

Exp. 2026-139

Tipus: Contracte mixt de subministrament i serveis

Procediment: Obert, subjecte a regulació harmonitzada

Objecte: Subministrament, instal·lació, posada en funcionament i serveis de manteniment post-garantia d'equipament de cuina, amb destí a l'Hospital Clínic de Barcelona (HCB)

Promotor: Direcció de Serveis Generals (DSG)

INFORME DE NECESSITAT I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

1. Antecedents

La Direcció de Serveis Generals (DSG) de l'Hospital Clínic de Barcelona (HCB) té com a missió satisfer, amb qualitat, equitat i eficiència, les necessitats dels pacients de l'hospital. En l'exercici de les seves funcions, la DSG de l'HCB té entre les seves competències garantir una millor prestació dels serveis oferts, mitjançant la contractació dels subministraments i l'execució dels serveis que es pretenen contractar en aquest procediment.

Aquest informe té com a finalitat principal justificar la necessitat i idoneïtat de la contractació que es promou per tal de donar compliment al que s'estableix en els articles 28 i 116 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de contractes del sector públic, per la qual es transposa a l'ordenament jurídic espanyol les Directives del Parlament Europeu i del Consell de 2014/23/UE i 2014/24/UE, de 26 de febrer de 2014 (en endavant, LCSP). Tal com s'estableix en l'article 116.1 d'aquesta Llei, l'informe serà publicat en el perfil de contractant de l'Hospital Clínic de Barcelona (HCB) allotjat a la Plataforma de serveis de contractació pública de la Generalitat de Catalunya.

2. Necessitat, idoneïtat i naturalesa del contracte

A tal fi, l'HCB té necessitat de contractar el Subministrament, instal·lació, posada en funcionament i serveis de manteniment post-garantia d'equipament de cuina, a fi de dur a terme la seva activitat de manera més eficient i eficaç.

La contractació es justifica per la necessitat de disposar d'equipament de cuina que garanteixi la correcta prestació del servei d'alimentació de l'HCB, una activitat essencial per al funcionament ordinari del centre i per a l'atenció adequada dels pacients, professionals i altres usuaris.

Els equips objecte del contracte han de permetre desenvolupar els processos de cocció i rentat amb els nivells de qualitat, seguretat, higiene i rendiment exigibles en un entorn hospitalari, assegurant el compliment dels requisits tècnics, funcionals i higienicosanitaris aplicables, així com la continuïtat del servei sense interrupcions.

Així mateix, es requereix equipament amb prestacions que permetin optimitzar els processos productius i de neteja, millorar l'eficiència energètica i l'ús dels recursos, facilitar les tasques d'operació i manteniment, i garantir unes condicions adequades de seguretat i ergonomia per als professionals que hi desenvolupen la seva activitat.

La licitació inclou el subministrament, la instal·lació, la posada en funcionament i el manteniment dels equips, amb la finalitat d'assegurar la seva operativitat durant tot el cicle de vida previst, garantint la disponibilitat de suport tècnic especialitzat, peces de recanvi i les actuacions necessàries per mantenir els nivells de servei requerits per l'HCB.

La codificació principal de la Classificació corresponent a la nomenclatura Vocabulari Comú de Contractes (CPV) de la Comissió Europea és la 39314000-6 (*Equipo para cocinas industriales*), 50883000-8 (*Servicios de reparación y mantenimiento de catering*).

Per la naturalesa del contracte objecte de licitació, es considera adient tramitar la licitació mitjançant el procediment obert, subjecte a regulació harmonitzada, d'acord amb allò previst a l'article 159 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre, de Contractes del Sector Públic, atès que es tracta d'un contracte de subministrament i de serveis amb un valor estimat de 585.485,95 euros.

Per tant, d'acord amb el que es preveu a l'article 28 de la LCSP, es considera que queden suficientment justificades les necessitats a cobrir per aquest contracte, així com la idoneïtat del seu objecte i contingut per satisfer-les.

El contracte que s'adjudiqui serà un contracte administratiu mixt de subministrament i serveis i es regirà pel que estableixi els articles 18 i 34.2 de la Llei 9/2017, de 8 de novembre de Contractes del Sector Públic (LCSP). El règim jurídic de la preparació i adjudicació del contracte es determina en funció del major dels valors estimats del subministrament o servei. Atès que l'import del subministrament és superior al del manteniment, i és la prestació principal, el règim jurídic aplicable serà el d'un contracte administratiu de subministraments, establert en els articles 16 i 25 de la LCSP.

3. Durada del contracte

El termini o durada del contracte és de 60 mesos a partir del dia 1 de gener de 2027, o a partir del dia següent al de la formalització si aquesta data fos posterior.

No es preveu la possibilitat de pròrroga.

4. Divisió en lots

La present licitació es divideix en 3 lots:

LOT 1: 1 Equip de cocció industrial elèctric tipus marmita basculant amb agitador integrat

LOT 2: 1 Equip cuitor a vapor sobre taula

LOT 3: 2 Túnels de rentat d'arrossegament de cinta amb bomba de calor:

- Túnel de rentat de vaixela (1)
- Túnel de rentat de safates (1)

5. Pressupost de licitació.

El pressupost de licitació és de 487.904,96 € IVA exclòs, i 590.365,00 € amb l'IVA inclòs, d'acord amb els pressupost de licitació per al període del contracte. El preu del subministrament i dels serveis s'ha calculat tenint en compte el subministrament i serveis que s'especificarà en el PPT i atenent el preu de mercat actual per aquest subministrament, més els serveis de manteniment post-garantia.

ANY	MESOS	IMPORT	IVA 21%	TOTAL
2027	9	416.115,70 €	87.384,30 €	503.500,00 €
2028	12	0,00 €	0,00 €	0,00 €
2029	12	17.947,31 €	3.768,94 €	21.716,25 €
2030	12	23.929,75 €	5.025,25 €	28.955,00 €
2031	12	23.929,75 €	5.025,25 €	28.955,00 €
2032	3	5.982,44 €	1.256,31 €	7.238,75 €

El desglossament per lots i tipus de prestació o de subministrament és el següent:

LOT 1

1 unitat: Equip de cocció industrial elèctric tipus marmita basculant amb agitador integrat:

78.512,40 € IVA exclòs	16.487,60 € IVA	95.000,00 € IVA inclòs
------------------------	-----------------	------------------------

Import unitari: 78.512,40 euros IVA exclòs i de 95.000,00 euros (IVA inclòs).

