al tancament de comú acord amb el centre

Festivitat	Especialitat
Dinar de Cap d'Any	
Dinar Dia de Reis	Tortell de Reis

Dinar Dijous Gras	Botifarra amb seques, botifarra d'ou, truites variades i coca de llardons
Dinar Divendres Sant	Plat de peix i postres tradicional
Dinar Dilluns de Pasqua	Mona de Pasqua
Dinar de St. Jordi	
Dinar de St. Josep	Crema catalana
Sant Joan	Coca de Sant Joan
Dinar Festa Major (Vic)	
Dinar 11 de setembre	
Tots Sants	Panellets, moniatos i castanyes
Sopar 24 Desembre	
Dinar dia de Nadal	
Dinar Sant Esteve	
Sopar de Cap d'Any	

Les festes queden incloses en el preu de la pensió.

2.5.4.5. Horaris dels Serveis

La Direcció de l'OSMV fixarà l'ordre i els horaris de distribució. No obstant, aquests horaris podran ser modificats si en un futur es decideix.

Els horaris establerts actualment són els següents:

- Esmorzar 9:00h
- Dinar 13:30h

Es podran anul·lar serveis per motius d'alta fins les 12 hores pel servei de dinar.

L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquen telefònicament o per correu informàtic intern, establint el sistema de documentació més adient pel control d'aquests canvis.

2.5.4.6. Presentació i distribució dels àpats

S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments a les safates i en les condicions de distribució, per tal de garantir el manteniment de les condicions organolèptiques dels aliments, la seguretat alimentària i la satisfacció dels usuaris.

L'empresa adjudicatària disposarà de tot el conjunt d'impresos necessaris pel bon funcionament del servei i també per cobrir qualsevol eventualitat produïda per avaria del sistema informàtic o altre circumstància sobrevingudes, adaptats a les operatives i procediments del centre.

L'empresa adjudicatària elaborarà les targetes d'identificació que caldrà adjuntar a la safata del menú, amb la següent informació: nº llit, inicials pacient, codi dieta, nom dieta, plats de la dieta.

La gestió de les peticions de dietes, opcions del usuari i comandes de subministraments es faran mitjançant un sistema informatitzat de gestió dietètica i d'atenció nutricional que ha d'aportar l'empresa adjudicatària.

2.5.4.7. Subministraments de productes extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres", d'acord amb el llistat de l'Annex 1.5.

Els extres es subministraran d'acord amb el procediment establert per la Direcció, sota comanda específica del personal autoritzat, i en carros col·lectius a les unitats d'infermeria.

L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions d'extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta en cada moment. El CHV no abonarà cap càrrec que no estigui degudament autoritzat.

L'empresa adjudicatària presentarà, en la seva oferta, una relació de formats o presentacions i de les marques dels productes habituals que es serveixen actualment als centres.

El tipus de producte haurà de seguir les especificacions de qualitat dels aliments requerides per la legislació vigent.

Qualsevol variació de format, qualitat o marca requerirà la validació i autorització prèvia de les direccions dels centres.

2.6. CENTRE DE DIA JOSEP ROQUÉ I CASTELL (FHSJM)

2.6.1. Model de restauració

El model de restauració que l'empresa adjudicatària implantí s'haurà d'adequar als requeriments dels serveis contractats, als establerts en aquest Plec i a les possibilitats de les instal·lacions, sempre en el marc de la seguretat alimentària, de l'optimització dels recursos i sobretot de la qualitat percebuda pels usuaris.

Al Centre de Dia Josep Roqué i Castell (CD JRiC) hi ha un model basat en la línia freda produïda al CHV, transportat en fred i regenerat en multiporció.

2.6.2. Previsions de consums i activitats anual

L'activitat prevista al CD JRiC és:

CD JRiC	Anual
Dinars	6.900
Despesa Extres	1.500€

2.6.3. Descripció del servei

L'empresa adjudicatària garantirà la gestió del servei d'alimentació de dilluns a divendres laborables i

en les condicions que s'especifiquen en aquest Plec.

Aquesta gestió inclourà les següents funcions:

- L'empresa adjudicatària serà la responsable de la gestió dels serveis objecte del contracte i per tant es dotarà de l'equip tècnic de professionals amb la formació i titulació adequada, que quedarà descrit en la proposta tècnica. Nomenarà un responsable del servei amb capacitat de gestió que es reunirà mensualment i sempre que sigui necessari amb la direcció del centre. També designarà una persona amb formació de dietista que vetllarà directament pel bon desenvolupament del servei que es reunirà setmanalment amb la responsable higiènic-sanitària del centre o qui ella designi, per la gestió del dia a dia, els canvis i les incidències. L'empresa adjudicatària ha de garantir una resposta immediata a les incidències.
- L'empresa adjudicatària serà la responsable que el menjar arribi al centre de manera adequada: ben presentat, a la temperatura adient, amb l'utilatge adequat, i amb les dietes corresponents.
- L'empresa adjudicatària s'haurà d'adaptar als horaris de distribució que es determinin en cada moment.
- El CD JRiC serà la responsable de l'utilatge: safates, plats, coberts metàl·lics, tovallons i gots de cada àpat.
- Diàriament, rentat dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en el transport dels àpats o en un termini inferior si és necessari.
- L'empresa adjudicatària es compromet a assolir un elevat nivell d'eficiència determinat en el servei del HUV. Per poder avaluar aquest nivell, les empreses licitadores presentaran en la proposta un quadre de comandament (indicadors de seguiment) que permeti avaluar mensualment la qualitat del servei, avaluant aquells paràmetres rellevants en la gestió, determinant els valor KPI's.

2.6.4. Dietètica i Nutrició

La descripció dels serveis objecte d'aquest contracte, s'ajustarà a les necessitats i característiques del CD JRiC, d'acord amb el que s'estableix en els següents apartats.

2.6.4.1. Composició de la Pensió Alimentària

La composició de la pensió alimentària estarà acordada seguint criteris dietètics i de comú acord amb el Director de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV i la Direcció del CD JRiC. A títol d'exemple estarà compost dels següents elements i varietats:

- Dinar
 - Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures
 - Segon plat: carns, peixos (blancs i blaus sense espines), aus i ous, amb la seva guarnició
 - Pa i postres
 - Vi únicament dies festius
 - cafè o infusió
 - Aigua: el CHV té instal·lada una font d'aigua d'osmosis inversa al centre.

L'empresa adjudicatària haurà de subministrar, sense cap cost afegit, la condimentació (oli d'oliva, vinagre, sal, pebre) en envasos no reemplenables pels plats que així ho requereixin (amanides, verdures,...). També caldrà preveure sucres i edulcorants quan es precisi (iogurts, cafè, infusions, ...).

El pa ha de ser del dia i tradicional i adaptat a les diferents dietes.

Els acompanyaments dels plats principals seran suficients i dignes.

Les empreses licitadores hauran d'aportar les fitxes dels plats una amb fotografia que permeti valorar la presentació i les quantitats.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir productes substitutius per a usuaris amb intoleràncies i/o al·lèrgies.

2.6.4.2. Composició de les Dietes

Les derivacions per a les dietes terapèutiques es farà a partir del menú basal, des del qual s'elaboraran la resta d'opcions, que podran oferir-se amb totes les seves variants (sense sal, variacions de túrmix, triturat, texturitzat, trinxat, líquid, etc.) i garantiran les opcions d'alimentació per tal d'atendre la diversitat cultural i religiosa dels usuaris.

Per a fer les derivacions dietètiques es partirà d'un menú basal, respectant les preferències i les necessitats clíniques de cada usuari, i se seguirà les indicacions fixades en el Manual de Dietes (Annex 1.1) vigent. En el supòsit que es modifiqués aquest Manual, l'empresa adjudicatària s'adaptarà als canvis que hi puguin haver. A més, tindrà en compte les recomanacions de la Generalitat sobre les dietes triturades i qualsevol document oficial.

També, per a fer les derivacions, es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, aus, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics, tant a nivell setmanal com a nivell estacional.

Les dietes que es serveixen han de cobrir les necessitats nutricionals basals i terapèutiques dels usuaris que les consumeixen en les següents punts:

- Aportació energètica
 - Dietes normals o basals de 2.000 a 2.500 Kcal
 - Dietes especials de 500 a 1.800 Kcal
- Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos)
- Aportació assegurada de vitamines i sals minerals (menús aptes per a dietes hiposòdiques)

Si un usuari requereix una pauta dietètica especial, el/la dietista de l'empresa adjudicatària haurà d'estudiar-la i confeccionar-la a fi de servir-la.

2.6.4.3. Rotació de menús

Les empreses licitadores hauran de presentar una rotació de menú (dinar) diferents per 4 setmanes que garanteixi la variabilitat, eviti la monotonia i s'adapti a les estacions de primavera-estiu i tardor-hivern. Aquesta rotació ha d'estar pactada i consensuada amb la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV.

L'empresa adjudicatària garantirà el canvi de menú, segons l'estació, durant la 1era setmana de juny i 1era setmana d'octubre respectivament. Les planificacions s'hauran de presentar amb un mes

d'antelació per a la seva aprovació.

L'empresa adjudicatària realitzarà el corresponent canvi de documentació, donant resposta a totes les normatives d'aplicació. Elaborarà les fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges, formes de cocció, aportació calòrica i informació nutricional, afegint aquelles que puguin incloure els serveis d'inspecció de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya.

2.6.4.4. Celebració de les festivitats assenyalades

Es realitzaran menús especials adaptats a les costums locals d'aquestes festivitats. Els dies festius es celebraran amb un menú de festa complert que a més inclourà les especificitats tradicionals recalcades en el següent llistat. Aquests menús especials s'elaboraran com a mínim en les següents festivitats:

Al estar tancats el dia de la festivitat, es celebrarà el dia directament anterior o posterior al tancament de comú acord amb el centre

Festivitat	Especialitat
Dinar de Cap d'Any	
Dinar Dia de Reis	Tortell de Reis
Dinar Dijous Gras	Botifarra amb seques, botifarra d'ou, truites variades i coca de llardons
Dinar Divendres Sant	Plat de peix i postres tradicional
Dinar Dilluns de Pasqua	Mona de Pasqua
Dinar de St. Jordi	
Dinar de St. Josep	Crema catalana
Sant Joan	Coca de Sant Joan
Dinar de Sant Jaume	
Dinar Festa Major (Manlleu)	
Dinar 11 de setembre	
Tots Sants	Panellets, moniatos i castanyes
Sopar 24 Desembre	
Dinar dia de Nadal	
Dinar Sant Esteve	
Sopar de Cap d'Any	

Les festes queden incloses en el preu.

