

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE REGIRAN A LA
CONTRACTACIÓ, MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT, DEL SERVEI DE
CUINA I ALIMENTACIÓ I EXPLOTACIÓ DE LES MÀQUINES DE VENDING
DEL CENTRE SOCIAL I SANITARI DE VILADECANS FREDERICA
MONTSENY**

1.	OBJECTE DE CONTRACTE.....	4
2.	ABAST.....	4
3.	CARACTERÍSTIQUES DEL CENTRE.....	4
3.1.	Descripció plantes	4
3.2.	Estructura, llits i habitacions per plantes	4
4.	CARACTERÍSTIQUES DELS SERVEIS	6
4.1.	Tipus de restauració	6
4.2.	Previsions de consum	7
4.3.	Funcions de l'empresa adjudicatària	7
5.	PRODUCTES.....	8
5.1.	Qualitat productes	8
6.	DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS.....	9
6.1.	Serveis a Usuaris	9
6.1.1.	Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats	9
6.1.1.1.	Esmorzar, berenar i ressopó.....	9
6.1.1.2.	Dinar i Sopar.....	9
6.1.2.	Composició dels àpats.....	11
6.1.3.	Dietètica i Nutrició	11
6.1.4.	Jornades gastronòmiques i festes.....	11
6.1.5.	Subministrament d'aigua	11
6.1.6.	Horaris de serveis	12
6.1.7.	Control de qualitat usuaris	12
6.1.8.	Prestacions extres.....	12
6.2.	Vending	12
6.2.1.	Ubicació i tipus de màquines	13
6.2.2.	Màquines	13
6.2.3.	Productes	14
6.2.4.	Subministraments	14
6.2.5.	Sistema de gestió i seguiment	14
6.2.6.	Obligacions empresa adjudicatària.....	15
6.2.7.	Condicions econòmiques	16
6.2.7.1.	Consums actuals	16
7.	RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.....	16
7.1.	Personal	16

7.1.1.	Organització del personal	16
7.1.2.	Obligacions de caràcter laboral.....	17
7.1.3.	Responsables del servei	18
7.1.4.	Uniformitat	18
7.2.	Equipament, maquinària i utillatge.....	19
7.3.	Manteniment de l'equipament, maquinària i utillatge.....	19
7.4.	Neteja i desinfecció	20
7.5.	Desinsectació i desratització	20
7.6.	Control higiènic – sanitari	20
7.7.	Reciclatge de Residus	20
7.8.	Altres despeses derivades del servei de cuina.....	21
7.9.	Prevenició de riscos laborals i plans d'emergència	21
8.	APORTACIONS DEL CSSFM.....	21
8.1.	Locals.....	21
8.2.	Subministraments	21
8.3.	Reposició de vaixel·la i coberteria.....	21
8.4.	Manteniment dels espais de la cuina.....	22
9.	INSPECCIÓ I CONTROL.....	22
10.	FACTURACIÓ MENSUAL.....	23
10.1.	Facturació dels serveis realitzats	23
11.	REQUISITS D'INFORMACIÓ MENSUAL	23
12.	Contingut i presentació de la memòria tècnica i l'oferta econòmica/objectiva	24
12.1.	Memòria tècnica – Sobre B	24
12.2.	Oferta econòmica – Sobre C	25
12.3.	Oferta tècnica – Sobre C	25
12.4.	Certificat de la visita informativa	26
13 – ANNEXES.....		27
Annex I:	Plànols Centre Sociosanitari Frederica Montseny de Viladecans.....	29
Annex II:	Extres de planta i de les oficines d'administració	29
Annex III:	Plànols instal·lacions cuina	29
Annex IV:	Composició carros planta.....	29
Annex V:	Plànol ubicacions màquines vending	29
Annex VI:	Llistat del personal a subrogar.....	29
Annex VII:	Compte d'explotació del vending.....	29

1. OBJECTE DE CONTRACTE

L'objecte del contracte és la gestió i prestació dels serveis de Cuina i Alimentació mitjançant línia calenta amb cuina in situ al Centre Social i Sanitari de Viladecans Frederica Montseny (CSSFM), gestionat per CSC Atenció Social SL.

CSC Atenció Social SL realitza l'activitat assistencial sociosanitària i de residència assistida en règim d'internament i aquells que estan en règim d'atenció diürna (Hospital de Dia i Centre de Dia).

El Centre sociosanitari es troba situat al carrer Llorenç Puig i Tomàs, 18 Viladecans (08840).

El Centre Sociosanitari Frederica Montseny consta de planta soterrani (on s'ubiquen la bugaderia, la cuina, el pàrquing i moll de mercaderies), planta baixa (on hi ha l'hospital/centre de dia i serveis d'administració i gestió), plantes d'hospitalització de la primera a la cinquena i una planta sisena destinada a instal·lacions.

Veure els plànols de cada planta que s'adjunten com annex al present Plec de Prescripcions Tècniques (Annex I del PPT).

2. ABAST

La prestació del Servei de Cuina i Alimentació inclou:

1. Servei a usuaris de l'àrea Sociosanitari
2. Serveis a usuaris de l'àrea Residencial
3. Serveis extres consistents en subministrar a planta o a les oficines administratives els productes degudament sol·licitats segons el llistat de l'Annex II del PPT.
4. Explotació de la venda automàtica de begudes i altres.
5. Instal·lació i manteniment de les fonts d'aigua.

3. CARACTERÍSTIQUES DEL CENTRE

El centre té una superfície construïda de 7.525 m². D'aquests, 1.575 m² estan en planta soterrani.

3.1. Descripció plantes

Planta soterrani: Cuina, bugaderia, manteniment, magatzems, vestuaris i pàrquing.

Planta baixa: Centre de Dia, Hospital de Dia, Farmàcia, Despatxos, sales d'estar-menjador, sales de teràpia ocupacional i gimnàs.

Plantes: primera, segona, tercera, quarta i cinquena: hospitalització, sales d'estar-menjador i oficis.

Planta sisena: planta Tècnica.

Coberta: Instal·lacions.

