

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO DE SUMINISTRO Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE CARROS ISOTERMICOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE MENÚS A LOS PACIENTES DEL HOSPITAL GUADARRAMA

1. ALCANCE DEL CONTRATO

El presente pliego tiene por objeto describir las prescripciones técnicas que regirán en la contratación del suministro y puesta en funcionamiento de carros isotérmicos para la distribución de menús a los pacientes del Hospital Guadarrama.

Los elementos que componen este expediente, así como las unidades solicitadas, son las siguientes:

Nº ORDEN	OBJETO	UNIDADES
1	Carros calientes/retermalización con frío dissociado de 20 niveles	8
2	Borne simple conexión central	4
3	Bandejas	200
4	Vajilla. La dotación necesaria será la siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Bol/plato hondo • Tapas bol/plato hondo • Plato llano • Tapas plato llano 	320 480 320 480

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

El suministro a realizar deberá cumplir las especificaciones técnicas que se indican a continuación, en el buen entendimiento de que si alguna de las características establecidas en ellas determinara una marca o modelo exclusivo, deberán considerarse únicamente como guía u orientación.

➤ **CARRO CALIENTE/RETERMALIZACIÓN CON FRÍO DISOCIADO DE 20 NIVELES, CON DISTANCIA ENTRE BANDEJAS 80 MM**

El sistema de calentamiento empleado por el carro permitirá tanto el mantenimiento térmico, como la regeneración/retermalización de los alimentos.

Sistema de calentamiento que preserve todas las cualidades organolépticas y nutricionales de los alimentos, sin que se produzcan deshidrataciones y/o recalentamiento.

Permitirán el transporte de la bandeja con la comida completa montada desde el emplatado en Cocina; es decir, con los platos calientes, los fríos (postres, ensaladas,...) y la cubertería y bebida; con objeto de evitar manipulaciones posteriores, que darían lugar a errores y mayores tiempos de reparto.

Dispondrá de dos zonas diferenciadas y aisladas por aislamientos adecuados: una zona fría y una zona caliente.

Sistemas de calentamiento y refrigeración

El calor de la zona caliente no debe afectar a la zona fría, debiendo existir para ello un mínimo gradiente térmico entre ambas, así como una guillotina u otro tipo de separación entre las zonas fría y caliente.

Sistema de calentamiento

Sistema de calentamiento de termocontacto, de manera que difunda el calor de forma continua y homogénea a la bandeja y a la vajilla.

Doble zona de calentamiento, para primer y segundo plato; disponiendo para ello de control de aportación de calor termostático individual; es decir, que cada plato reciba la aportación calorífica requerida.

De gran inercia térmica, que garantice el mantenimiento térmico una vez el carro sea desconectado de la estación para iniciar el reparto, incluso con las puertas abiertas.

Sistema de refrigeración

Mediante equipo frigorífico, que impulsará aire fresco en el interior del carro.

El equipo de frío estará disociado y será un elemento independiente del propio carro.

Conexión fácil y rápida con el carro.

Sistema de control

El sistema de control y programación estará integrado en el carro.

Permitirá el registro horario de temperaturas durante todo el proceso de distribución y reparto, así como el registro de alarmas y fallos.

Envolvente

Será de un material ligero, resistente y duradero, tanto frente al trabajo como al proceso de lavado y desinfección al que están sometidos a diario.

Tendrá aislamiento térmico de doble pared, para mantener la inercia térmica del conjunto.

Capacidad para 20 bandejas por carro, con separación entre ellas de 80 mm.

Dispondrá de encimera superior con barandilla perimetral, para el transporte sobre el techo del carro de algún material necesario para el reparto.

Las puertas tendrán las siguientes características:

- Lo suficientemente estancas, para mantener adecuadamente la temperatura en el interior.
- Abatibles mínimo 270°, es decir, replegables sobre sus paredes laterales, de modo que la puerta abierta no suponga un estorbo durante las labores de reparto de bandejas.
- Contarán con un sistema de bloqueo de seguridad.

- Tendrán bisagras robustas y duraderas.
- Dotada de protecciones frente a golpes en todo el perímetro.

Incorporará un sistema sencillo de apertura del desagüe de la bandeja de condensados.

Tendrá un sistema de descarga de electricidad estática, que evite interferencias en el funcionamiento del sistema de control, así como descargas eléctricas en el personal que utilice el carro.