2.6.4.5. Horaris dels Serveis

La Direcció del CD JRiC fixarà els horaris de distribució. No obstant, aquests horaris podran ser modificats si en un futur es decideix.

Els horaris establerts actualment són els següents:

- Dinar: lliurament a les 10h

Els canvis i anul·lació de dietes s'hauran de fer abans de les 9h.

L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquen telefònicament o per correu informàtic intern, establint el sistema de documentació més adient pel control d'aquests canvis.

2.6.4.6. Presentació i distribució dels àpats

S'haurà de tenir especial cura i dedicació en la presentació dels aliments i en les condicions de distribució, per tal de garantir el manteniment de les condicions organolèptiques dels aliments, la seguretat alimentària i la satisfacció dels usuaris.

2.6.4.7. Subministraments de productes extres

Es subministraran altres productes fora del menú habitual denominats "productes extres", d'acord amb el llistat de l'Annex 1.5.

Els extres es subministraran d'acord amb el procediment establert per la Direcció, sota comanda específica del personal autoritzat, i en carros col·lectius a les unitats d'infermeria.

L'empresa adjudicatària atendrà exclusivament les peticions d'extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta en cada moment. El CHV no abonaran cap càrrec que no estigui degudament autoritzat.

L'empresa adjudicatària presentarà, en la seva oferta, una relació de formats o presentacions i de les marques dels productes habituals que es serveixen actualment als centres.

El tipus de producte haurà de seguir les especificacions de qualitat dels aliments requerides per la legislació vigent.

Qualsevol variació de format, qualitat o marca requerirà la validació i autorització prèvia de les direccions dels centres.

3. CAFETERIES I MENJADORS

Les cafeteries de cada centre, formaran part integral del Servei d'Alimentació i Restauració, i s'utilitzarà les infraestructures de producció de la cuina, per tal d'elaborar el màxim de productes en les mateixes.

No es podran oferir begudes alcohòliques.

Les cafeteries i menjadors de personal estan acreditades com a establiment promotor de la dieta mediterrània (Acreditació AMED). L'empresa adjudicatària haurà de promoure aquest tipus d'alimentació i mantenir l'acreditació.

A l'Annex 1.6 es detallen les ventes del 2025 desglossades per centres, per tipus d'usuaris i per articles.

Les característiques, requeriments, horaris i condicions d'aquest servei per a cada centre seran les que s'estableixen a continuació:

3.1. CAFETERIES D'ÚS PÚBLIC

L'empresa adjudicatària explotarà les cafeteries de públic en règim de risc i ventura, d'acord amb les condicions establertes en aquests plecs.

La venda de productes a les cafeteries dels centres haurà d'ajustar-se en tot moment a la normativa legal vigent i no es podrà vendre tabac.

3.1.1. Definició del servei

L'empresa adjudicatària oferirà un servei de cafeteria mixt, barra o autoservei assistit, i un servei de restaurant, pels dinars i sopars, d'autoservei assistit (self-service).

Els preus es fixaran de mutu acord entre la Direcció i l'empresa adjudicatària, estaran exposats en lloc visible i els serveis seran cobrats directament al client.

L'empresa adjudicatària pactarà amb les direccions de cada centre les restriccions d'accés a les instal·lacions i venda de begudes i menjar als pacients ingressats, comunicant de forma immediata a la Direcció de cada centre si es dona aquesta circumstància.

L'empresa adjudicatària netejarà les cafeteries diàriament o en un termini inferior si és necessari. Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà d'establir unes freqüències de neteja, no superior als dos mesos, dels vidres de les finestres i portes tant per la seva cara interior com exterior.

3.1.2. Oferta de productes i composició dels menús

L'empresa adjudicatària oferirà als usuaris del servei, com a mínim, els productes de cafeteria que es detallen en els llistats de l'Annex 1.7.

La composició del menú haurà de contenir, com a mínim, les següents opcions:

- 1 primer plat
 - Escollir entre 3 opcions o més: elaborats a base de llegums o farinacis, de cocccions variades, sopa completa, verdura amb patata i/o llegum cuinades, amanida completa.
 - Es garantirà diàriament una opció de règim hipocalòric.
- 1 segon plat

- Escollir entre 3 opcions o més: elaborades en base a cocccions variades, i planxa, variant entre els diferents tipus: carns, aus, peixos, vegetals i ous.
- Es garantirà diàriament una opció de règim hipocalòric.
- 1 guarnició a escollir entre 2 opcions o més: una vegetal i 1 farinàcia.
- 1 postres, entre 3 varietats de fruita natural, essent al menys 2 del temps, làctics variats i 1 postres d'elaboració pròpia.

Es podrà demanar dos primers plats si no es demana segon plat (proteic) a un preu quelcom inferior a la tarifa del menú normal.

L'empresa adjudicatària haurà d'exposar el llistat de preus dels diferents serveis i productes que es poden sol·licitar i, diàriament, els menús.

Hi haurà d'haver opció de menú reduït/econòmic, i aquest preu s'haurà de incloure en el sobre C.

3.1.3. Horari de cafeteria/restaurant del públic

Els horaris actuals de les diferents cafeteries son:

- HUV: de 8:00h a 22:30h
- HSJM: laborables: de 08:30 a 12:00h i de 13:00h a 16:00h
caps de setmana i festius: de 09:00 a 13:00h

L'horari dels àpats en barra/autoservei assistit tots els dies de l'any son:

- Dinars: de 13:00h a 15:30h
- Sopars: de 20:00h a 22:30h (pels centres que n'ofereixen)

Davant de necessitats puntuals, s'assegurarà l'obertura de mutu acord.

Aquests horaris podran experimentar petites variacions en funció de les circumstàncies i sempre de mutu acord entre la Direcció del CHV i l'empresa adjudicatària.

3.2. CAFETERIES I MENJADORS DE PERSONAL

El servei del Menjador de Personal utilitzarà les mateixes instal·lacions habilitades a tal efecte, i serà en sistema de servei assistit mitjançant menús, realitzant la consumició en l'espai reservat per al personal.

El sistema de servei del Menjador de Personal serà de self-service assistit.

Igualment, la venda de begudes amb contingut alcohòlic estarà totalment prohibida.

3.2.1. Definició del servei

L'empresa adjudicatària oferirà un servei de cafeteria mixt, barra o autoservei assistit, i un servei de menjador, pels dinars i sopars, d'autoservei assistit (self-service).

Els preus es fixaran de mutu acord entre la Direcció i l'empresa adjudicatària. Aquests hauran d'estar exposats en lloc visible i els serveis seran cobrats directament al treballador del CHV.

L'empresa adjudicatària netejarà les cafeteries i menjadors diàriament o en un termini inferior si és necessari. Tanmateix, l'empresa adjudicatària haurà d'establir unes freqüències de neteja, no superior

als dos mesos, dels vidres de les finestres i portes tant per la seva cara interior com exterior.

3.2.2. Rotació de menús

Les empreses licitadores hauran de presentar una rotació de menú (dinar i sopar) diferents per 3 setmanes que garanteixi la variabilitat, eviti la monotonia i s'adapti a les estacions de primavera-estiu i tardor-hivern. Aquesta rotació ha d'estar pactada i consensuada amb el Director de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV i la Direcció del centre.

S'haurà de presentar en l'oferta de menús plats aptes per a al·lèrgies i/o intoleràncies i aptes per a vegetarians.

L'empresa adjudicatària garantirà el canvi de menú, segons l'estació, durant la 1era setmana de juny i 1era setmana d'octubre respectivament. Les planificacions s'hauran de presentar amb un mes d'antelació per a la seva aprovació.

3.2.3. Celebració de les festivitats assenyalades

Es realitzaran menús especials adaptats a les costums locals d'aquestes festivitats. Els dies festius es celebraran amb un menú de festa complet que a més inclourà les especificitats tradicionals recalcades en el següent llistat. Aquests menús especials s'elaboraran com a mínim en les següents festivitats:

Per al personal, se'ls oferirà el menú tant al dinar com al sopar.

Al menjador laboral de l'Hospital Universitari de Vic es faran com a mínim 2 dinars temàtics a l'any, pels professionals.

Festivitat	Especialitat
Dinar de Cap d'Any	
Dinar Dia de Reis	Tortell de Reis
Dinar Dijous Gras	Botifarra amb seques, botifarra d'ou, truites variades i coca de llardons
Dinar Divendres Sant	Plat de peix i postres tradicional
Dinar Dilluns de Pasqua	Mona de Pasqua
Dinar de St. Jordi	
Dinar de St. Josep	Crema catalana
Sant Joan	Coca de Sant Joan
Dinar de Sant Jaume *	
Dinar Festa Major (Vic-Manlleu)	
Dinar 11 de setembre	

Tots Sants	Panellets, moniatos i castanyes
Sopar 24 Desembre	
Dinar dia de Nadal	
Dinar Sant Esteve	
Sopar de Cap d'Any	
* només a Manlleu	

3.2.4. Oferta de productes i composició del Menú

L'empresa adjudicatària haurà d'oferir als usuaris del servei, com a mínim, els productes de cafeteria que es detallen en els llistats de l'Annex 1.7.

La composició del menú haurà de contenir, com a mínim, les següents opcions:

- 1 primer plat
 - Escollir entre 3 opcions o més: elaborats a base de llegums o farinacis, de cocccions variades, sopa complerta, verdura amb patata i/o llegum cuinades, amanida complerta.
 - Es garantirà diàriament una opció de règim hipocalòric.
 - Es podrà repetir o demanar més quantitat.
- 1 segon plat
 - Escollir entre 3 opcions o més: elaborades en base a cocccions variades, i planxa, variant entre els diferents tipus: carns, aus, peixos, vegetals i ous.
 - Es garantirà diàriament una opció de règim hipocalòric.
- 1 guarnició a escollir entre 2 opcions o més: una vegetal i 1 farinàcia.
- 1 postres, entre 3 varietats de fruita natural, essent al menys 2 del temps, làctics variats i 1 postres d'elaboració pròpia.
- L'empresa adjudicatària haurà d'incorporar les fonts d'aigua tractada i refrigerada que siguin necessàries per cobrir les necessitats de servei. Aquestes fonts hauran de subministrar aigua natural i aigua refrigerada.

Es podrà demanar dos primers plats si no es demana segon plat (proteic).

Els menús estaran exposats diàriament al menjador i es facilitaran a les direccions dels centres amb 4 setmanes d'antelació.