3.2. Estructura, llits i habitacions per plantes

L'oferta assistencial de llits al centre CSCFM es de 164 llits distribuïts en:

DISTRIBUCIÓ LLITS	
Sociosanitari	104
Convalescència	57
Cures Pal·liatives	2
Llarga Estada	41
Residencial	60

L'oferta assistencial de Places de Centre de Dia al centre CSSFM es de 47 places distribuïts en:

DISTRIBUCIÓ PLACES DE DIA	
Sociosanitari	27
Hospital de Dia	27
Residencial	20
Centre de Dia	20
TOTAL PLACES DE DIA	47

L'estimació d'ocupació anual se situa en un 85%:

ESTIMACIÓ OCUPACIÓ	
Sociosanitari	78%
Llits	96%
Hospital de Dia	60%
Residencial	92,5%
Llits	85%
Centre de Dia	100%
TOTAL ESTIMACIÓ	85%

La distribució de llits per plantes es:

DISTRIBUCIÓ PER PLANTES		
2ª planta	Sociosanitari	42
3ª planta	Sociosanitari	42
4ª planta	Mixta Sociosan. - Resid.	40
5ª planta	Residencial	40

4. CARACTERÍSTIQUES DELS SERVEIS

L'adjudicatari garantirà el servei de Cuina i Alimentació del Centre durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec.

La voluntat del CSSFM es oferir un servei de Cuina i Alimentació que garanteixi una alimentació saludable i de qualitat, amb l'objectiu de fomentar els hàbits saludables mitjançant una dieta mediterrània.

Aquesta gestió inclourà:

- Gestió i compra de queviures i matèries primeres, amb una correcta definició de productes i qualitats.
- Recepció, emmagatzematge i conservació de queviures i matèries primeres. L'estoc ha de cobrir, com a mínim, el consum d'una setmana, per complir amb els requeriments de les Inspeccions dels Departaments de Salut i Drets Socials.
- Confecció de menús i de dietes d'acord amb la Direcció del CSSFM.
- Coordinació de la manipulació, elaboració i cuinat de les matèries primeres per l'elaboració de menús d'acord a la normativa vigent.
- Preparació del menjar centralitzat a la cuina en safates individuals per l'activitat sanitària i la possibilitat d'escudellar l'activitat de residència.
- Diàriament, rentat de la vaixel·la, dels carros de cuina, de les safates, dels estris i de l'aparellatge utilitzats en l'elaboració dels àpats.
- Diàriament, neteja de la cuina, dels seu equipament i de les instal·lacions annexes, així com dels punts de venda automàtica de begudes i altres unitats de vending.
- Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus, per a la posterior recollida selectiva.
- Garantia de compliment de les normes d'higiene alimentària i les condicions organolèptiques i nutritives dels aliments.

4.1. Tipus de restauració

El sistema de cuina és una producció en línia calenta elaborada in situ a les instal·lacions de cuina del CSSFM.

A l'Annex III es pot veure la distribució de les instal·lacions de cuina ubicades a la planta soterrani.

4.2. Previsions de consum

El CSSFM té una capacitat total de 164 llits d'internament i 47 places de servei diürn.

Les pensions complertes i mitges pensions anuals estimades, base del preu de licitació, són 54.302 i 3.404 respectivament i per altre banda, 87 dinars per al personal. Els consums que consten el present plec són orientatius, i, per tant, que s'assoleixi o no el nombre de pensions previstes anirà a risc i ventura del contractista.

4.3. Funcions de l'empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària garantirà el servei d'alimentació durant tots els dies de l'any i en les condicions que s'especifiquen en aquest plec. Aquesta gestió inclourà:

- Elaboració de menús d'acord amb la Direcció del CSSFM. Aquesta planificació es farà en cicles mínims de 4 setmanes amb variacions estacionals primavera - estiu i tardor - hivern o més.
Confecció de la planificació de menús i les derivacions dietètiques d'acord les directrius establertes per la Direcció del Centre, i presentació amb 1 mes d'antelació dels menús a la Direcció del CSSFM per la seva aprovació.
- El número de menús especials per a les festivitats senyalades, determinats per la Direcció del Centre, seran com a mínim 10 en la part residencial i 6 en la sanitària.
- Realització de la compra i gestió de queviures i matèries primeres d'acord amb el Manual de Qualitat Alimentària que s'haurà d'adjuntar amb la documentació tècnica. No es podrà modificar cap producte sense la aprovació de la Direcció del CSSFM.
- Previsió d'un estoc de matèria prima de primera necessitat que cobreixi el consum d'una setmana, en previsió de qualsevol contingència i per donar compliment als requeriments de les Inspeccions de Salut i Drets Socials.
- Correcta manipulació i elaboració dels menús. Elaboració de fitxes tècniques dels plats amb definició de la matèria prima, gramatges i formes de cocció.
- Emplatat centralitzat a la cuina per a cada usuari de Sociosanitari i de l'Hospital de Dia i escudellat en calent, dels dinars i sopars, als offices de les plantes per a cada usuari de Residència i Centre de Dia. S'haurà de prestar especial dedicació en la presentació dels aliments.
- Trasllat i posterior recollida de carros, safates i extres a les unitats d'internament i als serveis autoritzats.
- Distribució amb mitjans suficients per garantir que el menjar arribi en perfectes condicions, i adaptació als horaris que determini el CSSM en cada moment, tant pel que fa a la distribució com a la recollida dels diferents serveis.
- Diàriament, rentat de la vaixel·la, de les safates, dels carros, dels estris i dels aparells utilitzats en la preparació i transport dels àpats.

- Diàriament, neteja de la cuina, del seu equipament i de les instal·lacions annexes.
- Trasllat diari de les deixalles a l'exterior de la cuina, fins a la central de residus. El quartet de deixalles ha d'estar en perfecte estat de neteja.
- Garantir que el Servei de cuina s'ajusti 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.
- L'obligació al compliment, sota la seva exclusiva responsabilitat, de les normes legals vigents en matèria fiscal, de Seguretat social i de seguretat i salut en el treball.
- Compromís d'elaborar una enquesta de qualitat trimestral dirigida als usuaris del servei.
- No cessió ni subcontractació a cap altra entitat de la prestació, ni total ni parcial, del servei principal objecte de contractació que li ha estat adjudicat.

5. PRODUCTES

Es intenció del CSSFM oferir un servei de Cuina i Alimentació als seus usuaris i treballadors de qualitat. Es per aquest motiu que es pretén definir les característiques mínimes que les empreses licitadores hauran de complir.

