

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA PARA LA COCINA DEL HOSPITAL DR. RODRÍGUEZ LAFORA DE MADRID.

PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO

1.1.- El presente pliego tiene por objeto establecer las condiciones técnicas específicas para la contratación del suministro de materiales para la limpieza de la cocina del Hospital Dr. Rodríguez Lafora de Madrid.

1.2.- Los licitadores deberán licitar obligatoriamente por todos los productos.

SEGUNDA. - DETALLE TÉCNICO DEL SUMINISTRO

2.1.- Los productos a suministrar, conforme a las necesidades estimadas y las especificaciones técnicas mínimas, son los relacionados en el anexo 1 que se adjunta al presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

El suministro de los artículos/productos estará en función de las necesidades del centro por lo que la adquisición se hará de forma sucesiva y conforme al precio unitario ofertado (IVA excluido) para cada artículo/producto, sin que en ningún caso exista vinculación alguna con el adjudicatario respecto al gasto máximo señalado en este pliego ni respecto a gastar el importe total de adjudicación.

El número de unidades de cada producto/artículo es estimado en base a los consumos del año 2023, no estando el Centro Hospitalario obligado a demandar una determinada cantidad de unidades, por tanto, la cuantía total de unidades adquiridas de cada partida de productos puede ser superior o inferior a las inicialmente estimadas. Dicha estimación no supone un compromiso de gasto y únicamente generarán obligación de pago los suministros efectivamente entregados, sin poder superar el importe total de adjudicación.

2.2.- Las especificaciones técnicas para cada producto tienen carácter orientativo en cuanto a medidas, grosor, gramaje y demás referencias indicadas, por lo que los licitadores podrán ofertar productos que complementando dichos mínimos pueden ser válidos para la necesidad a cubrir y la finalidad o función de dicho producto.

2.3.- Todos los productos objeto de contratación se entregarán en las condiciones adecuadas de conservación y deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias estipuladas en las reglamentaciones específicas. Así mismo el suministro de los productos se ajustará a la normativa vigente sobre manipulación y uso de productos químicos. El adjudicatario deberá cumplir con lo establecido en la legislación vigente en todo lo referido a instalaciones, elaboración, comercialización, almacenamiento, transporte, embalaje, envases y gestión de sus residuos, etiquetado y rotulación de los productos objeto del suministro, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos que dicho cumplimiento pueda originar.

Además de comprobar que los productos cumplen las condiciones fijadas en el presente Pliego, mediante las inspecciones y análisis correspondientes, el Hospital podrá establecer

los sistemas de control que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del suministro.

2.4- La empresa adjudicataria, además de aportar las correspondientes fichas técnicas y de seguridad de los productos objeto de suministro, estará obligada suministrar la cartelería indicativa del procedimiento de uso de cada producto y su zona de acción, a prestar asesoramiento técnico, así como a dar la formación necesaria al personal del Centro Hospitalario para el uso y correcta aplicación de dichos productos. Para la valoración de las ofertas se podrá pedir muestras.

La empresa adjudicataria se responsabilizará de los gastos que se deriven de aquellos daños causados en la maquinaria y accesorios propiedad del Hospital, que se acredite que han sido producidos por los productos suministrados. El adjudicatario se compromete a personarse en los centros objeto de suministro, cuando sean requerido/os para ello a efectos de solucionar aspectos técnicos derivados o surgidos por o durante el uso de sus productos.

2.5.- Las empresas no podrán introducir variaciones, ni sustituir a lo largo del contrato las características, presentación, composición, origen, formato y marcas que figuren en su oferta. Si por motivos justificados las empresas se vieran obligadas a introducir cambios en el formato o capacidad de los envases, u otras características establecidas en este pliego o en su oferta, lo comunicarán a los responsables de Servicio del Hospital a efectos de su autorización.

2.6.- Las empresas licitadoras deberán ofertar productos que cumplan las especificaciones técnicas mínimas establecidas. El incumplimiento de alguna de dichas especificaciones supondrá la exclusión de la oferta.

En el sobre número 1 "Documentación Administrativa y Documentación Técnica" se deberá incluir la relación de los artículos, así como la marca, modelo y referencia del producto ofertado.

Se incluirá, además descripción de los productos a suministrar mediante catálogos, "insert" o ficha técnica de los mismos y otra información necesaria con la que se pueda verificar cada una de las especificaciones técnicas exigidas, así como toda la documentación necesaria para confirmar el cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas y dicha información, deberá estar en castellano.

TERCERA. - EJECUCIÓN DEL CONTRATO: LUGAR, PLAZO Y CONDICIONES DE ENTREGA. PLAZO DE GARANTÍA.

3.1.- La ejecución del contrato de suministro se realizará a riesgo y ventura del contratista.

