

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL **SUBMINISTRAMENT DE SAFATES ISOTÈRMiques PER A DINARS I SOPARS PER AL SERVEI DE CUINA DE L'HOSPITAL STA. CATERINA DE L'IAS, PER PREUS UNITARIS I A NECESSITATS DE L'IAS.**

EXP. CONTR/2023/0000000132

PROCEDIMENT OBERT SIMPLIFICAT

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS	3
2. OBJECTE.....	3
2.1. Objecte i durada del contracte	3
2.2. Preus unitaris.....	3
3. REQUERIMENTS TÈCNICS	4
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL.....	5
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.....	6
5.1. Criteris automàtics de valoració	6
5.2. Criteris susceptibles de judici de valor fins a 25 punts.	7
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ.....	8
6.1. Lliurament de material	8
7. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ.....	8
7.1. Prevenció de riscos.....	8
7.2. Facturació.....	9
7.3. Dades de contacte	9

1. ANTECEDENTS

L' Institut d'Assistència Sanitària (IAS) és una empresa pública que forma part de la xarxa sanitària i social de cobertura pública de la Generalitat de Catalunya, a través de la concertació amb el Departament de Salut i el Departament de benestar social i família.

L'IAS presta al conjunt de la Regió Sanitària de Girona serveis d'atenció especialitzada, serveis de salut mental, serveis sociosanitaris, socials i de suport i diagnòstic, així com atenció primària. Gestiona l' Hospital Santa Caterina (HSC) ubicat al Parc Hospitalari Martí i Julià (PHMJ) , les àrees bàsiques de salut d'Anglès, Breda-Hostalric i Cassà de la Selva.

El PHMJ com a principal infraestructura de l'IAS va entrar en funcionament l'any 2004. El seu edifici més emblemàtic l'Hospital Santa Caterina, compta amb un total de 27.000 m². A més té diversos edificis associats com el centre sociosanitari "la República", els edificis de "Mancomunitat", el TMS i l'edifici "Til·lers".

L'Hospital Santa Caterina disposa d'un servei de cuina propi situat a la planta soterrani (-1), que abasteix els pacients del Parc Hospitalari i que en aquests moments té la necessitat d'adquirir el nou equipament objecte d'aquest plec per donar resposta a les necessitats del servei.

2. OBJECTE

2.1. OBJECTE I DURADA DEL CONTRACTE

L'objecte del present contracte és el subministrament per renovació de les safates isotèrmiques per a pacients, destinades als serveis de dinar i sopar per al Servei de Cuina de l'HOSPITAL STA. CATERINA DE L'IAS, per preus unitaris i a necessitats de l'IAS, a l'empara de l'article **16.3 de la LCSP, atesa la pluralitat de bens de forma successiva i preu unitari proposat.**

La durada serà de dues anualitats contractuals sense opció de pròrroga amb efectes a 1 de gener de 2024.

2.2. PREUS UNITARIS

S'exposa a la taula de determinació del preu, contemplada en l'Annex I, les quantitats estimades i els preus unitaris. Aquestes quantitats són orientatives, són una previsió i no representen un compromís de consum anual, sinó que podran ser superiors o inferiors, depenent de les necessitats assistencials del centre.

El pressupost base màxim de licitació (PBL) en previsió d'aquestes necessitats, s'estableix, per aquest expedient, en: **57.000,00 €** (sense iva), **11.970,00 €** (IVA 21%), import total iva inclòs **68.970,00 €**. Per dues anualitats, tal i com s'ha dit.

PREU UNITARI : 114€/ safata isotèrmica.

L'Annex I d'aquest PPT, conté la *Taula de determinació del preu* i import detallats, a què es fa referència en el paràgraf anterior.

3. REQUERIMENTS TÈCNICS

A continuació es descriuen els requeriments tècnics exigibles per al producte objecte de la present licitació. En el cas que no es compleixi algun requeriment dels exigits a continuació l'oferta quedarà **exclusa de la valoració**.

Els licitadors hauran de certificar, que els productes oferts per aquest expedient compleixen la legislació vigent i altres normes tècniques d'aplicació obligada.

