

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS, QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE AGUA MINERAL NATURAL EMBOTELLADA Y EN FUENTES DISPENSADORAS, PARA LOS HOSPITALES, CENTROS Y SEDE DEL INSTITUTO INSULAR DE ATENCIÓN SOCIAL Y SOCIOSANITARIA (IASS), MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.

1.- ANTECEDENTES

El consumo de agua mineral natural obtenida de manantiales se caracteriza por su pureza original, química y microbiológica y su inclusión en cualquier dieta equilibrada, constituye unos de los medios idóneos para obtener fuente de salud. El embotellado resulta la forma óptima para cumplir las exigencias de higiene en el almacenamiento, distribución y manipulación del producto, en atención a las necesidades de los usuarios de los distintos Hospitales y Centros del Instituto Insular de Atención Social y Sociosanitaria de Tenerife.

La contratación del suministro deberá regirse por lo dispuesto en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobado por Real Decreto Legislativo 3/2011 de 14 de Noviembre.

2.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas, que han de regir la contratación del suministro del agua de mineral natural embotellada, y en fuentes dispensadoras para el abastecimiento de las necesidades de los usuarios de los Hospitales y Centros, de la Unidad de Atención a la Dependencia del O.A. IASS, la empresa que resulte adjudicataria quedará obligada a su cumplimiento.

La codificación correspondiente de la nomenclatura de la Clasificación Nacional de Productos por Actividades (CPA 2008) establecida en el Reglamento (CE) nº 451/2008, del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de abril, es: 11.07.11 Aguas minerales naturales y gaseosas, sin edulcorantes ni aromatizantes. La Codificación correspondiente a la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea es 15981100-9 Agua mineral sin gas.

3.-CONDICIONES TÉCNICAS DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

3.1 El agua suministrada ha de ser agua mineral natural o de manantial, con los requisitos y criterios sanitarios de calidad de las aguas destinadas al consumo humano, dicha circunstancia se acreditará con la aportación de la ficha técnica del producto y la documentación que acredite su composición, controles, periodicidad, parámetros y centro en el que se realicen aquellos, así como el tratamiento al que se someta a la misma, y copia del registro sanitario.

3.2 El adjudicatario deberá someterse y cumplir lo establecido en la normativa vigente sobre producción instalaciones industriales, almacenamiento y distribución, así como en materia de envasado, etiquetado y rotulación de los productos, aplicando procedimientos eficaces de control, para garantizar las condiciones técnicas óptimas del suministro. En cuanto a la caducidad, el adjudicatario se compromete a la remisión de productos con la mayor durabilidad posible desde la fecha de fabricación.

3.3 El suministro del producto se realizará en función de las necesidades de abastecimiento de los Hospitales y Centros. El número de unidades y la cuantía total de la licitación y adjudicación es estimado, y por tanto el precio es unitario. En ningún caso

existirá vinculación alguna con el contratista adjudicatario, respecto al gasto máximo señalado en este pliego.

3.4 El horario y periodicidad de la distribución de los productos, se establecerá de lunes a viernes, conforme a las peticiones de los responsables designados de los distintos Centros y Hospitales, en función de las necesidades de abastecimiento, comprometiéndose el adjudicatario a realizar la entrega en las 24 horas siguientes a la realización del encargo, o plazo de mejora ofertado en su caso, siempre de libre de cualquier gasto de transporte o de logística.

En caso que el contratista adjudicatario no procediese a la entrega del producto en el plazo ofertado, será de aplicación un porcentaje de descuento sobre el importe de la mercancía suministrada con retraso del 10%.

3.5 Los medios de transporte y distribución, deberán ser los óptimos para garantizar la higiene, presentación y preservación de las características de los productos suministrados, en ningún caso serán de calidad o categoría inferior a los señalados en los pliegos. No obstante, en casos de fuerza mayor, el adjudicatario podrá formular una propuesta motivada de sustitución del producto, pero siempre por otros de similares características, que previamente deberá ser aprobada por el correspondiente responsable y, una vez desaparecida la causa excepcional que impidió la entrega del producto original, se deberá suministrar este de nuevo.

