



Institut
d'Assistència
Sanitària

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT DE CARROS I ESTACIONS DE REGENERACIÓ PEL
PARC HOSPITALARI MARTÍ I JULIÀ DE L'IAS**

EXP. CONTR/2026/00000000069

EXPEDIENT OBERT SIMPLIFICAT

ÍNDEX

1. ANTECEDENTS.....	3
2. OBJECTE.....	3
3. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES.....	3
3.1. Característiques generals.....	3
3.2. Característiques tècniques.....	4
3.2.1. Característiques de les estacions regeneradores.....	4
3.2.2. Característiques dels carros neutres dissociats de 24 safates.....	4
3.2.3. Característiques de les safates.....	5
3.2.4. Característiques de les safates d'esmorzar.....	5
4. GARANTIA, MANTENIMENT I REPOSICIÓ.....	6
5. EMBALATGE, TRANSPORT I INSTAL·LACIÓ.....	6
6. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA.....	7
7. FORMACIÓ DE PERSONAL.....	7
8. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS.....	7
9. PROTECCIÓ DE DADES.....	8
10. IMPORT DE LICITACIÓ.....	8
11. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ.....	9
11.1. Criteris de valoració automàtics (87 punts).....	9
11.1.1. Criteris de valoració tècnics.....	9
11.2. Criteris de valoració subjectes a judici de valor (Fins a 13 punts).....	10
12. PRESENTACIÓ D'OFERTES.....	11
13. FACTURACIÓ.....	12
14. PREGUNTES AL PLEC.....	12

1. ANTECEDENTS

L'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.

El Parc Hospitalari Martí i Julià (en endavant PHMJ), és la principal infraestructura de l'IAS. L'Hospital Santa Caterina (HSC) va entrar en funcionament el setembre del 2004 és el seu edifici més important i emblemàtic amb un total de 27.000 m2. A més, el Parc està format per altres edificis com el sociosanitari "La República", el TMS, les dues "Mancomunitats" i l'edifici "Til·lers" que conformen unes instal·lacions sanitàries amb prop de 50.000 m2 edificats.

2. OBJECTE

L'objecte del present plec de condicions és la necessitat d'equipar el Servei de Cuina de l'Hospital Santa Caterina de l'equipament adient per al transport i manteniment de la temperatura adequada dels àpats dels pacients, mitjançant la contractació del subministrament de 4 carros neutres i 2 estacions regeneradores pel Parc Hospitalari Martí i Julià (d'ara endavant PHMJ), i les seves corresponents safates d'esmorzar i dinar.

3. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES

3.1. Característiques generals

Per a poder concórrer en la licitació caldrà realitzar una visita al centre i aportar una mostra dels carros, amb la finalitat de poder comprovar els requeriments tècnics i la oferta tècnica del licitadora. **La licitadora que no aporti el certificat d'entrega de mostra i visita al centre resultarà exclosa de la licitació.**

La data de la visita i entrega de mostra es publicarà a l'anunci de licitació

Els licitadors hauran de concórrer a licitació amb un equip ofert que ha de ser nou; no s'acceptaran components i/o accessoris de segona mà o que hagin estat prèviament utilitzats en una demostració. L'empresa adjudicatària es compromet a subministrar els equips en perfectes condicions d'ús i s'ajustaran a les característiques tècniques especificades en aquest plec. Els equips descrits en les ofertes s'han de subministrar amb tots els dispositius i/o elements i accessoris necessaris per a un correcte funcionament.

A la oferta tècnica ha de quedar reflectit els equips, components i accessoris que formen part de la oferta i caldrà indicar:

- Descripció de l'equip i els seus principals components
- Fitxa tècnica i manual d'ús en català i/o castellà
- Període de garantia (mínim 3 anys)
- **Certificat conforme s'ha realitzat la visita i s'ha entregat la mostra.**

3.2. Característiques tècniques

Estació de manteniment de temperatura per a carros d'aliments calents i freds i composta per estació termorefrigerada i carro neutre dissociat.

