

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A L'EXPEDIENT DE CONTRACTACIÓ DEL **SUBMINISTRAMENT DE VAIXELLA, COBERTERIA I UTILLATGE DE CUINA PER A L'HOSPITAL STA. CATERINA DE L'IAS, PER PREUS UNITARIS.**

EXP. CONTR/2023/0000000164

PROCEDIMENT OBERT

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS	3
2. OBJECTE.....	3
2.1. Objecte i durada del contracte	3
2.2. Preus unitaris.....	3
3. REQUERIMENTS TÈCNICS	7
3.1. Requeriments específics	7
3.2. Requeriments i especificacions generals.....	7
4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL.....	9
5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.....	9
5.1. Criteris automàtics de valoració	9
5.2. Criteris susceptibles de judici de valor.....	10
6. CONDICIONS ESPECIALS D'EXECUCIÓ.....	11
6.1. Lliurament de material	11
7. CONDICIONS GENERALS DE LA CONTRACTACIÓ.....	12
7.1. Prevenció de riscos.....	12
7.2. Facturació.....	12
7.3. Dades de contacte	13

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 de vaixel·la, coberteria i utilatge de cuina per el Servei de Cuina de l'Hospital Santa 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 amb opció a una pròrroga per una anualitat més amb efectes a 1 de gener de 2024, o signatura de contracte.

2.2. PREUS UNITARIS

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

El pressupost base màxim de licitació (PBL) en previsió d'aquestes necessitats, s'estableix, per aquest expedient, en: **124.898,26 €** (sense iva), **26.228,63 €** (IVA 21%), import total iva inclòs **151.126,89 €**. Per dues anualitats, calculats segons les necessitats i preus unitaris seguidament detallats.

LOT 1

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100002	GOT DE POLICARBONAT 250CC	5.100	UN	1,26
100004	TAPA PER A PLAT DE POLICARBONAT FONS	480	UN	2,30
100005	PLAT POLICARBONAT FONS	1.350	UN	2,96
100008	TASSA ISOTÈRMICA	1.950	UN	5,60
100052	GERRA POLICARBONAT 2L AMB TAPA	70	UN	11,64
100339	RECIPIENT AMANIDA POLICARBONAT	800	UN	2,99
100368	TAPA TASSA ISOTÈRMICA	1.300	UN	0,90
100638	PLAT POLICARBONAT POSTRE	1.800	UN	2,61
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA EXCLÒS				31.520,80 €
Import màxim de lot núm.1 segons consums estimats IVA INCLÒS				38.140,17 €

LOT 2

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100011	CULLERA DE TAULA SOPA	3.000	UN	0,34
100013	CULLERA DE TAULA POSTRE	29.000	UN	0,19
100017	FORQUILLA DE TAULA	3.500	UN	0,33
100021	GANIVET DE TAULA	5.200	UN	0,90
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA EXCLÒS				12.365,00 €
Import màxim de lot núm.2 segons consums estimats IVA INCLÒS				14.961,65 €

LOT 3

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100035	PLAT PORCELLANA PLA	1.500	UN	5,97
100037	PLAT PORCELLANA FONS	1.500	UN	2,35
100041	BOL PORCELLANA RODÓ 360CL	700	UN	5,45
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA EXCLÒS				16.295,00 €
Import màxim de lot núm.3 segons consums estimats IVA INCLÒS				19.716,95 €

LOT 4

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100266	CASSÓ 18 CM OBLIC	10	UN	23,23
100328	PAELLA ANTIADHERENT 18CM	10	UN	13,82
100330	PAELLA ANTIADHERENT 28CM	10	UN	21,21
100336	PAELLA ANTIADHERENT 24CM	10	UN	17,69
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA EXCLÒS				759,50 €
Import màxim de lot núm.4 segons consums estimats IVA INCLÒS				919,00 €

LOT 5

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100147	ESPÀTULA PLANXA INOX 10CM	10	UN	17,91
100180	MOTLLE PASTIS SILICONA REVERSIBLE 28CM	12	UN	11,20
100203	COLADOR XINÈS 24CM INOX	10	UN	10,03
100648	PINCES BUFETT 24 CM	10	UN	10,98
100679	CULLERA DE SERVEI PER SALSA	10	UN	5,35
100680	CULLEROT DE SERVEI SOPA	10	UN	10,87
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA EXCLÒS				685,80 €
Import màxim de lot núm.5 segons consums estimats IVA INCLÒS				829,82 €