Les safates hauran de complir el següents criteris:

- Aptes per a us alimentari
- Rang de temperatures suportades: - 30°C a 120°C
- Apte per us en rentavaixelles industrial
- Fabricat en Polipropilè i/o poliuretà lliure de CFC
- Tractament antibacterià aplicat al producte
- Composta per dues peces idèntiques o molt similars que encaixen entre si
- Compatibles amb qualsevol vaixel·la
- La safata ha de tenir espai per a 2 plats de diàmetre 22,5 cm (+/-2mm), coberts, dos recipients rectangulars tipus amanida/pa de 10cm x 15cm (+/- 3mm), tots aquests recipients han de quedar tapats per separat amb l'objectiu d'evitar pèrdues de temperatura i barreges olfactives.
- Han d'incloure porta-targetes, si no és el cas, s'han de subministrar en la mateixa quantitat que les safates.

- De mides 530 x 370 x 110 mm - 2mm

S'adjunta imatge de les safates actuals com a referència.



4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL

La presentació d'ofertes es realitzarà mitjançant l'eina de sobre digital, i es presentaran en un dos sobres. Les empreses licitadores han d'estar **obligatòriament** inscrites al RELI (Registre Electrònic d'empreses Licitadores) per prendre part de la present licitació.

En cas de no estar inscrites el RELI, podran participar sempre que hagin fet la sol·licitud d'inscripció al RELI **abans de la data final de presentació d'ofertes**. Aquest fet s'acreditarà presentant l'acusament de rebuda de a sol·licitud i tota la documentació perceptiva.

Sobre 1 - Documentació personal i tècnica

- La documentació requerida al Plec de Clàusules Administratives Particulars
- Memòria tècnica: ha d'incloure com a **mínim degudament justificat**, la fitxa tècnica que acrediti el compliment dels requeriments tècnics, vida útil estimada del producte i preu dels porta-fitxes, si pertoca (només a efecte informatiu, no es valorarà com a criteri automàtic). En la memòria tècnica s'haurà d'incloure, si escau, un informe justificatiu de les millores proposades respecte als requeriments tècnics.

Sobre 2 – Oferta econòmica (d'acord al model presentat en l'Annex II, en excel)

5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Serà imprescindible l'entrega de les **mostres** dels articles licitats en el període comprès entre la data de publicació de l'anunci de licitació i màxim fins a la data d'obertura del sobre únic digital per tal de poder avaluar els criteris sotmesos a judici de valor. La no aportació de mostres comportarà l'**exclusió** de la licitació.

Totes les despeses que es puguin produir per al lliurament i recollida de mostres aniran a càrrec del licitador.

Les mostres aniran identificades amb el nom de l'empresa i acompanyades d'un **albarà de lliurament sense càrrec**. L'adreça on s'ha de fer el lliurament de material: al **magatzem de Cuina**, situat al soterrani de l'Hospital Santa Caterina, del Parc Hospitalari Martí i Julià, c/ Dr. Castany, 90, 17190 Salt (Girona).

Criteris de valoració de les ofertes. La valoració de les proposicions i la determinació de la oferta més avantatjosa per a cadascun dels lots es durà a terme per aplicació del criteri automàtic de valoració del preu.

5.1. CRITERIS AUTOMÀTICS DE VALORACIÓ

5.1.1. PREU (fins a 75 punts)

En aquest concepte es tindrà en compte el preu final a satisfer per l'òrgan de contractació en cas de ser adjudicat, inclosos, si s'escau, els accessoris, formació, altres impostos (ex: punt verd), treballs d'instal·lació i posta en marxa, permisos, etc... (llevat l'IVA)

L'oferta més econòmica, sempre i quan compleixi els requeriments tècnics mínims indicats al plec de prescripcions tècniques, obtindrà la màxima puntuació: **75 punts**.

Les restants ofertes obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següent fórmula (inversament proporcional) segons aplicació de la *Directriu 1/20 d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica dictada per la Direcció General de Contractació Pública de la GenCat* :

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

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

5.2. CRITERIS SUSCEPTIBLES DE JUDICI DE VALOR

Previ a la valoració d'aquests criteris, es comprovarà que el producte presentat compleixi els requeriments tècnics recollits en l'epígraf 3 del present plec, es valorarà els següents elements valorats amb un **màxim de 25 punts**:

5.2.1. Característiques de treball. (fins a 5 punts)

En aquest criteri es valorarà l'ergonomia, el pes, la manipulació i la neteja de les safates proposades.