3.2.1. Característiques de les estacions regeneradores

- Sistema de connexió i alliberament del carro senzill, sense necessitat d'eines.
- Amb sistema de retermalització/escalfament: Termoconvecció amb 3 ventiladors/turbines
- Estructura fabricada en acer inoxidable (AISI 304)
- Estació amb 4 rodes giratòries ajustables i 2 amb fre de seguretat
- Grau de protecció mínim: IPX4
- Compatible per el carro de 24 safates
- Controls electrònics instal·lats a l'estació i accessibles amb el carro acoblat. Amb pantalla de control i fàcil lectura del registre de dades
- Equip frigorífic amb refrigeració per aigua
- Inclou sensors de proximitat, permetent l'inici del cicle automàtic un cop connectat el carro
- Temps i temperatura programables
- Programació de 5 cicles en diferents franges horàries
- Rang de temperatura ambient suportable per a treballar de 10º a 30º
- Potència nominal màxima necessària no superior a 9,6kw. Tensió 400v Trifàsic 50/60Hz
- Pantalla tàctil amb les següents funcionalitats:
 - o Programació del diversos paràmetres i visualització d'esdeveniments
 - o Temporitzador d'inici de cicle automàtic
 - o Alarma d'indicació de fi de cicle
 - o Visualització instantània sobre la el desenvolupament dels cicles
 - o Sistema HACCP
- Funcions de diagnòs i ajuda al manteniment

3.2.2. Característiques dels carros neutres dissociats de 24 safates

- Capacitat per a 24 safates
- Carro neutre aïllat, sense components elèctrics, en estructura monobloc i amb obertura frontal i posterior
- Compatible amb l'estació retermalitzadora inclosa en aquesta licitació
- Estructura interna i externa fabricada 100% en acer inoxidable AISI 304, sense presència de peces d'alumini
- Carros amb capacitat per a safates GN (530 x 325 mm)
- 2 zones tèrmiques (calent/fred) separades i aïllades mitjançant paret divisòria.
- Paret divisòria central:
 - o Totalment isotèrmica i extraïble, i graelles laterals per a les safates també extraïbles per a una fàcil neteja.
 - o Material aïllant d'alta densitat que conservi les temperatures de les dues cambres (fred/calent).
 - o Amb obturadors d'obertura automàtics que garanteixin l'estanquitat entre les dues seccions permetent respectar les temperatures de cadascuna d'elles.
- Distància en alçada entre guies de 78 mm

- Part superior amb barana perimetral anti-caigudes i senyalització de la direcció d'acoblament
- Es valorarà la senyalització de les càmeres fred/calent per a una fàcil identificació visual
- Para-xocs perimetrals, a la part superior i inferior del carro
- Sistema de subjecció ergonòmic, tant en altura com en forma, per al seu transport
- Portes batents en acer inoxidable, amb dispositiu de tancament reforçat i muntades sobre xarneres reforçades amb una obertura de 270°
- Tancament de seguretat sense clau durant el seu transport
- 2 carros hauran de comptar amb un dispositiu de barres i enganxalls pivotants per a poder enganxar els carros a vehicles tractores d'arrossegament.
- S'hauran de subministrar dos barres pivotants per a enganxar els carros entre si.
- Rodes de doble rodament, alt rendiment i fre centralitzat, facilitant la rotació total en espais reduïts.
- Suport i placa d'identificació
- Dimensions màximes del carro: (Ample / Fons / Alt) 800 x 925 x 1400
- Pes màxim del carro buit 140 kg

3.2.3. Característiques de les safates

- Planes, sense protuberàncies que condicionin l'espai disponible i amb capacitat adequada per a la disposició de tots els aliments
- Dimensions 530 x 325 mm
- Amb cantonades i vora perimetral arrodonides que ofereixin una manipulació segura
- Que compleixin amb els requisits reglamentaris a reglament CE 1985/2004 sobre els materials destinats al contacte amb els aliments
- Material: resina antibacteriana
- Disponibilitat de colors a definir per el Servei de Cuina
- Apilables
- Resistència a temperatura de 135°C durant 1h 30m
- Temperatura mínima 2°C
- Aptes per a rentavaixelles
- Resistència a ratllades i rascades

3.2.4. Característiques de les safates d'esmorzar

- Dimensions 335 x 288 mm amb tres compartiments
- Amb cantonades i vora perimetral arrodonides que ofereixin una manipulació segura
- Que compleixin amb els requisits reglamentaris a reglament CE 1985/2004 sobre els materials destinats al contacte amb els aliments
- Apilables
- Disponibilitat de colors a definir per el Servei de cuina
- Aptes per a rentavaixelles
- Resistència a ratllades i rascades
- Resistència a temperatura de 135°C durant 1h 30m
- Temperatura mínima 2°C

4. GARANTIA, MANTENIMENT I REPOSICIÓ

Els proveïdors han de garantir els seus productes per un mínim de **tres** anys contra qualsevol defecte en els materials i en el funcionament del conjunt des de la data de posta en funcionament. Durant el període de garantia, anirà a càrrec de l'adjudicatari (material, mà d'obra i desplaçaments) que inclouen el següent:

- Substitució de l'equip quan aquest presenti vicis o defectes
- La reparació i/o substitució de parts defectuoses
- Disponibilitat de contingència en cas d'avaría
- Cal detallar en la oferta tècnica, el Servei tècnic:
 - o Horari d'atenció del servei tècnic en dies laborables/festius i temps de resposta garantit. Màxim 48 hores en presència física
 - o Relació de la ubicació dels serveis tècnics destinat al l'equip adjudicat: adreça, telèfons nombre de tècnics etc.
 - o Es valorarà servei tècnic propi del fabricant

Tanmateix, l'adjudicatari ha de garantir el subministrament de peces de recanvi originals dels equips adjudicats durant un període mínim de 10 anys des de la posta en funcionament dels equipaments.

L'adjudicatari avisarà amb antelació al responsable del centre d'elles seves visites de manteniment per el mitjans de comunicació que determini el centre. Un cop acaba l'actuació a l'equip, el servei tècnic haurà de presentar un certificat de les actuacions portades a terme en la intervenció, i si escau, de les peces substituïdes. Els operaris han d'anar vestits amb la roba de feina, amb la identificació de l'empresa visible i considerant l'atenció que requereix un centre sanitari. Per aquest mateix motiu, totes les intervencions es faran amb cura i finalitzaran amb una neteja rigorosa portada a terme per els operaris del servei tècnic.

5. EMBALATGE, TRANSPORT I INSTAL·LACIÓ

El termini de subministrament i instal·lació dels equips adjudicats serà de dos mesos des de la data de formalització del contracte.

El transport dels productes fins el seu punt de destinació i la instal·lació, va a càrrec de l'empresa subministradora. Els proveïdors han d'embalar convenientment els seus productes per tal que aquests arribin en les millors condicions. Qualsevol desperfecte dels productes, ocasionat durant el seu trasllat, va a càrrec dels proveïdors. Els embalatges, proteccions o qualsevol altre residu que es produeixi en el muntatge anirà a càrrec de l'adjudicatari.

La instal·lació elèctrica, així com tots els elements necessaris pel seu correcte funcionament, les legalitzacions, i la posta en funcionament anirà a càrrec de l'adjudicatària. També anirà a càrrec de l'adjudicatari les despeses que es puguin ocasionar per la configuració i connexió dels equips.

6. DOCUMENTACIÓ TÈCNICA

Amb el subministrament de l'equip el proveïdor ha d'incloure la següent documentació, redactada en català i/o castellà:

- Manual complet d'instruccions precises de funcionament amb totes les possibles utilitzacions de les diferents parts, incloent-hi preparació, posada en funcionament, precaucions i mesures en cas d'averies.
- Manual d'instal·lació/tècnic, amb totes les instruccions de regulació, incloses les instruccions de muntatge d'accessoris i la seva aplicació.
 - Descripció de l'equip i característiques tècniques
 - Instruccions de manteniment preventiu, amb esment particular de les instruccions de neteja preventiva.
 - Plànols amb dimensions i esquemes elèctrics i electrònics
 - Relació de components i recanvis que pugui ser necessari canviar i el cost associat per cada unitat/peça
 - Descripció tècnica amb explicació del muntatge canviar.
 - Instruccions de manteniment correctiu, que han de contenir una relació d'averies més usuals i llur solució.

S'haurà d'indicar a quina pàgina de la oferta tècnica es troba la informació tècnica sol·licitada al plec. La manca d'informació sobre les característiques tècniques de l'equipament i accessoris que impedeixi contrastar la seva adequació als requeriments tècnics descrits en el present plec serà objecte d'exclusió.

7. FORMACIÓ DE PERSONAL

El proveïdor de la màquina es compromet a formar adequadament tant el personal del servei de cuina, manteniment i el personal sanitari que indiqui Serveis Hotelers mitjançant curssets, explicacions i total la documentació adient. Les despeses van a càrrec del proveïdor.

Les formacions seran sempre presencials al centre sanitari, llevat que el centre ho sol·liciti en altra modalitat. La formació comprendrà conceptes de programació, transport, neteja, muntatge i desmuntatge de les parts que ho requereixen.

8. PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS

En compliment amb la Llei de Prevenció de Riscos Laborals 31/95 i Llei 54/2003, el contractista abans d'iniciar els treballs objecte d'aquest plec, haurà d'acreditar la modalitat d'organització preventiva adoptada per l'empresa d'acord amb el requerit al Reglament dels Serveis de Prevenció 39/97 i RD 604/2006 (servei de prevenció propi, servei de prevenció aliè, treballador

designat), així com la implantació del pla de prevenció de riscos laborals o sistema de gestió de la prevenció a l'empresa.

