Parc Taulí
Consorci Corporació Sanitària

Parc del Taulí, 1
08208 Sabadell, Barcelona
93 723 10 10
www.tauli.cat

Expedient: 27SM0011P

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT DE MATERIAL D'HOTELERIA, PER AL CONSORCI CORPORACIÓ SANITÀRIA PARC TAULÍ

Número d'expedient: 27SM0011P

Amb la mera presentació de la seva oferta, l'empresa licitadora accepta les prescripcions tècniques establertes en aquest plec.

Qualsevol proposta que no s'ajusti als requeriments mínims establerts en aquest plec quedarà automàticament exclosa de la licitació.

1. OBJECTE DEL CONTRACTE

L'objecte del contracte és el subministrament continuat de materials de cuina per a la secció d'hoteleria del Consorci Corporació Sanitaria Parc Taulí (CCSPT en endavant). El present plec té per objecte establir les prescripcions tècniques particulars que regiran la prestació i definir les qualitats tècniques mínimes generals dels materials a adquirir.

Els productes presentats en aquest procediment es divideixen en cinc lots, indicats en el quadre següent:

Lot	Nom	Descripció
HO01	MATERIAL HOTELERIA (INOXIDABLE)	Coberteria inoxidable
HO05	GOT CARTRÓ (V-220)	Got de cartró de volum aproximat 220ml.
HO06	MATERIAL HOTELERIA (PLÀSTIC REUTILITZABLE)	Coberteria, plats i bols senzills de plàstic reutilitzable.
HO08	FILM TRANSPARENT	Pel·lícula film en rulls per a la conservació d'aliments
HO09	MATERIAL HOTELERIA ISOTÈRMIC	Bols i tasses isotèrmiques amb les seves tapes corresponents.

L'oferta de preus per lot superior al previst en el plec suposarà l'exclusió de l'oferta i del licitador.

2. CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DE LA CONTRACTACIÓ

2.1 GENÈRIC PER A TOTS ELS LOTS

Característiques mínimes:

Els materials sol·licitats en tots els lots han de complir necessàriament les característiques indicades a continuació:

- Tots els materials han de presentar la seva fitxa tècnica actualitzada. La no presentació d'aquests documents suposarà l'exclusió del licitador.
- Seran nous i amb marcat CE quan resulti legalment exigible.
- L'emmagatzematge i manipulació dels articles sol·licitats es farà seguint les recomanacions del fabricant des de la sortida de fàbrica fins a l'arribada al nostre magatzem.
- Tots els articles s'hauran de subministrar degudament embalats, amb les proteccions corresponents si s'escau i precintats per al correcte tancament de la caixa o recipient de transport.

2.1.1 LOT HO01 Material Hoteleria (inoxidable)

Per a totes les peces:

- Fabricades en acer inoxidable.
- Gruix mínim: 1,5 mm.
- Acabat polit simple, llis i uniforme.
- Aptes per a ús intensiu en restauració col·lectiva/hospitalària.
- Resistents a l'ús habitual i als processos de rentat en rentavaixelles.
- Superfícies llises, sense arestes, rebaves ni defectes que puguin dificultar la neteja.

Ganivet sense punta:

- Longitud: 210 mm ± 5 %.
- Fulla sense punta, amb doble serra.
- Disseny ambidextre.

Cullera:

- Longitud: 200 mm ± 5 %.

Cullera de cafè:

- Longitud: 140 mm ± 5 %.

Forquilla: Longitud: 200 mm ± 5 %.

2.1.2 LOT HO05 Got de cartró (V-220)

- Vas de cartró de color blanc.
- Capacitat: 220 ml ± 10 %.
- Recobriment interior apte per al contacte amb begudes fredes i calentes.
- Apte per a ús alimentari.
- Compliment del Reglament (CE) 1935/2004 i del Reglament (CE) 2023/2006, o normativa que els substitueixi.
- Lliure de PFAS (substàncies per- i polifluoroalquilades).
- Fabricat amb materials adequats per a ús en restauració col·lectiva/hospitalària.