3.6 Los pedidos de productos podrán cursarse por escrito, por fax o por medios informáticos, a elección de los responsables de los distintos Hospitales y Centros y a los efectos de dejar constancia de su tramitación.

3.7 Para garantizar la prestación óptima del suministro, serán fijados sistemas de control de calidad por cada responsable, se realizarán exámenes de manera periódica de los productos entregados.

3.8 Cuando dentro de una de las evaluaciones del sistema de control de calidad o cualquier otro medio de examen, se detecten anomalías en la mercancía suministrada, éstas serán comunicadas a la contratista adjudicataria para, que de inmediato, sean subsanadas al objeto de no obstaculizar el normal funcionamiento del servicio.

3.9 El precio ofertado corresponderá por unidades de medida, y deberá ser mantenido hasta la finalización del contrato. En cada caso se detallará de manera específica la marca del producto ofertado, así como el formato concreto.

4.-NORMATIVA APLICABLE

-Directiva 2009/54/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 18 de junio de 2009 regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales

-Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.

- Real Decreto 1744/2003, de 19 de diciembre, en relación con el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, que establece los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

-Reglamento (CE) No 1935/2004 del Parlamento europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.

-Reglamento (CE) No 2023/2006 de la Comisión de 22 de diciembre de 2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Todo ello sin perjuicio, del cumplimiento de lo establecido en la normativa vigente correspondiente a todos los productos alimentarios y no alimentarios objeto de contrato.

5.- DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO OBJETO DEL CONTRATO DE SUMINISTRO

5.1 .El objeto del contrato se ha fraccionado en Lotes, que se describen a continuación, toda vez que cada uno de ellos es susceptible de ejecutarse de forma independiente y con ello se puede conseguir una mayor calidad del objeto del contrato:

| |
|---|
| LOTE 1 AGUA MINERAL NATURAL |
| Botellas de 0,5 (medio litro), 1, 5 (litro y medio) y 8 litros. |

| |
|--|
| LOTE 2 AGUA MINERAL NATURAL |
| En envases para fuentes dispensadoras. |
| 65 Fuentes dispensadoras con agua del tiempo y fría. |

5.2 El agua debe ser agua mineral natural, conforme al Real Decreto 1744/2003, de 19 de diciembre, procurando mantener una mineralización adecuada por exigencias del tipo de consumidores a los que está destinado, en todo caso deberá situarse dentro de los parámetros siguientes obtenidos del análisis de los valores medios del Anexo I:

| COMPOSICIÓN QUÍMICA | VALORES |
|----------------------------|----------------------|
| SODIO | inferior a 100 Mg/L |
| BICARBONATOS | inferior a 100 Mg/ L |
| CALCIO | inferior a 100 Mg/ L |
| CLORUROS | inferior a 50 Mg/L |
| SULFATOS | inferior a 50 Mg/L |
| NITRATOS | inferior a 5Mg/L |
| RESIDUO SECO | inferior a 500 Mg/L |

5.3 El licitador que opte al lote número 2 deberá ceder en uso, instalar y mantener durante el tiempo de vigencia del contrato, 65 fuentes dispensadoras de agua mineral en cada una de las localizaciones de entrega que figuran en el ANEXO I del presente pliego de prescripciones técnicas.

Estas fuentes dispondrán de un surtidor de agua fría (8-10°C) y otro a temperatura normal, debiendo ser mineral natural. Habrá un número de serie que figurará en cada fuente y en el albarán correspondiente. Así mismo dispondrán de un portavasos integrado y de pulsadores para dispensar el agua, alejados del surtidor para evitar el contacto con las manos.

El circuito interno deberá ser desechable, siendo sustituido, como mínimo cada 6 meses. Previamente todo el circuito será higienizado y esterilizado, con su correspondiente albarán que lo certifique, salvo que la legislación estipule otro intervalo inferior.

