Acuerdo marco para la adquisición de productos detergentes ambientalmente respetuosos destinados a la limpieza y desinfección de las cocinas del Hospital Galdakao-Usansolo perteneciente a la OSI Barrualde-Galdakao ESI

Contenido

I. OBJETO DEL EXPEDIENTE 2
A. TIPO DE PRODUCTOS 2
B. PRODUCCIÓN 2
C. EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES 2
II. ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO 3
A. SISTEMA DE DOSIFICACIÓN 3
B. PROGRAMA DE HIGIENE 3
C. PRUEBA 3
D. FORMACIÓN 3
E. REPRESENTANTE 3
III. BASES GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DEL MATERIAL 3
A. PRECIOS UNITARIOS. 3
B. FASE DE PRUEBAS 4
C. VARIANTES 4
D. PLAZO DE ENTREGA 4
E. ENTREGA DE LOS PEDIDOS 4
F. COSTE DE INSTALACIÓN O IMPLANTACIÓN 4
G. MATERIAL FUNGIBLE Y ACCESORIOS 4
H. VIGENCIA DEL CONTRATO 4
I. VALOR ESTIMADO 4
IV. CONDICIONES GENERALES DE LA OFERTA 4
A. CESIÓN EQUIPOS 4
B. MANTENIMIENTO Y SERVICIO TÉCNICO 5
C. SERVICIO POSTVENTA 5
1. FORMACIÓN Y ADIESTRAMIENTO. 5
2. ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN. 5
3. ENTREGA DE INFORMES 6

Mail: contratacion.barrualdegaldakao@osakidetza.eus
Labeaga Auzoa, 46.A – 48960 – GALDAKAO (Bizkaia)

I. OBJETO DEL EXPEDIENTE

El objeto del presente pliego es la adquisición de los productos detergentes respetuosos con el medioambiente, destinados a la limpieza, higiene y desinfección del menaje, enseres, maquinaria y los locales que componen las cocinas del Hospital Galdakao-Usansolo según los criterios que a continuación se detallan.

A. TIPO DE PRODUCTOS

La tipología y cantidad de los productos se determinará en función de la producción y el equipamiento del que dispone este Centro teniendo en cuenta criterios medioambientales consistentes en el cumplimiento de requisitos tales como: baja toxicidad, alta biodegradabilidad, reducción de la diversidad de productos químicos a utilizar, reducción de envases y embalajes, productos concentrados, eliminación de sustancias que no contribuyen directamente a la limpieza: colorantes, perfumes, etc., definidos en los distintos tipos de ecoetiquetas o productos en cuya formulación se han seguido procesos de innovación ambiental.

Deberán incluirse, también, un desinfectante alimentario específico para verduras que se consuman en crudo.

B. PRODUCCIÓN

El desglose del número de servicios alimenticios que este Centro distribuye es el siguiente:

Tipo servicio	Pacientes	P. Guardia	P. Hostelería	Total
Desayuno	104.864			104.864
Comida	107.597	15.668	4.689	127.954
Merienda	102.571			102.571
Cena	102.142	10.963	4.178	117.283
Total	314.603	26.631	8.867	350.101

C. EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES

El Centro dispone de una cocina central con una superficie de 704 m2 y una cocina auxiliar donde se elaboran y se sirven las comandas destinadas al personal de guardia. El suelo de la cocina central es una superficie tipo altro, antideslizante y continua. Su limpieza se lleva a cabo con medios mecánicos. El resto es de terrazo y azulejo tipo gres. El revestimiento de las paredes está compuesto igualmente por placas continuas tipo altro, aunque también ciertas superficies se encuentran alicatadas. Las superficies de trabajo son de acero inoxidable excepto los tajos que son de material plástico.

El equipamiento es el siguiente:

- 1 túnel de lavado
- 2 lavavajillas con capacidad para una cesta
- 1 lava cacerolas
- 6 marmitas
- 2 sartenes basculantes
- 5 hornos
- 1 lavaverduras
- 1 cocedor a vapor
- 1 peladora de patatas
- 3 freidoras
- 2 cocinas de 6 fuegos a gas
- 1 cocina eléctrica
- 3 baño maría

Mail: contratacion.barrualdegaldakao@osakidetza.eus
Labeaga Auzoa, 46.A – 48960 – GALDAKAO (Bizkaia)

- 2 máquinas friegasuelos
- 11 cámaras frigoríficas
- 1 cámara congelador
- 1 criogénico
- 3 neveras
- 5 campanas extractoras

Cualquier otra información que se estime necesaria será facilitada en el propio Servicio de Cocina.

