

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO DE UNA SARTÉN BASCULANTE PARA LA COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN

Exp.: SUMINISTRO A/SUM-027361/2018.

### 1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente pliego establece las prescripciones técnicas para la adquisición de una Sartén Basculante para la Cocina Central del Hospital Universitario Gregorio Marañón.

### 2. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA.

Los productos y sus accesorios deberán estar conformes en el momento en el que se realice el suministro con la normativa que les sean de aplicación constando la declaración conforme del fabricante que acredite el cumplimiento de las normas técnicas de aplicación obligada.

#### 2.1. Características técnicas

La descripción de las características se detallan en el Anexo II del presente Pliego.

#### 2.2. Normas de seguridad, etiquetado, gestión ambiental y de calidad.

Los productos ofertados deberán ser conformes con la normativa vigente de la Unión Europea y española en lo referente a sus aspectos de calidad, ergonómicos, medioambientales, ahorro energético, compatibilidad electromagnética y de seguridad.

El licitador deberá cumplir todas las disposiciones legales y administrativas de aplicación en materia de seguridad, higiene y salud en el trabajo que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos, la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Se deben indicar los factores de carácter medioambiental del equipo, tales como programas de reciclado y reutilización de cualquier tipo de residuo del equipo, su embalaje y consumibles. El licitador presentará, en caso de que disponga de ellos, los Certificados de Gestión de Calidad (ISO 9001 O similar) y Gestión Ambiental (ISO 14001 O similar) Se facilitará información sobre si los equipos incorporan el etiquetado de una baja incidencia medioambiental, tales como la etiqueta ecológica de la UE (European Union Eco-label) o etiquetado energético europeo, entre otros, el certificado o declaración de cumplimiento de la Directiva RoHS.

En materia de seguridad y etiquetado los productos se ajustarán a lo dispuesto en el Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre Seguridad General de los Productos (Directiva 2001/95/CE) y al Real Decreto 1468/1988, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de etiquetado, presentación y publicidad de los productos industriales destinados a venta directa a los consumidores y usuarios.

Los productos eléctricos y electromagnéticos deberán cumplir el Real Decreto 187/2016, de 6 de mayo, por el que se regulan las exigencias de seguridad del material eléctrico destinado a ser utilizado en determinados límites de tensión y la Directiva 2004/108/CE relativa a la compatibilidad.

La acreditación del cumplimiento de estas condiciones se realizará mediante la aportación de certificados que habrán de formar parte del dossier técnico que ha de entregarse a la Administración junto al cronograma de entrega, con carácter previo al suministro efectivo de los productos.

### 3. DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

El adjudicatario está obligado a suministrar el objeto del contrato, así como a impartir la formación necesaria a los trabajadores de los centros sobre su uso, manejo y prestaciones y a instruir al personal técnico sobre los aspectos principales relacionados con el mantenimiento preventivo y correctivo.

El suministro incluye el cumplimiento de las condiciones y obligaciones que se describen a continuación:

#### 3.1. Actuaciones previas al suministro.

El adjudicatario con carácter previo a la fabricación y/o suministro deberá tomar las medidas de los espacios disponibles y preparar la instalación comprobando la idoneidad del espacio y planificando las actividades previas.

#### 3.2. Manuales y documentación técnica.

Los adjudicatarios deberán entregar todos los manuales íntegramente en castellano, correspondientes a la descripción y operatividad de los equipos.

Deberán aportarse los siguientes manuales:

- De montaje: aportando además del manual de montaje, la información y rotulado sobre el material que representen un riesgo especial.
- De uso: con las características del mobiliario clínico, una explicación detallada de los principios de funcionamiento, de los controles, operaciones de manejo y operaciones rutinarias para la verificación del funcionamiento apropiado del material previo a su uso diario, etc.
- De mantenimiento y técnicos: incluirán despiece, recambios y accesorios, operaciones de mantenimiento preventivo, calibración y ayuda en la localización de averías, etc.

#### 3.3. Organización de la entrega.

Con carácter previo al suministro, y antes de iniciar la instalación el adjudicatario presentará un cronograma en el que se indiquen la fecha y horario de entrega del equipo, que deberá ser aprobado por el responsable de la Cocina Central del HUGM.

En este momento, se entregarán las certificaciones y acreditaciones del cumplimiento de las normas de seguridad y etiquetado establecidas en el Pliego.