Contará con tiradores ergonómicos en todas sus esquinas, para facilitar su manipulación.

Tren de rodadura

Dado el mayor peso de estos carros respecto a los tradicionales, deben contar con un mínimo de seis ruedas, de modo que la carga de punzonamiento se reduzca a su paso por los embarques de ascensores y juntas de dilatación de edificios.

Diámetro mínimo de las ruedas 200 mm con rodamientos en eje y apoyo, para permitir su arrastre con tractor eléctrico, reducir el esfuerzo para la tracción manual y facilitar la maniobra.

Del mismo modo, para permitir el transporte por medios mecánicos, dos ruedas serán fijas y las demás giratorias.

Dispondrá de freno centralizado en acero inoxidable, para facilitar el frenado/desfrenado del carro con un solo pedal, facilitando su rápida y sencilla inmovilización/movilización.

Dimensiones y potencias aproximadas

- **Carro caliente/Retermalización:**

Dimensiones: 950x750x1260 mm.

Potencia: hasta 4,5 kw.

- **Borne disociado:**

Dimensiones: 860x420x980 mm.

Potencia: hasta 6 kw.

➤ **BANDEJAS**

Las bandejas a utilizar en los carros de mantenimiento térmico tendrán las siguientes características básicas:

- Fabricadas en un material ligero, resistente y duradero, y diseñadas de modo que su temperatura de trabajo permita su manipulación sin temor a quemaduras por parte del personal encargado del reparto o de los pacientes.
- Con cantos redondeados y sin aristas vivas, para evitar lesiones en la manipulación.
- Aptas para su limpieza y desinfección, tanto por medios tradicionales, como en tren de lavado de bandejas; sin que pierdan su aspecto con el lavado, durante su periodo de garantía.

- Con dimensiones estándar Gastronorm GN 1/1 (530 x 325 mm), según norma EN 631-2:1999 “Materiales y artículos en contacto con los alimentos. Recipientes para el servicio de comidas preparadas. Parte 2: Dimensiones de accesorios y soportes”; para asegurar su utilización en los trenes de lavado existentes en los Hospitales.
- Con dos zonas diferenciadas para alimentos fríos y calientes, evitando así errores al colocar la bandeja en el carro.

➤ VAJILLA

Apta para el sistema de calentamiento por termocontacto de los carros de mantenimiento térmico, debiendo para ello reunir como mínimo las siguientes características:

- Fabricada en un material ligero, duradero y resistente a golpes, al calentamiento en el carro o en microondas, y al lavado en trenes lavabandejas (sin que pierdan su aspecto con el lavado, durante su periodo de garantía); recomendando que sean de policarbonato o similar.
- Apilable, para reducir el espacio necesario para el almacenamiento.
- De fondo plano, para asegurar la correcta transmisión térmica entre bandeja y alimento.
- Con tapa ajustada, para preservar la temperatura del alimento, una vez se extraiga la bandeja del carro, y para evitar que caldos, cremas y salsas líquidas se salgan durante las maniobras de distribución.
- Disponible en forma de plato y de bol redondo.

Se necesitará la siguiente vajilla para las bandejas:

- Plato oval de policarbonato con fondo plano de ø240x21 mm
- Tapa oval para plato ø240 mm
- Bol o plato de policarbonato con fondo plano de 450 cc. (ø 130 mm.)
- Tapa para bol

3. PUESTA EN MARCHA DEL SUMINISTRO

El suministro objeto de este Pliego incluirá la puesta en marcha de los carros suministrados, que supondrá el desarrollo de las siguientes fases básicas:

- Coordinación con el Servicio de Mantenimiento del Hospital, para que dicho Servicio lleve a cabo las preinstalaciones eléctricas necesarias.
- Prueba de funcionamiento de los carros y de las estaciones.
- Prueba de transporte de los carros.

- Formación del personal de los Servicios de Cocina en el manejo, programación, transporte y limpieza de los carros y del Servicio de Mantenimiento sobre conservación y reparación de carros y estaciones, así como recomendación de stock básico de repuestos necesarios.
- Colaboración con los responsables de la Cocina para establecer el plan de distribución idóneo.
- Ensayo de distribución durante todo un día (del desayuno a la cena), incluso de limpieza de carros y bandejas, si fuese solicitado.