Així mateix, estarà exposat el llistat de preus dels diferents serveis i productes que es poden sol·licitar.

Hi haurà d'haver opció de menú reduït/econòmic.

L'adjudicatària farà proposta com dispensar el menú per emportar (material biodegradable, carmanyola,...)

Amb l'objectiu de reduir el malbaratament alimentari, els excedents de les cafeteries de públic/personal s'oferiran a través de l'app TO GOOD TO GO. Periòdicament caldrà informar de la quantitat servida mitjançant aquest canal

3.2.5. Horari de cafeteria/menjador

Els horaris actuals de les diferents cafeteries/menjadors son:

- HUV:laborables:

cafeteria de 8:00 a 16:00h

menjador de 13:00h a 15:30h

tardes, nits i caps de setmana: de 8:00h a 22:30h a la cafeteria pública

- HSJM:

laborables: de 08:30 a 12:00h i de 13:00h a 16:0

caps de setmana i festius: de 09:00 a 13:00h

Els menjadors laborals sempre hi haurà control lliure, amb la apertura de targeta del professional.

Davant de necessitats puntuals, s'assegurarà l'obertura de mutu acord.

Aquests horaris podran experimentar petites variacions en funció de les circumstàncies i sempre de mutu acord entre la Direcció del CHV i l'empresa adjudicatària.

3.2.6. Centres

3.2.6.1. Cafeteria i Menjador de personal de l'HUV

La prestació d'aquest servei es farà en les dependències que l'HUV destina a aquest fi, ubicats a la planta –1. Els aliments es prepararan a la cuina del centre.

En els horaris o dies que aquest servei romangui tancat, el personal podrà utilitzar la cafeteria de públic, gaudint de les mateixes condicions que en la de personal (tarifes reduïdes).

Els sopars dels professionals de guàrdia del HUV es serviran fins les 22:30h El personal de guàrdia que, per necessitats assistencials, no pugui desplaçar-se a sopar, haurà de trucar a la cafeteria abans de les 22:30 i reservar el servei de sopar, el qual es recollirà pel mateix personal a la cafeteria de públic. Tots els sopars de guàrdia constaran d'un primer plat, un segon plat, dos postres a escollir (làctic o fruita) o també opció d'entrepà, opció de plat combinat o pizza.

La vaixela es netejarà a la zona de rentat de la pròpia cafeteria/menjador de personal.

En el menjador de personal és exclusiu per al personal de l'HUV que haurà d'accedir degudament identificat i autoritzat. També hi podrà accedir el personal autoritzat per la Direcció del CHV.

3.2.6.2. Cafeteria i Menjador de personal de l'HSJM i AURA

El servei de Cafeteria i Menjador utilitza les mateixes instal·lacions de la cafeteria de públic utilitzant l'espai reservat per al personal. Per poder disposar dels avantatges exclusius per als professionals del CHV, hauran d'accedir degudament identificats.

La vaixel·la dels menús servits per l'empresa adjudicatària es netejarà a la zona de rentat de la pròpia cafeteria/menjador del personal.

4. ATENCIÓ A L'USUARI I AVALUACIÓ DELS SERVEIS

L'empresa adjudicatària garantirà una resposta personalitzada a les possibles queixes verbals en format entrevista directa, i respondrà a les escrites, també personalitzada, en un termini inferior a les 48h oferint a més als interessats una entrevista directa.

L'empresa adjudicatària, periòdicament, proposarà uns horaris de visita als usuaris i familiars. El centre podrà, en tot moment, participar en aquestes entrevistes. La direcció del centre rebrà mensualment un registre d'incidències i resum de les entrevistes realitzades. Aquest horari s'exposarà al taulell d'anuncis i es posarà a disposició una agenda o registre de visites per facilitar-les.

5. OBLIGACIONS DE L' EMPRESA ADJUDICATÀRIA

- No podrà cedir ni subcontractar a cap altra entitat la prestació, ni total ni parcial, del servei principal objecte de contractació que li ha estat adjudicat, excepte el servei logístic de transport entre centres.
- Haurà de disposar d'un pla específic de distribució interna de la feina, especificant els circuits interns de funcionament i de control dels punts crítics, ajustada a les característiques dels serveis de cada centre. Així mateix disposarà de tots el **Protocols interns de funcionament** que seran validats per les Direccions corresponents.
- Haurà de garantir que els Serveis de cuina de cada centre, s'ajustin a la normativa legal vigent en cada moment en relació amb l'acreditació de cuines hospitalàries i menjadors col·lectius, a les disposicions establertes en matèria de mesures sanitàries i d'higiene i a qualsevol altra disposició legal que pugui afectar a la prestació del servei.
- Acreditació dels proveïdors, selecció i homologació dels productes, gestió de la compra i dels queviures i matèries primeres.
- Recepció i emmagatzematge de queviures i matèries primeres segons fixi la legislació vigent en cada moment. Es preveurà que l'estoc d'aliments de primera necessitat cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència.
- Implementarà els processos pertinents per garantir la traçabilitat dels aliments dins del procés de recepció, manipulació, cocció i distribució dels aliments.
- Compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria laboral, fiscal, de seguretat social i de seguretat i salut en el treball exonerant de manera expressament a CHV.
- Aportarà el personal que es requereix en cada centre, d'acord amb el detall de les plantilles a subrogar per a cada servei.
- Assumirà la gestió, organització i coordinació del personal de cada centre, tenint cura de la seva formació contínua.
- Utilitzarà, en cada centre, la imatge corporativa corresponent en tots els impresos que utilitzi.

6. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

6.1. PERSONAL

6.1.1. Subrogació del personal

L'empresa adjudicatària subrogarà el personal que actualment presta el Servei d'Alimentació i Restauració als diferents centres amb drets i obligacions derivats dels contractes de treball, tant fixes com temporals, que estan vigents entre l'empresa contractista que actualment presta els Serveis d'Alimentació i Restauració objecte del present contracte i els empleats que treballin en aquest servei en el moment de l'adjudicació. En l'Annex 1.8, es detalla la relació del personal amb categoria i antiguitat per a cada centre.

L'empresa contractista té l'obligació de respondre dels salaris impagats als treballadors afectats per la subrogació, així com de les cotitzacions a la Seguretat social meritades, encara en el cas que es resolgui el contracte i aquells siguin subrogats per un nou contractista, i sense que en cap cas aquesta obligació correspongui a aquest últim. En aquest cas, el CHV, un cop acreditada la manca de pagament dels salaris esmentats, procedirà a la retenció de les quantitats degudes al contractista per a garantir el pagament dels salaris esmentats, i a la no devolució de la garantia definitiva fins que no s'acrediti l'abonament d'aquests.

A l'Annex 1.9, s'adjunta els Certificats obligacions tributàries (IRPF) i Seguretat Social de l'actual proveïdor de cuina.

6.1.2. Organització del personal

L'empresa adjudicatària haurà de disposar, a cada centre, de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec. La configuració de la plantilla inicial s'establirà amb el personal subrogat i amb l'aportada per l'empresa adjudicatària.

Les empreses licitadores presentaran a la seva oferta tècnica, en funció de les necessitats dels serveis i de les modalitats de servei proposades, l'estudi pel dimensionat i optimització de la plantilla, detallant nombre de persones, categories laborals, horaris, nombre de presències per torn, rotacions, etc.

6.1.3. Obligacions de caràcter laboral

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral de tot el personal adscrit als Serveis d'Alimentació i Restauració dels centres del CHV.

L'empresa adjudicatària ha d'exercir de manera real, efectiva i periòdica el poder de direcció inherent a tot empresari en relació amb els seus treballadors, assumint la negociació i el pagament dels salaris, la concessió dels permisos, llicències i vacances, substitucions, obligacions legals en matèria de prevenció de riscos laborals, imposició –quan procedeixi- de sancions disciplinàries, i el compliment de totes les obligacions amb la Seguretat Social, en especial, l'abonament de cotitzacions i pagament de prestacions, i tots aquells altres drets i obligacions que es derivin de la relació contractual entre ocupat i ocupador.

L'empresa adjudicatària es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei, d'acord amb les condicions establertes en aquest plec o pactades amb el CHV.

Les noves contractacions de personal per la cobertura de llocs funcionals vacants, així com de tot tipus d'interinitats, les haurà de realitzar l'empresa adjudicatària. En qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal AMB CONTRACTACIÓ FIXA caldrà que les persones incloses en l'equip de treball compleixin les condicions previstes en aquest plec, per la qual cosa es proporcionarà al CHV informació del currículum professional de la persona proposada.

L'empresa adjudicatària informarà mensualment al CHV, atès que es tracta d'un contracte de serveis que es presta de manera continuada en els centres de treball del CHV, de:

- Organització de la plantilla, llocs de treball, torns
- Incorporacions i baixes del personal i situació contractual dels mateixos
- TC1 i TC2 corresponent als treballadors destinats al servei de Restauració en cada centre
- Informació d'accidents de treball i malalties professionals que es produeixin

L'empresa adjudicatària estarà obligada a donar compliment a la normativa laboral de seguretat social i de prevenció de riscos laborals vigent, sent pel seu exclusiu compte i càrrec el cost del compliment d'aquestes obligacions així com les sancions i responsabilitats que, en el seu cas, s'exigeixin exonerant de manera expressa a les institucions contractants.

Tot el personal del servei, rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el PLA DE FORMACIÓ. Pla que hauran de presentar totes les empreses licitadores. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

El personal que s'adscriu pels Serveis d'Alimentació i Restauració, objecte d'aquets contracte, han de tenir les mateixes mesures d'higiene i preventives que tinguin dret el personal del CHV. El personal estarà igualment obligat a utilitzar els mitjans i les mesures que a aquest efecte se li hagi de proporcionar, d'acord amb la normativa legal en cada cas i li seran posades a disposició per la seva empresa.

Es facilitaran, per compte de l'empresa adjudicatària, els dos àpats per torn a totes les persones que treballin cada dia a la cuina i cafeteries (esmorzar i dinar o berenar i sopar) d'acord amb el que estableix al conveni d'aplicació.

En cas de vaga del personal del Servei d'Alimentació i Restauració, l'empresa adjudicatària haurà d'assegurar el total compliment dels serveis a que compromet aquest contracte.

Els perjudicis que el personal del Servei d'Alimentació i Restauració pugui ocasionar en els locals, mobiliari, instal·lacions o qualsevol altre propietat del CHV, ja sigui o no per negligència, serà indemnitzat per l'empresa adjudicatària, si així ho considera la Direcció del Centre es deduirà la compensació procedent de les factures que presenti l'empresa adjudicatària.

