

MEMORIA DE NECESIDADES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE UN SISTEMA DE LAVADO PARA LA COCINA GENERAL DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN.

1.- JUSTIFICACION GENERAL.

El objeto de este expediente administrativo es el Suministro e instalación de un Sistema de lavado con destino a la Cocina General del Hospital General Universitario Gregorio Marañón.

El Hospital General Universitario Gregorio Marañón (en adelante HGUGM) desde sus instalaciones y con personal propio atiende las necesidades alimentarias de alrededor de 1.000 pacientes diarios los 365 días del año.

En la Cocina General del HGUGM, se encuentra instalado y prestando servicio un sistema de lavado de Vajilla, Cubertería y bandejas compuesto por los siguientes elementos:

- Tren de lavado de vajilla B690VAP
- Tren de lavado de bandejas/cubertería BA 032 PHA 2S
- Sistema magnetizador de cubiertos BFM A14
- Sistema de bandejas TST6 y A2S/A3S
- Sistema de transporte de bandejas RF
- Unidad de tratamiento de residuos AZP80

Conforme a lo reflejado en el Inventario físico y Contable del HGUGM, este sistema se encuentra prestando servicio desde hace 22 años, y se encuentra completamente amortizado técnica y económicamente.

La Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, llevó a cabo la última inspección de las instalaciones de la Cocina General del HGUGM en fecha 17 de junio de 2019, emitiendo ésta, a continuación, un Informe Favorable, condicionado a la redacción por parte del HGUGM de un Plan de acción de, al constatarse un riesgo de no obtenerse las debidas condiciones higiénico-sanitarias del Sistema de Lavado Vajilla, Cubertería y bandejas.

A continuación, el HGUGM redactó el Plan de acción, contemplándose entre otras las siguientes acciones: “El funcionamiento del tren de lavado no es el adecuado “y la acción de mejora propuesta supone “Es la primera petición como inversión para el próximo año en cocina dependiendo del presupuesto del HGUGM “.



Todos los elementos que componen el Sistema de lavado, están incorporados a un Contrato de Mantenimiento Preventivo y correctivo por un servicio técnico especializado, con una respuesta inmediata ante averías e inadecuados funcionamiento de los equipos, siendo compatible la atención al mantenimiento del equipo con una obsolescencia técnica del mismo derivado del tiempo en el que lleva prestando servicio en las instalaciones de la cocina del Hospital (22 años). Los Informes técnicos recabados del Servicio técnico especializado que asiste el sistema, y del fabricante del mismo, indican la obsolescencia técnica del sistema en lo referente a los resultados higiénico sanitarios del lavado de Vajilla, cubertería y bandejas, al no alcanzar el sistema las condiciones termodinámicas recomendadas para completar un ciclo de lavado conveniente.

En consecuencia, se constata la necesidad de Sustituir el actual sistema de lavado por uno nuevo, que garantice las condiciones termodinámicas para el lavado de Vajilla, cubertería y bandejas.

2.- CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO: Las características técnicas del suministro e instalación del sistema de lavado que integran el expediente de contratación, se encuentran detalladas en el pliego de prescripciones técnicas.

3.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN: Las condiciones especiales de ejecución del presente procedimiento se solicitarán para dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 2/2011, de 4 de marzo de Economía sostenible, así como para la mejora de los valores medioambientales y una gestión racional de los recursos naturales. El licitador presentará un compromiso de mantener o mejorar los valores medioambientales que pueden verse afectados por la ejecución del contrato

4.- PLAZO DE EJECUCIÓN: 3 meses.

5.- VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO: 600.000€ +21% IVA (126.00€)= 726.000€ iva INCLUIDO.

Madrid, 3 de diciembre 2021

Fdo. : Javier Alvarez Pastor
Subdirector de Gestion y SSGG