2.1.3 LOT HO06 Material Hoteleria (plàstic reutilitzable)

Per a tots els articles:

- Materials reutilitzables i aptes per al contacte alimentari.
- Compliment del Reglament (CE) 1935/2004 i del Reglament (CE) 2023/2006, o normativa que els substitueixi.
- Aptes per a ús intensiu en restauració col·lectiva/hospitalària.
- Resistents al rentat en rentavaixelles industrial.
- Aptes per a un rang de temperatura aproximat de -40 °C a +100 °C.
- Superfícies llises, sense arestes ni defectes que dificultin la neteja.

Coberteria reutilitzable:

- Polipropilè (PP) de color gris o material plàstic equivalent apte per a ús alimentari.
- Cullera: longitud mínima de 175 mm ± 5 %.
- Forquilla: longitud de 175 mm ± 5 %.
- Ganivet: longitud de 175 mm ± 5 %.
- Cullera de postres: longitud de 125 mm ± 5 %.

Enciamera / bol:

- Color blanc.
- Fabricada en copolímer de polipropilè (PP) o PBT, o material equivalent apte per a ús alimentari.
- Forma quadrada.
- Capacitat aproximada: 300 ml.
- Dimensions aproximades: 120 × 120 × 47 mm.

Plat de postre:

- Fabricat en PBT o material equivalent apte per a ús alimentari.
- Plat pla, amb un diàmetre aproximat de 170 mm.

2.1.4 LOT HO08 Film transparent

- Film plàstic en rotlle, destinat a l'embalatge i conservació d'aliments.
- Apte per al contacte amb aliments.
- Apte per a la conservació en frigorífic i congelador.
- Gruix mínim: ≥ 8 µm.
- Resistència a la tracció: ≥ 23 N/mm², tant en direcció longitudinal (MD) com transversal (TD).
- Allargament a la ruptura: ≥ 110 %, tant en direcció longitudinal (MD) com transversal (TD).
- Els valors de resistència a la tracció i allargament es determinaran segons ASTM D882 o norma equivalent.
- Compliment del Reglament (UE) 10/2011 relatiu als materials plàstics destinats a entrar en contacte amb aliments.
- Compliment del Reglament (CE) 1935/2004, o normativa que el substitueixi.
- Material adequat per a ús habitual en restauració col·lectiva/hospitalària.
- Mides sol·licitades:
    - 30 cm × 300 m.
    - 45 cm × 300 m.

2.1.5 LOT HO09 Material hoteleria (isotèrmics)

Per a tots els bols i tapes:

- Materials plàstics aptes per al contacte amb aliments.
- Reutilitzables i adequats per a ús intensiu en restauració col·lectiva/hospitalària.
- Resistents als impactes i a la ruptura en condicions normals d'ús.
- Aptes per al rentat en rentavaixelles.
- Quan s'especifiqui, aptes per a ús en microones.
- Disseny que faciliti la neteja, l'apilament i l'emmagatzematge.

Tassa isotèrmica + tapa

- Material de la tassa: polipropilè (PP), amb aïllament interior de poliuretà expandit (PUR).
- Capacitat: 250 ml.
- Dimensions: Ø 84 × 76 mm aproximadament.
- Reutilitzable i adequada per al servei de begudes calentes i fredes.
- Nansa ergonòmica que faciliti la subjecció i manipulació.
- Disseny sense oquedats interiors que dificultin la neteja.
- Apte per al rentat en rentavaixelles.
- Interval de temperatura d'ús mínim de -30 °C a +90 °C.
- Apte per al contacte amb aliments.
- Lliure de BPA.
- Color indiferent, a determinar per l'òrgan de contractació.
- Tapa: ajustament hermètic sobre la tassa, evitant vessaments.

- Dimensions de la tapa: Ø 87 × 7 mm aproximadament.
- Tapa amb pestanya d'obertura.