5.1. Qualitat productes

Els productes emprats per l'empresa adjudicatària hauran de complir els següents requeriments:

- Hortalisses i verdures: fresques amb un aspecte adequat, net, sense cops i exemptes de zones podrides o florides. Les verdures congelades seran de categoria extra o primera.
- Cereals, Farines i derivats:
 - Panets de 60g embolcallats amb sal i sense sal
 - Biscotes: paquets de 2 unitats amb sal i sense sal
 - Pastes de blat, arròs i llegums seques: categoria extra o primera
- Carns i derivats càrnics
 - Presentades en peces (carta d'especejament oficial) o filetejades o trossejades identificant la peça anatòmica d'origen
 - Categories extra, 1ª i 2ª
 - Pernil cuit i embotits: de 1ª qualitat
- Peixos i derivats
 - Compliran amb la Reglamentació Tècnica-Sanitaria dels establiments i Productes de la pesca i l'Aqüicultura amb destí de consum humà
 - Un cop descongelats, compliran les condicions de les classes Extra i A
 - Es valorarà la introducció de varietats de peix autòctons i sense espines per facilitar la ingesta per part dels usuaris d'edat
- Ous i derivats
 - Ou líquid pasteuritzat pels preparats culinaris que incloguin ou
- Llets i derivats
 - Llet de vaca semidesnatada i desnatada, esterilitzada UHT, en tetra-brik
 - Per algunes dietes es demanarà la introducció d'aliments lactis funcionals o específics tipus: llet sense lactosa, iogurts sense lactosa, etc.
 - Formatges fosos en barra amb baix contingut en Matèria Grassa (<25% MG)

- Els iogurts sense tractament tèrmic de 125g/unitat, naturals i amb sabors, sencers i desnatats, seran de qualitat tipus primeres marques
- Els postres lactis com arròs amb llet, flam, quallada, copa de xocolata, crema catalana i natilles, seran de qualitat tipus primeres marques
- Fruites i verdures
 - La fruita fresca serà de temporada
 - La fruita en conserva serà de categoria extra
- Greixos comestibles
 - En cru ús exclusiu d'oli d'oliva refinat de 0,4 a 1º com a màxim d'acidesa
 - Per cuinar i fregir serà necessari utilitzar oli d'oliva o bé oli de gira-sol alt oleic

6. DESCRIPCIÓ DELS SERVEIS

6.1. Serveis a Usuaris

Aquest servei compren:

- Pensió alimentària completa, formada per esmorzar, dinar, berenar, sopar i ressopó, tot inclòs en la pensió
- Prestacions extres

6.1.1. Requisits d'emplatat, presentació i distribució dels àpats

6.1.1.1. Esmorzar, berenar i ressopó

Els serveis d'esmorzar, berenar i ressopó es lliuraran en un carro amb tots els aliments i vaixel·la necessaris per a que els equips assistencials de les unitats puguin servir els àpats, en format multiporció. També es podria realitzar el servei d'emplatat directament des de la cuina per l'esmorzar.

A l'Annex IV es detalla les composicions dels carros per a les unitats. Aquesta composició pot variar en funció de les necessitats i ocupacions de cada planta.

6.1.1.2. Dinar i Sopar

Des de CSSFM es considera molt importat l'emplatat per oferir una millor percepció del servei per part dels usuaris. Es per això que les empreses licitadores hauran de presentar les seves propostes d'accions per garantir una bona presentació de tots els plats lliurats.

Els àpats de dinar i sopar s'emplantaran centralitzadament a la cuina per els pacients sociosanitaris i s'escudellaran en calent als diferents offices per a cada usuari de residència. S'haurà de prestar especial dedicació en la presentació dels aliments.

Les particularitats d'aquests servei son:

- El transport a plantes es realitzarà amb carros de safates isotèrmiques, per als pacients sociosanitaris.
- L'emplatat en plats individuals als offices de les plantes per als pacients de residència, seguirà les indicacions del personal assistencial que serveix els àpats.
- El centre fixarà l'ordre de distribució a les unitats assistencials.

- L'empresa adjudicatària atindrà exclusivament les peticions de dietes i extres d'alimentació que vinguin autoritzades d'acord amb la normativa interna establerta per el CSCFM en cada moment.

6.1.2. Composició dels àpats

La composició de cada àpat serà:

Esmorzar Residència .

Llet amb cafè o cacau o variant de làctics (iogurt, llets especials...) o gelatines.

Pa o torrades o galetes, melmelada i mantega, o pernil dolç o gall d'indi o formatges o fruita sencera, tallada i triturada.

Els diumenges i festivitats es combinarà croissants o ensaïmades o xocolata amb xurros, sota la supervisió de la Direcció.

Esmorzar Sociosanitari.

Llet amb cafè o cacau o variant de làctics (iogurt, llets especials...) o gelatines

Pa o torrades o galetes, melmelada i mantega, o pernil dolç o gall d'indi o formatges o fruita sencera, tallada i triturada.

Dinar.

Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...

Segon plat: càrnics, peixos, proteïnes vegetals o derivats tots amb guarnició.

Postres: cada dia fruita de temporada, tres cops per setmana triturat de fruita natural per a les dietes triturades, un cop per setmana una fruita especial i un pastisset els dissabtes.

Pa (blanc, integral, de motlle o torrades)

Berenar.

Llet i cafè o iogurt o gelatines o compotes o fruita o suc de fruites, o torrades o galetes

Sopar.

Primer plat: arrossos, pastes, llegums, verdures, amanides...

Segon plat: càrnics, peixos, ous, proteïnes vegetals o derivats tots amb guarnició.

Postres: làctic i un cop per setmana un làctic especial.

Pa (blanc, integral, de motlle o torrades)

Ressopó.

Iogurt o gelatines o compotes o fruita o suc de fruites torrades o galetes

Segons els històrics de pauta, les dietes més demandades són basal, fàcil masticació i triturada.

6.1.3. Dietètica i Nutrició

Les diferents dietes s'elaboraran segons el protocol de dietes del Centre, aportat per l'empresa adjudicatària i consensuat amb el Centre.

L'aportació calòrica i nutricional, en funció de la dieta, serà la següent:

Dietes normals o basals de 2.500 a 3.000 Kcal.

Dietes especials de 500 a 3.000 Kcal.

Les dietes que es serveixen han de cobrir les necessitats nutritives dels usuaris que les consumeixen, en els següents aspectes:

Es presentarà el gramatge de cada menú/plat.