II. ALCANCE DEL OBJETO DEL CONTRATO

A. SISTEMA DE DOSIFICACIÓN

Los licitadores deberán aportar un sistema de dosificación automática capaz de suministrar la dosis justa y necesaria de cada producto, según la limpieza a efectuar, sin que para ello sea necesario realizar ningún tipo de manipulación ulterior, de manera que resulte inmediatamente apto para su uso.

El mantenimiento y las reparaciones que, en su caso, deban efectuarse sobre las instalaciones que componen los sistemas de dosificación automática correrán a cargo del adjudicatario para lo cual efectuará revisiones con la periodicidad que se estime oportuna.

B. PROGRAMA DE HIGIENE

Entre la documentación a presentar se incluirá un programa de higiene que garantice la seguridad alimentaria. Dicho programa deberá contener aspectos relacionados con la higiene personal, alimentaria, higiene en el almacenamiento, tipos de suciedad, procedimientos de limpieza, actuación, clasificación y manipulación de productos químicos y el procedimiento de control e inspección.

Se incluirán, además fichas de limpieza según la zona a tratar en las que queden perfectamente identificadas las recomendaciones que el operario debe cumplir, lo que va a limpiar, las frecuencias, el producto que debe emplear, su dosificación y el procedimiento a seguir.

C. PRUEBA

Durante la prueba se valorará la facilidad en el manejo de los productos, la fiabilidad de los sistemas de dispensación y la calidad de limpieza del acabado final.

D. FORMACIÓN

La empresa adjudicataria asumirá la formación del personal de cocina al objeto de dar a conocer el contenido del programa de higiene, el sistema de dosificación, los productos a emplear, las recomendaciones en materia de seguridad y las medidas a adoptar en caso de accidente.

E. REPRESENTANTE

El adjudicatario designará un representante con autoridad suficiente para resolver de forma inmediata cuantos problemas e incidencias pudieran surgir.

III. BASES GENERALES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DEL MATERIAL

Requisito previo de las ofertas: Todas y cada una de las ofertas deberán cumplir todas las características técnicas de obligado cumplimiento.

A. PRECIOS UNITARIOS.

Las empresas licitadoras deberán realizar su oferta económica por importes unitarios por kilogramo y/o litro de producto necesarios para cumplir el objeto del contrato. El precio se entiende que comprende todos

Mail: contratacion.barrualdegaldakao@osakidetza.eus
Labeaga Auzoa, 46.A – 48960 – GALDAKAO (Bizkaia)

los gastos directos e indirectos y cualquier impuesto o gasto que pueda gravar la operación, tasas, impuestos y licencias de cualquier naturaleza, así como el coste de transporte desde los almacenes de la empresa hasta los centros de la OSI Barrualde-Galdakao ESI. No está incluido el IVA. Los precios unitarios se expresarán con un máximo de 4 decimales.

B. FASE DE PRUEBAS

Los sistemas de dosificación con los productos que se estimen oportunos serán objeto de prueba en la cocina de este Centro realizando las demostraciones en todos los casos, para poder valorar el servicio. Se presentarán tal y como vayan a ser suministrado el artículo al Centro.

Tanto la prueba como los productos necesarios, serán sin cargo alguno para Osakidetza.

C. VARIANTES

No.

D. PLAZO DE ENTREGA

La periodicidad de las entregas se determinará en función de las necesidades de la OSI Barrualde–Galdakao ESI. El plazo máximo de entrega desde la recepción del pedido será de 7 días naturales.

E. ENTREGA DE LOS PEDIDOS

El lugar de entrega de los pedidos será el designado en los mismos. La prestación del suministro incluye el transporte de los productos hasta el Centro a cargo de la empresa adjudicataria. Los gastos de la entrega y transporte de los bienes objeto del suministro al lugar fijado serán de cuenta del adjudicatario.

F. COSTE DE INSTALACIÓN O IMPLANTACIÓN

La empresa adjudicataria deberán proporcionar los mecanismos específicos necesarios para la implantación de los artículos sin coste adicional.