Serveis de manteniment:

11.776,86 € IVA exclòs	2.473,14 € IVA	14.250,00 € IVA inclòs
------------------------	----------------	------------------------

TOTAL import de licitació LOT 1:

90.289,26 € IVA exclòs	27.713,92 € IVA	109.250,00 € IVA inclòs
------------------------	-----------------	-------------------------

LOT 2

1 unitat: Equip cuitor a vapor sobre taula:

25.206,61 € IVA exclòs	5.293,39 € IVA	30.500,00 € IVA inclòs
------------------------	----------------	------------------------

Import unitari: 25.206,61 euros IVA exclòs i de 30.500,00 euros (IVA inclòs).

Serveis de manteniment:

3.780,99 € IVA exclòs	794,01 € IVA	4.575,00 € IVA inclòs
-----------------------	--------------	-----------------------

TOTAL import de licitació LOT 2:

28.987,60 € IVA exclòs	6.087,40 € IVA	35.075,00 € IVA inclòs
------------------------	----------------	------------------------

LOT 3

2 unitats: Túnels de rentat d'arrossegament de cinta amb bomba de calor (de vaixel·la i de safates):

312.396,69 € IVA exclòs	65.603,31 € IVA	378.000,00 € IVA inclòs
-------------------------	-----------------	-------------------------

Import unitari: 156.198,35 euros IVA exclòs i de 189.000,00 euros (IVA inclòs).

Serveis de manteniment:

56.231,40 € IVA exclòs	11.808,60 € IVA	68.040,00 € IVA inclòs
------------------------	-----------------	------------------------

TOTAL import de licitació LOT 3:

368.628,10 € IVA exclòs	77.411,90 € IVA	446.040,00 € IVA inclòs
-------------------------	-----------------	-------------------------

6. Valor estimat del contracte

En concret i per la tramitació d'aquest contracte, el valor estimat del contracte s'ha calculat tenint en compte el subministrament i serveis de manteniment que s'especifiquen en el PPT, atès el preu de mercat actual per aquest tipus de subministrament i serveis és l'indicat en el pressupost de licitació. Així mateix, com a referència per establir el preu del contracte s'ha calculat tenint en compte el valor real total dels contractes successius similars adjudicats durant l'exercici precedent o durant els dotze mesos previs.

El valor estimat del contracte és el resultat de la suma del pressupost de licitació, de l'import previst per les modificacions i de l'import previst per les possibles pròrrogues.

Així doncs, tenint en compte que es preveuen modificacions (fins a un 20% de l'import de licitació), i que no es preveuen pròrrogues, el pressupost de licitació i el valor estimat del contracte específic és el següent:

PRESSUPOST DE LICITACIÓ (sense IVA)	487.904,96 €	
IMPORT MODIFICACIONS (sense iva)	97.580,99 €	VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC) (sense IVA)
IMPORT PRÒRROGUES (sense iva)	No es preveuen	585.485,95 €

El desglossament del valor estimat del contracte de cadascun dels lots és el següent:

Lot 1:

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (sense IVA)	90.289,26 €	
IMPORT MODIFICACIONS (sense IVA)	18.057,85 €	VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC) (sense IVA)
IMPORT PRÒRROGUES (sense IVA)	No es preveuen	108.347,11 €

Lot 2:

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (sense IVA)	28.987,60 €	
IMPORT MODIFICACIONS (sense IVA)	5.797,52 €	VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC) (sense IVA)
IMPORT PRÒRROGUES (sense IVA)	No es preveuen	34.785,12

Lot 3:

PRESSUPOST BASE DE LICITACIÓ (sense IVA)	368.628,10 €	
IMPORT MODIFICACIONS (sense IVA)	73.725,62 €	VALOR ESTIMAT DEL CONTRACTE (VEC) (sense IVA)
IMPORT PRÒRROGUES (sense IVA)	No es preveuen	442.353,72 €

7. Procediment de licitació.

La present contractació es tramitarà mitjançant el procediment obert, subjecte a regulació harmonitzada atès es tracta d'un contracte mixt de subministrament i de serveis amb un valor estimat de 585.485,95 euros i es compleixen tots els requisits per a la tramitació del referit procediment.

8. Classificació i solvència econòmica i financera i tècnica o professional.

Les empreses que vulguin participar en aquesta licitació hauran de disposar amb els requisits de solvència que s'estableixen i a continuació es proposen. Tenint en compte que el tipus de contracte és de subministraments, no s'exigeix la classificació de les empreses.

D'acord amb els article 86 i següents de la LCSP els requisits de solvència que les empreses hauran d'acreditar per la totalitat de la licitació són:

SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA:

Per Lot.

Volum anual de negocis referit al millor exercici dins dels tres últims disponibles en funció de les dates de constitució o d'inici d'activitats de l'empresari i de presentació de les ofertes:

- Import igual o superior a: Import de licitació, del lot al que es liciti.

La referida solvència econòmica i financera s'acreditarà de la següent manera:

- Volum anual de negocis en l'àmbit del contracte: declaració responsable acreditativa.

En tot cas, la inscripció en el Registre oficial de licitadors i empreses classificades del sector públic ha d'acreditar enfront de tots els òrgans de contractació del sector públic, segons el que s'hi reflecteixi i llevat que hi hagi una prova en contra, les condicions de solvència econòmica i financera de l'empresari.

Igualment, es reconeixen plens efectes jurídics a les inscripcions de les empreses al Registre d'empreses licitadores i classificades de Catalunya per acreditar les seves condicions de solvència econòmica, financera, tècnica i professional.

REQUISIT ALTERNATIU DE SOLVÈNCIA ECONÒMICA I FINANCERA:

De conformitat amb l'art. 86.1 de la LCSP, **si el contracte no es troba subjecte a una regulació harmonitzada**, en cas que l'empresa licitadora sigui una empresa de nova creació (entenent com a tal aquella que tingui una antiguitat inferior a cinc anys) i no pugui acreditar per aquesta raó la solvència econòmica i financera a través dels mitjans de prova exigits en aquest PCAP, aquesta solvència s'acreditarà:

Per un o varis dels mitjans als que es refereixen les lletres b) a c) de l'article 87.1 de la LCSP pel l'import exigít en aquest PCAP en relació amb la solvència econòmica i financera.

Quan, per una raó vàlida, l'operador econòmic no estigui en condicions de presentar les referències que sol·licita l'òrgan de contractació, se l'autoritza a acreditar la seva solvència econòmica i financera per mitjà de qualsevol altre document que el poder adjudicador consideri apropiat.

SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL:

Única

Relació dels principals subministraments efectuats de la mateixa naturalesa o similar que els que constitueixen l'objecte del contracte en el curs de, com a màxim, els tres últims anys indicant el seu import, dates i destinatari públic o privat dels mateixos. Els subministraments efectuats s'acreditaran mitjançant certificats expedits o visats per l'òrgan competent, quan el destinatari sigui una entitat del sector públic i quan el destinatari sigui un subjecte privat, mitjançant un certificat expedit per aquest o per una declaració de l'empresari acompanyada dels documents en poder seu que acreditin la realització de la prestació.

- S'haurà d'acreditar que l'import anual acumulat dels subministraments l'any de més execució sigui: igual o superior al 70% de cada anualitat.

REQUISIT ALTERNATIU DE SOLVÈNCIA TÈCNICA O PROFESSIONAL EMPRESES DE NOVA CREACIÓ:

De conformitat amb l'article 89 i 90 de la LCSP, **si el contracte no es troba subjecte a una regulació harmonitzada**, en cas que l'empresa contractista sigui una empresa de nova creació (entenent com a tal aquella que tingui una antiguitat inferior a cinc anys), la seva solvència tècnica s'acreditarà per un o varis dels mitjans als

que es refereixen les lletres b) a g) de l'article 89.1 en relació als subministraments, o les lletres b) a i) de l'article 90.1 de la LCSP en relació als serveis, sense que s'exigeixi l'execució d'un nombre determinat de subministraments o serveis segons el cas:

9. Criteris d'adjudicació.

1. VALORACIÓ DELS CRITERIS SOTMESOS A UN JUDICI DE VALOR:

LOT 1 (Màxim 45 punts)

• **Materials i acabats Fins a 5 punts**

Es valoraran les característiques constructives de l'equip que contribueixin a assolir la màxima durabilitat, resistència i facilitat de neteja. En particular, es valoraran els materials emprats, els acabats superficials, l'absència de punts de difícil neteja, les solucions que evitin l'acumulació de residus, la facilitat d'accés als elements que requereixen neteja periòdica i qualsevol altra característica que contribueixi a millorar les condicions d'higiene i manteniment de l'equip.

***Justificació:** Aquest criteri es considera vinculat a l'objecte del contracte atès que la qualitat dels materials i dels acabats constructius incideix directament en la durabilitat de l'equip, en la facilitat de manteniment i en les condicions higièniques exigibles en una cuina hospitalària. La valoració d'aquestes característiques permet identificar aquelles propostes que ofereixen una millor adequació a les necessitats operatives i que poden contribuir a una major vida útil de l'equip i a una millor eficiència en les tasques de neteja i conservació.*

• **Disseny Fins a 6 punts**

a) Característiques de seguretat Fins a 3 punts

Es valoraran les solucions de disseny que contribueixin a incrementar la seguretat dels professionals

b) Facilitat d'accés dels comandaments de parada d'emergència Fins a 3 punts

Es valorarà el disseny i la ubicació dels elements de control de l'equip per facilitar-ne una utilització segura, i intuïtiva, especialment: l'accessibilitat, ubicació, visibilitat, facilitat d'identificació i solucions que contribueixin a reduir errors d'operació.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que les característiques de disseny de l'equip influeixen de manera decisiva en la seguretat dels professionals que l'utilitzen i en les condicions d'operació diària. La valoració de les solucions orientades a prevenir riscos, facilitar una actuació ràpida davant situacions d'emergència i garantir una disposició adequada dels elements de comandament permet identificar aquelles propostes que ofereixen una major seguretat operativa, una millor ergonomia i una utilització més eficient de l'equip en l'entorn exigent d'una cuina hospitalària.*

• **Display d'informació de funcionament Fins a 10 punts**

a) Informació i seguiment del procés Fins a 5 punts

Es valorarà la qualitat, amplitud i utilitat de la informació de funcionament disponible a través del sistema de visualització de l'equip, així com la seva capacitat per facilitar el control i seguiment dels processos de treball. Per puntuar es tindrà en compte, entre altres aspectes: la visualització en temps real dels paràmetres de funcionament de l'equip, la informació disponible relativa a temperatures, temps, fases de procés i estat operatiu, la disponibilitat d'alarmes, avisos i missatges d'incidència o seguretat, la capacitat del sistema per facilitar la identificació d'errors o necessitats d'actuació per part de l'usuari, i qualsevol funcionalitat addicional que contribueixi a una millor supervisió, control i traçabilitat.

b) Visibilitat i ubicació del display Fins a 5 punts

Es valoraran les característiques del display que afavoreixin una visualització clara i immediata de la informació durant les condicions habituals de treball. Per puntuar es tindrà en compte, entre altres aspectes: les dimensions i llegibilitat dels caràcters i indicadors mostrats, la lluminositat, contrast i qualitat de visualització de la pantalla, la ubicació del display i la facilitat de consulta dels paràmetres de funcionament sense interferir en les tasques habituals d'operació.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la informació disponible durant el funcionament de l'equip i la forma en què aquesta es presenta als usuaris influeixen de manera significativa en la seva operació, control i seguretat. La disponibilitat d'informació clara, completa i fàcilment accessible sobre els paràmetres de funcionament, l'estat dels processos, les incidències i les alarmes facilita el seguiment de les operacions, permet una detecció més ràpida de possibles anomalies i contribueix a reduir errors d'utilització. Així mateix, una correcta visualització de la informació, mitjançant sistemes llegibles i adequadament ubicats, millora les condicions ergonòmiques del lloc de treball i afavoreix un ús més eficient i segur de l'equip en l'entorn de la cuina hospitalària*