3.2.- El adjudicatario no podrá, en ningún momento, ni bajo pretexto alguno, ceder, traspasar o subarrendar la adjudicación del suministro del que es objeto este contrato.

3.3- El suministrador no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, deterioro o perjuicio sufrido por los productos antes de su entrega en el centro.

3.4.- El adjudicatario se compromete a entregar los artículos objeto del suministro y con las calidades que se ofertaron, libre de gastos de transporte o cualquier otro necesario para hacer efectiva la entrega, en el plazo máximo de 3 días hábiles contados desde que se realiza su solicitud por el personal competente.

3.5.- El horario y periodicidad del suministro será de 8 a 14 horas, de lunes a viernes, pudiéndose modificar por la dirección del centro.

3.6.- La entrega de los productos se hará efectiva en los almacenes del Hospital Dr. Rodríguez Lafora, situado en la carretera de Colmenar Km. 13,800 de Madrid.

Toda entrega de productos irá siempre acompañada del albarán de entrega valorado, con indicación del precio unitario y del IVA aplicable a cada artículo, firmando su conformidad personal responsable del centro receptor. La entrega no se considera definitivamente aceptada cuando en el momento de la recepción no se puede comprobar que los productos cumplen las condiciones de la adjudicación.

3.7.- Todo producto/artículo estará garantizado, al menos, con el plazo mínimo legal o reglamentario para cada tipo de producto/artículo, de acuerdo con la normativa general de consumidores y usuarios vigente en cada momento. Los productos suministrados tendrán un margen de caducidad suficiente para su uso, no siendo admitidos aquellos cuyo plazo sea inferior al 50% del plazo total de caducidad fijado en el momento de su fabricación. No se admitirán productos cuyos envases no se encuentren en perfecto estado (sucios, rotos, abollados, deteriorados, etc.)

3.8.- En el supuesto de productos que no se hallen en estado adecuado para su uso, los responsables de cada centro estarán facultados para dar las instrucciones precisas al contratista para que proceda a realizar un nuevo suministro apto para su uso según lo pactado.

PRODUCTOS COCINA

PRIMERA. - NORMATIVA APLICABLE

Todos los envases que contienen los productos deben estar etiquetados describiendo el contenido y las normas de uso, así como las de carácter preventivo actualmente en vigor, indicando a su vez, las distintas simbologías de peligrosidad, y las condiciones de almacenamiento. Dichos envases deben ser los originales del proceso de fabricación y del envasado de los productos.

Todos los productos, envases y sistemas de transporte deben cumplir la reglamentación aplicable en cada caso.

En los productos ofertados en el suministro recogido en este pliego se deberá aportar descripción completa de los mismos siendo imprescindible la composición química con indicación de los valores, así como ficha de datos de seguridad según Reglamento sobre clasificación, envasado y etiquetado de sustancias y mezclas.

El ofertante deberá entregar la ficha técnica y de seguridad de cada producto o elemento contenido en este pliego que así lo requieran, con los correspondientes documentos que avalen el cumplimiento de la normativa en uso y una declaración responsable de suministro, instalación y mantenimiento de equipos sin coste

Los productos no presentarán ingredientes clasificados como cancerígenos, mutágenos o teratógenos con arreglo a la directiva 67/548/CEE.

SEGUNDA. - GARANTÍA

La garantía de los productos será de al menos 6 meses desde que se produzca la recepción del suministro, sin que durante ese periodo resulten alteradas sus propiedades, si bien será ilimitada dicha garantía contra cualquier defecto de fabricación, obligándose a cambiar el producto afectado, por otro igual, y en perfecto estado para su utilización.

TERCERA. -SUMINISTRO OBLIGATORIO POR PARTE DE LA EMPRESA

La empresa adjudicataria instalará en los trenes de lavado existentes en la cocina del Hospital (2 Uds.) sin coste alguno **dosificadores automáticos** para los productos con referencias **3.1 y 3.3**, cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá suministrar en la primera entrega de productos y sin coste alguno para el Hospital:

- **4 equipos dosificadores y manguera adaptados a los envases**, en los cuales se sirvan los productos con referencias **3.2** que permita evitar el contacto con el producto concentrado durante el uso habitual, con soporte a la pared para la sujeción del producto y cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria.
- **4 dosificadores adaptados a las garrafas o envases**, en los cuales se sirvan los productos con referencias **3.4** que permita evitar el contacto con el producto concentrado durante el uso habitual y cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria.
- **1 equipo dosificador adaptado a los envases**, en los cuales se sirvan los productos con referencias **3.5**, cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria.
- **11 dosificadores específicos adaptados a los envases**, en los cuales se sirvan los productos con referencias **3.7** cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria.
- **1 equipo dosificador adaptado a los envases**, en los cuales se sirvan los productos con referencias **3.9**, cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria.