El suministro comprende la entrega en el centro y el montaje, así como cualquier otra operación requerida para su completa puesta a disposición. Se entenderá por montaje la entrega del material ofertado, su distribución física, el proceso de colocación, de anclaje y sujeción, la conexión y la puesta en marcha del material en su ubicación definitiva, que será la indicada 'por los responsables de mantenimiento del Centro.

La sartén basculante se entregará en condiciones de funcionamiento completo y deberá llegar perfectamente embalada y protegida para el traslado. Los embalajes, protecciones o cualquier otro residuo que se produzca en el montaje deberán ser retirados por el adjudicatario previamente a la recepción del suministro, debiendo aportar al director de los trabajos, cuando lo solicite, la acreditación de la gestión realizada con dichos residuos, de acuerdo con la legislación vigente. Será obligatoria la retirada de los productos obsoletos o antiguos, en su caso.

En los casos que se considere necesario, la empresa adjudicataria, una vez instalado el material y en presencia del responsable de Cocina, realizará las pruebas que acrediten el correcto montaje, el funcionamiento y la correspondencia del material y sus componentes con la oferta realizada y adjudicada.

No se permitirá la realización de obras de adaptación que supongan obra civil, que si resultan necesarias, se ejecutarán directamente por el HGUGM.

### 3.5. Formalización de la entrega

La empresa adjudicataria presentará en el momento de la entrega un albarán, por duplicado, en el que constará como mínimo los siguientes datos:

- Identificación completa del centro
- Identificación de los productos entregados.
- Fecha y firma de la persona que entrega y de la que recibe la mercancía.

En este momento se entregarán los manuales de los equipos, así como la garantía. Se hará constar en el albarán si el equipo se entrega con la documentación exigida.

Una copia del albarán de entrega deberá ser custodiado por el centro y otro debe ser entregado por la empresa adjudicataria, acompañando la correspondiente factura.

### 3.6. Garantías y servicio técnico:

- En el plazo de 15 días contados a partir de la recepción formal, se establece una garantía para sustituciones que se puedan producir por problemas de emplazamiento, o de alguna característica del producto.
- Se establece un plazo de garantía mínimo de 2 años a partir de la fecha de recepción formal del suministro.

La garantía incluirá la sustitución del material en caso de vicios o defectos importantes respecto a los materiales o de funcionamiento y dará derecho a la sustitución del producto y/o a su reparación y cubrirá todos los gastos asociados: transporte, mano de obra y piezas de repuesto. En caso de sustitución, se realizará en el plazo máximo de una semana y si ello no fuera posible por la tipología del producto se proporcionará otro de características similares hasta su definitiva sustitución.

- El servicio técnico de los elementos habrá de tener su domicilio en España.



**4. PLAZO Y LUGAR DE LA ENTREGA.**

El adjudicatario está obligado a la entrega del material y a su montaje en el plazo máximo de 45 días naturales en la ubicación de la Cocina Central del Hospital Gregorio Marañón, previa presentación y aprobación del cronograma de suministro.

Madrid, 4 de diciembre de 2018

**Fernando García Gómez**

**Jefe de Sección de Cocina**

## Anexo II

Nombre del equipo: SARTEN BASCULANTE

DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO: EQUIPO MULTIFUNCIONAL: COCINA, ASAR Y FREIR.

Con modo cocción a presión.

Fondo de cuba termodifusor.

- Sonda térmica con puntos de medición.
- - Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente de la cuba.
- Con ducha de mano con dispositivo recogedor integrada y dosificación sin escalonamiento.
- Tapa con toma de agua.
- Dispositivo con visualización automática de los mensajes de servicio.
- Multiprogramas seleccionables.
- Con multiprocesos: carne, pescado, verduras y guarniciones, ovoproductos, sopas y salsas, lácteos y postres.
  - Modo "Manual" con 3 modos de cocción: asados, cocidos y frituras.
- Cocción simultánea con dos métodos de cocción diferentes.
- Con Dispositivo de elevación y descenso automático (cestas para la cocción de pasta y frituras).
- C/ Brazo para elevación y descenso automático.
- Cestas para pasta y arroz.
- Escurridor y escurridor.
- - Posibilidad para hervir/freír porciones individuales.
- - Con dispositivo de llenado automático de agua.
- Para un nº de comidas entre : 100-500 aproximadamente
- Capacidad útil: 150 aproximadamente
- Dimensiones aproximadas: 1542x914x1100 mm