4. **CONDICIONES Y OBLIGACIONES GENERALES**

Se acreditará documentalmente que todo el material cumple con las disposiciones normativas de obligado cumplimiento que determinen los requisitos de seguridad y calidad y en todo caso, con lo siguiente:

Marcado o declaración CE librado por el organismo oficial, así como la Homologación correspondiente.

Los licitadores acreditarán, mediante la oportuna documentación, que el equipamiento ofertado cumple con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que sea de aplicación, así como la que pudiera producirse durante el período de vigencia de la garantía, siendo por cuenta del adjudicatario cualquier gasto que se derive de su aplicación.

Todos los equipos ofertados habrán de cumplir con la Directiva de la Unión Europea sobre la Restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipamientos eléctricos y electrónicos vigente en la actualidad.

El suministro comprenderá la realización de todos aquellos trabajos y elementos auxiliares complementarios que requiera su puesta en servicio, considerando la unidad terminada una vez aprobado el correcto funcionamiento del suministro.

El montaje o instalación de elementos deberá realizarse por personal técnico cualificado.

En todos los elementos que sean susceptibles de montaje en el edificio se adoptaran las precauciones necesarias para no dañar la obra existente, corriendo por cuenta del adjudicatario la reposición o reconstrucción de los elementos deteriorados durante el suministro, montaje o instalación.

La entrega e instalación incluye la retirada de elementos de embalaje o de cualquier otro desperdicio que se produzca en el montaje, debiendo velar por el orden y la limpieza de las zonas donde se realicen los trabajos.

La entrega del material deberá realizarse en los lugares y de acuerdo a las instrucciones que indique la persona designada por el Hospital.

Se deberá reflejar en la oferta técnica, el plazo de entrega de los carros, el cual no superará el plazo de dos meses, a partir de la fecha de formalización del contrato.

MANUALES

El adjudicatario deberá entregar con el equipo al servicio destinatario y a la Dirección del Centro, todos los Manuales íntegramente en castellano, correspondientes a la mejor descripción y operación del equipo, y que serán como mínimo:

1. Manual de uso: con las características del equipo, una explicación detallada de los principios de funcionamiento, de los controles, operaciones de manejo y seguridad, alarmas y operaciones rutinarias para verificación del funcionamiento apropiado del equipo previo a su uso diario... etc.
2. Manuales de mantenimiento y técnicos: incluirán esquemas eléctricos y mecánicos completos, despiece, recambios y accesorios, operaciones de mantenimiento preventivo, calibración y ayuda en la localización de averías...

Los rótulos, indicadores y etiquetas del equipo también deberán estar en castellano o ser suficientemente explicativos.

En la oferta técnica bastará con la indicación del tipo de manuales que se incluyen y su número. Ambos documentos deberán estar redactados en lengua castellana. Se entiende que parte o toda la documentación solicitada puede constituir un valor específico de la empresa ofertante por lo que el Hospital asegurará su uso exclusivamente dentro de la institución.

5. GARANTÍA Y MANTENIMIENTO

Los bienes que compongan la oferta estarán garantizados contra todo defecto de fabricación y anomalía de funcionamiento por un periodo mínimo de DOS AÑOS e incluirá en este periodo los mantenimientos correctivos que sean necesarios y los mantenimientos preventivos que recomiende el fabricante y correrán todos los gastos a cargo del adjudicatario, sin limitación de piezas o kits. Durante el periodo de garantía, el tiempo que el elemento defectuoso permanezca fuera de funcionamiento por fallos o desperfectos de fabricación, será sustituido por otro equipo de idénticas características mientras dure la reparación y entrega al Hospital.

Asimismo, la garantía comprenderá los repuestos o sustitución completa de los elementos defectuosos, su desmontaje y nueva instalación, e incluirá la mano de obra, los gastos de desplazamiento y transporte y cuantos otros puedan derivarse de su cumplimiento, entendiendo como plazo en el que deberá mantener estas condiciones el plazo ofertado como aplicación a la garantía mínima de 2 años.

El adjudicatario deberá asumir el compromiso de disponibilidad de repuestos durante la vida útil del equipo, que como mínimo será de 10 años.

6. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación en castellano:

- Índice de la documentación aportada.
- Descripción técnica de todos los productos ofertados: marca, modelo, tamaño, etc., incluyendo catálogos y fichas técnicas de los mismos.

- Toda la documentación solicitada en este Pliego.
- Toda aquella información que el licitador considere necesario aportar a efectos de acreditar el cumplimiento de todas las prescripciones técnicas exigidas en este Pliego.