• **Projecte d'implantació de l'equip i formació Fins a 19 punts**

- a) Pla de desmuntatge, instal·lació i posada en funcionament de l'equip Fins a 10 punts
Es valorarà la qualitat, nivell de detall i viabilitat de la proposta per a l'execució dels treballs de desmuntatge de l'equip existent, instal·lació del nou equip i posada en funcionament. Es tindran en compte, entre altres aspectes, la descripció de les actuacions previstes, els plànols i documentació tècnica aportats, la planificació dels treballs, els horaris d'execució, la durada prevista, els recursos humans i tècnics assignats, el suport tècnic previst durant la implantació i les mesures per gestionar incidències o imprevistos que puguin produir-se.
- b) Pla de formació i suport als usuaris Fins a 9 punts
Es valorarà la qualitat i abast de la proposta de formació i suport destinada al personal usuari i de manteniment de l'Hospital. Per a l'atorgament de la puntuació es tindran en compte, entre altres aspectes, els continguts de la formació proposada, les hores de dedicació, el perfil i qualificació del personal formador, la documentació de suport facilitada, els mecanismes de resolució de dubtes i assistència als usuaris després de la posada en marxa de l'equip, així com la formació específica destinada al personal de manteniment en relació amb les operacions bàsiques de conservació i funcionament de l'equip.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que tant la correcta implantació de l'equip com la formació dels professionals que l'han d'utilitzar i mantenir són factors determinants per garantir la seva posada en servei en condicions òptimes de qualitat, seguretat i eficiència. La valoració del pla de desmuntatge, instal·lació i posada en funcionament permet identificar aquelles propostes que ofereixen una millor planificació dels treballs, minimitzen els riscos associats a la implantació i redueixen l'impacte sobre l'activitat de l'Hospital. Així mateix, la valoració del pla de formació i suport als usuaris permet garantir una adequada transferència de coneixements al personal operatiu i de manteniment, afavorint una utilització correcta de l'equip, un millor aprofitament de les seves funcionalitats i una major autonomia en la seva operació i conservació.*

• **Serveis de manteniment Fins a 5 punts**

Es valorarà les revisions proposades i el detall del que es farà en la revisió dels equips per a que pugui resultar beneficiós pel bon ús d'aquest i per minimitzar les incidències o necessitats de reparació.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la qualitat i abast dels serveis de manteniment preventiu influeixen de manera directa en la disponibilitat, seguretat, fiabilitat i vida útil de l'equip. La valoració de les revisions proposades i del seu contingut permet identificar aquelles propostes que contribueixen a garantir un funcionament òptim, a prevenir avaries i incidències, a reduir les interrupcions del servei i a assegurar una conservació adequada dels seus components durant tot el període de manteniment contractat.*

LOT 2 (Màxim 45 punts)

• Materials i acabats Fins a 5 punts

Es valoraran les característiques constructives de l'equip que contribueixin a assolir la màxima, durabilitat, resistència i facilitat de neteja. En particular, es valoraran els materials emprats, els acabats superficials, l'absència de punts de difícil neteja, les solucions que evitin l'acumulació de residus, la facilitat d'accés als elements que requereixen neteja periòdica i qualsevol altra característica que contribueixi a millorar les condicions d'higiene i manteniment de l'equip.

***Justificació:** Aquest criteri es considera vinculat a l'objecte del contracte atès que la qualitat dels materials i dels acabats constructius influeix directament en la durabilitat, fiabilitat i mantenibilitat de l'equip, així com en el manteniment de les condicions higienicosanitàries pròpies dels processos de preparació d'aliments. La valoració d'aquestes característiques permet identificar aquelles propostes que ofereixen una millor adequació a les necessitats operatives de la cuina hospitalària, afavoreixen les tasques de neteja i conservació de l'equip i contribueixen a garantir unes condicions òptimes d'higiene durant tota la seva vida útil.*

• Disseny Fins a 6 punts

a) Característiques de seguretat Fins a 3 punts

Es valoraran les solucions de disseny que contribueixin a incrementar la seguretat dels professionals

b) Facilitat d'accés dels comandaments de parada d'emergència Fins a 3 punts

Es valorarà el disseny i la ubicació dels elements de control de l'equip per facilitar-ne una utilització segura, i intuïtiva, especialment: l'accessibilitat, ubicació, visibilitat, facilitat d'identificació i solucions que contribueixin a reduir errors d'operació.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que les característiques de disseny influeixen de manera decisiva en la seguretat dels professionals que l'utilitzen i en les condicions d'operació diària. La valoració de les solucions orientades a prevenir riscos associats a l'ús de l'equip, especialment els derivats de les altes temperatures, la generació de vapor i les operacions de càrrega, descàrrega, neteja i manteniment, així com de les mesures que faciliten una actuació ràpida davant situacions d'emergència i una correcta identificació dels elements de comandament, permet identificar aquelles propostes que ofereixen una major seguretat operativa, una millor ergonomia i una utilització més eficient de l'equip en l'entorn de la cuina hospitalària.*

• Display d'informació de funcionament Fins a 18 punts

a) Informació i seguiment del procés Fins a 8 punts

Es valorarà la qualitat, amplitud i utilitat de la informació de funcionament disponible a través del sistema de visualització de l'equip, així com la seva capacitat per facilitar el control i seguiment dels processos de treball. Per puntuar es tindrà en compte, entre altres aspectes: la visualització en temps real dels paràmetres de funcionament de l'equip, la informació disponible relativa a temperatures, temps, fases de procés i estat operatiu, la disponibilitat d'alarmes, avisos i missatges d'incidència o seguretat, la capacitat del sistema per facilitar la identificació d'errors o necessitats d'actuació per part de l'usuari, i qualsevol funcionalitat addicional que contribueixi a una millor supervisió, control i traçabilitat.

b) Visibilitat i ubicació del display Fins a 10 punts

Es valoraran les característiques del display que afavoreixen una visualització clara i immediata de la informació durant les condicions habituals de treball. Per puntuar es tindrà en compte, entre altres aspectes: les dimensions i llegibilitat dels caràcters i indicadors mostrats, la lluminositat, contrast i qualitat de visualització de la pantalla, la ubicació del display i la facilitat de consulta dels paràmetres de funcionament sense interferir en les tasques habituals d'operació.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la informació disponible durant el funcionament de l'equip i la forma en què aquesta es presenta als usuaris influeixen de manera significativa en la seva operació, control i seguretat. La disponibilitat d'informació clara, completa i fàcilment accessible sobre els paràmetres de funcionament, l'estat dels processos, les incidències i les alarmes facilita el seguiment de les operacions, permet una detecció més ràpida de possibles anomalies i contribueix a reduir errors d'utilització. Així mateix, una correcta visualització de la informació, mitjançant sistemes llegibles i adequadament ubicats, millora les condicions ergonòmiques del lloc de treball i afavoreix un ús més eficient i segur de l'equip en l'entorn de la cuina hospitalària*

