SANTA MARINA OSPITALEA
HOSPITAL SANTA MARINA
Ctra. Santa Marina, 41 48004-Bilbao
Tfno: 94-4006906

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXP: 2024/0320

Aprovisionamiento de detergentes-desinfectantes y otros productos de higienización para el servicio de alimentación del hospital Santa Marina.

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1 -Definición y objeto.

El objeto del presente documento es describir las Prescripciones Técnicas para la contratación del servicio de apoyo en las tareas de higienización del Servicio de Alimentación del Hospital Santa Marina.

Teniendo siempre en cuenta que la correcta elección y aplicación de los detergentes y desinfectantes que se necesitan para las tareas de Higienización en un servicio de alimentación hospitalaria, son claves para la producción de alimentos seguros, la empresa adjudicataria además de proveer detergentes y desinfectantes de gran eficacia**, deberá definir e implantar un Plan General de Limpieza para la cocina del Hospital, instalar los oportunos sistemas, aportar Servicio Técnico, atención Comercial , Servicio post-venta y dar formación teórico-práctica.**

Además de proporcionar los productos para cubrir las tareas de Higienización, se deberá incluir en la oferta:

- El desinfectante de agua de lavado de verduras.
- Vinagre de limpieza.
- Pastillas Care para limpieza de horno Rational ICombi Pro
- Pastillas Cleaner para limpieza de horno Rational ICombi Pro
- Descalcificador de túnel de lavado y lavaperolas
- Servilletas de micropunto con sobre para cubiertos**. (OBLIGATORIA LA PRESENTACIÓN DE MUESTRA**). La no presentación de muestra será motivo de exclusión.

Las empresas deberán presentar las ofertas en un documento PDF no escaneado DIN A4 y cuerpo de letra 10 y un máximo de 40 páginas.

1.2 - Duración.

La duración estimada del contrato se establece en 3 años con la posibilidad de 1 prórrogas de 2 años y con los siguientes importes máximos (Total 5 años):

- **VALOR ESTIMADO DE CONTRATO** (3 años + 1 Prorroga de 2 años)**140.380,00** € (IVA excluido)
- **PRESUPUESTO ESTIMADO DE LICITACION** (3 años) **84.228,00** € (IVA excluido)

La oferta será a precio cierto e incluirá todos los conceptos.

DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	LITROS/KG	PRECIO MAX/ L o KG (Sin IVA)	ESTIMACION ANUAL (Sin IVA)	ESTIMACION 3 AÑOS (Sin IVA)
Clorado remojo	Litro	411,76	1,7	700,00 €	2.100,00 €
Lavavajillas sólido	Kg	335,07	17,31	5.800,00 €	17.400,00 €
Abrillantador concentrado aguas duras	Litro	386,12	23,05	8.900,00 €	26.700,00 €
Sólido desengrasante	Kg	155,60	28,92	4.500,00 €	13.500,00 €
Sólido lavavajillas manual	Kg	17,04	29,34	500,00 €	1.500,00 €
Desengrasante	Litro	164,67	3,34	550,00 €	1.650,00 €
Friegasuelos concentrado	Litro	211,58	4,49	950,00 €	2.850,00 €
Desinfectante concentrado	Litro	61,44	21,16	1.300,00 €	3.900,00 €
Jabón de manos	Litro	12,41	16,11	200,00 €	600,00 €
Jabón dermatológico	Litro	135,34	1,33	180,00 €	540,00 €
Hipoclorito desinfectante de verduras	Litro	42,06	2,14	90,00 €	270,00 €
Quitatintas	Litro	2,36	2,54	6,00 €	18,00 €
Descalcificador	Kg	26,72	1,31	35,00 €	105,00 €
Pastilla aclarado y descalcificación horno Rational	Kg	36,77	8,43	310,00 €	930,00 €
Pastilla detergente tableta horno Rational	Kg	31,48	8,1	255,00 €	765,00 €
Servilletas sobre micropunto	Unidad	111764,71	0,034	3.800,00 €	11.400,00 €
TOTAL				**28.076,00**	**84.228,00 €**

Los productos indicados en kilogramos (kg) serán sólidos y los indicados en litro serán líquidos., no se admitirán equivalencias.

1.3 – Especificaciones Técnicas.

Los equipos necesarios serán cedidos por la empresa adjudicataria sin incremento en el precio licitado, su instalación, mantenimiento y revisiones son por cuenta del adjudicatario. 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 ello conlleve ningún tipo de manipulación manual por parte del profesional de cocina.

Los consumos y suministros de detergentes, desinfectantes y demás consumibles son por cuenta de la empresa adjudicataria, que **deberá adjuntar los precios unitarios de los consumibles ofertados.** Además, deberá **cumplir los requisitos siguientes**:

- ✓ **Productos y detergentes respetuosos con el medioambiente**, consistentes en el cumplimiento de requisitos 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 incidan directamente en la limpieza, productos en cuya formulación se han seguidos procesos de innovación ambiental.