Aportació energètica.

Equilibri adequat entre nutrients (proteïnes, hidrats de carboni, greixos).

Aportació assegurada de vitamines i sals minerals.

Es tindrà en compte la freqüència i variació adequada en els aliments principals: carns, peixos, ous, llegums, patates, verdures, arrossos, pastes, pa i làctics.

Els plats estaran ben preparats, cuinats, condimentats i tenint en consideració els processos de regeneració, donat que no només compleixen una finalitat alimentària, sinó que a més són motiu de satisfacció personal i col·lectiva. La direcció del CSSFM es reserva el dret de retirar aquell àpat en mal estat de cocció o textura inadequada de la dieta, que haurà de ser bescanviat per un altre equivalent o similar per part de l'empresa adjudicatària.

S'haurà de tenir en compte les intoleràncies i al·lèrgies. L'empresa adjudicatària haurà de poder oferir dietes específiques per celíacs, intolerants a lactosa, etc...

6.1.4. Jornades gastronòmiques

Amb la intenció d'evitar la monotonia i dinamitzar el servei de cuina, les empreses licitadores hauran de presentar una proposta de jornades gastronòmiques i àpats especials en l'Àrea Residencial.

- 1 jornada gastronòmica mensual:
Menú típic de la regió/país/temàtica escollida, consensuat amb la Direcció del CSSFM per poder treballar-ho conjuntament a nivell de dinamització.
- Festa d'Aniversaris: mensualment es celebrarà els aniversaris dels usuaris amb un pastís a l'hora de berenar

A més a més, les empreses licitadores podran presentar les seves propostes de dinamització del servei.

6.1.5. Subministrament d'aigua.

Es volentat del CSSFM minimitzar l'impacte mediambiental de la seva activitat. Es per aquest motiu que l'empresa adjudicatària instal·larà fonts d'aigua d'osmosis inversa en tots els offices de les plantes, garantint el subministrament d'aigua per als àpats i evitant així l'ús d'ampolles de plàstic amb el consegüent residu plàstic. Aigua calenta no.

S'instal·laran 7 fonts d'aigua:

- Als offices de les 5 plantes.
- Hospital de dia i Centre de dia.
- Al gimnàs de la planta primera.

Aquestes fonts hauran de poder dispensar aigua natural i freda.

No obstant, en el cas de usuaris aïllats, el servei de cuina haurà de subministrar ampolles d'aigua mineral de 1,5l diari sense que suposi un increment del peu de la pensió completa.

6.1.6. Horaris de serveis.

Els horaris dels serveis seran:

- Esmorzar 9:00 hores
- Dinar 13:00 hores
- Berenar 16:00 hores
- Sopar 19:00 hores
- Ressonó 22:30h

Es podran anular serveis per motius d'alta fins dues hores abans dels dinars i sopars. L'empresa adjudicatària preveurà que les variacions de darrera hora es comuniquin telefònicament.

Es podran fer canvis d'horari si la Direcció ho considera oportú.

6.1.7. Control de qualitat usuaris

El servei de dietètica de l'empresa adjudicatària passarà per les habitacions per recollir les queixes o suggeriments dels usuaris i famílies, realitzant visites de cortesia . El resultat de tota aquesta informació serà traspassat a la Direcció del Centre.

6.1.8. Prestacions extres.

El CSSFM contempla la possibilitat de demanar a l'empresa adjudicatària altres productes, fora del menú habitual (extres). L'empresa adjudicatària presentarà en la seva oferta una relació valorada dels productes habituals en aquest tipus de servei.

6.2. Vending

L'empresa adjudicatària haurà d'ubicar i explotar al seu càrrec diferents màquines automàtiques expenedores de begudes, tant fredes com calentes, a més de productes sòlids.

6.2.1. Ubicació i tipus de màquines

Actualment hi ha 4 màquines situades a la planta B de l'edifici (Annex V - Plànol ubicacions màquines):

- Begudes calentes
- Begudes fredes
- Aigua 1,5l
- Snacks

A l'inici del contracte s'instal·laran el mateix nombre de màquines que hi ha actualment. Tot i que, si en el decurs del contracte, la Direcció del CSSFM considera necessari ampliar el nombre de màquines, o l'adjudicatari ho sol·licita i CSSFM ho considera adient, es podrà modificar la ubicació o el nombre d'aquestes.

6.2.2. Màquines

Sempre que sigui possible, les màquines estaran unides de forma modular. La totalitat de les màquines hauran de ser noves.

Totes les màquines hauran d'incorporar la telemetria per tal de poder disposar, en tot moment, de la informació de cada màquina. L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'accés a la Direcció de CSSFM a la plataforma web per poder consultar la informació.

Les màquines de begudes calentes hauran de dispensar un got i una paletina biodegradable.

Totes les màquines acceptaran euros en monedes de com a mínim a partir de 5 cèntims, a banda del pagament amb targeta de crèdit i l'aplicació, que ho han d'incorporar.

Els treballadors del CSSFM disposaran d'un mecanisme per poder identificar-se i beneficiar-se de les reduccions de preus dels productes de les màquines expenedores. Hi haurà una reducció de preu per treballadors respecte PVP, sent aquest com a mínim d'un 10%.

L'empresa adjudicatària senyalitzarà clarament en cada màquina (en català i castellà):

- El tipus de serveis o productes que presta o dispensa.
- El nom de l'empresa explotadora del servei.
- El telèfon d'atenció immediata per incidències i horaris de funcionament.
- El telèfon d'atenció a l'usuari i adreça de l'empresa adjudicatària per poder fer arribar suggeriments o reclamacions.
- El preu de venda al públic.
- Les instruccions de funcionament.

Les màquines descrites anteriorment tindran comandaments accessibles per minusvàlids i complir amb la legislació vigent en matèria d'accessibilitat.

Totes les màquines instal·lades hauran de tenir la màxima classificació energètica possible.

Totes les màquines hauran de complir amb la normativa vigent en matèria de gasos refrigerats i adaptar-se als canvis normatius possibles o, si no es possible, hauran de ser substituïdes.

L'empresa adjudicatària assegurarà la recollida selectiva de residus, segregant en recipients diferents, com a mínim, els envasos i el rebuig.