6.1.4. Cap de servei

L'empresa adjudicatària nomenarà un Cap de Servei, amb formació suficient i experiència mínima de 5 anys en centres sanitaris, socials i col·lectivitats i amb models de gestió dels serveis de restauració amb línia freda i calenta, amb permanència i dedicació diària als centres del CHV. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions incloses en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb la Direcció del CHV i haurà de complir amb els requisits previstos en aquest plec.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a Cap del Servei sense comunicar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció del CHV. En aquest escrit, l'empresa adjudicatària proposarà també un nou cap de servei, que haurà de complir amb els requisits previstos en aquest plec. L'incompliment d'aquesta clàusula produirà automàticament una penalitat del 3% del contracte anual, que es deduirà de la factura corresponent al mes en que es produeixi aquesta circumstància.

Així mateix, per causa degudament justificada, el CHV podrà sol·licitar la seva substitució i l'empresa

adjudicatària haurà d'atendre la sol·licitud sense repercutir cap cost al CHV.

L'empresa adjudicatària designarà quines són les persones responsables que en absència del Cap del Servei, que hauran d'estar localitzables permanentment mitjançant telèfon mòbil, 24 hores al dia, 365 dies a l'any.

6.1.5. Cap de cuina HUV i cuiner HSJM

L'empresa adjudicatària nomenarà un Cap de cuina amb formació suficient, experiència mínima de 5 anys en centres sanitaris i amb permanència i dedicació diària i exclusiva al HUV.

Serà el responsable d'organitzar i supervisar les activitats a la cuina per tal d'aconseguir la idoneïtat del servei. També es responsabilitzarà de garantir la qualitat de les matèries primeres utilitzades i la seva correcta manipulació i cocció. Juntament amb la responsable de Dietètica, elaboraran la planificació de menús tenint present l'acceptació dels comensals, les seves demandes i les tendències.

Així mateix, per causa degudament justificada, el CHV podrà sol·licitar la seva substitució i l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la sol·licitud sense repercutir cap cost al CHV.

Per tal de garantir l'estabilitat del servei, l'empresa adjudicatària no podrà substituir aquest Cap de cuina sense haver-ho consensuat prèviament i per escrit amb la Direcció del CHV. L'incompliment d'aquesta clàusula comportarà automàticament una penalització del 2% de l'import del contracte anual que es deduirà de la factura corresponent al mes en què es produís aquesta circumstància.

En període de vacances, baixa per I.T., etc. l'empresa adjudicatària haurà de substituir aquesta figura per tal de garantir l'estabilitat del servei.

L'empresa adjudicatària nomenarà un Cuiner amb formació suficient, experiència mínima de 5 anys en centres sanitaris i amb permanència i dedicació diària i exclusiva al HSJM.

Serà el responsable d'organitzar i supervisar les activitats a la cuina per tal d'aconseguir la idoneïtat del servei. També es responsabilitzarà de garantir la qualitat de les matèries primeres utilitzades i la seva correcta manipulació i cocció. Juntament amb la responsable de Dietètica, elaboraran la planificació de menús tenint present l'acceptació dels comensals, les seves demandes i les tendències.

Així mateix, per causa degudament justificada, el CHV podrà sol·licitar la seva substitució i l'empresa adjudicatària haurà d'atendre la sol·licitud sense repercutir cap cost al CHV.

Per tal de garantir l'estabilitat del servei, l'empresa adjudicatària no podrà substituir aquest Cap de cuina sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció del CHV. L'incompliment d'aquesta clàusula comportarà automàticament una penalització del 2% de l'import del contracte anual que es deduirà de la factura corresponent al mes en què es produís aquesta circumstància.

En període de vacances, baixa per I.T., etc. l'empresa adjudicatària haurà de substituir aquesta figura per tal de garantir l'estabilitat del servei.

6.1.6. Graduats i tècnics en dietètica i altres tècnics qualificats

L'empresa adjudicatària aportarà personal amb formació tècnica i dietètica adequada i suficient, per tal de garantir els controls dels serveis objecte d'aquest contracte, segons les necessitats de cada centre i d'acord amb la legislació vigent en cada moment.

L'empresa adjudicatària disposarà, als centres del CHV, d'una persona amb la formació tècnica i dietètica durant les hores de funcionament del servei. Aquesta persona garantirà els controls dels processos d'emplatat dels serveis d'esmorzar, dinar i sopar, per tal d'assegurar:

- El compliment del Protocol Dietètic
- El recompte de les sol·licituds de dietes
- L'elaboració de les fitxes per emplatat
- La complementació de les fitxes dietètiques per l'emplatat
- La realització diària del resum de dietes i extres d'alimentació per a cada una de les Unitats i altres serveis
- Vetllar per garantir que els aliments arribin en perfectes condicions en quant a tipus de dietes, quantitat, qualitat, higiene, temperatura i puntualitat

L'empresa adjudicatària col·laborarà amb el CHV, mitjançant els Graduats en Dietètica, en la informació a l'usuari sobre la dieta pautada.

L'empresa adjudicatària disposarà d'un Responsable d'higiene/qualitat alimentària, que dedicarà un mínim d'1 jornada completa setmanal amb presència física als centres, que vetllarà per garantir l'acompliment dels protocols d'higiene, qualitat i control de punts crítics de les cuines i les cafeteries.

Les empreses licitadores hauran de presentar en la seva oferta, les funcions de cadascuna de les figures detallades anteriorment, i els currículums vitae de les persones d'aquests perfils que assignaran al servei.

6.1.7. Personal dels centres HSJM i AURA

Tot l'equip del servei de cuina dels centres HSJM i AURA vetllaran per tal d'estar integrats en el dia a dia del centre. L'empresa adjudicatària s'haurà d'adaptar els canvis que el Model d'Atenció Integral centrada en la Persona que s'està implantant requereixi.

6.1.8. Uniformitat i identificació

L'empresa adjudicatària uniformarà, al seu càrrec, tot el personal que presti servei en les instal·lacions i equipaments del CHV destinats al Servei d'Alimentació i Restauració.

L'aspecte general dels treballadors i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereixen els centres. El CHV haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada.

Aniran vestits amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible. Estarà expressament prohibit utilitzar roba que no sigui la homologada, o la utilització de roba de carrer.

L'uniforme serà d'ús exclusiu dins dels centres. Aquelles persones que hagin de desplaçar-se fora del recinte, serà obligatori que es canviïn de roba o bé que es protegeixin l'uniforme.

Es proporcionarà roba d'abric per a tot el personal (armilles o jaquetes) per a l'hivern, i pels espais refrigerats.

El personal administratiu o no propi de cuina anirà regularment amb bata, i es posarà gorra quan circuli per les zones de cuina o magatzems.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina s'hauran de protegir degudament amb bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors.

El CHV sota cap concepte es farà càrrec de la neteja de la uniformitat del personal del servei de cuina dels centres del CHV.

6.1.9. Prevenció de riscos laborals i plans d'autoprotecció

L'empresa adjudicatària haurà d'elaborar el seu Pla de Riscos Laborals, pel personal que treballi en els serveis objecte d'aquest contracte. Aquest PRL estarà elaborat amb coordinació dels serveis de prevenció de cada centre.

Respecte als diferents plans d'autoprotecció dels centres, l'empresa adjudicatària s'haurà d'implicar i participar, per garantir la pròpia seguretat i la dels altres persones que puguin romandre en el centre, com per preservar d'integritat dels béns i patrimoni dels centres.

En el cas de que als centres se'ls imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com conseqüència de l'incompliment de mides preventives per part del personal de l'empresa adjudicatària, el CHV repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi d'abonar a l'empresa adjudicatària.

Les incidències derivades de les inspeccions que l'Administració efectui a cuines i cafeteries, caldrà que la Direcció del CHV, en tingui coneixement en tot moment. Per a tal fi caldrà que l'empresa adjudicatària remeti l'acta d'inspecció i un pla d'acció prioritzat en el temps per corregir les incidències. El no acompliment d'aquest pla podrà ser sancionat pel CHV.

Les sancions derivades de l'Agència de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya o organisme públic que legalment el substitueixi, atribuïbles a una mala gestió per part dels responsables de l'empresa adjudicatària, el CHV les repercutirà a l'empresa adjudicatària.

6.2. EQUIPAMENT, MAQUINÀRIA I UTILLATGE

6.2.1. Sistema de gestió de cuina

La gestió dels Serveis d'Alimentació i Restauració i específicament els serveis d'alimentació dels pacients/residents/usuaris s'haurà de gestionar mitjançant un sistema informàtic, que aportï totes les prestacions requerides per la gestió de les seves, així com pel control de tota la informació relacionada amb aquest servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'aportar un sistema informàtic que doni resposta a aquests requeriments i que garanteixi la integració i comunicació amb els diferents sistemes informàtics del CHV.

Les dades del CHV que l'empresa adjudicatària necessiti per la gestió, sempre seran propietat del CHV, mai de l'empresa adjudicatària.

6.2.2. Equipaments de cuines

El CHV posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, mobiliari, instal·lacions i equipaments de les cuines de cada centre, d'acord amb l'inventari d'equipaments de l'Annex 1.10, sense que l'empresa adquireixi cap dret a excepció dels derivats de la seva utilització durant el període de vigència del contracte, per la qual cosa, a la finalització del contracte per qualsevol causa, l'empresa adjudicatària haurà d'abandonar els locals i retornar el que hagi rebut en cessió d'us. En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària recollint la situació inicial de cada centre. L'empresa adjudicatària podrà realitzar reformes en els locals i instal·lacions, i modificar l'equipament, prèvia autorització per escrit del CHV, restant a benefici del CHV, sense dret a cap indemnització en el

moment de la finalització del contracte, excepte si es pacten condicions específiques per a aquestes inversions.

L'empresa adjudicatària haurà de mantenir i deixar en perfecte estat d'ús els equipaments al finalitzar el contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció del CHV i les Direccions de cada centre totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilatge, així com les noves adquisicions o ampliacions.

6.2.3. Equipaments de cafeteries

Els equipaments actuals de les cafeteries són propietat del CHV.

L'empresa adjudicatària podrà proposar les inversions que considerin necessàries per tal que les instal·lacions de les cafeteries estiguin en les millors condicions d'ús. Aquestes inversions hauran de ser autoritzades per la Direcció del CHV i hauran de ser amortitzades durant la vigència del contracte. A la finalització del contracte tot l'equipament serà propietat del CHV sense cap compensació econòmica a l'empresa adjudicatària.