Bol rodó + tapa:

- Material: PBT o material plàstic equivalent apte per a ús alimentari.
- Capacitat: 600 ml ± 10 %.
- Dimensions del bol: Ø 165 × 46 mm aproximadament.
- Base plana, amb sistema anti-encastament.
- Apte per a temperatures d'entre -20 °C i +150 °C.
- Apte per a rentavaixelles i microones.
- Tapa ajustada al bol, amb sistema que faciliti el tancament i l'apilament.
- Tapa amb dos orificis superiors per facilitar l'evacuació de vapor i evitar la formació de buit amb aliments calents.
- Dimensions de la tapa: Ø 167 × 10 mm aproximadament.

Bol rectangular + tapa:

- Material del bol: PBT o material plàstic equivalent apte per a ús alimentari.
- Capacitat: 450 ml ± 10 %.
- Dimensions del bol: 218 × 140 × 30 mm aproximadament.
- Base plana i sistema d'apilament anti-encastament.
- Apte per a temperatures d'entre -20 °C i +150 °C.
- Apte per a rentavaixelles i microones.
- Material de la tapa: PBT/PPT o material equivalent apte per al contacte amb aliments.
- Dimensions de la tapa: 224 × 147 × 30 mm aproximadament.
- Tapa adaptada al bol, amb ajustament adequat per evitar desplaçaments durant la manipulació.
- Apte per a temperatures aproximades de -30 °C a +120 °C.

2.2 GARANTIA

- Tot el material ha de tenir la garantia mínima establerta legalment que cobrirà qualsevol defecte.

- El contractista es compromet a substituir els materials defectuosos o que no es corresponguin amb els oferts. Aquestes substitucions no comportaran cap despesa per al CCSPT.

- El CCSPT farà un control dels articles subministrats que resultin defectuosos i que, per tant, comportin devolucions i substitucions. El CCSPT admetrà un màxim del 5% de devolucions sobre el total de productes a subministrar en la comanda. Si el contractista sobrepassés el 5% de devolucions, el CCSPT el requerirà per tal que ho corregeixi en el termini indicat.

- En el cas que el contractista, després de ser requerit per a què corregís la situació, seguís subministrant articles defectuosos que comportessin unes devolucions superiors al 30% de les unitats, el CCSPT podrà acordar la resolució del contracte per causa imputable al contractista.

3. CONDICIONS DE LLIURAMENT

Els lliuraments de material es duran a terme, ordinàriament, en un termini màxim de 5 dies naturals des de la recepció de la comanda, en horari de dilluns a divendres, excepte dissabtes i festius, entre les 8'00 i les 14'00 hores. **L'entrega es realitzarà al nostre magatzem de Coordinació Logística Sanitària (CLS) del carrer Creueta s/n, 08130 de Santa Perpètua de la Mogoda.**

Si una vegada iniciada la fase de subministrament, el contractista es veiés obligat, per causes alienes a la seva voluntat, a canviar les característiques d'algun article, aprovades pel CCSPT, el contractista ho haurà de comunicar per escrit prèviament al CCSPT, a través de la persona o persones de contacte. L'article substitutori, en cap cas podrà tenir un preu superior al substituït i haurà de ser d'igual o superior qualitat que l'original.

Els lliuraments de material i productes de neteja no produiran despeses addicionals al CCSPT. Totes les despeses de transport de material, fins a arribar al lloc de lliurament que figuri a la comanda, aniran a càrrec de l'empresa contractista.

Les empreses hauran de disposar d'uns mitjans de transport i de logística d'emmagatzematge d'estoc, així com uns mitjans humans i tècnics de distribució (propis o contractats externament) per fer el lliurament dels articles a les dependències indicades pel CCSPT a la comanda.

Les comandes es lliuraran acompanyades de qualsevol sistema de comprovant que justifiqui que l'empresa ha efectuat el subministrament, com un rebut, albarà, nota de recollida o anàleg. A l'exterior de l'embalatge hi figurarà l'albarà o comprovant al que correspon. En aquest albarà cal que consti la següent informació:

- Número de comanda intern del CCSPT.
- Descripció material subministrat (desglossat).
- Indicació de les quantitats.
- Preu unitari de cada material.