6.2.3. Productes

Les màquines de begudes calentes oferiran com a mínim cafè, tallat, cafè amb llet, begudes sense cafeïna, begudes vegetals, llet, xocolata i te.

A fi de promoure una alimentació saludable, per defecte les begudes sortiran sense sucre afegit. No obstant, hauran de permetre pre-seleccionar la quantitat de sucre al gust del consumidor.

Les màquines de begudes fredes oferiran obligatòriament ampolles d'aigua natural mineral de com a mínim 0,5 litres i suc de fruites, a més d'altres productes.

Les màquines de productes sòlids estaran destinades a la venda de snacks, entrepans, etc. Caldrà comptar amb una oferta de producte saludable com, per exemple, fruita, productes vegetals, aliments integrals o fruits secs crus o torrats, així com una oferta de productes aptes per a persones amb intoleràncies alimentàries (productes sense gluten, sense lactosa, sense/baixos en sucre). Tots aquests productes estaran clarament identificats i ubicats en espais preferents a les màquines.

En totes les màquines queda totalment prohibida la venda de productes amb alcohol i de tabac.

Qualsevol producte ofert en les màquines pot ser rebutjat pels responsables del CSSFM quan aquest no reuneixi les condicions exigibles de qualitat, quantitat o garanties higiènic-alimentàries, la qual cosa obligarà a l'empresa adjudicatària a retirar-lo i substituir-lo, amb caràcter immediat, per un altre que sigui acceptat.

6.2.4. Subministraments

CSSFM aportarà l'electricitat i l'aigua corrent pel funcionament de totes les màquines que s'instal·lin. Serà a càrrec de l'empresa adjudicatària la instal·lació elèctrica i hidràulica en cas que sigui necessari per estar els punts d'aigua i electricitat llunyans a la ubicació de la màquina.

6.2.5. Sistema de gestió i seguiment

Pel seguiment i control diari del servei contractat, l'empresa adjudicatària implementarà un sistema de gestió i supervisió informatitzat a temps real i "online", de forma que CSSFM 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

Les empreses licitadores hauran de presentar, en les seves ofertes, una breu descripció del sistema proposat.

6.2.6. Obligacions empresa adjudicatària

L'empresa adjudicatària podrà realitzar el servei directament o subcontractar-lo a una empresa especialitzada.

L'empresa adjudicatària haurà d'assumir els costos de les operacions d'instal·lació, posada en marxa, reparacions, neteja, atenció de les reclamacions, recaptació i renovació dels productes a expendre.

Totes aquestes operacions seran realitzades en horari que no interrompi la correcta funcionalitat del centre o espais en els que estiguin ubicades.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a mantenir les màquines en tot moment en perfecte estat de neteja, conservació i funcionament.

L'explotació del servei es realitzarà sota el control de la persona que designi CSSFM, qui en qualsevol moment podrà realitzar la inspecció de les instal·lacions i supervisar el funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària s'obliga a mantenir aquestes màquines en correcte funcionament. A més, haurà de disposar d'un servei d'averies pels dies laborables i festius. S'haurà de garantir per escrit el temps de resolució d'averies i posada en funcionament de les màquines o substitució d'aquestes, que haurà de ser com a màxim 8 hores. Hi haurà personal localitzable a través de telèfon mòbil per solucionar incidències i averies.

6.2.7. Condicions econòmiques

El règim d'explotació del servei serà a risc i ventura de l'empresa adjudicatària, la qual també assumeix el risc operacional del contracte.

S'estableix un cànon fixe i un cànon variable:

- Cànon fix. Respon a la cessió de l'espai utilitzat per a les màquines, al consum de llum i aigua. Es fixa un cost de 10€/mes + IVA per cada m² i s'estableix que una màquina ocupa 1m².
- Cànon variable. Aquest es calcularà en funció de les ventes reals de cada mes sense IVA.

En les seves propostes econòmiques, les empreses licitadores hauran d'oferir un percentatge per cànon variable, que mai podrà ser inferior al 5%.

El cànon s'abonarà mensualment i es calcularà sobre les vendes del mes anterior.

Les empreses licitadores hauran de presentar els preus de venda dels productes oferts a les màquines.

El preu màxim de venda dels principals articles de consum, es fixa en l'Annex VII:

Qualsevol modificació durant la vigència del contracte, haurà de ser aprovada pels responsables del CSSFM.

Els treballadors tindran un preu especial respecte PVP, sent aquest com a mínim d'un 10% de descompte.

6.2.7.1. Consums actuals

Els percentatges anuals per cada família de productes son:

Percentatge per famílies	
Aigua	21%
Begudes Calentes	33%
Begudes Fredes	17%
Snacks i sucs	29%

7. RECURSOS PER A LA PRESTACIÓ DEL SERVEI

7.1. Personal

7.1.0 Conveni laboral del personal.

Al Centre Sociosanitari Frederica Montseny, actualment, l'activitat sociosanitària és més elevada que la residencial o social, com s'ha vist a l'apartat 3.2 d'aquest plec. Aquesta situació ens obliga a que el personal que treballa a la cuina, tingui el conveni de Restauració Col·lectiva de Barcelona (99100165012016).

7.1.1. Organització del personal

L'empresa adjudicatària disposarà al centre de tot el personal necessari per a dur a terme les tasques contingudes en aquest plec.

L'empresa adjudicatària presentarà un detall del personal necessari per el funcionament de la línia calenta. Aquest detall inclourà numero de persones, les categories laborals, horaris, numero de presències per torn, etc.

7.1.2. Obligacions de caràcter laboral

L'empresa adjudicatària haurà de subrogar tot el personal detallat en l'Annex VI del PPT que actualment presta el servei a través de l'actual adjudicatari. Aquesta subrogació es farà en la mateixa data d'inici del contracte.

L'empresa adjudicatària haurà de fer-se càrrec de la gestió integral del personal propi i es farà plenament responsable de la cobertura permanent del servei.

L'empresa adjudicatària informará mensualment al CSSFM 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 el CSSFM
- 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.

Tot el personal del servei, rebrà la formació adequada al seu lloc de treball, quedant reflectit en el Pla de formació. El cost de la formació anirà a càrrec de l'empresa adjudicatària.

Cal fer una especial atenció a tota la formació referent a la manipulació d'aliments i seguretat alimentària.