En compliment específic de l'article 24 de la Llei 31/1995 de "Coordinació d'Activitats Empresariales" caldrà fer seguiment al procediment intern que l'IAS i el servei de Prevenció té establert per al subministrament i instal·lació de l'equip ofert.

L'empresa adjudicatària haurà de garantir l'acompliment de la normativa vigent en matèria de seguretat i salut, així com el seguiment de la normativa interna de l'IAS per a empreses contractades, les instruccions, mesures específiques, protocols o procediments vigents al centre de treball.

El contractista informará els seus treballadors dels riscos i mesures de prevenció a adoptar a les instal·lacions de l'IAS i s'assegurarà que disposen dels equips de protecció individuals i dels medis adients per desenvolupar les tasques contractades.

La documentació sol·licitada per la Unitat de Prevenció de Riscos Laborals, serà aportada per l'empresa que resulti adjudicatària abans d'iniciar els treballs objecte d'aquest Plec.

En compliment de l'article 201 de la LCSP l'òrgan de contractació prendrà les mesures pertinents per garantir que en l'execució del contracte els contractistes compleixin amb les obligacions aplicables en matèria laboral, podent comprovar durant el procediment de licitació i durant l'execució del contracte que els licitadors i adjudicataris compleixin amb aquestes obligacions.

L'incompliment de les obligacions laborals, i en especial l'incompliment de les condicions salarials inferiors a les derivades dels convenis col·lectius donaran lloc a la imposició de les penalitats previstes a l'article 192 de la LCSP i al Plec de clàusules administratives particulars.

9. PROTECCIÓ DE DADES

L'empresa adjudicatària es compromet a complir i fer complir el deure de secret professional i de confidencialitat establerts en l'article 10 de la Llei Orgànica de Protecció de dades de caràcter personal i observarà, en tot moment, i en relació a les dades que li puguin ser facilitades per l'IAS, les disposicions específiques derivades de l'esmentada normativa.

La vulneració del deure de confidencialitat sobre les dades o l'incompliment de les obligacions derivades de la legislació de protecció de dades de caràcter personal al seu servei, podrà ser causa de resolució del contracte, sense perjudici de les accions de responsabilitat civil o penal que s'escaiguin.

10. IMPORT DE LICITACIÓ

L'import màxim de licitació es detalla a la TAULA DETERMINACIÓ DE L'IMPORT MÀXIM DE LICITACIÓ.

Descripció	Import unitari S/IVA	Unitats	Total S/IVA
Estació retermalitzadora	14.742,92 €	2	29.485,84 €
Carro neutre distribució 24 Safates	9.558,84 €	4	38.235,36 €
Safates 530x325mm	32,21 €	120	3.865,20 €
Safates esmorzar 335x288mm	11,78 €	120	1.413,60 €
Total import licitació			73.000,- €

11. CRITERIS D'ADJUDICACIÓ

11.1. Criteris de valoració automàtics (90 punts)

És **requisit imprescindible** que un treballador acreditat per l'empresa licitadora realitzi la **visita concertada** a les instal·lacions del centre hospitalari i s'inclouï el certificat d'assistència al sobre A.

La data de visita es publicarà a l'anunci de licitació de la plataforma de contractació pública.

A. Oferta econòmica. (màxim 45 punts)

Pv: puntuació oferta a valorar

Ov: Oferta a valorar

Om: Oferta millor

IL: Import de Licitació

Vp: Valor ponderació (1.45)

P: Punts criteri econòmic (45)

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

Les proposicions podran ser susceptibles de valors anormals o desproporcionats quan la consideració del preu de la proposta d'execució de l'objecte contractual del licitador o licitadors que concorrin en aquest supòsit sigui inferior al 20% de la mitjana de les proposicions de preu presentades i s'hauran de justificar pels procediments establerts a la LCSP

11.1.1. Criteris de valoració tècnics

Dintre els criteris de valoració tècnics, s'estableixen uns criteris generals i uns d'específics per a cada producte. Per el que s'haurà de lliurar una memòria tècnica on s'indiquin els següents aspectes.

A. Oferta tècnica (40 punts)

Es valoraran amb un màxim de 40 punts les característiques tècniques dels equips, seguint el model de l'Annex II. El licitador haurà de consignar SI o NO a cada ítem sol·licitat.