5.4 El material de fabricación del envase deberá ser el tereftalato de polietileno (PETE o PET), impreso en la base de la botella con el indicativo “1”, en la tabla publicada por la Sociedad de la Industria de Plásticos (SEPI) del año 1988 que figura en el Anexo II.

Para las fuentes dispensadoras, deberán usarse envases retornables con asa para su transporte, con tapón anti-derrame y precinto de garantía. Fabricados con tereftalato de polietileno (PET), polivinilo cloruro (PVC), o polietileno de alta densidad.

5.5 Los licitadores deberán presentar una muestra sin abrir, de cada uno de los tamaños especificados en los lotes, en:

HOSPITAL FEBLES CAMPOS
C/Domingo J. Manrique, nº 2
38006-S/C de Tenerife

5.6 El adjudicatario deberá poner a disposición mensualmente, las muestras que se le soliciten, en cada una de las localizaciones de entrega de los productos, para poder efectuar un seguimiento del control de calidad.

6.- CRITERIOS PARA SU ADJUDICACIÓN Y SU PONDERACIÓN

6.1 Son criterios que han de servir de base para la adjudicación del contrato los siguientes, por orden decreciente de importancia y con arreglo a la siguiente valoración:

| CRITERIOS | PONDERACIÓN |
|--|-------------|
| Oferta económica: 60 puntos Menor precio medio unitario/litro | 60% |
| Mayor calidad o valor nutricional: 30 puntos Envases.....10 puntos Certificados de calidad.....10 puntos Certificado bajas emisiones.....10 puntos | 30% |
| Mejoras: 10 puntos | 10% |

6.2 Valoración económica: Máximo 60 puntos.

Precio: Se otorgará la máxima puntuación al licitador que oferte el menor precio medio por litro en cada lote.

El resto de ofertas se ordenarán de manera decreciente y de acuerdo a lo dispuesto en las cláusulas administrativas particulares.

Para el cálculo del precio medio se utilizará el litro como unidad de medida, a pesar de que la oferta deberá ser presentada por botellas para el lote 1 y litro para el lote 2.

6.3 Valoración calidad: Máximo 30 puntos.

A) Se otorgará una puntuación máxima de 10 puntos, teniendo en cuenta el envase utilizado.

| CRITERIOS | PUNTOS |
|--|-----------|
| Envase exclusivo y reutilizable* | 10 |
| Envase no reutilizable pero reciclable, compostable, ecológico * | 10 |

* Si se puntúa por embalaje reutilizable se excluye la posibilidad de hacerlo por ser envase reciclable, ecológico, etc.

B) Certificados de calidad y sistemas de gestión. Se otorgará 5 puntos por cada certificado oficial, ISO 9001, ISO 22000 ,IFS, HACCP, FACE, AENOR, ETC, que se ostente, hasta un máximo de 10.

C) Bajas emisiones de gases contaminantes. Se otorgará un máximo de 10 puntos al licitador que efectúe el reparto con vehículos eléctricos o con certificado de bajas emisiones o, en cualquier caso, si el desplazamiento del lugar de cultivo y almacenaje es inferior a 50 Kms.

6.4 Mejoras: Máximo 10 puntos.

Las mejoras deberán presentarse debidamente valoradas a precios de mercado, indicando de forma separada el importe del IGIC. No serán tenidas en cuenta, las que no se presenten cuantificadas, ni las que no guarden relación directa con el objeto del contrato, o sean obligaciones impuestas por el pliego. Se otorgará una puntuación máxima de 10 puntos al licitador que ofrezca la mayor cuantía en mejoras, y al resto conforme a la fórmula establecida en las cláusulas administrativas particulares.

6.5 En caso de igualdad en la puntuación obtenida para la adjudicación, serán de aplicación las preferencias para establecer la clasificación final, aquellas proposiciones presentadas por empresas dedicadas a la promoción o la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión o con mayor número de trabajadores con discapacidad en plantilla.