6.2.4. Proposta Actuacions d'adequació d'instal·lacions i equipaments

L'empresa adjudicatària haurà de fer una anàlisi de les actuacions d'adequació i millora de les instal·lacions i equipaments que consideri necessàries per tal de donar el servei amb la màxima garantia de qualitat.

Les empreses licitadores hauran de fer una proposta de renovació bàsica, consistent en pintar i redecorar, de la cafeteria i menjador de personal de l'HUV sense que això comporti cap cost pel CHV. Tanmateix, si l'empresa adjudicatària ho considera, podrà proposar una renovació més profunda que necessitarà l'aprovació del CHV.

6.2.5. Reposició de vaixel·la, coberteria, cristalleria i utilatge

L'empresa adjudicatària assumirà la reposició de la vaixel·la i utilatge de les cuines i menjadors de personal. Els models i la qualitat hauran de ser aprovats per la Direcció del CHV.

L'empresa adjudicatària cuidarà de la seva conservació i es comprometrà i responsabilitzarà dels plans que estableixi el CHV per tal de racionalitzar l'ús.

En cas que l'empresa adjudicatària demori la compra d'aquests elements de forma injustificada més de set dies, el CHV es reserva el dret de realitzar la compra directament, deduint el 100% del seu cost de la factura mensual corresponent.

6.2.6. Materials específics de cafeteries

La reposició dels materials, vaixel·les i estris específics de cafeteries seran a càrrec de l'empresa adjudicatària i haurà de mantenir-los en bon estat d'ús i neteja, així com la correcta presentació.

En cas que l'empresa adjudicatària demori la compra d'aquests elements de forma injustificada més de set dies, el CHV es reserven el dret de realitzar la compra directament, deduint el 100% del seu cost de la factura mensual corresponent.

6.2.7. Inversions actuals

Durant el vigent contracte, l'actual empresa adjudicatària del servei, ha dut a terme unes inversions, consensuades amb la Direcció del CHV, consistents i detallades en l'Annex 1.11.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir el cost romanent d'aquestes inversions. A l'Annex 1.11 es detalla el quadre d'amortitzacions. L'import a data 1/12/2026 és de 49.798,01 €.

6.2.8. Proposta millora infraestructures

El CHV planteja unes millores en les infraestructures que es detallen en Annex 1.12

És voluntat del CHV que aquestes millores siguin contemplades per les empreses licitadores en les seves ofertes i que, un cop sigui adjudicat el servei, la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV juntament amb l'empresa adjudicatària estableixin el calendari i les prioritats de les mateixes. L'empresa adjudicatària haurà de valorar les millores i determinar fins quin valor econòmic es poden assumir dins el contracte sense repercussió econòmica per CHV.

4. APORTACIONS DEL CHV

4.1. CESSIÓ ESPAIS I EQUIPAMENTS

El CHV facilitarà l'ús a l'empresa adjudicatària dels espais i equipaments de cada centre, vinculats amb el servei objecte del contracte, així com la utilització dels locals necessaris per a la prestació del servei al qual fa referència aquest plec, en les condicions que s'estableixen en els següents apartats. En l'Annex 1.10, es detallen els inventaris dels equipaments que el CHV cedirà a l'empresa adjudicatària.

En cap cas, l'empresa adjudicatària adquirirà dret o propietat sobre els espais i equipaments cedits, excepte si s'acorda expressament i es documenta formalment amb el CHV.

4.2. SUBMINISTRAMENTS

El CHV facilitarà a l'empresa adjudicatària el subministrament corresponent d'aigua, gas i electricitat, tant per les cuines dels centres com per les cafeteries. Donat que el CHV manté una elevada sensibilització per l'ús eficient de les energies i la sostenibilitat del sistema, és necessari tenir sota control els consums energètics de les diferents unitats.

No obstant, des del CHV s'establiran uns procediments de control dels consums per tal de garantir el correcte ús de l'energia i de l'aigua, sempre amb criteris d'estalvi i eficiència energètica que ha de complir l'empresa adjudicatària.

Qualsevol equipament que l'empresa adjudicatària decideixi incorporar als centres o cafeteries, haurà de tenir l'autorització prèvia i per escrit de les institucions contractants.

5. MANTENIMENT, NETEJA, RESIDUS I CONTROLS

5.1. MANTENIMENT

L'empresa adjudicatària té la responsabilitat de mantenir en bon estat d'ús i neteja tant els locals com les instal·lacions i equipaments propis i cedits del servei. Es fa un èmfasi especial en els carros retermalitzadors/regeneradors, aparells especialment delicats com a conseqüència del sofisticat equipament electrònic que incorporen aquests tipus de maquinària.

L'empresa adjudicatària assumirà al seu càrrec 35.000€+IVA anuals de les despeses derivades del manteniment dels equipaments, aparells i instal·lacions específiques de les cafeteries i cuines del CHV. I serà el CHV qui es farà càrrec de les despeses derivades del manteniment quan superi la quantitat mencionada anteriorment.

El manteniment dels equipaments específics que porti l'empresa adjudicatària per la prestació o gestió administrativa dels serveis objecte d'aquest contracte, que no siguin requerits i que al final del contracte no siguin cedits al CHV, haurà de ser assumit per l'empresa adjudicatària.

Per aquest motiu, l'empresa adjudicatària mantindrà permanentment una política de formació i responsabilització del personal adscrit als diferents serveis, per tal de garantir el bon ús i neteja dels equipaments i instal·lacions dels centres.

El CHV es reserva el dret de descomptar de la factura mensual les reparacions d'equipaments/aparells, instal·lacions que hagin estat malmeses per negligència o mal ús per part de l'empresa adjudicatària.

L'empresa adjudicatària participarà amb els serveis de manteniment del CHV per tal d'establir un **Pla de Manteniment preventiu, correctiu i normatiu** de l'equipament i instal·lacions de cada centre.

5.2. NETEJA I DESINFECCIÓ

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la neteja diària dels locals, equipaments i utilitatge de la cuina i cafeteries, menjadors i assumirà tots els costos que se'n derivin (productes de neteja, estris de neteja, personal, etc..)

L'empresa adjudicatària haurà de desenvolupar el **Pla de Neteja i Higiene**, amb especificacions de les freqüències, productes a emprar, fitxes tècniques dels productes, tècniques, etc...

L'empresa adjudicatària abrillantarà, al seu càrrec, els terres de les cafeteries i menjadors un mínim de cada 6 mesos.

La neteja dels vidres de cafeteries i cuines caldrà fer-los interiorment i exterior amb una freqüència no superior als dos mesos.

5.3. NETEJA DE CONDUCCIONS DE FUMS, FILTRES I CAMPANES EXTRACTORES

L'empresa adjudicatària establirà un programa de neteja i manteniment dels filtres de les campanes extractores, es farà càrrec de la neteja i manteniment de les conduccions de fums, com a mínim un cop a l'any, i es responsabilitzarà de la realització de les mateixes amb personal propi o amb la col·laboració de empreses externes.

L'empresa adjudicatària assumirà els costos de la neteja periòdica dels filtres de les campanes. La neteja dels conductes i caixes d'extracció anirà a càrrec del empresa adjudicatària (inclòs en despeses de manteniment)

5.4. CONTROL HIGIÈNIC-SANITARI

L'empresa adjudicatària haurà de complir tots els requisits exigits en aquesta matèria per la normativa legal vigent. Així mateix haurà de passar totes les inspeccions reglamentàries establertes pels organismes competents.

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment (mínim 12 anuals) anàlisis bacteriològics d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. Aquests controls els efectuarà un laboratori extern acreditat. L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció del Centre tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

El CHV, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserven la possibilitat d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri del propi CHV. Les mostres per ser analitzades, es recolliran, com a mínim dels elements següents:

- Menús de risc
- Superfícies de treball, horitzontals i verticals
- Maquinària i equipaments
- Estris

El cost d'aquests controls serà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Dels resultats d'aquests controls, així com de les inspeccions preceptives que efectui l'Agència de Salut Pública de Catalunya, l'empresa adjudicatària elaborarà plans de millora que presentarà a la Direcció del CHV, on es relacioni la incidència detectada, l'actuació per reconduir-la, el responsable operatiu d'executar-la i la data/termini per resoldre-la.

L'empresa adjudicatària guardarà mostres de tots els aliments servits cada dia i les conservarà el temps necessari per garantir la traçabilitat dels productes elaborats.

5.5. ALTRES DESPESES DERIVADES DEL SERVEI DE CUINA

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir també qualsevol altre tipus de despesa que origini el servei de cuina i cafeteries, que estigui relacionat amb l'execució d'aquest contracte, incloent-hi els tributs, taxes, llicències, permisos, etc...

5.6. DESINSECTACIÓ I DESRATITZACIÓ

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la desinsectació i la desratització de les instal·lacions de la cuina central, les cafeteries i la resta d'instal·lacions de cada centre, necessàries per desenvolupar l'activitat demanada. A tal efecte, el CHV té establert un contracte de manteniment de plagues amb una empresa externa. L'empresa adjudicatària haurà de contractar el servei a la mateixa empresa que el CHV té com a proveïdor.

L'empresa adjudicatària haurà de col·laborar amb tots els controls i procediments que ho requereixi i que li sol·liciti el CHV, per tal de garantir la màxima eficiència d'aquests tractaments en els espais que utilitzi per la prestació dels serveis objecte d'aquest contracte.

5.7. GESTIÓ DELS RESIDUS

L'empresa adjudicatària haurà de garantir la correcta segregació dels residus en qualsevol zona subjecte al contracte i la correcta eliminació dels residus generats, dipositant-los en els contenidor corresponents i seguint el pla de gestió de residus del CHV.

La gestió de residus anirà a càrrec del CHV, i l'empresa adjudicatària es farà càrrec dels olis utilitzats a les instal·lacions de les cuines.

La resta de residus, a excepció dels olis i greixos, serà per compte del CHV

L'empresa adjudicatària assumirà un cost per la gestió de residus per valor de 5.000€ + IVA anuals.

5.8. DECANTADOR DE GREIXOS

L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la gestió i de les despeses que ocasioni el buidat del decantador de greixos, d'acord amb els requeriments que li faci el CHV, per tal de garantir el seu manteniment en les millors condicions de netedat. (Màxim 1.000€ + IVA anuals)

6. INSPECCIÓ I CONTROL

El CHV designarà el responsable del contracte, que assumirà, a més de les funcions que legalment li corresponent, la responsabilitat de control i de coordinació amb l'empresa adjudicatària, amb les que tractarà directament els afers relacionats amb el desenvolupament normal de les feines dels serveis.