LOT 6

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100217	CUBETA POLIPROPILÈ C/TAPA 1/1 - 200MM	20	UN	22,76
100219	CUBETA POLIPROPILÈ C/TAPA 1/1 - 100MM	70	UN	21,00
100591	CUBETA POLICARBONAT 1/1 - 200MM	66	UN	29,02
100641	CUBETA POLIPROPILÈ 1/4 - 100MM	10	UN	6,26
100642	CUBETA POLIPROPILÈ 1/2 - 150MM	10	UN	16,26
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA EXCLÒS				4.065,72 €
Import màxim de lot núm.6 segons consums estimats IVA INCLÒS				4.919,52 €

LOT 7

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100395	CUBETA INOX GN 1/3 - 150 MM	6	UN	24,09
100396	CUBETA INOX GN 1/3 - 200 MM	6	UN	27,88
100397	CUBETA INOX GN 1/3 - 65 MM	20	UN	12,14
100398	CUBETA INOX GN 1/3 - 100 MM	20	UN	15,78
100403	TAPA HERMETICA GN 1/3 MM	20	UN	35,91
100644	CUBETA INOX GN 1/1 100MM	26	UN	24,50
100657	CUBETA INOX GN 1/4 20MM	66	UN	7,52
100658	CUBETA INOX GN 1/4 65MM	10	UN	9,50
100659	TAPA INOX GN 1/1	70	UN	19,68
100682	CUBETA INOX GN 1/3 - 40 MM	20	UN	11,15
100683	CUBETA INOX GN 1/1 - 65 MM	70	UN	35,79
100684	CUBETA PERFORADA INOX GN 1/1 - 65 MM	20	UN	35,79
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA EXCLÒS				7.638,44 €
Import màxim de lot núm.7 segons consums estimats IVA INCLÒS				9.242,51 €

LOT 8

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100418	SAFATA ESMORZAR PACIENT	150	UN	5,80
100490	TAPA SAFATA ESMORZAR	120	UN	2,10
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA EXCLÒS				1.122,00 €
Import màxim de lot núm.8 segons consums estimats IVA INCLÒS				1.357,62 €

LOT 9

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100421	RECIPIENT OVALAT 750CC	20.000	UN	0,19
100422	RECIPIENT 370CC	60.000	UN	0,13
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA EXCLÒS				11.600,00 €
Import màxim de lot núm.9 segons consums estimats IVA INCLÒS				14.036,00 €

LOT 10

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100637	BOSSA PORTACOBERTS PAPER	750.000	UN	0,04
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA EXCLÒS				30.000,00 €
Import màxim de lot núm.10 segons consums estimats IVA INCLÒS				36.300,00 €

LOT 11

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100629	CAIXA DE TRANSPORT AMB ANSES	70	UN	42,80
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA EXCLÒS				2.996,00 €
Import màxim de lot núm.11 segons consums estimats IVA INCLÒS				3.625,16 €

LOT 12

Codi IAS	CONCEPTE	Quantitat	Unitat	Preu unitari
100685	SAFATA MENJADOR PERSONAL 46X35	250	UN	23,40
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA EXCLÒS				5.850,00 €
Import màxim de lot núm.12 segons consums estimats IVA INCLÒS				7.078,50 €

3. REQUERIMENTS TÈCNICS

3.1. REQUERIMENTS ESPECÍFICS

Els requeriments tècnics específics de la present licitació es troben descrits en **l'annex I** per lots. En el cas que no es compleixi algun requeriment dels exigits, l'oferta quedarà **exclosa 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.

L' oferta es considerarà per a cada un del lots i es presentarà oferta per a lots complets, per tant, **no es podrà licitar per articles**. Tanmateix, els licitadors **no estan obligats a presentar oferta a tots els lots**.

3.2. REQUERIMENTS I ESPECIFICACIONS GENERALS

3.2.1. FITXES TÈCNIQUES

Les empreses licitadores presentaran la fitxa tècnica detallada per cada producte, indicant el codi del material de l' IAS (en cas de no constar en aquest plec, indicar el número del lot), i les següents dades:

- Referència del distribuïdor: codi amb el que el distribuïdor / licitador identifica el producte.
- Marca comercial de l'article.
- Descripció de la composició.
- Descripció de les característiques bàsiques del producte.
- Mesures: indicació de les mides del producte, com la llargada, amplada, diàmetre, etc...
- Certificats necessaris que acreditin els requeriments tècnics i de qualitat exigits per la normativa nacional i internacional vigent sobre la matèria, en particular el marcat CE i el marcat apte per a us alimentari.

3.2.2. MITJANS DE COMUNICACIÓ I INTERLOCUTOR

L'empresa adjudicatària facilitarà com a mínim la informació de la persona de contacte, garantint una comunicació eficaç en tot moment.