7.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS

El adjudicatario entregará los productos objeto del contrato, en cada uno de los Centros y Hospitales según demanda, y en concreto en las siguientes direcciones:

- **HOSPITAL FEBLES CAMPOS**
C/Domingo J. Manrique, nº 2
38006-S/C de Tenerife
Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes
- **HOSPITAL NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES**
Urbanización El Gramal s/n
38108-La Laguna
Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes
- **HOSPITAL DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD**
Camino de Las Gaviotas nº 22
38437- Icod de Los Vinos
Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes
- **RESIDENCIA DE MAYORES DE OFRA**
C/ Santa María de la Soledad nº 12
38010-S/C de Tenerife
Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes
- **CAMP REINA SOFÍA**
C/ Güimar, Arafo nº 3. El Chogo
38020-Güimar
Horario: 9:00 de la mañana de lunes a Viernes
- **HOGAR SAGRADA FAMILIA**
C/ Diego Almagro, 1
38010, Santa Cruz de Tenerife
Horario: 9:00 A 13.00 de lunes a Viernes
- **CENTRO MATERNAL NTRA.SRA. DE LA PAZ**
Avda. Los Majuelos, 17
38108- San Cristóbal de La Laguna
Horario: 9:00 de lunes a Viernes
- **SEDE IASS**
C/ Galcerán,10
38004- S/C de Tenerife
Horario: 9:00 de lunes a Viernes

**ANEXO I. DIRECCIONES, UBICACIONES Y NÚMEROS DE FUENTES
DISPENSADORAS PARA EL LOTE NÚMERO 2**

| CENTRO | DIRECCIÓN | UBICACIÓN | Nº FUENTES |
|--|--|--|------------|
| Hospital Febles Campos | C/Domingo J. Manrique, nº 2 38006-S/C de Tenerife | PABELLÓN DE GOBIERNO | 1 |
| | | COCINA | 1 |
| | | COMEDOR DEL PERSONAL | 1 |
| | | PORTERÍA H.F.C. | 1 |
| | | GIMNASIO | 1 |
| | | MANTENIMIENTO | 1 |
| | | ALMACÉN | 1 |
| | | DISTRIBUCIÓN | 1 |
| | | VALORACIÓN | 1 |
| | | UNIDAD TÉCNICA | 1 |
| | | DIRECCIÓN UNIDAD ATENCIÓN A LA DEPENDENCIA | 1 |
| | | 1ª PLANTA HOSPITAL | 1 |
| | | 2ª PLANTA HOSPITAL | 1 |
| | | 3ª PLANTA HOSPITAL | 1 |
| | | 4ª PLANTA HOSPITAL | 1 |
| | | PSICOGERIATRÍA | 1 |
| ANIMACIÓN | 1 | | |
| DEMENCIAS | 1 | | |
| Hospital Nuestra Señora de los Dolores | Urbanización El Gramal s/n 38108-La Laguna | Planta 1.1 | 1 |
| | | Planta 1.2 | 1 |
| | | Planta 2.2 | 1 |
| | | Planta 3.1 | 1 |
| | | Planta 3.2 | 1 |
| | | Centro de día | 1 |
| | | Cocina | 1 |
| Hospital de la Santísima Trinidad | Camino de Las Gaviotas nº 22 38437- Icod de Los Vinos | Módulo D | 1 |
| | | Módulo C | 1 |
| | | Módulo B | 1 |
| | | Módulo A | 1 |
| | | Fisioterapia | 1 |
| | | Animación | 1 |
| | | Cocina | 1 |
| | | Pasillo módulo A-B | 1 |
| | | Mantenimiento | 1 |
| | | Admón.-Trabajo social | 1 |
| | | Office módulo A | 1 |
| | | Office módulo B | 1 |
| | | Office módulo C | 1 |
| | | Portería | 1 |
| | | Planta nº 1 | 1 |
| Office oficinas planta nº 1 | 1 | | |
| Lencería | 1 | | |
| Hogar Sagrada Familia | C/ Diego Almagro,1 38010-Santa Cruz de Tenerife | Servicio de mantenimiento | 1 |
| | | Servicio de cocina | 1 |
| | | Residencia 1 | 1 |
| | | Residencia 2 | 1 |