Entre altres tasques realitzarà les següents:

- Aprovarà el programa de menús i les seves derivacions dietètiques.
- Rebrà els resultats de les anàlisis bacteriològiques i altres controls.

Realitzarà inspeccions periòdiques per comprovar la qualitat i quantitat de les matèries primeres i productes elaborats (gramatges, gust, temperatura, conformitat amb les fitxes tècniques, correcta realització dels règims, etc.).

- Controlarà el compliment de les normatives higiènic-sanitàries de manipulació d'aliments (higiene dels locals, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc... del personal i de la matèria primera) i d'altres establertes legalment.
- El compliment en general del contracte de la prestació del servei per a cada centre.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o d'aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes pel consum. L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants dels centres, o a la Direcció del CHV, de qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada en tot moment a permetre el seu accés a les instal·lacions dels serveis, no podent impedir-ho sota cap concepte.

El CHV podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories dels serveis de restauració objecte d'aquest contracte, i l'empresa adjudicatària estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca a més d'assumir-ne el cost.

Paral·lelament, el departament de Manteniment del centre assumirà la supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària i del utillatge. Així mateix, estarà sotmesa a la supervisió del Comitè de Seguretat i Salut del centre pel que fa al compliment de la normativa de prevenció de riscos laborals.

Per tal de fer seguiment de l'evolució del servei prestat, l'empresa adjudicatària presentarà mensualment Quadern de Comandament indicant indicadors en matèria de: Quantitat (pensions, dinars,...), qualitat (incidències, inspeccions internes externes), cost (extres), satisfacció clients (enquestes satisfacció, queixes,...), malbaratament alimentari, residus i petjada CO2

7. ENQUESTES DE SATISFACCIÓ

L'empresa adjudicatària haurà de garantir que el nivell de satisfacció dels usuaris del servei sigui òptim. Per aquest motiu caldrà que 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, que porten a terme entre els usuaris dels serveis, els valors assolits en els diferents centres sigui com a mínim el nivell mitjà de Catalunya. En cas contrari, caldrà que l'empresa adjudicatària introdueixi millores al seu càrrec per tal de millorar els resultats en el mínim temps possible. Aquestes millores són independents i compables amb els malus definits al QC.

Qualsevol instrument d'anàlisi de satisfacció que l'administració pública introdueixi en els centres, serà d'obligat compliment portar-ho a terme, així com analitzar-ne els seus resultats.

Addicionalment l'empresa adjudicatària aportarà eines per tal de valorar, almenys anualment, el nivell de satisfacció del servei que presta (usuaris, personal, acompanyants). Dels resultats se'n derivarà un Pla de millora prioritzat i planificat que caldrà dur a terme.

8. FACTURACIÓ MENSUAL

8.1. FACTURACIÓ DELS SERVEIS REALITZATS

La facturació mensual es farà en funció dels serveis efectivament realitzats per a cada centre i unitat de servei i concepte, per mesos vençuts.

Les factures es confeccionaran amb data de l'últim dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat.

Les factures es presentaran abans del dia 5 del mes següent.

Els pagaments es duran a terme mensualment mitjançant transferència bancària en els terminis legalment establerts.

Les factures mensuals s'hauran de detallar els serveis de forma desagrupada per serveis, centres de cost, etc... d'acord amb les directrius del CHV. Al mateix temps es facilitarà, documental i digitalment la informació referent als consums de serveis, per les unitats de cost que el CHV.

8.2. CÀNON DE CAFETERIES

El cànon s'instrumentalitzarà mitjançant un part fixa i una part variable en funció de les vendes.

El cànon fix respon a la cessió de l'espai, al consum de llum i aigua i la gestió extra centre dels residus.

Seguint aquests criteris, es proposa:

- Cànon fix de 1.154,0 euros sense IVA mensuals, corresponents a la cessió d'ús de 577m² x 2,0 €/m².
- Cànon variable. El CHV proposarà uns trams de vendes i les empreses licitadores plantejaran les seves propostes de percentatge.

Si per motius de força major el CHV ha d'aturar el servei d'algun espai, es deduirà l'import del cànon fix de la part corresponent de la cessió d'ús.

El CHV emetrà mensualment una factura corresponent al cànon de les cafeteries. L'empresa adjudicatària s'obliga a presentar anualment una memòria de les activitats de cafeteria.

8.3. DESPESA DELS SUBMINISTRAMENTS

El cost dels subministraments dels serveis que utilitzi l'empresa adjudicatària està inclòs en els cànon que l'empresa adjudicatària porti.

9. REQUISITS D'INFORMACIÓ

Acompanyant la factura mensual, l'empresa adjudicatària haurà de presentar:

- Informació en suport informàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost i unitats, de les dietes i extres demanades a través del programa informàtic, per telèfon i altre mitjà autoritzat.
- Informació de les hores de suplències aportades degudament justificades. Informació sobre absentisme per tipus, nivell de cobertures, etc. Aquesta informació haurà de ser clara i detallada.
- Informació de caràcter laboral:



- Certificat conforme l'empresa es troba al corrent de pagament amb la Seguretat Social.
- Certificat de pagament mensual a la Seguretat Social (TC1).
- Relativa als treballadors:

A. Còpia de l'imprès TC2 de cotització a la Seguretat Social.

B. Relació actualitzada dels treballadors dels serveis de cuina i cafeteries de cada centre.

L'empresa adjudicatària facilitarà al CHV, tota la informació necessària per fer el seguiment del compte d'explotació del Servei Integral d'Alimentació i Restauració.

L'empresa adjudicatària està obligada a informar per escrit i de forma immediata al CHV, de qualsevol incidència important del servei.

10. DOCUMENTACIÓ A APORTAR PER LES EMPRESES LICITADORES

L'empresa adjudicatària ha d'aportar la documentació tècnica incloent una descripció detallada de tot el servei que s'oferta seguint les especificacions que anteriorment s'han expressat, que serà objecte de valoració.

Els documents es presentaran per l'ordre que s'indica a continuació, essent desestimades les ofertes que no el segueixin. La documentació presentada haurà d'anar degudament indexada i numerada i haurà de complir el requisit establert en el QC relatiu a la extensió màxima de 50 pàgines, arial 11. A part, s'haurà d'adjuntar en un annex independent les fitxes tècniques dels plats proposats per l'empresa licitadora amb imatges dels plats per valorar la seva presentació, els registres APPCC de l'apartat 2. Pla de qualitat i tot allò que sigui necessari justificar.

Dinamització de les cafeteries com ara (plànols, imatges i documentació tècnica).

MEMÒRIA TÈCNICA

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)

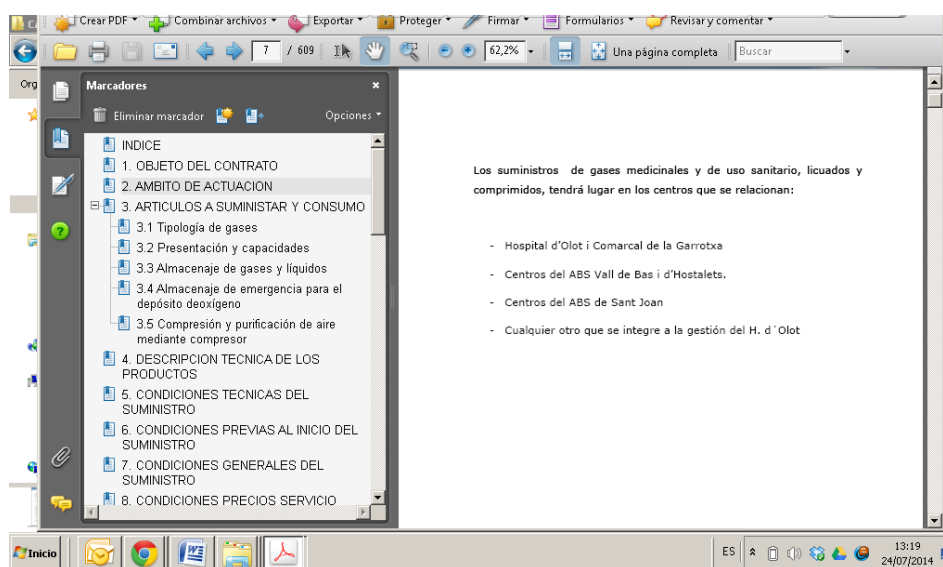
- 4.1 Propostes de millora del servei d'alimentació dels pacients/usuaris/residents/professionals amb l'objectiu d'incrementar la seva satisfacció/percepció del mateix i incrementar valoració enquesta PLAENSA (5 punts)
- 4.2 Propostes de millora per la sostenibilitat del servei d'alimentació/cafeteries (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

Com s'ha de presentar la memòria:

L'empresa licitadora ha d'aportar la documentació tècnica incloent una descripció detallada de tots els serveis que es proposen per la prestació del servei seguint les especificacions que anteriorment s'han expressat, que serà objecte de valoració.

Es desestimaran totes aquelles propostes que no segueixin l'índex detallat en aquest plec i en aquest punt, o que no siguin entregades en un sol arxiu en format PDF indexat amb marcadors.

Exemple marcadors:



11. ANNEXES

Annex 1.1: Manual de Dietes

Annex 1.2: Percentatge de tipus de dietes pautades

Annex 1.3 : Mini carta pacients TCA

Annex 1.4: Model tipus Quadern comandament gestió

Annex 1.5: Productes extres

Annex 1.6 Facturació cafeteries any 2025

Annex 1.7: Productes de cafeteria

Annex 1.8: Personal a subrogar

Annex 1.9 Certificats obligacions tributàries (IRPF) i Seguretat Social proveïdor actual

Annex 1.10: Inventari equipament cuina i cafeteries

Annex 1.11: Inversions executades adjudicatària actual pendent amortització

Annex 1.12: Proposta millores Infraestructures

LOT 2

EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE VENDING ALS HOSPITALS I ALS CENTRES DEL CHV

1. CONDICIONS GENERALS

El present plec de prescripcions tècniques té per objecte definir l'abast, condicions de servei, metodologia i recursos que hauran de regir l'explotació relativa al servei de Vending: màquines expendedores de menjar i begudes instal·lades en les dependències del CHV.

L'empresa adjudicatària serà responsable davant dels tribunals de Justícia dels accidents que puguin sobrevenir als seus treballadors en el compliment de les seves responsabilitat assumides en virtut d'aquest servei.