G. MATERIAL FUNGIBLE Y ACCESORIOS

Los licitadores deberán incluir en la oferta la siguiente información complementaria referente al material fungible, su omisión será motivo de exclusión:

- Formato de venta (Unitario, número de unidades por caja…)
- Tipo de fungible.
- Si el fungible utilizado es exclusivo del equipo ofertado y de la casa comercial ofertante.
- En caso de que los materiales fungibles tengan caducidad, habrán de indicarse los plazos medios de caducidad.

H. VIGENCIA DEL CONTRATO

La vigencia del contrato será de 2 años, prorrogables por un máximo de 2 años.

I. VALOR ESTIMADO

Importe contrato inicial 2 años: 64.000,00 e importe prórroga 2 años: 64.000,00

IV. CONDICIONES GENERALES DE LA OFERTA

A. CESIÓN EQUIPOS

El régimen aplicable al equipamiento en que la empresa adjudicataria ha de poner a disposición de la OSI BARRUALDE-GALDAKAO, de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Prescripciones, será el de cesión durante el periodo de vigencia del contrato.

Mail: contratacion.barrualdegaldakao@osakidetza.eus
Labeaga Auzoa, 46.A – 48960 – GALDAKAO (Bizkaia)

La instalación y ubicación se realizará a petición del Hospital, en el lugar que el Responsable del mismo indique, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria los gastos que de ello se deriven.

B. MANTENIMIENTO Y SERVICIO TÉCNICO

En términos generales el régimen aplicable al mantenimiento de los equipos suministrados incluirá los siguientes aspectos:

- El mantenimiento incluido en la oferta comprenderá todas las actuaciones de mantenimiento preventivo, correctivo y normativo, que incluirá la sustitución de piezas, recambios, mano de obra, desplazamientos, etc., y todos los elementos que garanticen el correcto funcionamiento de los equipos.
- El mantenimiento integral de los equipos será por cuenta del adjudicatario, que se comprometerá a mantener los equipos permanentemente operativos para los usos requeridos, no generándose ningún cargo para el Centro por este concepto.

- Las reparaciones tendrán siempre el carácter de urgentes, debiendo proceder la empresa adjudicataria con extrema diligencia en la resolución de todas las incidencias.

- En el caso de que la reparación del equipo no pueda realizarse en el propio Hospital o suponga la inutilización del mismo, el adjudicatario estará obligado a sustituirlo mientras dure la reparación.

Las empresas licitadoras especificarán en su plan de asistencia técnica para los equipos ofertados. En concreto, los licitadores deberán presentar documentación técnica de los equipos ofertados y la documentación acreditativa de los siguientes extremos:

- Frecuencia del mantenimiento preventivo
- Tipos de apoyo del mantenimiento correctivo (telefónico, acceso remosto, presencia del técnico, etc.)
- Tiempo de respuesta de presencia del técnico para el mantenimiento correctivo
- Nº de técnicos en la zona
- Disponibilidad de servicio telefónico
- Disponibilidad se servicio remoto
- Disponibilidad de servicio presencia

Se podrá, asimismo, incorporar otra documentación sobre características no requeridas, con objeto de cumplimentar un mejor conocimiento de la oferta presentada. Estas deberán ser recogidas en un capítulo aparte asignado como “otra documentación incorporada”.

C. SERVICIO POSTVENTA

1. FORMACIÓN Y ADIESTRAMIENTO.

El adjudicatario impartirá cursos de formación para uso y adiestramiento de los equipos y materiales suministrados al personal que vaya a hacer uso de los mismos.

2. ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN.

El adjudicatario deberá entregar con el equipo al servicio destinatario y al responsable del contrato, todos los Manuales, en formato papel y digital, íntegramente en español y/o euskera, correspondientes a la descripción y operatividad del equipo, y que serán como mínimo los siguientes:

- De instalación
- De uso
- De mantenimiento y técnicos

Mail: contratacion.barrualdegaldakao@osakidetza.eus
Labeaga Auzoa, 46.A – 48960 – GALDAKAO (Bizkaia)

3. ENTREGA DE INFORMES

El adjudicatario deberá entregar semestralmente al responsable del contrato un informe con la evolución de los kilogramos y/o litros de producto utilizados para cumplir el objeto del contrato con indicación expresa de las desviaciones que se produzcan durante la ejecución del mismo respecto a la oferta realizada.

Mail: contratacion.barrualdegaldakao@osakidetza.eus
Labeaga Auzoa, 46.A – 48960 – GALDAKAO (Bizkaia)