| | | | |
|--|--|---|-----------|
| | | Servicio de día | 1 |
| Centro Maternal Ntra.Sra. de la Paz | Avda. Los Majuelos, 17 38108- San Cristóbal de La Laguna | Planta Hogar Mandala y Hogar Azul | 1 |
| | | Planta hogar Natka | 1 |
| | | Guardería | 1 |
| | | Mantenimiento | 1 |
| | | Servicio de día | 1 |
| Sede IASS | C/Galcerán ,10 38004-Santa Cruz de Tenerife | Edificio principal | |
| | | Planta baja. | 2 |
| | | Primera planta: Dirección y SGA. | 2 |
| | | Segunda planta: Intervención y Servicio Económico | 2 |
| | | Tercera planta: Personal | 2 |
| | | Edificio anexo | |
| | | Registro. | 1 |
| | | Planta baja: UIS. | 1 |
| | | Primera planta: UPESI. | 1 |
| Segunda planta: UPESI Obras. | 1 | | |
| | | Tercera planta: Informática | 1 |
| TOTAL | | | 65 |

ANEXO II. TABLA DE ANÁLISIS MEDIO

| Elemento | Media |
|--------------|-------|
| Calcio | 57,9 |
| Bicarbonato | 295,2 |
| Sodio | 67,3 |
| Magnesio | 18,0 |
| Residuo seco | 343,5 |
| Sulfatos | 49,4 |
| Cloruros | 49,6 |
| Sílice | 18,6 |
| Potasio | 4,7 |

*Servicio de Urología. *Servicio de Bioquímica. Fundació Puigvert. Barcelona, España año 2009*

Exigencias específicas del etiquetado de las aguas minerales naturales complementarias:

| Menciones | Criterios para efectuar las menciones en base a contenidos |
|---|--|
| De mineralización muy débil. | Hasta 50 mg/l de residuo seco. |
| Oligometálicas o de mineralización débil. | Hasta 500 mg/l de residuo seco. |
| De mineralización media. | Desde 500 mg/l hasta 1.500 mg/l de residuo seco. |
| De mineralización fuerte. | Más de 1.500 mg/l de residuo seco. |
| Bicarbonatada. | Más de 600 mg/l de bicarbonato. |
| Sulfatada. | Más de 200 mg/l de sulfatos. |
| Clorurada. | Más de 200 mg/l de cloruro. |
| Cálcica. | Más de 150 mg/l de calcio. |
| Magnésica. | Más de 50 mg/l de magnesio. |
| Fluorada, o que contiene flúor. | Más de 1 mg/l de flúor. |
| Ferruginosa, o que contiene hierro. | Más de 1 mg/l de hierro bivalente. |
| Acidulada. | Más de 250 mg/l de CO ₂ libre. |
| Sódica. | Más de 200 mg/l de sodio. |
| Indicada para la preparación de alimentos infantiles. | |
| Indicada para dietas pobres en sodio. | Hasta 20 mg/l de sodio. |
| Puede tener efectos laxantes. | |
| Puede ser diurética. | |

Parámetros y valores paramétricos en aguas minerales naturales:

Parámetros microbiológicos

| Parámetro | Valor paramétrico (UFC) |
|--|-------------------------|
| Escherichia coli (E-coli) | 0/250 ml. |
| Streptococos fecales | 0/250 ml. |
| Pseudomonas aeruginosa | 0/250 ml. |
| Recuento de colonias a 22 °C/Incubación 72 horas | 100 ml. |
| Recuento de colonias a 37 °C/Incubación 24 horas | 20 ml. |
| Anaerobios sulfito reductores esporulados | 0/50 ml. |