5.2.2. Adaptació al sistema actual. (fins a 12,5 punts)

En aquest criteri es valorarà l'adaptació de les safates proposades als carros de distribució actuals. **(7,5 punts)**

També es valorarà l'adaptació de la safata a la vaixella actual **(5 punts)**

5.2.3. Característiques del producte. (fins a 7,5 punts)

Es valorarà la retenció de temperatura així com aspectes de caràcter olfatiu.

En aplicació a la Directiva 1/20, en el seu apartat 3, s'ha d'establir un llindar per cada criteris que es proposi valorar. A continuació s'indica el llindar de valoració:

	Criteri 1	Criteri 2	Criteri 3
Puntuació màxima	5	12,5	7,5
Llindar	2,5	6,25	3,75

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

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

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

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

P = Puntuació del criteri

VT_{op} = Valoració Tècnica Oferta a Puntuar

VT_{om} = Valoració Tècnica Oferta Millor

6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ

6.1. LLIURAMENT DE MATERIAL

El subministrament s'efectuarà dins l'horari que estableixi el centre (8h a 15h). La recepció del material s'haurà de fer, en el magatzem de Cuina, situat al soterrani de *l'Hospital Santa Caterina*, del Parc Hospitalari Martí i Julià, c/ Dr. Castany, 90, 17190 Salt (Girona).

El transport i entrega dels productes fins el lloc indicat per l'empleat del magatzem de cuina va a càrrec de l'empresa subministradora i l'haurà de realitzar amb els seus propis mitjans. El centre verificarà la integritat de l'embalatge i l'estat de les mercaderies, en el moment de la recepció del material.

El lliurament del material haurà d'anar amb el corresponent albarà original i còpia. L'original serà pel destinatari (IAS), als proveïdors se li lliurarà la còpia amb el segell del magatzem de cuina. Això no eximeix de la posterior reclamació si es comprova falta material, que aquest no ha arribat en les condicions adequades, o bé que el mateix no correspongui amb els productes o quantitats sol·licitats a la comanda.

Els albarans hauran d'anar a l'exterior dels paquets o bé fer entrega en mà a la persona que rep la mercaderia.

En cas d'entregues paletitzades, les mercaderies es lliuraran en palets normalitzats segons estàndard europeu i precintades de manera que permetin la inspecció visual de la mercaderia sense obrir-les (precinte transparent, etc...). Només s'acceptaran palets d'estàndard europeu. L'alçada del palet i la càrrega no podrà superar en cap cas els 150 cm.

7. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ

7.1. PREVENCIÓ DE RISCOS

L'empresa contractada haurà de complir amb la normativa específica de prevenció de riscos laborals. Així mateix, quan ho requereixin els serveis de prevenció del centre, aportarà la documentació necessària (FDS) de tot aquells productes que puguin suposar algun risc per a la salut dels treballadors, d'acord amb el que estableixi la normativa vigent.

7.2. FACTURACIÓ

Es facturarà electrònicament de forma obligada.

Les factures s'han de lliurar via electrònica a qualsevol d'aquests punts:

- Al servei **e.FACT** del consorci d'Administració Oberta de Catalunya
- Al servei **FACE** de l'Administració General de L'Estat.

El codi **DIR3** de l'Institut d'Assistència Sanitària és el **A09006571**.

Així mateix, en qualsevol dels escrits dirigits a l'IAS i que afectin aquests expedient, cal també que feu consta les dades ressenyades.

7.3. DADES DE CONTACTE

Per tal de complimentar la informació tècnica que es dona en el present Plec, les empreses que vulguin presentar ofertes podran concretar visita prèviament. Per qualsevol dubte, aclariment o visita tècnica es pot contactar amb els Serveis de Cuina de l'IAS al telèfon 972 18 90 07 o bé per correu electrònic: xavier.teba@ias.cat

Per qüestions jurídiques : Sra. M^a Jesús Costa, telèfon 972 182 509 o bé correu electrònic: mariajesus.costa@ias.cat.

Salt, 2 agost de 2023

Paola Estrada Guerra
Cap de Serveis Hotelers