- **1 equipo dosificador adaptado a los envases**, en los cuales se sirvan los productos con referencias **3.11**, cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria.
- **1 equipo dosificador adaptado a los envases**, en los cuales se sirvan los productos con referencias **3.12**, cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria.
- **14 dosificadores específicos adaptados a los envases**, en los cuales se sirvan los productos con referencias **3.19** cuyo mantenimiento y reparaciones corresponderá a la empresa adjudicataria

Esta cantidad de dosificadores se podrá ampliar anualmente en caso de rotura, pérdida, mal funcionamiento, incremento de las necesidades, etc.

Todo el material auxiliar (botellas serigrafiadas con dispositivo de espuma para su difusión, pistolas, mangueras...instalación de equipos) será a cargo del proveedor, así como planes de higiene, cartelería y formaciones recurrentes al personal.

La sustitución, mantenimiento y reparación de los dosificadores instalados será sin cargo adicional.

CUARTA. - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CONCEPTOS

Los productos requeridos, deberán reunir las propiedades necesarias bajo las características que a continuación se detallan:

REF	DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	CONSUMO ESTIMADO	SUMINISTRO
3.1	Detergente líquido alcalino clorado para máquinas lavavajillas manuales	Eficaz frente al almidón, féculas y manchas pigmentarias. Alcalino-clorado súper concentrado. Dosificación inferior a 3 g/l PH > 13 Fosfonatos, Blanqueantes clorados: Inferior al 5 % Hidróxido de sodio: 10 - 20%	2150 L.	Garrafas de 25L. herméticamente cerradas
3.2	Limpiador superficies verticales y horizontales y mobiliario	Limpiador alcalino clorado para limpieza mediante proyección de espuma con el equipo correspondiente. Registro HA Apto en áreas de preparación de alimentos Concentración de uso inferior a 5%	1000L.	Garrafa 5L de producto concentrado

		pH > 13 Hipoclorito sódico < 10% Blanqueantes clorados: igual o superior al 5 % pero inferior al 15 % Fosfonatos, Tensioactivos no iónicos: inferior al 5 %		
3.3	Abrillantador máquina	Abrillantador líquido súper concentrado para lavado automático de la vajilla. Apto para aguas blandas y medias pH 4 - 6 Sin clasificación de peligrosidad	480L.	Garrafas de 20L. herméticamente cerradas.
3.4	Lavavajillas manual	Detergente sólido concentrado para lavado manual de vajilla. La solución de uso no clasificada como peligrosa. pH al 1% < 10 Tensioactivos aniónicos: igual o superior al 30 %: Tensioactivos no iónicos: igual o superior al 5 % pero inferior al 15 %	112 BLOQUES	Bloque 1.36 KG. concentrado
3.5	Limpiador Desinfectante Cocinas	Limpiador desinfectante apto para uso en cocinas y resto de áreas; Bactericida y fungicida según norma EN 13697, Levuricida y registro HA en sucio según norma en 13697 viricida eficaz contra el Covid según norma EN14476. Registrado como biocida tipo 2 y tipo 4. Solución de uso no clasificada como peligrosa. pH producto concentrado 9 - 11 cloruro de benzalconio: 5 - 10% N-(3-Aminopropil)-N dodecilpropano-1,3-diamina: 3 - 5% Tensioactivos catiónicos: igual o superior al 5 % pero inferior al 15 % Tensioactivos no iónicos: inferior al 5 %	24 L.	Envase de 2L producto concentrado 100%
3.6	Desengrasante Cocina Concentrado	Apto para uso en frío y hasta temperaturas de 50°C. Líquido PH > 12 Tensioactivos aniónicos: inferior al 5 %	100L.	Garrafa de 5L herméticamente cerrada de producto concentrado

		Quita la grasa para hornos, campanas extractoras, planchas, etc., efectivo frente a restos carbonizados y grasa requemada. Dosificación sin contacto ni trasvase.		
3.7	Jabón de manos	<p>Carga de Jabón antimicrobiano hipoalergénico para uso frecuente Eficaz contra bacterias, levaduras y virus.</p> <p>Test inocuidad sobre alimentos y registro antiséptico.</p> <p>Sin colorantes ni fragancias.</p> <p>Antiséptico para piel sana registrado como biocida de tipo 1</p> <p>Aplicación en espuma</p> <p>Debe contener clorhexidina</p> <p>No debe contener amonios cuaternarios</p> <p>Compatibilidad dérmica y efecto hidratante</p> <p>Su formulación debe contener tensioactivos anfóteros, tensioactivos no-iónicos sin sobrepasar el 5%</p>	150L.	Cartucho de 750 ml
3.8	Líquido limpiador cámaras frigoríficas	<p>Limpiador de congeladores y cámaras frigoríficas sin necesidad de descongelar previamente las cámaras</p> <p>Líquido de aplicación sin diluir</p> <p>pH > 9.5</p> <p>composición</p> <p>etanolaminas entre un 2.5 - 5%</p> <p>Tensioactivos no iónicos: inferior al 5 %</p> <p>Eficaz a temperaturas de -30° sin alcoholes inflamables sin formar hielo.</p> <p>Dosificación sin contacto ni trasvase.</p>	20L.	Garrafa de 5L. herméticamente cerrada.
3.9	Desinfectante Alimentario	<p>Desinfectante de agua y verduras;</p> <p>Cumple norma UNE-EN 901;</p> <p>Agente de tratamiento del agua de lavado de frutas y hortalizas frescas.</p> <p>Base clorada.</p> <p>Cumple la legislación de coadyuvantes tecnológicos (RD 773/2023)</p> <p>pH > 13</p>	200L.	Garrafa de 4L. herméticamente cerrada.