El servei s'ha de prestar amb el màxim nivell de qualitat, garantint totes les mesures de salubritat, higiene i salut pública exigibles a un servei d'aquestes característiques.

L'empresa adjudicatària realitzarà la gestió integral del servei objecte del contracte, que inclou:

- Subministrament, instal·lació, explotació, reposició i manteniment de les màquines expendedores.
- Reaprovisionament de productes de les màquines expendedores.
- Gestió de la qualitat del servei, de manera que els productes arribin en òptimes condicions organolèptiques i de temperatura.
- Manteniment preventiu, correctiu i normatiu de les màquines expendedores i elements auxiliars.
- Substitució dels elements deteriorats o extraviats per nous d'igual o millor qualitat que els substituïts.
- Gestió dels residus generats a la zona de Vending, inclou papereres i contenidors de recollida selectiva i integrats en la solució global

El CHV deixa palès que els professionals dels diferents centres poden tenir als offices cafeteres domèstiques per a ús personal, sense que això esdevingui cap impediment i/o limitació de servei per part de l'empresa adjudicatària.

2. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

2.1. UBICACIONS I TIPUS DE MÀQUINES

El CHV defineix, per les necessitats detectades de professionals i usuaris, les ubicacions dels punts de vending i quins productes s'han de subministrar en cada espai.

A l'Annex 2.1 es detallen aquestes ubicacions i la tipologia de productes a oferir.

Aquestes ubicacions no podran ser modificades en cap situació, ni temporalment, sense l'autorització del CHV.

2.2. PRODUCTES

Les màquines del servei de vending del CHV hauran d'oferir, com a mínim:

1. Productes que respectin intoleràncies alimentàries (p.e. gluten) o diferents tipus d'al·lèrgens.
2. Productes ecològics, km 0 i de comerç just.
3. Productes saludables: fruita de temporada, barretes cereals, galetes fibra o avena, torradetes d'arròs, fruits secs crus, iogurt amb probiòtics, etc...
4. Begudes fredes:
 - Aigua embotellada en presentació de 1,5 litres i 0,5 litres.
 - Refrescs de cola, llimona, taronja, beguda isotònica i d'altres de gran acceptació. Obligatòriament alguna de les begudes haurà de ser sense sucre (tipus zero o similar).
 - Sucs de fruites: préssec, pinya, taronja...
 - Batuts de cacau, fresa, vainilla,...
 - Suc de taronja natural espresmut en el moment
5. Begudes calentes: Cafè amb o sense cafeïna, xocolata, llet, infusions, aigua calenta i totes les combinacions de les begudes enunciades. Cafè 100%, llet, xocolata-cacau, infusions i tè. Els gots i les paletines utilitzats hauran de ser 100% compostable. Tanmateix, les màquines hauran de disposar d'un sensor per identificar si l'usuari utilitza un got propi, en aquest cas la màquina no dispensarà el got però sí la paletina. Totes les màquines de begudes calentes seran de cafè en gra o de càpsules. Oferiran almenys un tipus de cafè, cacau i llet, i les seves combinacions, així com almenys una opció de te i de capuccino.
6. Brioxeria: triangle de pasta de full, quadrats trufa, magdalenes, palmeres, etc...
7. Snacks: fruits secs al forn, patates fregides, bastonets (integrals o pa normal, amb fruits secs..), xiclets, caramels, barretes de xocolata, etc...
8. Sandvitxos i entrepans
 - Sandvitxos (pernil i formatge, tonyina amb tomàquet, cranc, bacon, ...)
 - Entrepans

2.3. QUALITAT DELS PRODUCTES

L'empresa adjudicatària haurà d'informar al CHV de les marques i la composició alimentària de cadascun dels aliments i begudes de les màquines de distribució automàtica, els proveïdors que els comercialitzen i la certificació de producció biològica o ecològica, en el seu cas.

L'empresa adjudicatària haurà de procurar que els productes oferts siguin de consum saludable, de proximitat i ecològics a més de fomentar-ne el consum ubicant-los en un lloc visible i destacat dins de les màquines.

2.4. REQUISITS DE LES MÀQUINES

Les màquines que l'empresa adjudicatària instal·li al CHV hauran de tenir les següents característiques:

- Totes les màquines hauran d'incorporar, en un lloc visible, informació del servei/màquines:
 - Homologació administrativa de les màquines.
 - Descripció de les condicions de funcionament i dels productes o serveis inclosos en el preu.
 - Identificació del responsable i el seu telèfon per avaries i reclamacions. Aquest numero no podrà ser números de tarificació addicional (902, etc..) que suposin un cost afegit per la persona usuària.
 - Indicació dels productes que son ambiental i/o socialment responsables (sostenibles, de Comerç Just, d'agricultura ecològica, de producció integrada, etc..).
 - Identificar la classificació energètica de la màquina.
 - Ubicació de les altres màquines on s'ofereixen productes alternatius i/o productes no disponibles en aquell moment.
- Les màquines estaran dotades d'un sistema electrònic que faciliti el seu correcte funcionament i qualitat del servei.
- Les màquines hauran de garantir els sistemes de pagament detallats en l'apartat 2.5
- Les màquines hauran d'incorporar un sistema de devolució dels diners pels supòsits de no producte o funcionament deficient.
- Les màquines hauran de garantir un baix consum energètic, amb la classificació energètica màxima possible pel tipus de màquina.
- Les màquines hauran d'utilitzar gasos refrigerants que compleixin amb la normativa vigent i caldrà adaptar-les i/o substituir-les en cas que la legislació canviï.
- Les màquines de begudes calentes hauran de disposar d'un sensor per identificar si l'usuari utilitza un got propi, en aquest cas la màquina no dispensarà el got però si la paletina.
- Les màquines de begudes calentes dispensaran, per defecte, begudes sense sucre. No obstant, l'usuari podrà augmentar el nivell de sucre.
- Les màquines hauran d'estar panelades o estar disposades en un bloc compacte. El disseny haurà d'estar validat per la Direcció de CHV, haurà d'incorporar el logo corporatiu i les papereres de recollida selectiva hauran d'estar integrades.

2.5. SISTEMA DE PAGAMENT

Totes les màquines hauran d'incorporar un sistema de pagament tipus Nayax BI o similar integrat en un únic, que permeti pagar amb els següents sistemes:

- Targeta del sistema de vending
- Targeta identificació del CHV amb tecnologia MIFARE
- Targeta de dèbit / crèdit (tipus VISA, Mastercard)

- Pagament per mòbil (App)
- Efectiu (monedes i bitllets)

2.6. PREUS

Les empreses licitadores hauran de presentar una tarifa de productes amb els preus de venda al públic i una tarifa de productes amb els preus reduïts per als treballadors del CHV.

En alguns centres, les característiques específiques de l'espai disponible determinen que s'hagi de disposar de màquines que donin servei al públic general i als treballadors. Per aquest motiu, les empreses licitadores hauran d'establir un sistema que permeti l'aplicació de les dues tarifes a la mateixa màquina de venda.

En el cas de les màquines de begudes calentes, l'empresa adjudicatària aplicarà un doble sistema de preus (sense got/ amb got). Caldrà informar a l'usuari/treballador que té l'opció sense got i que aquest té un estalvi de 5 cèntims d'euro.

S'estableix un llistat amb els productes, agrupats per famílies

Articles	
Begudes Calentes	
Refresc Ilauna	
Refresc Ilauna sense sucre	
Sucs brick 200cc	
Aigua 1/2 lt	
Aigua 1,5 lt	
Snack Tipus "A"	
Snack Tipus "B"	
Snack Tipus "C"	

Sandwitch doble	
Menjar saludable (fruita)	

Tipus "A", son snacks senzills com blat de moro, mix de de fruits secs, magdalena embossada, etc.

Tipus "B" snacks com bossa de xips, galetes Oreo, Barretes Muesli, bossa de cacauets, etc.

Tipus "C" trobarem, xiclets trident, barreta Twix

Les empreses licitadores presentaran, en les seves ofertes, la seva proposta per aquests preus.

2.7. REPOSICIÓ DE LES MÀQUINES

La reposició de les màquines serà diària, els 365 dies de l'any i durant les primeres hores del matí (07:00 a 10:00). L'empresa adjudicatària haurà de garantir un sistema d'informació i consulta per tal que el CHV pugui veure, entre d'altres, la reposició de cadascun dels productes i màquines

2.8. PROCEDIMENT D'INCIDÈNCIES

A la seva oferta, les empreses licitadores indicaran el sistema de comunicació a utilitzar al CHV amb l'objectiu de minimitzar el temps de resposta en cas d'incidència. Hauran de facilitar les dades i horaris de comunicació i seguiment de les incidències.

En el cas de produir-se una incidència amb una màquina, l'empresa adjudicatària enviarà un tècnic que farà una valoració de l'estat de la màquina. Quan la resolució de la incidència no pugui ser in situ, presentarà al Director de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV un informe indicant el termini previst de reparació i posada en funcionament. L'empresa adjudicatària garantirà la substitució de la màquina quan aquest termini sigui superior a 72 hores.

L'empresa adjudicatària ha de disposar d'un servei d'assistència tècnica amb els següents requeriments:

- Call center o telèfon de contacte 24hrs/365 dies. Aquest telèfon estarà visible a totes les màquines de distribució automàtica. (número gratuït i Whatsapp)
- Registre de trucades.
- Les incidències tècniques urgents, de dilluns a divendres hàbils, s'atendran en un termini no superior a 2 hores i les reparacions en un termini inferior a 12 hores des de l'hora d'avis
- Les incidències tècniques urgents en caps de setmana i festius, s'atendran en un termini no superior a 4 hores i les reparacions en un termini inferior a 12 hores des de l'hora d'avis.
- Sistema de devolució de diners a usuaris i treballadors del CHV.

2.9. SISTEMA DE GESTIÓ I SEGUIMENT (SGS)

Pel seguiment i control diari del servei contractat, l'empresa adjudicatària restarà obligada a implementar i utilitzar un sistema de gestió i supervisió (SGS) informatitzat a temps real i "online", de forma que el CHV pugui accedir al sistema de gestió de les màquines de distribució.

Els costos derivats de la implementació (instal·lació, llicències, formació, manteniment, etc..) d'aquest sistema seran per compte de l'empresa adjudicatària.