- Si la oferta es SI: s'assignarà el màxim de puntuació per el criteri a valorar
- Si la oferta és NO: s'assignaran 0 punts

CARACTERÍSTIQUES DE LES TERMINALS	Puntuació màxima 12p
Venda i Servei tècnic propi del fabricant*	4
Comandaments principals per a facilitar engegat, arrancada de cicle i desconnexió del carro en automàtic per a l'usuari	2

Pantalla LCD que indiqui els ajustos de temps, temperatures i cicles	2
Sistema de detecció de carro enganxat perquè la terminal no entri en funcionament sense que detecti que el carro estigui acoblat	2
Ventiladors amb resistències blindades	2
CARACTERÍSTIQUES DELS CARROS 24 i 36	Puntuació màxima 28p
Venda i Servei tècnic propi del fabricant*	4
Aïllament en base a espuma de poliuretà injectat d'alta densitat	4
Racks de suport i reixetes anti-caigudes d'acer inoxidable	3
Sistema de guillotines de separació entre zones freda i calenta i reixetes laterals de suport de les safates totalment desmuntable per peces, per permetre el rentat i desinfecció tant manual com al tren de rentat	5
Dues portes batents aïllants d'acer inoxidable tan en l'interior com en l'exterior amb dispositius de tancament reforçats que es puguin obrir 270° amb tancament de seguretat en posició d'obertura.	4
Sistema de senyalització a l'exterior de la càmera calenta i freda per facilitar que es puguin identificar fàcilment quin és cada un	3
Para-xocs de polietilè moldejat anti-marques, d'una sola peça, llis i còncau que faciliti la neteja	3
Amplada inferior a 800 mm	2

***Per a l'acreditació del criteri de servei tècnic propi del fabricant, caldrà aportar un certificat que ho indiqui, degudament signat pel fabricant.**

B. Ampliació de garantia (5 punts)

Es valoraran amb un màxim de **5 punts** els anys addicionals de garantia seguint el model publicats a l'Annex II, segons la taula següent:

Ampliació del termini de garantia	Punts
≥ 2 anys addicionals	5
2 anys addicionals	3
1 any addicional	1
< 1 any	0

11.2.Criteris de valoració subjectes a judici de valor (Fins a 10 punts)

Un cop realitzada la valoració de cada criteri, s'aplicarà la fórmula següent per obtenir la puntuació final a cada criteri:

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

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

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 a valorar	A.Formació	B:Neteja i Ergonomia
Puntuació màxima del criteri	5	5
Llindar	2,5	2,5

Resulta obligatori i excloent la realització de la visita al centre i l'entrega d'una mostra del carro licitat.

A. PROPOSTA DE FORMACIÓ 5 punts

Es valorarà la millor proposta de formació. La presentació està limitada a un màxim de 2 pàgines a una cara en format Arial 11, interlineat 1,15.

B. NETEJA I ERGONOMIA 5 punts

En aquest apartat es valora el grau d'ergonomia en l'ús dels carros i la facilitat per la neteja dels mateixos. Aquest criteri es comprovarà amb la mostra sol·licitada.

12. PRESENTACIÓ D'OFERTES

L'oferta constarà en la presentació de la següent documentació diferenciada en dos sobres:

1) Sobre A documentació administrativa i pla de formació

- Segons disposa el PCAP (Plec de Clàusules administratives Particulars)
- **Certificat de visita al centre hospitalari facilitat per Serveis Hotelers i entrega de la mostra**
- Proposta de formació
- Instruccions neteja del carro (criteri que es comprovarà amb la mostra sol·licitada)

2) Sobre B : oferta econòmica i de criteris objectius:

- Annex II – Oferta Tècnica

- Documentació tècnica (fitxes tècniques, manuals i certificat de servei tècnic propi del fabricant, si escau)
- Annex III – Oferta econòmica

13. FACTURACIÓ

Es facturarà electrònicament de forma **obligatòria**. 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.

La facturació electrònica ha de contenir el número d'expedient objecte de licitació

14. PREGUNTES AL PLEC

Es podran realitzar les consultes tècniques que es considerin oportunes. Les dades de contacte són:

Per consultes tècniques i referides al Plec de Prescripcions Tècniques:

Paola estrada: paola.estrada.ias@gencat.cat

Xavier Teba: xavier.teba.ias@gencat.cat

972 18 25 51

Per consultes jurídic-administratives i referides al Plec de Clàusules Administratives:

Maria Jesús Costa mariajesus.costa.ias@gencat.cat

972 18 25 09

Salt, 25 juny de 2026

Paola Estrada Guerra

Cap Serveis Hotelers IAS