Si la comanda lliurada al CCSPT conté un o més articles no sol·licitats per aquesta, la persona encarregada de la recepció del subministrament deixarà constància d'aquest fet al comprovant de rebuda per tal que aquest/s article/s no siguin facturats. A banda, caldrà que aquests articles siguin retornats a l'empresa contractista proveïdora d'aquests.

4. OBLIGACIONS I RESPONSABILITATS DE L'EMPRESA ADJUDICATÀRIA.

- El contractista emetrà factura ELECTRÒNICA d'acord amb els preus unitaris adjudicats i que s'indicaran en les comandes emeses. Les factures que no incloguin les dades requerides en les comandes, seran retornades per tal que el proveïdor les torni a presentar complint aquestes especificacions.

- Es podran realitzar lliuraments parcials sempre que s'informin de les dates de lliurament de la totalitat de la comanda i prèvia conformitat del CCSPT. S'emetrà factura per cada albarà de lliurament.

- En tota factura emesa per el contractista s'haurà de fer constar la següent informació:
  - Corresponent número de comanda.
  - Descripció del material.
  - Nombre d'unitats.
  - Preu unitari.

5. MOSTRES

Inicialment no procedeix lliurar mostres durant la fase de presentació d'ofertes, en cas que sigui necessària la presentació de mostres, aquestes seran requerides durant la fase de valoració tècnica i els licitadors disposaran de cinc dies hàbils per a fer la seva entrega en el lloc que s'hagi indicat en el correu electrònic de sol·licitud.

En cas de no presentació de les mostres en el termini establert al correu electrònic el licitador quedarà exclòs del procediment per aquest motiu.

Les mostres que es requeriran per a la valoració tècnica subjectiva, en cas que fos necessari, s'indiquen en el quadre següent, dels quals el centre orgànic encarregat de llur valoració contrastarà el grau de compliment de certs elements predefinits a la l'annex núm. IV d'aquest plec tècnic.

En el correu electrònic de sol·licitud de mostres es tornarà a fer referència a aquest quadre de requeriment previst per al mostratge.

LOT HO01 Material Hoteleria (inoxidable)	3 un.	100005793	Ganivet taula doble serra
	3 un.	100005794	Cullera taula inox
	3 un.	100005795	Cullera cafè inox
	3 un.	100005801	Forquilla taula
LOT HO05 Got cartró (V-220)	500 un.	100007768	Got de cartró d'aproximadament 220 cl.
LOT HO06 material Hoteleria (plàstic reutilitzable)	3 un.	100005805	Cullera plàstic reutilitzable
	3 un.	100005806	Forquilla plàstic reutilitzable
	3 un.	100005807	Ganivet plàstic reutilitzable
	3 un.	100005803	Enciamera quadrada
	3 un.	100005808	Cullera postre plàstic reutilitzable
	3 un.	100044040	Plat pla 17cm plàstic reutilitzable

LOT HO08 Film Transparent	3 un.	100007778	Rull film transparent 30cmx300m
	3 un.	100007785	Rull film transparent 45cmx300m
LOT HO09 Material Hoteleria (isotèrmic)	3 un.	100005802	Bol isotèrmic color gris
	3 un.	100005809	Tassa isotèrmica
	3 un.	100005810	Tapa tassa isotèrmica
	3 un.	100005811	Bol rodó isotèrmic
	3 un.	100005812	Bol rectangular isotèrmic
	3 un.	100005813	Tapa bol rectangular isotèrmic
	3 un.	100005814	Tapa bol rodó isotèrmic

Quadre de requeriment previst per al mostratge.

Aquestes mostres es presentaran degudament embalades i identificades mitjançant una etiqueta en la qual constaran les dades de l'empresa licitadora, número d'expedient i lot al qual es licita, la denominació del producte que conté (amb indicació del codi de l'article). Una vegada finalitzada la contractació, no es retornaran.

Caldrà indicar que la unitat destinatària és el Departament de Compres del Taulí, ubicat a l'edifici Salut, Parc taulí, 1, 08208 de Sabadell. Horari d'entrega de dilluns a divendres de 8-14:30 h.