3.2.3. RUPTURES D'ESTOC I SUBSTITUCIÓ DE PRODUCTES

En cas de ruptura d'estoc o bé que el producte ofert quedi **descatalogat**, l'empresa adjudicatària es compromet a continuar subministrant els producte. El producte descatalogat **haurà de ser substituït** en el menor temps possible per un de **iguals o similars característiques** (no inferiors), en cas que fos

necessari, adquirint els productes a una altra empresa i assumint les diferències de preu que es puguin originar.

Per tal de portar a terme la **substitució** del producte, l'empresa adjudicatària haurà de presentar **obligatòriament** una comunicació de canvi de producte adjuntant la **nova fitxa tècnica** per correu electrònic.

En cas d'incompliment, si procedeix, s'aplicaran les penalitats establertes en el present plec, en el Plec de Clàusules Administratives Particulars o en el seu cas, les que estableixi la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic.

3.2.4. MOSTRES

Serà imprescindible l'entrega de les mostres dels articles licitats per poder ser examinades i valorades pels tècnics responsables d'aquest expedient.

PERÍODE D'APORTACIÓ DE MOSTRES

El període d'aportació de mostres inicia en el moment de la publicació de l'anunci de licitació i **finalitza el dia anterior a la data d'obertura del sobre B**.

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

Lloc d'entrega: Servei de Cuina de l'Hospital Santa Caterina. (Planta soterrani)
Cr. Doctor Castany s/n

Telèfon: 972189007 (per garantir el control de l'entrega de mostres es podrà contactar al telèfon indicat per a concertar l'entrega)

Les mostres aniran identificades de la següent forma:

- Nom de l'empresa
- Expedient
- Lot
- Codi producte IAS
- Albarà d'entrega sense cost

4. PRESENTACIÓ DE LES OFERTES EN SOBRE DIGITAL

La presentació d'ofertes es realitzarà mitjançant l'eina de sobre digital, i es presentaran en tres sobres.

Sobre A - Documentació personal

- La documentació requerida al Plec de Clàusules Administratives Particulars

Sobre B – Oferta tècnica

- Memòria tècnica d'extensió màxima 2 pàgines per lot (**annex exclòs**) on l'empresa licitadora detallarà les **millores** que consideri oportunes del producte ofert vers els requeriments tècnics. Aquesta memòria contindrà un **únic** annex amb les fitxes tècniques dels productes. El tipus de lletra i mida a utilitzar en la memòria serà **Arial 12**.

Sobre C – Oferta econòmica i criteris objectius

- Oferta econòmica i criteris objectius segons model facilitat en l'annex III

5. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

Serà imprescindible l'entrega de les **mostres** dels articles licitats d'acord al contemplat a l'**epígraf 3.2.4**

5.1. CRITERIS AUTOMÀTICS DE VALORACIÓ

5.1.1. PREU (fins a 70 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, com formació, **ports**, altres impostos, o altres costos. (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: **70 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* :

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

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

5.1.2. COMANDA MÍNIMA (Fins a 5 punts)

Aquest criteri avalua si el proveïdor presenta comanda mínima o no, per el que, en cas de no presentar comanda mínima se li atorgaran 5 punts.

5.1.3. RAPEL (Fins a 5 punts)

El licitador podrà presentar oferta d'aplicació d'un ràpel al final de cada any natural, sobre el total de la facturació, per aquest concepte, sempre i quan compleixi els requeriments tècnics mínims indicats al plec de prescripcions tècniques, obtindrà una puntuació màxima de **5 punts**.

Les propostes de ràpels obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següents fórmula (directament proporcional):

$$Px = \left(\frac{Ox}{Oe} \right) \times Pr$$

Px: puntuació oferta valorada
Oe: proposta % ràpel més alta
Ox: proposta % ràpel oferta
Pr: puntuació ràpel

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 20 punts**:

Criteri 1: Característiques de treball i adaptació a les necessitats. (fins a 10 punts)

En aquest criteri es valorarà l'ergonomia, el pes, la manipulació i la neteja dels articles proposats així com el grau d'adaptació a les necessitats del servei, com l'adaptació als sistemes actuals (si escau).

Criteri 2: Millores tècniques. (fins a 10 punts)

En aquest punt es valorarà les millores tècniques exposades per els diferents licitadors.

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/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.

	Criteri 1	Criteri 2
Puntuació	10	10
Llindar	5	5

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

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 dóna 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, 7 setembre de 2023

Paola Estrada Guerra
Cap de Serveis Hotelers