• **Projecte d'implantació de l'equip i formació Fins a 11 punts**

- c) Pla de desmuntatge, instal·lació i posada en funcionament de l'equip Fins a 2 punts
Es valorarà la qualitat, nivell de detall i viabilitat de la proposta per a l'execució dels treballs de desmuntatge de l'equip existent, instal·lació del nou equip i posada en funcionament. Es tindran en compte, entre altres aspectes, la descripció de les actuacions previstes, els plànols i documentació tècnica aportats, la planificació dels treballs, els horaris d'execució, la durada prevista, els recursos humans i tècnics assignats, el suport tècnic previst durant la implantació i les mesures per gestionar incidències o imprevistos que puguin produir-se.
- d) Pla de formació i suport als usuaris Fins a 9 punts
Es valorarà la qualitat i abast de la proposta de formació i suport destinada al personal usuari i de manteniment de l'Hospital. Per a l'atorgament de la puntuació es tindran en compte, entre altres aspectes, els continguts de la formació proposada, les hores de dedicació, el perfil i qualificació del personal formador, la documentació de suport facilitada, els mecanismes de resolució de dubtes i assistència als usuaris després de la posada en marxa de l'equip, així com la formació específica destinada al personal de manteniment en relació amb les operacions bàsiques de conservació i funcionament de l'equip.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la correcta implantació de l'equip i la formació dels professionals que l'han d'utilitzar i mantenir contribueixen de manera directa a garantir una posada en servei adequada i un funcionament eficient durant tota la seva vida útil. La valoració de la proposta d'instal·lació permet verificar la qualitat de la planificació dels treballs i la capacitat de l'empresa per executar-los de manera ordenada i amb la mínima afectació possible a l'activitat de l'Hospital. Així mateix, la valoració del pla de formació i suport als usuaris resulta especialment rellevant per garantir una adequada transferència de coneixements al personal operatiu i de manteniment, afavorint una utilització correcta de l'equip, un millor aprofitament de les seves funcionalitats, la reducció d'errors d'operació i una major autonomia en les tasques bàsiques de conservació i manteniment.*

• **Serveis de manteniment Fins a 5 punts**

Es valorarà les revisions proposades i el detall del que es farà en la revisió dels equips per a que pugui resultar beneficiós pel bon ús d'aquest i per minimitzar les incidències o necessitats de reparació.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la qualitat i abast dels serveis de manteniment preventiu influeixen de manera directa en la disponibilitat, seguretat, fiabilitat i vida útil de l'equip. La valoració de les revisions proposades i del seu contingut permet identificar aquelles propostes que contribueixen a garantir un funcionament òptim, a prevenir avaries i incidències, a reduir les interrupcions del servei i a assegurar una conservació adequada dels seus components durant tot el període de manteniment contractat.*

LOT 3 (Màxim 35 punts)

• **Materials i acabats Fins a 3 punts**

Es valoraran les característiques constructives dels túnels de rentat que contribueixin a incrementar la seva durabilitat, resistència i facilitat de neteja en un entorn d'ús intensiu. En particular, es valoraran aspectes com: els materials emprats, els acabats superficials, l'absència de zones de difícil accés o neteja, les solucions que evitin l'acumulació de residus, la facilitat de desmuntatge dels elements que requereixen neteja periòdica i qualsevol altra característica que contribueixi a millorar les condicions d'higiene, manteniment i conservació de l'equip.

***Justificació:** Aquest criteri es considera vinculat a l'objecte del contracte atès que la qualitat dels materials i dels acabats constructius influeix directament en la durabilitat, fiabilitat i mantenibilitat dels túnels de rentat, així com en el manteniment de les condicions higienicosanitàries exigibles en una cuina hospitalària. La valoració d'aquestes característiques permet identificar aquelles propostes que faciliten les tasques de neteja i conservació dels equips, milloren la seva resistència a l'ús intensiu i contribueixen a garantir unes condicions adequades d'higiene i funcionament durant tota la seva vida útil.*

• **Disseny Fins a 12 punts**

- a) Característiques de seguretat Fins a 1 punt
Es valoraran les solucions de disseny que contribueixin a incrementar la seguretat durant les operacions de càrrega, descàrrega, neteja, inspecció i manteniment dels túnels.

- b) Facilitat d'accés dels comandaments d'aturada d'emergència Fins a 1 punt
Es valorarà el disseny i la ubicació dels dispositius d'aturada d'emergència i altres elements de seguretat per facilitar una actuació ràpida, segura i intuïtiva. En particular, es valoraran l'accessibilitat, la visibilitat, la facilitat d'identificació.

- c) Es valorarà la solució proposada orientada a reduir al mínim el temps necessari des de que s'engega el túnel fins a arribar, en tots els mòduls, a la temperatura necessària i correcta pel seu funcionament. És a dir, que es detalli la solució funcional de l'equip per a que es dediqui el temps òptim més reduït possible per poder fer funcional els equips Fins a 3 punts

- d) Es valorarà la solució orientada a poder col·locar el màxim de safates isotèrmiques possibles (safates de més de 40mm de gruix) per metre lineal per així optimitzar el núm. de safates que es poden rentar per unitat de temps Fins a 2 punts

- e) Millores tecnològiques del procés de rentat Fins a 3 punts
Es valorarà que es presentin millores tecnològiques que facin el procés de rentat més fàcil a nivell operatiu

- f) Polivalència dels equips oferts..... Fins a 2 punts
Es valorarà la qualitat i nivell de detall de la proposta orientat a garantir la continuïtat del servei en cas que un dels equips no es pugui utilitzar temporalment i s'hagi de rentar tant vaixela com safates en un sol equip.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que les característiques de disseny, funcionalitat i operativitat dels túnels de rentat influeixen de manera directa en la seguretat dels professionals, l'eficiència dels processos i el rendiment global de l'equip. La valoració de les solucions orientades a millorar les condicions de seguretat, facilitar les actuacions d'emergència, reduir els temps necessaris perquè els equips assoleixin les condicions òptimes de funcionament, optimitzar la capacitat de tractament de safates i incorporar millores tecnològiques que simplifiquin les operacions de rentat permet identificar aquelles propostes que ofereixen una millor adequació a les necessitats funcionals de l'HCB. Així mateix, aquestes característiques contribueixen a incrementar l'eficiència operativa, reduir temps improductius, facilitar les tasques dels professionals i millorar el rendiment dels processos de rentat en un entorn d'alta exigència com és una cuina hospitalària.*

• **Velocitats de funcionament Fins a 3 punts**

Es valorarà més favorablement a l'existència de màxim de gradients de velocitat ajustables orientada a assegurar el millor resultat final d'assecat i mínim rebuig pel rentat mitjà estàndard de l'hospital que correspon a: 750 safates compostes per (una base i un tapa isoterma, un primer i segon plat en plat o bol amb tapa, ravenera o bol per la guarnició i els coberts (cullera sopera i/o postres, ganivet, forquilla).