		Fosfonatos, Blanqueantes clorado: inferior al 5 % hidróxido sódico: 10 - 20%		
3.10	Neutralizador olores sumideros	Neutralizador de olores. Apto para colectores de grasa, desagües, sumideros o para pulverización sobre superficies. líquido incoloro perfumado (naranja) PH < 8.5	50L.	Botella 750ml
3.11	Limpiador enérgico superconcentrado para suelos	Sin necesidad de aclarado. Disolución en agua fría. Acción continua: las enzimas actúan durante y después de la aplicación. Se ahorra agua y energía: se elimina el paso del aclarado y se utiliza agua fría.	40L.	Bolsa 2L concentrado herméticamente cerrada
3.12	Limpiador enérgico superconcentrado superficies de cocinas	Desengrasante no caustico seguro en zona de cocción sin necesidad de EPIs Sin olores nocivos. No requiere equipo de protección individual	50L.	Bolsa 2L concentrado 100%
3.13	Rollos paletizar transparente	23 micras x 2 kg	30 Unidades	Sin especificar
3.14	Papel parafinado p/horno hojas	40x60 cm	10 Cajas	Caja de 500 hojas
3.15	Bolsas de vacío	30 x 40 cm, Apta para congelación y conservación de alimentos	1000 Unidades	Sin especificar
3.16	Bolsas de vacío	20 x 30 cm, Apta para congelación y conservación de alimentos	500 Unidades	Sin especificar
3.17	Rollo secamanos	Gofrado 19 gr/m2 por capa 2 capas	50 unidades	Sin especificar
3.18	Bobina film transparente para alimentos	60 cm x 1500 m	20 Unidades	Sin especificar
3.19	Bobina film transparente para alimentos	30 cm x 300 m.	9 Unidades	Sin especificar
3.20	Haragán de mano	Con goma para parabrisas 25 cm.	20 Unidades	Sin especificar
3.21	Pulverizador	Para limpieza profesional con disolventes y ácidos	10 Unidades	Sin especificar

3.22	Guantes goma Talla M	Extra-largos Limpieza de cocina, para evitar riesgos de quemaduras con productos químicos	1000 Unidades	Sin especificar
3.23	Guantes goma Talla L	Extra-largos Limpieza de cocina, para evitar riesgos de quemaduras con productos químicos	1000 Unidades	Sin especificar
3.24	Guantes goma Talla S	Extra-largos Limpieza de cocina, para evitar riesgos de quemaduras con productos químicos	1000 Unidades	Sin especificar
3.25	Mangas pasteleras desechables	23x45 cm.	200 Unidades	Sin especificar
3.26	Bandejas de cartón	Nº 14 llanas 40 x 50	500 Unidades	Sin especificar
3.27	Blondas de papel	Para bandeja nº 14 llanas 40 x 50	500 Unidades	Sin especificar
3.28	Bayeta blanca	Microfibra	500 Unidades	Sin especificar
3.29	Estropajo fibra sintética (tipo scoth brite) alternativa estropajo níquel	Fibra sintética compuesta por material abrasivo y resina termoestable. Rollo 6 m. aprox. Sin partículas metálicas Resistente a detergentes de uso en cocina Agresividad (Test sheifer) 4g Tipo salvauñas	300 Unidades	Sin especificar
3.30	Estropajo fibra sintética (tipo scoth brite)	Fibra sintética compuesta por material abrasivo y resina termoestable. Rollo 6 m. aprox. Sin partículas metálicas Resistente a detergentes de uso en cocina Agresividad (Test sheifer) 3.1g Rollo de 6m x134mm, precortados (12/caja)	100 Rollos	Sin especificar

Madrid, a fecha de firma de huella

Firmado digitalmente por: HÍPOLA GÓMEZ BÁRBARA
Fecha: 2024.10.30 07:48

Fdo.: Bárbara Hípola Gómez
JEFA DE SECCIÓN COCINA