Al sistema se li demanarà poder accedir a:

- Ventes diàries per màquines
- Data i hora de les reposicions de producte
- Canal buit i hores que està buit
- Nombre de productes retirats caducats
- Registre de trucades al SAT
- Resultats i anàlisis de les enquestes de satisfacció
- Nombre de reclamacions, incidències i no conformitats
- Pla de manteniment i neteja
- Resultats controls higiènic – sanitaris
- Propostes de millores

3. NETEJA I MANTENIMENT

3.1. NETEJA

L'empresa adjudicatària ha de mantenir el nivell de neteja i d'higiene que és exigible en un centre sanitari, ajustant-se en tot moment a la normativa legal i a les indicacions que efectui la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV.

L'empresa adjudicatària s'encarregarà de la neteja de les màquines de distribució automàtica, així com l'espai que envolta les mateixes (per exemple: vessament de líquids, etc...).

Les empreses licitadores hauran de presentar el seu Pla de Neteja.

A banda de les freqüències previstes en el Pla de Neteja de l'empresa adjudicatària, des del CHV es fixa una neteja bimensual de l'interior de les màquines fent un especial èmfasis a aquelles que tenen vidre i son d'exposició.

L'empresa adjudicatària haurà de realitzar un mínim de 3 neteges i desinfeccions generals a l'any de les màquines expenedores, dels panelats i dels espais a on estiguin ubicades.

3.2. GESTIÓ DE RESIDUS

L'empresa adjudicatària serà la responsable de la gestió dels residus del servei de Vending que consistirà en:

- Incorporar mòduls de recollida selectiva en els panelats de les màquines. S'instal·larà contenidors de recollida selectiva (El tipus de contenidor/paperera del panelat s'haurà de validar i aprovar per la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV).

- Retirada diària dels residus als contenidors habilitats als diferents centres del CHV, seguint la legislació vigent i les normatives, que en aquesta matèria, té establertes el CHV.

3.3. MANTENIMENT

Serà a compte de l'adjudicatari el manteniment preventiu, normatiu i correctiu de les màquines de distribució automàtica i les instal·lacions inherents al servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar, a la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV, de les avaries importants produïdes als equips o instal·lacions del centre.

4. REQUISITS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA

Des del CHV es demana a l'empresa adjudicatària, els següents requisits:

- Subscriure una pòlissa d'assegurança de Responsabilitat Civil que garanteixi els danys materials i/o corporals que es puguin causar a terceres persones en el desenvolupament de la seva activitat comercial. El límit d'indemnització mínim per sinistre haurà de ser d'1.000.000,00 d'euros.
- El personal de l'empresa adjudicatària que realitzi la reposició de les màquines, així com la neteja de les mateixes, o el que subcontracti per fer-les, haurà de disposar de la formació en matèria de manipulació d'aliments.
- Tant en el moment de la contractació, com quan s'introdueixin noves tecnologies, es canviïn els equips de treball o es modifiquin els procediments establerts, l'empresa adjudicatària haurà de donar la formació en Seguretat Alimentària necessària al personal que realitzi la reposició d'aliments de les màquines.
- Garantirà la seguretat i la salut dels treballadors al seu servei en tots els aspectes relacionats amb la seva activitat. Adoptarà les mesures necessàries per tal que els equips i la indumentària de treball siguin adequats a la tasca que s'hagi de realitzar; haurà de proporcionar-los els equips de protecció individual adequats per a l'exercici de les seves funcions, i vetllarà perquè s'utilitzin de manera efectiva.

5. QUALITAT

5.1. COMISSIÓ DE SEGUIMENT

El servei contarà amb una Comissió de Seguiment conjunta entre la Direcció de Serveis/Cap d'Hoteleria del CHV i representants de l'empresa adjudicatària.

Els objectius de la Comissió de Seguiment:

- Vetllar per la qualitat del servei i el correcte compliment del contracte.

- Establir programa anual de reunions i d'inspeccions mensuals.
- Aprovar i validar la proposta de productes de les màquines expenedores.
- Analitzar:
 - L'oferta de productes vs. demanda i adaptar-la als gustos dels usuaris
 - Les incidències i establir mesures correctores
 - Possibilitats de millores i planificar la seva implementació
 - Les enquestes de satisfacció i establir un pla d'accions
- Controlar el compliment de la normativa higiènic-sanitària de manipulació d'aliments: higiene de les màquines i entorn, instal·lacions, mobiliari, equipament, estris, etc. del personal i dels productes.
- Elaboració de la memòria anual del servei.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment als representants de la Comissió de Seguiment qualsevol incidència que es produeixi en el desenvolupament de la seva activitat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada, en tot moment, a permetre l'accés als sistemes de gestió del servei vending.

El CHV podrà encarregar externament la realització de controls de qualitat i auditories del servei de vending. L'empresa adjudicatària estarà obligada a facilitar la realització d'aquesta tasca.

5.2. VALORACIÓ GLOBAL DE LA QUALITAT DEL SERVEI

Pel que fa a la valoració global de la qualitat del servei es tindran en compte:

1. Nombre de productes no reposats
2. Nombre de productes caducats
3. El número d'incidències i reclamacions

Cada un dels ítems es valorarà per separat mitjançant una escala de 4 al 1 (d'òptim a inacceptable).

La puntuació mensual serà la mitjana ponderada de totes les puntuacions individuals. La ponderació es consensuarà a l'inici del contracte. Aquesta puntuació ponderada incidirà en la relació contractual amb l'empresa adjudicatària i amb possibles penalitzacions econòmiques quan aquesta mitjana estigui per sobre de 2

5.2.1. Anàlisi de resultats

Els criteris d'avaluació i valoració seran els següents:

1. Nombre de productes no reposats

1) Nombre de productes no reposats

Punts	Valor	Definició
4	Inacceptable	El nº de productes no reposats és de més de 12 en un mes
3	Deficient	El nº de productes no reposats és de 6 a 11 en un mes
2	Acceptable	El nº de productes no reposats és de 1 a 5 en un mes
1	Òptima	El nº de productes no reposats és de 0 en un mes

2. Nombre de productes caducats.

2) Nombre de productes caducats

Punts	Valor	Definició
4	Inacceptable	El nº de productes caducats és de 3 en un mes
3	Deficient	El nº de productes caducats és de 2 en un mes
2	Acceptable	El nº de productes caducats és de 1 en un mes
1	Òptima	El nº de productes no caducats és de 0 en un mes

3. El número d'incidències i reclamacions

3) El número d'incidències i / o reclamacions

Punts	Valor	Definició
4	Inacceptable	Hi ha més de 12 incidències en un mes
3	Deficient	Hi ha 8 a 11 incidències en un mes
2	Acceptable	Hi ha 4 a 7 incidències en un mes
1	Òptima	Hi ha 0 a 3 incidències en un mes

6. DOCUMENTACIÓ A APORTAR PER LES EMPRESES LICITADORES

L'empresa adjudicatària ha d'aportar la documentació tècnica incloent una descripció detallada de tot el servei que s'oferta seguint les especificacions que anteriorment s'han expressat, que serà objecte de valoració.

Els documents es presentaran per l'ordre que s'indica a continuació, essent desestimades les ofertes que no el segueixin. La documentació presentada haurà d'anar degudament indexada i numerada i haurà de complir el requisit establert en el QC relatiu a la extensió màxima de 10 pàgines, arial 11.

MEMÒRIA TÈCNICA 49 PUNTS

- Pla funcional servei (14 punts)
- Proposta pilot punts vending particularitzats a imatge del CHV (25 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)
- Milliores d'oferta producte (5 punts)
- Milliores de servei (5 punts)

7. ACTIVITAT SERVEI VENDING

A l'Annex 2.2 es detalla l'activitat real del 2025 desglossada per centres.

8. CÀNON

El cànon s'instrumentalitzarà mitjançant un part fixa i una part variable en funció de les vendes.

El cànon fix respon a la cessió de l'espai utilitzat per les màquines, al consum de llum i aigua i la gestió extra centre dels residus.

Seguint aquests criteris, es proposa:

- Cànon fix equivalent a 1.020 euros sense IVA mensuals corresponent a $30\text{€}/\text{m}^2 \times 34\text{m}^2$ de cessió d'ús.
- Cànon variable. El CHV proposarà uns trams de vendes i les empreses licitadores plantejaran les seves propostes de cànon sobre un percentatge de la facturació.

Si per motius de força major el CHV ha d'aturar el servei d'algun espai o d'alguna de les màquines, es deduirà l'import del cànon fixe de la part corresponent de la cessió d'ús.

El CHV emetrà mensualment una factura corresponent al cànon del vending. L'empresa adjudicatària s'obliga a presentar anualment una memòria de les activitats del vending.

9. RELACIÓ ANNEXES

Annex 2.1: Màquines de vending. Ubicacions i productes

Annex 2.2: Vendes per centres del 2025

C. OFERTA ECONÒMICA (sobre C)

LOT 1: SERVEI DE RESTAURACIÓ INTEGRAL DE CHV

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva oferta econòmica, d'acord amb el fitxer adjunt **ANNEX ECONÒMIC (Annex C1)**. Les caselles a omplir pels licitadors són exclusivament les ombrejades en groc.

La valoració econòmica dels SERVEIS ALIMENTACIÓ I RESTAURACIÓ (pensions, dinars del personal, sopars del personal, etc.) ha d'estar calculada i ha d'incloure tots els conceptes de despesa (recurs humà, material alimentari, no alimentari, neteja, inversions, etc.). Caldrà presentar-ho d'acord amb l'esmentat **ANNEX ECONÒMIC (Annex C1)** detallant la inversió addicional en el cas que sigui necessària.

1. Proposta econòmica servei alimentació. Es preveu una baixa màxim del 5% respecte el pressupost de licitació. Les ofertes que presentin una baixa superior 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
La valoració d'aquest ítem es farà d'acord amb la ponderació atorgada a cada tram,
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

LOT 2: EXPLOTACIÓ DE MÀQUINES DE VENDING ALS HOSPITALS I ALS CENTRES DEL CHV

Les empreses licitadores hauran de presentar la seva oferta econòmica, d'acord amb el fitxer adjunt **ANNEX ECONÒMIC (Annex C2)**.

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. Proposta 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. Proposta 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 punts), 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)

Els preus del vending hauran de ser els mateixos per tots els centres de CHV, diferenciant els preus de públic dels del personal

Les empreses licitadores hauran de presentar les seves propostes de cànon variable en funció dels trams de ventes indicats pel CHV d'acord amb l'esmentat **ANNEX ECONÒMIC (Annex C2)**.

Annex C1: Oferta Econòmica Lot 1

Annex C2: Oferta Econòmica Lot 2