Es valorarà especialment l'acreditació del compliment de la norma DIN 10510, com a mínim en un d'ells.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la disponibilitat de diferents velocitats de funcionament i la seva capacitat d'adaptació a les necessitats reals de producció influeixen directament en l'eficiència operativa dels túnels de rentat i en la qualitat dels resultats de rentat i assecat. La valoració d'aquestes característiques permet identificar aquelles propostes que ofereixen una major flexibilitat d'operació, una millor adaptació als volums de treball habituals de l'HCB i una reducció de les incidències i rebutjos derivats del procés de rentat.*

• **Display d'informació de funcionament Fins a 5 punts**

a) Informació i seguiment del procés Fins a 3 punts

Es valorarà la qualitat, amplitud i utilitat de la informació del display, així com la seva capacitat per facilitar el control i seguiment dels processos de treball. Es tindran en compte, entre altres aspectes, la visualització en temps real dels paràmetres, característiques de treball de la màquina, temperatures, la disponibilitat d'alarmes, avisos i missatges d'incidència o seguretat, o per mal funcionament.

b) Visibilitat i ubicació del display Fins a 2 punts

Es valoraran les característiques del display que afavoreixin una visualització clara de la informació durant les condicions habituals de treball. Es tindran en compte, entre altres aspectes, la llegibilitat dels caràcters i indicadors, la lluminositat, el contrast i la qualitat de visualització de la pantalla, així com la ubicació del display que permeti una millor visualització d'acord amb la posició i alçada.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la informació disponible durant el funcionament dels túnels de rentat i la forma en què aquesta es presenta als usuaris influeixen directament en el control del procés, la detecció d'incidències i la seguretat operativa dels equips. La valoració de la qualitat, claredat i accessibilitat de la informació mostrada permet identificar aquelles propostes que faciliten la supervisió de les operacions, la identificació ràpida d'anomalies o situacions de risc i la correcta presa de decisions per part dels usuaris. Així mateix, una adequada visualització dels paràmetres de funcionament contribueix a millorar les condicions ergonòmiques del lloc de treball i afavoreix una utilització més eficient, segura i fiable dels equips.*

• **Projecte d'implantació de l'equip Fins a 7 punts**

a) Organització operativa Fins a 2 punts

Es valorarà la proposta d'organització operativa dels túnels de rentat per atendre els volums de treball previstos. Es tindran en compte, entre altres aspectes, el nombre de llocs de treball necessaris per atendre els 750 serveis previstos, les funcions assignades a cada posició, el rendiment esperat, la justificació del temps dedicat al rentat de cada túnel, i les solucions proposades per garantir condicions adequades d'ergonomia i seguretat pels professionals.

b) Pla de desmuntatge, instal·lació i posada en funcionament Fins a 3 punts

Es valorarà la qualitat, nivell de detall i viabilitat de la proposta per a l'execució dels treballs de desmuntatge dels equips existents, instal·lació dels nous equips i posada en funcionament. Es tindran en compte, entre altres aspectes, la descripció de les actuacions, els plànols i documentació tècnica, la planificació dels treballs, els horaris d'execució, la durada prevista, els recursos humans i tècnics assignats, el suport tècnic previst durant la implantació i les mesures proposades per gestionar incidències o imprevistos.

c) Pla de formació i suport als usuaris Fins a 2 punts

Es valorarà la qualitat i abast de la proposta de formació i suport destinada al personal. Es tindran en compte, entre altres aspectes, els continguts de la formació proposada, les hores de dedicació, el perfil i qualificació del personal formador, la documentació de suport facilitada, els mecanismes de resolució de dubtes i assistència als usuaris després de la posada en marxa dels equips, així com la formació específica destinada al personal de manteniment en relació amb les operacions bàsiques de conservació i funcionament dels túnels.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la correcta implantació dels túnels de rentat i la seva integració en l'organització de treball de la cuina és determinant per garantir un funcionament eficient, segur i continuat del servei. La valoració de la proposta d'organització operativa permet identificar aquelles solucions que optimitzen els recursos necessaris per donar resposta al volum de treball previst, afavorint alhora unes condicions adequades d'ergonomia i seguretat per als professionals. Així mateix, la valoració del pla de desmuntatge, instal·lació i posada en funcionament permet determinar la capacitat dels licitadors per executar la implantació amb la mínima afectació possible a l'activitat de l'Hospital, mentre que la valoració del pla de formació i suport als usuaris contribueix a garantir una adequada transferència de coneixements al personal operatiu i de manteniment, afavorint una utilització correcta dels equips, un millor aprofitament de les seves funcionalitats i una major autonomia en les tasques bàsiques d'operació i conservació.*

• **Serveis de manteniment Fins a 5 punts**

Es valorarà les revisions proposades i el detall del que es farà en la revisió dels equips per a que pugui resultar beneficiós pel bon ús d'aquest i per minimitzar les incidències o necessitats de reparació.

***Justificació:** Aquest criteri es troba directament vinculat a l'objecte del contracte, atès que la qualitat i abast dels serveis de manteniment preventiu influeixen de manera directa en la disponibilitat, seguretat, fiabilitat i vida útil de l'equip. La valoració de les revisions proposades i del seu contingut permet identificar aquelles propostes que contribueixen a garantir un funcionament òptim, a prevenir avaries i incidències, a reduir les interrupcions del servei i a assegurar una conservació adequada dels seus components durant tot el període de manteniment contractat.*

Posteriorment, tal i com s'estableix al punt 1 de la Directriu 1/2020, d'aplicació de fórmules de valoració i puntuació de les proposicions econòmica i tècnica, de la Direcció General de Contractació Pública, en les licitacions de contractes de l'Administració de la Generalitat de Catalunya i del seu sector públic, amb una pluralitat de criteris de valoració, es valorarà l'oferta tècnica presentada en relació als criteris sotmesos a judici de valor d'acord amb els valors numèrics establerts per a cada criteri i, posteriorment, s'han d'ordenar les diferents propostes valorades per ordre decreixent i aplicar la fórmula que tot seguit s'indica per obtenir la puntuació final dels diferents criteris sotmesos a un judici de valor:

Fórmula:

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

PoP = Puntuació de l'Oferta a Puntuar

P = Puntuació del criteri

VT_{op} = Valoració Tècnica de l'Oferta que es Puntua

VT_{mv} = Valoració Tècnica de l'Oferta Millor Valorada

Per tal d'aplicar aquesta fórmula almenys una de les ofertes presentades ha de superar un 80% en el criteri valorat. Per tant, aquesta fórmula s'aplicarà per a cadascun dels criteris establerts sotmesos a un judici de valor per tal d'obtenir la puntuació total d'aquests criteris.