Mitjançant el corresponent certificat mèdic l'empresa adjudicatària acreditarà que el personal emprat no pateix o no es portador de cap malaltia que es pugui transmetre. La justificació d'aquests particulars es portarà a terme mitjançant la revisió anual del personal, realitzada per la Mútua Patronal de l'empresa adjudicatària.

Qualsevol modificació de la plantilla o nova incorporació de personal tindrà que ser aprovada per la

Direcció del CSSFM, per la qual cosa es precisarà informació del currículum professional de la persona proposada, aquesta aprovació caldrà que es documenti degudament.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a substituir a qualsevol treballador seu que presti serveis en el centre, a petició de la Direcció del CSSFM, sempre que aquesta acrediti que s'han rebut respecte a aquell treballador en concret un mínim de tres queixes per escrit en un termini no superior a dos mesos. Les queixes hauran de ser raonades i hauran de provenir d'usuaris o personal del centre.

En cas de vaga del personal de restauració o qualsevol altre circumstància, l'empresa adjudicatària tindrà que assegurar el compliment dels serveis a que compromet aquest contracte.

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

7.1.3. Responsables del servei

L'empresa adjudicatària nomenarà un responsable del servei, amb formació suficient en supervisió de cuina i en dietètica i nutrició, i amb permanència i dedicació diària al centre. Aquesta dedicació en cap cas podrà ser inferior a 30 hores presencials a la setmana i mínim 5 dies al CSSFM. Es valoraran propostes de major dedicació per part de les ofertes presentades. Aquesta persona haurà de conèixer clarament totes les seves responsabilitats i funcions inclosos en aquest contracte. Serà el primer interlocutor vàlid amb el CSSFM i haurà de ser aprovat per la Direcció del CSSFM.

La Direcció del CSSFM podrà sol·licitar la substitució del responsable de servei, i l'empresa adjudicatària estarà obligat a atendre aquesta sol·licitud, sempre que concorri una de les causes següents:

- El mal funcionament continuat del servei que afecti clarament a usuaris i treballadors del CSSFM.
- La no resolució de les incidències en el termini adient per al bon funcionament del servei.
- El tracte vexatori als usuaris o als treballadors del CSSFM o de l'empresa adjudicatària.
- Desatenció del servei que causi un perjudici greu a l'ens contractant.
- Manca de localització de la persona responsable del servei.

L'empresa adjudicatària, per tal de garantir l'estabilitat del servei, no podrà substituir la persona designada com a Responsable del servei al CSSFM sense pactar-ho prèviament i per escrit amb la Direcció del CSSFM. L'incompliment d'aquesta clàusula produirà automàticament una penalització del 3% del contracte anual, que es deduirà de la factura corresponent al mes en que es produeixi aquesta circumstància.

La persona responsable al centre estarà localitzable mitjançant algun sistema, mòbil, 24 hores, 365 dies a l'any.

7.1.4. Uniformitat

L'empresa adjudicatària uniformarà al seu càrrec tot el personal que presti servei en els locals del CSSFM destinats al servei de Cuina i Alimentació.

Aniran vestits amb la roba de feina i calçat antilliscant homologat amb identificació personal i el nom de l'empresa ben visible.

Es proporcionarà roba d'abric (Armillles o Jaquetes) per l'àrea refrigerada de cuina (cambres, magatzems, etc).

L'empresa adjudicatària haurà de vetllar i garantir una imatge i cura personal dels treballadors del servei de cuina.

Estarà expressament prohibit utilitzar jerseis o jaquetes per sobre del uniforme, que no siguin els homologats, o utilització de roba de carrer.

Personal administratiu o no propi de cuina

Anirà regularment amb bata, i es posarà gorra quan circuli per les zones de cuina o magatzems.

L'uniforme serà d'ús exclusiu dintre el recinte hospitalari. Aquelles persones que tinguin que desplaçar-se fora del recinte serà obligatori que es canviïn de roba o bé que es protegeixin l'uniforme.

L'aspecte general del treballador i de la seva roba serà extremadament pulcre, considerant l'atenció que requereix un centre de salut. La Direcció del CSSFM haurà de donar la seva aprovació a la uniformitat utilitzada.

Totes les persones que accedeixin al recinte de cuina es tindran que protegir degudament amb polaines, bata i gorra, inclosos els transportistes i proveïdors.

7.2. Equipament, maquinària i utilitatge

El CSSFM posarà a disposició de l'empresa adjudicatària els locals, el mobiliari, les instal·lacions, la maquinària i l'utilitatge, 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 en correcte estat de funcionament el que hagi rebut en cessió d'ús.

En el moment d'inici de l'activitat es realitzarà i signarà un inventari amb l'empresa adjudicatària recollint la situació inicial. L'empresa adjudicatària es farà càrrec de la possible reposició per garantir el inventari inicial. A l'Annex VIII es presenta l'inventari existent.

L'empresa adjudicatària podrà realitzar reformes en els locals o instal·lacions i modificar l'equipament, prèvia autorització per escrit de la Direcció del CSSFM, restant a benefici del CSSFM, sense dret a cap indemnització en el moment de la finalització del contracte.

Així mateix, l'empresa adjudicatària estarà obligada a consultar i a consensuar amb la Direcció del CSSFM totes les baixes i reposicions d'equipament, de maquinària i d'utilitatge, així com les noves incorporacions que es produeixin.

7.3. Manteniment de l'equipament, maquinària i utilitatge de la cuina.

L'objectiu del manteniment és evitar i prevenir que les instal·lacions, maquinària i utilitatge afavoreixin l'aparició de perills que comportin que els aliments i/o productes deixin de ser innocus. Per altre banda, assegurar-se que la maquinària en general, el mobiliari i l'utilitatge treballin i estiguin dins dels paràmetres considerats òptims.

També es pretén assegurar que aquests funcionin correctament i prevenir els deterioraments prematurs i les avaries que puguin afectar al normal funcionament del servei.

L'empresa adjudicatària es farà càrrec del manteniment preventiu, conductiu, correctiu i normatiu que sigui necessari per mantenir l'equipament i l'utilitatge en bon estat de conservació, neteja i funcionament. També farà entrega als responsables del CSSFM dels certificats de les operacions de manteniment realitzades. En cas d'haver de substituir elements, aquests hauran de ser del mateix disseny i característiques que els originals. Totes les operacions de manteniment hauran d'estar supervisades per la Direcció del Centre del CSSFM i la despesa serà compartida al 50% entre l'adjudicatari i el CSSFM.