Esta documentación deberá incluirse en el SOBRE Nº 1 “DOCUMENTACIÓN ADMINISTRATIVA” (Ver apartado 9 de la cláusula 1 y cláusula 12 del PCAP).

7. **COMPROMISO SOCIOSANITARIO**

El Adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor en relación al trabajo realizado. Además, se asegurará que su personal está debidamente formado y es competente en materia de buenas prácticas ambientales. El Hospital Guadarrama se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal. Debe adoptar las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El Hospital se reserva el derecho de repercutir al contratista el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Así mismo, el Adjudicatario se compromete a potenciar el uso de productos sostenibles, garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres, promocionar un estilo de vida saludable entre sus trabajadores, impulsar la empleabilidad de personas en situación de exclusión social y desarrollar en su organización una política de responsabilidad social que contribuya a la consecución de los objetivos de desarrollo sostenible.

Será obligatoria para el Adjudicatario, en el momento de la formalización del contrato, la firma del compromiso sociosanitario (compromiso de sostenibilidad de proveedores y subcontratistas) del Hospital Guadarrama, que se recoge en el **Anexo I** del presente Pliego, con cumplimiento de las actuaciones que se indican en el mismo o, en su caso, estar certificados por la Norma UNE-EN- ISO 14001.

Guadarrama, 19 de junio de 2019.

DIRECTORA GERENTE

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

ANEXO I**COMPROMISO DE SOSTENIBILIDAD DE PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS**

Por el presente documento la empresa o entidad que presta sus servicios en el Hospital Guadarrama se compromete a desarrollar acciones encaminadas a minimizar el impacto ambiental y orientar sus procesos hacia la mejora continua y al desarrollo sostenible. Asimismo promoverán la reducción, el reciclado, la reutilización y valorización de los residuos, la eficiencia energética, y las buenas prácticas ambientales y sociales, como principios rectores de su trabajo y servicios en este Centro Sanitario.

Por todo ello, la empresa.....

SE COMPROMETE A:

- Cumplir los requisitos legales ambientales aplicables a la actividad y que sean conocidos por toda la organización.
- Identificar y gestionar los residuos generados por su actividad dentro del hospital, conforme establecen las exigencias legales para cada tipo de residuo.
- Promover el empleo de productos alternativos, materiales y métodos menos agresivos para el medio ambiente, con menores características de toxicidad, a fin de reducir la producción de residuos peligrosos.
- Disponer y mantener actualizado un listado de las sustancias y preparados, en caso de que los utilice, así como las correspondientes fichas de seguridad.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo sostenible de recursos naturales no renovables, impulsando medidas y tecnologías de eficiencia energética.
- Minimizar el uso de envases y embalajes que generan residuos, optando por aquéllos que puedan ser reciclables, retornables y reutilizables.
- Informar al responsable de gestión ambiental de todos los incidentes o situaciones de emergencia ambiental dentro de las instalaciones del hospital, relacionados con el producto o servicio, y de forma periódica (al menos trimestral) de la gestión de los aspectos ambientales asociados a su actividad.
- Realizar y colaborar en acciones formativas e informativas, dirigidas al colectivo de sus trabajadores y/o extensivamente a los profesionales del centro, en materia de gestión ambiental.
- Potenciar actuaciones que optimicen los sistemas de gestión ambiental y su mejora continua.
- Prevenir los riesgos laborales asociados a las actividades que pueden generar un potencial impacto ambiental.
- Potenciar el uso de productos sostenibles priorizando aquellos de pequeñas y medianas empresas de ámbito local.
- Garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres y la paridad de género en los perfiles y categorías profesionales.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240850972446370160972**

- Promocionar un estilo de vida saludable entre los trabajadores, facilitando el consumo de productos saludables dentro de la oferta disponible, fomentando la actividad física y desarrollando un plan de formación en estilo de vida saludable.
- Impulsar la empleabilidad de personas en situación de exclusión social (o riesgo) cumpliendo (en caso de que sea aplicable) los requisitos legales recogidos en la ley 44/2007 de 13 de diciembre
- Desarrollar en su organización una política de responsabilidad social que contribuya a consecución de los objetivos de desarrollo sostenible (agenda 2030)

En Madrid a

Fdo.:

Representante de la Empresa/Proveedor



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240850972446370160972**