Parámetros físico-químicos

| Parámetro | Valor paramétrico | Unidad |
|---------------------------------------|-------------------|--------|
| Antimonio | 5,0 | µg/l |
| Arsénico total | 10 | µg/l |
| Bario | 1,0 | mg/l |
| Benceno | 1,0 | µg/l |
| Benzo(a)pireno | 0,010 | µg/l |
| Cadmio | 3,0 | µg/l |
| Cromo | 50 | µg/l |
| Cobre | 1,0 | mg/l |
| Cianuro | 70 | µg/l |
| Fluoruro | 5,0 | mg/l |
| Plomo | 10 | µg/l |
| Manganeso | 0,5 | mg/l |
| Mercurio | 1,0 | µg/l |
| Níquel | 20 | µg/l |
| Nitrato | 50 | mg/l |
| Nitrito | 0,1 | mg/l |
| Selenio | 10 | µg/l |
| Plaguicidas | 0,10 | µg/l |
| Total plaguicidas | 0,50 | µg/l |
| Hidrocarburos Policíclicos aromáticos | 0,10 | µg/ |

Fuente: Anexo 3 y 4 del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano.

ANEXO III.-TABLA SEPI

| Símbolo | Tipo de Plástico | Propiedades | Usos Comunes |
|--|--|---|---|
|  PET | PET PolietilenTereftalato (Polyethylene Terephthalate) | Contacto alimentario, resistencia física, propiedades térmicas, propiedades barreras, ligereza y resistencia química. | Bebidas, refrescos y agua, envases para alimentos (aderezos, mermeladas, jaleas, cremas, farmacéuticos, etc.) |
|  HDPE | HDPE Polietileno de alta densidad (High Density Polyethylene) | Poco flexible, resistente a químicos, opaco, fácil de pigmentar, fabricar y manejar. Se suaviza a los 75°C | Algunas bolsas para supermercado, bolsas para congelar, envases para leche, helados, jugos, shampoo, químicos y detergentes, cubetas, tapas, etc. |
|  PVC | PVC Policloruro de vinilo (Plasticised Polyvinyl Chloride PCV-P) | Es duro, resistente, puede ser claro, puede ser utilizado con solventes, se suaviza a los 80°C. Flexible, claro, elástico, puede ser utilizado con solventes. | Envases para plomería, tuberías, "blister packs", envases en general, mangueras, suelas para zapatos, cables, correas para reloj. |
|  LDPE | LDPE Polietileno de baja densidad (Low density Polyethylene) | Suave, flexible, translucido, se suaviza a los 70°C, se raya fácilmente. | Película para empaque, bolsas para basura, envases para laboratorio. |
|  PP | PP Polipropileno (Polypropylene) | Difícil pero aún flexible, se suaviza a los 140°C, translucido, soporta solventes, versátil. | Bolsas para frituras, popotes, equipo para jardinería, cajas para alimentos, cintas para empacar, envases para uso veterinario y farmacéutico. |
|  PS | PS Poliestireno (Polystyrene) | Claro, rígido, opaco, se rompe con facilidad, se suaviza a los 95°C. Afectado por grasas y solventes. | Cajas para discos compactos, cubiertos de plástico, imitaciones de cristal, juguetes, envases cosméticos. |
|  PS-E | PS-E Poliestireno Expandido (Expanded Polystyrene) | Esponjoso, ligero, absorbe energía, mantiene temperaturas | Tazas para bebida calientes, charolas de comida para llevar, envases de hielo seco, empaques para proteger mercancía frágil |
|  OTHER | OTHER Otros (SAN, ABS, PC, Nylon) | Incluye de muchas otras resinas y materiales. Sus propiedades dependen de la combinación de los plásticos. | Auto partes, hieleras, electrónicos, piezas para empaques. |