7.4. Neteja i desinfecció

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

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

Es valorarà positivament, la utilització de productes ecològics que minimitzin l'impacte al medi ambient.

7.5. Desinsectació i desratització

El CSSFM s'encarregarà de la contractació de l'empresa especialitzada en desratització, desinsectació i desinfecció periòdica de les dependències del centre, si bé la responsabilitat derivada de qualsevol fet ocasionat per aquesta causa serà de l'empresa adjudicatària, que haurà de recavar tota la informació necessària a l'empresa contractada per el CSSFM i comunicar els protocols d'actuació al seu propi personal vetllant directament pel seu compliment.

7.6. 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 reglamentaries establertes pels organismes competents.

L'empresa adjudicatària realitzarà mensualment anàlisis bacteriològic d'aliments en cru, semielaborats i elaborats, anàlisis de superfícies, estris i ambientals. La quantitat serà un mínim de 6 mostres mensuals. Aquests controls els efectuarà un laboratori acreditat.

L'empresa adjudicatària efectuarà els controls periòdics dels manipuladors així com qualsevol altre control exigint per la legislació vigent.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a presentar davant de la Direcció del CSSFM tots els documents acreditatius pel compliment d'aquestes normatives i dels controls higiènics.

El centre, independentment dels controls que l'empresa pugui realitzar, es reserva la possibilitat d'efectuar controls microbiològics mitjançant una entitat autoritzada, en casos determinats, a criteri propi del CSSFM.

- Menús de risc

- Superfícies de treball
- Estris
- Manipuladors

7.7. Reciclatge de Residus

L'empresa adjudicatària estarà obligada a realitzar el reciclatge de residus d'acord amb la normativa vigent.

L'empresa adjudicatària haurà de tenir un procediment especial per aquells residus provinents d'usuaris aïllats i tractar aquests residus com a residus del GII, segons classificació de l'Agència Catalana de Residus o aquells que s'estableixin en cas d'excepcionalitat.

7.8. 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 del centre, incloent-hi els tributs, taxes, llicències, permisos, etc...

7.9. Prevenció de riscos laborals i plans d'emergència

Respecte al pla d'emergència del centre del CSSFM, l'empresa adjudicatària s'haurà d'implicar i participar en la mida que indiqui el pla corresponent, per garantir la pròpia seguretat i la dels altres persones que puguin romandre en el centre, com per preservar la integritat dels béns i patrimoni del centre.

En el cas que al centre se l'imposés alguna sanció o se li derivés algun tipus de responsabilitat per part de l'autoritat competent, com conseqüència de l'incompliment de mesures preventives per part del personal de l'empresa contractada, el centre repercutirà i deduirà aquestes quantitats de les factures que hagi de abonar a l'empresa contractada.

Tal i com estableix la legislació vigent, hi haurà d'haver una Coordinació d'Activitats Empresarials entre el CSSFM i l'empresa adjudicatària. En aquesta coordinació, caldrà que s'informi de la formació obligatòria en matèria de prevenció de riscos laborals.

8. APORTACIONS DEL CSSFM

El CSSFM permetrà a l'empresa adjudicatària la utilització dels locals en els quals està situada la Cuina.

8.1. Locals

El CSSFM permetrà a l'empresa adjudicatària la utilització dels locals en els quals està situada la Cuina.

8.2. Subministraments

El CSSFM facilitarà a l'empresa adjudicatària el subministrament corresponent d'aigua freda i calenta, gas natural i electricitat, sempre amb criteris d'estalvi que ha de complir l'empresa adjudicatària. Les despeses d'aquest subministraments són a càrrec del CSSFM, tot i que s'instal·laran els corresponents

comptadors en els subministraments d'aigua, gas natural i electricitat per a poder evitar consums anormals.

8.3. Reposició i renovació de vaixella, cobrteria i cristalleria.

L'empresa adjudicatària informará, en cas de necessitat, de les quantitats a reposar. Tanmateix, l'empresa adjudicatària vetllará pel bon ús i conservació de la vaixella, cristalleria i cobrteria.

El cost de la reposició i renovació de la vaixella, cobrteria i cristalleria de tots els serveis correspondrà el 50% a l'empresa adjudicatària i el 50% al CSSFM.

8.4. Manteniment dels espais de la cuina.

El servei de Manteniment del CSSFM es farà càrrec de totes les reparacions d'obra civil (terra, parets, sostres i accessos) i de les instal·lacions fixes (electricitat, enllumenat, aigua freda i calenta, sanejament, protecció contra incendis i comunicacions) derivades del seu bon ús i desgast natural.

En cas de negligència o mal ús per part dels professionals de l'empresa adjudicatària, les reparacions i/o substitucions que se'n derivin hauran de ser satisfetes per l'adjudicatari.

9. INSPECCIÓ I CONTROL

El CSSFM assumirà 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 del servei.

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

L'empresa adjudicatària estarà obligada a atendre les indicacions que aquestes persones li comuniquin, incloent el rebuig de matèries primeres o de aliments preparats o en preparació que no es considerin aptes per el consum.

L'empresa adjudicatària haurà d'informar puntualment al representant del centre 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 CSSFM podrà encarregar externament la realització d'una auditoria del servei d'alimentació. L'empresa adjudicatària estarà obligat a facilitar la realització d'aquesta tasca i a assumir-ne el cost.

La supervisió del funcionament i conservació dels locals, de les instal·lacions i de la maquinària corren

a càrrec de l'empresa adjudicatària, així com les tasques derivades per l'acompliment de la normativa vigent.

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.

10. FACTURACIÓ MENSUAL

10.1. Facturació dels serveis realitzats

La facturació mensual es farà en funció dels serveis efectivament realitzats, per mesos vençuts.

Les factures es confeccionaran amb data dia 30 del darrer dia del mes corresponent a la prestació del servei facturat.

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

Els pagaments mensuals es durant a terme mitjançant transferència bancària, segons els terminis màxims marcats per la legislació vigent .

Les factures mensuals hauran de detallar els serveis de forma desagrupada, d'acord amb les directrius del CSSFM.