- ✓ **Los embalajes deberán de ser acordes a la normativa de seguridad laboral que requiere el Hospital**, estos no deberán superar los 5 kg de peso. Teniendo en cuenta que el embalaje de entrega de material no debe de ser superior a 10 kg.

- ✓ **Obligatoriamente** se debe incluir las **fichas técnicas y de seguridad** de todos los productos actualizadas a la normativa. Norma de referencia: Reglamento (CE) nº 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas, y por el que se modifican y derogan las Directivas 67/548/CEE y 1999/45/CE y se modifica el Reglamento (CE) nº 1907/2006.

- ✓ **La formación teórico – práctica del personal de cocina será por cuenta de la empresa adjudicataria**.

- ✓ La implantación, controles de seguimiento, y actualizaciones precisas del plan de limpieza y desinfección de la cocina y anejos son por cuenta de la empresa adjudicataria. En la documentación a presentar se debe incluir un **PLAN DE HIGIENIZACIÓN** que, garantice la seguridad alimentaria. Dicho programa deberá contar con aspectos como higiene personal, higiene alimentaria, higiene almacenamiento, procedimientos de limpieza, EPIS a utilizar con los productos de limpieza, prevención en la clasificación y manipulación de los productos químicos y procedimientos de Control, seguimiento e inspección del proceso.

Se exige el compromiso explícito de cumplimiento de las condiciones indicadas.

1.4 – Especificaciones Técnicas.

La instalación del equipamiento necesario para llevar a cabo el servicio **se realizará en plazo máximo de 20 días** desde la firma del contrato, en la ubicación detallada en el Plan de higienización del Servicio de Alimentación.

La entrega de los materiales de desinfección y limpieza correrán por cuenta del responsable de la empresa,

previo albarán de entrega. Será responsabilidad de la empresa el aprovisionamiento de la unidad.

Las obras necesarias para el acondicionamiento de los diversos equipos tales como la albañilería, etc, serán por cuenta de la empresa adjudicataria **se le dará al Hospital Santa Marina llave en mano.**

2.-EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES DEL SEVICIO DE ALIMENTACIÓN.

Para la realización de la oferta técnica se considera de carácter **obligatorio la visita a las instalaciones** del Hospital Santa Marina donde se deberá realizar el servicio objeto de la presente licitación.

Información de contacto de la persona responsable al objeto de poder concertar una visita a las instalaciones:

Persona Responsable: Teresa García

Tlno: 944006908

Correo Electrónico: mariateresa.garciadelaserna@osakidetza.eus

3.-REPRESENTANTE DEL SERVICIO.

La empresa adjudicataria, a fin de supervisar el servicio, así como su eficacia y, al propio tiempo mantener un permanente contacto con la Dirección del Centro, designará un representante de su confianza con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos e incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones del mismo no autorizadas.

4.-FACULTAD DE INTERPRETACIÓN Y ACLARACIÓN.

Corresponden a la Dirección del Centro, todas las facultades de interpretación y aclaración de lo establecido en este Pliego.

5.-COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL.

Dentro nuestro objetivo de impulsar y potenciar la competitividad e innovación de nuestros servicios, en el Hospital Santa Marina conferimos un valor especial a nuestro firme compromiso por el desarrollo sostenible y la responsabilidad social.

Por esta razón, en nuestra organización compatibilizamos el desarrollo de nuestra actividad y el respeto al medio ambiente, ya que concebimos el cuidado de nuestro entorno como uno de los puntos esenciales para garantizar el crecimiento futuro.

En este sentido, antes de iniciar la actividad objeto del contrato, la empresa adjudicataria deberá remitir el cuestionario ***"Compromiso de requerimientos ambientales"*** debidamente cumplimentado y firmado (**Anexo VII.2 de los Pliegos).** La documentación deberá ser remitida a la siguiente dirección electrónica:

Mantenimiento.HospitalSantaMarina@osakidetza.eus

Dicho documento nos permitirá realizar la evaluación de aspectos ambientales indirectos del Hospital Santa Marina.

Del mismo modo la empresa adjudicataria se compromete a adoptar las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental correspondiente objeto del contrato.

Más información en: Ihobe / Sociedad Pública de Gestión Ambiental
http://www.ihobe.eus
http://www.ingurumena.eus

La empresa adjudicataria se comprometerá a cumplir las normas y requisitos medioambientales establecidos por el Hospital y a minimizar los impactos medioambientales derivados del ejercicio de su actividad colaborando con el Centro en el cumplimiento de su política y normas medioambientales.

6.-PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

El personal de la empresa adjudicataria deberá cumplir las normas laborales y las normas de Prevención de Riesgos Laborales, comprometiéndose a entregar al Hospital Santa Marina la siguiente documentación que les será exigida antes del inicio sus actividades.

La documentación deberá ser remitida a la siguiente dirección electrónica:

CAE.HospitalSantamarina@osakidetza.eus