2. VALORACIÓ DELS CRITERIS SOTMESOS A QUANTIFICACIÓ AUTOMÀTICA:

LOT 1 (Màxim 55 punts):

- **Import de l'oferta econòmica Fins a 30 punts**
- Oferta econòmica total de l'equipament a subministrar Fins a 20 punts

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a valorar

IL = Import de Licitació

VP = Valor de ponderació (1,20)

- Oferta econòmica total dels serveis de manteniment Fins a 10 punts

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a valorar

IL = Import de Licitació

VP = Valor de ponderació (1,10)

Altres criteris de quantificació automàtica (Fins a 25 punts):

- **Consum energètic Fins a 20 punts**

Es valorarà la reducció del consum energètic de l'equip en funcionament amb plena capacitat i funcionant 3 hores. A menys consum energètic, més puntuació.

Caldrà acreditar-ho mitjançant documentació tècnica oficial del fabricant.

La puntuació s'atorgarà d'acord amb la següent fórmula:

$$P = P_{\max} \times (C_{\min} / C_{\text{oferta}})$$

On:

P = puntuació de l'oferta

P_{max} = puntuació màxima del criteri (20 punts)

C_{min} = menor consum energètic ofert entre les ofertes admeses

C_{oferta} = consum energètic de l'oferta que es valora

- **Millora del termini de lliurament Fins a 5 punts**

Es valorarà la reducció del termini de lliurament. A menor termini, major puntuació.

La puntuació s'atorgarà d'acord amb la següent fórmula:

$$P = 5 \times (T_{\min} / T_{\text{oferta}})$$

On:

P = puntuació obtinguda.

T_{min} = menor termini de lliurament ofert entre les ofertes admeses.

T_{oferta} = termini de lliurament de l'oferta valorada.

LOT 2 (Màxim 55 punts):

- **Import de l'oferta econòmica Fins a 35 punts**

- Oferta econòmica total de l'equipament a subministrar Fins a 25 punts

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a valorar

IL = Import de Licitació

VP = Valor de ponderació (1,25)

- Oferta econòmica total dels serveis de manteniment Fins a 10 punts

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a valorar

IL = Import de Licitació

VP = Valor de ponderació (1,10)

Altres criteris de quantificació automàtica (Fins a 20 punts):

- **Consum energètic Fins a 15 punts**

Es valorarà la reducció del consum energètic de l'equip en funcionament amb plena capacitat i funcionant 3 hores. A menys consum energètic, més puntuació.

Caldrà acreditar-ho mitjançant documentació tècnica oficial del fabricant.

La puntuació s'atorgarà d'acord amb la següent fórmula:

$$P = P_{\max} \times (C_{\min} / C_{\text{oferta}})$$

On:

P = puntuació de l'oferta

P_{max} = puntuació màxima del criteri (15 punts)

C_{min} = menor consum energètic ofert entre les ofertes admeses

C_{oferta} = consum energètic de l'oferta que es valora

• **Millora del termini de lliurament Fins a 5 punts**

Es valorarà la reducció del termini de lliurament. A menor termini, major puntuació.

La puntuació s'atorgarà d'acord amb la següent fórmula:

$$P = P_{\max} \times (T_{\min} / T_{\text{oferta}})$$

On:

P = puntuació obtinguda.

P_{max} = puntuació màxima del criteri (5 punts)

T_{min} = menor termini de lliurament ofert entre les ofertes admeses.

T_{oferta} = termini de lliurament de l'oferta valorada.

LOT 3 (Màxim 65 punts):

• **Import de l'oferta econòmica Fins a 40 punts**

○ Oferta econòmica total de l'equipament a subministrar Fins a 30 punts

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a valorar

IL = Import de Licitació

VP = Valor de ponderació (1,10)

○ Oferta econòmica total dels serveis de manteniment Fins a 10 punts

$$P_v = \left[1 - \left(\frac{O_v - O_m}{IL} \right) \times \left(\frac{1}{VP} \right) \right] \times P$$

P_v = Puntuació de l'oferta a valorar

P = Punts criteri econòmic

O_m = Oferta Millor

O_v = Oferta a valorar

IL = Import de Licitació

VP = Valor de ponderació (1,05)

Altres criteris de quantificació automàtica (Fins a 25 punts):

• **Consum energètic Fins a 10 punts**

Es valorarà la reducció del consum energètic de l'equip en funcionament amb plena capacitat i funcionant 3 hores. A menys consum energètic, més puntuació.

Caldrà acreditar-ho mitjançant documentació tècnica oficial del fabricant.

La puntuació s'atorgarà d'acord amb la següent fórmula:

$$P = P_{\max} \times (C_{\min} / C_{\text{oferta}})$$

On:

P = puntuació de l'oferta

P_{max} = puntuació màxima del criteri (10 punts)

C_{min} = menor consum energètic ofert entre les ofertes admeses

C_{oferta} = consum energètic de l'oferta que es valora

• **Aprofitament d'aigua Fins a 10 punts**

Es valorarà el consum d'aigua neta. S'atorgarà major puntuació a un menor consum d'aigua neta per hora en velocitat estàndard, segons la producció de l'HCb.

Caldrà acreditar-ho mitjançant documentació tècnica oficial del fabricant.

La puntuació s'atorgarà d'acord amb la següent fórmula:

$$P = P_{\max} \times (C_{\min} / C_{\text{oferta}})$$

On:

P = puntuació de l'oferta

P_{max} = puntuació màxima del criteri (10 punts)

C_{min} = menor consum d'aigua neta ofertes entre les ofertes admeses, expressat en litres/hora en velocitat estàndard de funcionament

C_{oferta} = consum d'aigua neta de l'oferta que es valora, expressat en litres/hora en velocitat estàndard de funcionament

• **Millora del termini de lliurament Fins a 5 punts**

Es valorarà la reducció del termini de lliurament. A menor termini, major puntuació.