La facturació de les pensions es farà comptant cada element de la pensió completa consumit, i posteriorment fent la traducció a pensions. El percentatge de cada àpat es:

DISTRIBUCIÓ PC	
Esmorzar	12%
Dinar	40%
Berenar	10%
Sopar	35%
Ressopó	3%
Pensió Completa	100%

11. REQUISITS D'INFORMACIÓ MENSUAL

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

- Informació en suport ofimàtic dels consums d'usuaris, per àpats i per centres de cost, de les dietes i extres demanades a través del programa informàtic o per telèfon o altre mitjà autoritzat.
- Aquesta informació tindrà que 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
- c) Còpia dels contractes dels treballadors de nova incorporació i/o suplents
- Certificats conforme l'empresa es troba al corrent de pagament dels diferents tributs amb les Administracions Públiques (Estat, Generalitat i Ajuntament) mensuals i/o trimestrals segons correspongui.

12. Contingut i presentació de la memòria tècnica i l'oferta econòmica/objectiva

12.1. Memòria tècnica – Sobre B

La Memòria tècnica ha d'incloure una descripció clara i detallada de la proposta de serveis per a respondre a totes les demandes del concurs, que es demanen:

Pla de menús (13 punts)

- Diversitat de la dieta tipus. (4 punts)
- Menú basal d'elecció. (4 punts)
- Fitxa tècnica del menú basal d'una setmana (4 punts)
- Proposta de menús especials en festivitats. Increment en Residència del mínim de 10 menús i de 6 a Sociosanitari. (1 punt)

Equips de treball (7 punts)

- Dimensionament i estudi organitzatiu (2 punts)
- Definicions de les funcions de cada categoria professional (2 punts)
- Proposta de pla de formació i reciclatge (3 punts)

Procediment d'emplatat al Centre (7 punts)

- Procediments de treball tant dels pacients de Sociosanitari com de Residència (2 punts)
- Procés del servei d'emplatat de l'esmorzar (2 punt)
- Recursos humans (1 punt)
- Controls de qualitat (2 punts)

Dietes de textura triturada i modelada (8 punts)

Es puntuaran aquelles propostes dirigides a la millora del servei de les dietes de textura modelada, especialment aquelles propostes dirigides a millores en les presentacions que puguin demostrar-se que es volen emprar, per part del licitador, en el Centre. Per aquestes dietes es valorarà que la producció es faci en les pròpies instal·lacions de la cuina del centre. Caldrà aportar fitxes tècniques, fotografies, procediment de cocció i emplatat així com analítiques de laboratoris externs que garanteixin l'aportació nutricional.

Minimització dels residus (6 punts)

- Adquisició de productes amb envàs reutilitzable (2 punts)
- Reducció dels residus no reutilitzables. Plàstics o envàs d'un sol ús (2 punts)
- Recollida, reciclatge i utilització dels residus (2 punts)

Descripció del sistema de gestió i seguiment del vending amb accés directe per la Direcció del CSS FM (2 punts)

Les empreses licitadores hauran de presentar a la memòria tècnica de l'aplicació utilitzada. El que es pretén amb aquest criteri es aconseguir les màximes prestacions, fiabilitat i comoditat d'utilització per part dels responsables del CSSFM, per la necessitat de disposar de tota la informació del funcionament de les màquines i així poder dur una correcta supervisió del servei.

L'extensió màxima de la memòria no pot sobrepassar les 50 pàgines aproximadament.

12.2. Oferta econòmica – Sobre C

Les empreses licitadores haurà de presentar la seva oferta econòmica (Annex OE) seguint l'apartat que es puntuarà:

Pensió completa	25 punts
Extres alimentaris	5 punts
Percentatge cànon vending variable	3 punts
Percentatge descompte treballadors vending	2 punts

12.3. Oferta tècnica – Sobre C

Les empreses licitadores haurà de presentar la seva oferta tècnica (Annex OE_OT) seguint els 7 apartats que es puntuaran:

Productes: Oli (2 punts)

Les empreses licitadores hauran d'indicar i certificar si utilitzaran exclusivament oli d'oliva extra verge.

Petjada de carboni (5)

Es puntuarà a aquelles empreses que acreditin la seva certificació en el càlcul de la petjada de carboni, o bé acreditin que ja porten un mínim de 6 mesos (a la publicació de la present licitació) treballant en aquesta línia. Tant per a la certificació com l'acreditació, s'haurà de lliurar documents d'entitats externes.

Productes: Proveïdors (3 punts)

Les empreses licitadores hauran d'indicar i certificar el percentatge de productors locals que estiguin a menys de 150 km.

Productes de neteja (3 punts)

Les empreses licitadores hauran d'indicar i certificar si utilitzaran únicament productes de neteja ecològics.

Integració del programari de l'adjudicatari amb l'existent al CSS FM (5 punts)

Per a la gestió de les dietes de tots els pacients, incloent les modificacions, és important no perdre informació alhora de traspasar les dades del software Qbed del Centre amb el software de l'adjudicatari, per tant, és molt important que el programari de l'adjudicatari es pugui integrar amb el Qbed.

Medi de transport del vending (1 punts)

El vehicle que estigui relacionat amb el servei del centre CSSFM:

- 1 punt si els vehicles disposen del distintiu Cero emissions, ECO de la DGT
- 0 punts si els vehicles disposen dels distintius C, B de la DGT o si no en disposen.

Temps resposta incidències en les màquines del vending (3 punts)

- 3 punts si el temps es inferior a 1 h.
- 2 punts si el temps es inferior a 4 h. i superior a 1 h.
- 1 punts si el temps es inferior a 8 h. i superior a 4 h.
- 0 punts si el temps es superior a 8 h.

12.4. Certificat de la visita informativa

Les empreses licitadores hauran de realitzar una visita obligatòria a les instal·lacions de CSSFM. A la finalització de la mateixa, es lliurarà un certificat d'assistència, que hauran d'adjuntar amb l'oferta tècnica.

El dia de la visita serà informat a través de la plataforma de contractacions. Caldrà confirmar l'assistència a través del correu electrònic que s'indiqui a la plataforma de contractacions.

13 – ANNEXES

Annex I: Plànols Centre Sociosanitari Frederica Montseny de Viladecans

Annex II: Extres de planta

Annex III: Plànols instal·lacions cuina

Annex IV: Composició carros planta

Annex V: Plànol ubicacions màquines vending

Annex VI: Llistat del personal a subrogar

Annex VII: Compte d'exploració del vending

Annex VIII: Inventari equipaments cuina