La puntuació s'atorgarà d'acord amb la següent fórmula:

$$P = P_{\max} \times (T_{\min} / T_{\text{oferta}})$$

On:

P = puntuació obtinguda.

P_{max} = puntuació màxima del criteri (5 punts)

T_{min} = menor termini de lliurament ofert entre les ofertes admeses.

T_{oferta} = termini de lliurament de l'oferta valorada.

Així mateix els criteris d'adjudicació emprats per a l'adjudicació del present contracte en base a la millor qualitat-preu, compleixen els requisits exigits d'acord amb l'article 145.5 de la LCSP:

- Vinculació amb l'objecte del contracte
- Formulació de manera objectiva, respectant els principis d'igualtat, no discriminació, transparència i proporcionalitat, i no confereixen a l'òrgan de contractació de l'HCB llibertat de decisió il·limitada.
- Garanteix la possibilitat de què les ofertes siguin avaluades en condicions de competència efectiva.

CRITERIS PER A LA DETERMINACIÓ DE L'EXISTÈNCIA DE BAIXES PRESUMPTAMENT ANORMALS:

La determinació de les ofertes amb valors anormals o desproporcionats es durà a terme d'acord amb els criteris següents, referits a l'oferta considerada en el seu conjunt (preu i criteris d'adjudicació diferents al preu), i produirà els efectes previstos a la clàusula dissetena del PCAP:

En el cas que concorrin a la licitació 3 o més empreses.

La determinació de les ofertes amb valors anormals o desproporcionats es durà a terme d'acord amb els criteris següents, referits a l'oferta considerada en el seu conjunt (preu i criteris d'adjudicació diferents al preu), i produirà els efectes previstos a la clàusula dissetena d'aquest Plec:

L'oferta presentada per una empresa licitadora es considerarà incursa en presumpció d'anormalitat, als efectes de l'article 149.4 de la LCSP, **quan l'oferta econòmica (preu) superi una baixa del 50 per cent del Pressupost Base de Licitació per lot*^{-**}, i que, al mateix temps, la puntuació obtinguda en els criteris d'adjudicació que no són preu per lot^{**} estigui per damunt del valor que resulti de la suma de les variables 1) i 3) següents, un cop aplicades aquestes variables:**

1) Mitjana aritmètica de la puntuació obtinguda per les empreses licitadores (consisteix en sumar totes les valoracions dels criteris d'adjudicació no preu de totes les ofertes per obtenir el total de punts dels criteris no preu de cada oferta, seguidament es fa el càlcul de la mitjana de les valoracions dels criteris no preu de totes les ofertes).

2) Desviació de cada una de les puntuacions obtingudes per les empreses licitadores respecte a la mitjana de les puntuacions (consisteix en calcular la desviació de la puntuació de criteris no preu de cada oferta envers la mitjana anteriorment calculada).

3) Càlcul de la mitjana aritmètica de les desviacions obtingudes en valor absolut, és a dir, sense tenir en compte el signe mes o menys (consisteix en, un cop fet el càlcul de les desviacions, fer la seva mitjana).

Finalment, es fa la suma de les dues mitjanes (1) i (3) i si la valoració dels criteris no preu de l'oferta analitzada és superior a aquesta suma, l'oferta es considera en presumpció d'anormalitat o desproporcionada.

En el cas que concorrin a la licitació **2 empreses**, es considerarà que l'oferta és anormalment baixa si es compleixen aquests dos supòsits:

1. El preu ofert per una de les empreses és inferior en més d'un % al preu ofert per l'altra empresa.
2. El sumatori de les puntuacions diferents del preu d'una de les empreses és superior en més d'un 20% al sumatori de les puntuacions diferents del preu de l'altra empresa.

***En cas d'haver una sola oferta, s'atendrà només al compliment d'aquesta condició.**

**** En cas que no existeixi obligació de licitar a tots els articles que componen el lot, s'aplicarà a l'article.**

10. Condicions especials d'execució:

Mediambiental:

- L'empresa contractista s'ha de responsabilitzar de realitzar una recollida selectiva dels residus i brutícia produïts per les tasques de desembalatge, recepció, trasllat, muntatge i instal·lació de l'equipament. Així mateix, s'ha de responsabilitzar de retirar els embalatges i residus buits per depositar-los en els contenidors corresponents o, en el seu cas, en el punt net o altre sistema de gestió de residus autoritzat. En aquest sentit, i als efectes de verificació del compliment d'aquesta condició especial d'execució, l'empresa adjudicatària haurà de presentar una declaració responsable signada per la persona representant que manifesti el compromís al compliment d'aquesta condició especial d'execució, d'acord amb el model orientatiu que s'adjunta en l'annex del PCAP. Aquesta documentació s'ha de presentar quan s'envii el contracte signat. Sense perjudici de la presentació de la declaració responsable esmentada, la persona responsable del contracte procurarà pel compliment d'aquesta condició especial d'execució per part de l'empresa contractista.

De tipus social o relatives a l'ocupació:

Per a la igualtat de gènere:

- L'empresa contractista, en l'elaboració i presentació de l'objecte del contracte basat, ha d'incorporar la perspectiva de gènere i evitar els elements de discriminació sexista en l'ús del llenguatge i de la imatge.

Altres:

- Les obligacions dels contractistes i subcontractistes respecte als principis ètics previstes a la clàusula 47 h) del PCAP.
- L'empresa contractista haurà d'aportar, quan se li sol·liciti, relació detallada de les empreses subcontractistes o empreses subministradores amb especificació de les condicions relacionades amb el termini de pagament i haurà de presentar el justificant de compliment del pagament en termini.
- En cas que l'execució del contracte basat comportés la cessió de dades de caràcter personal a l'empresa contractista per part de l'Hospital Clínic de Barcelona, l'empresa contractista es sotmetrà durant l'execució del contracte a la normativa vigent, tant nacional com de la Unió Europea, en matèria de protecció de dades. Aquesta condició especial d'execució té el caràcter d'obligació contractual essencial als efectes de l'article 211.1, lletra f) de la LCSP.

Per tot això;

**SOL·LICITO
A L'ORGAN DE CONTRACTACIÓ**

- I. Que s'iniciï la redacció del Plec de Prescripcions Tècniques i del Plec de Clàusules Administratives Particulars en els termes que es proposa en aquest informe.
- II. Que s'autoritzi la contractació dels subministraments i serveis objecte del contracte, i la convocatòria de la corresponent licitació per a l'adjudicació del contracte.

Barcelona,

Josep Maria Marin
Director de Serveis Generals