




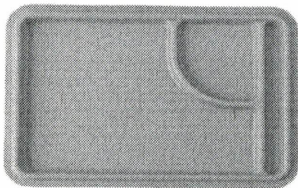

**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS RELATIVO A LA CONTRATACIÓN DEL  
SUMINISTRO DE MENAJE DE COCINA  
(EXPTE. SUMI-2019-010-PAS)**

El presente pliego de Prescripciones Técnicas, de acuerdo con el artículo 168.a) 2º de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público contiene las prescripciones técnicas particulares que han de regir la ejecución del **SUMINISTRO DE MENAJE DE COCINA CON DESTINO AL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS.**

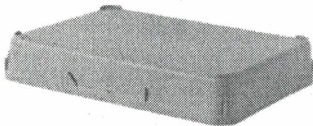

**Objeto:** SUMINISTRO DE MENAJE DE COCINA


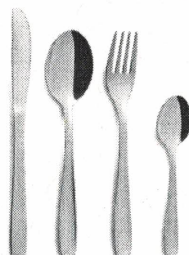
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

| ARTÍCULO  | DESCRIPCIÓN   | UNIDADES   |
|---|---|--|
| <b>BANDEJAS AUTOSERVICIO</b>  |   | 32 UDS.  |
|   | <p><b>MATERIAL:</b> Polipropileno con minerales [ppt]<br/> <b>DIMENSIONES:</b> 530x325x16mm<br/> <b>COLOR:</b> gris</p> <p>Fabricada en polipropileno resistente a golpes, lavado en lavavajillas industriales y uso intensivo diario.<br/> Bandeja apilable.<br/> Adaptables a cualquier carro o cesta con normas Euronorm o carros de baldas que rigen en todos Centros Hospitalarios.<br/> Debe soportar al menos temperaturas de entre - 20º C. a + 140ºC.</p> <p>Artículo fabricado acorde a los Reglamentos (UE) 2015/17, (UE) 10/2011, (CE) nº1935/2004 y (CE) 2023/2016 de Buenas Prácticas</p>   |  |
| <b>BANDEJA ISOTERMICA 6 HUECOS B1</b>   |   | 250 UDS.   |
|  | <p><b>MATERIAL:</b> Polipropileno [pp]+ Poliuretano sin CFC [pur]<br/> <b>DIMENSIONES:</b> 530 x 370 x 110 mm<br/> <b>COLOR:</b> azul / gris</p> <p>Debe soportar al menos temperaturas de entre -30ºC y 120ºC<br/> Fabricada en plástico resistente a golpes, lavavajillas y uso intensivo.<br/> Dimensiones normalizadas Euronorm 1/1 de 530 x 370 x 110 mm.</p> <p>Aislamiento interior en espuma de poliuretano de alta densidad.<br/> Bandeja apilable de una pieza con la otra de cualquier forma posible.<br/> Dotada de aros alrededor de platos y fuentes para evitar olores y perdidas de temperatura en su transporte por el Centro.</p> |  |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Con rebajes para la extracción de platos y/o fuentes.<br/>Compuesta por dos piezas tapa superior y base inferior.<br/>Con alojamiento para medicación en la pieza base de la bandeja isotérmica.<br/>Platos separados por zona de cubiertos para facilitar el uso de los mismos.<br/>Con posibilidad de acoplar cualquier vajilla existente en el Centro.<br/>Bandeja con sistema de portatarjetas integrado en el lateral de la bandeja para no usar portatarjetas o cintas adhesivas.<br/>Alojamiento lateral para colocar si se desea portatarjetas desmontables.<br/>Parte superior de tapa de la bandeja con círculos y rectángulos iguales a la vajilla que alberga el interior de la misma para facilitar su manipulación.<br/>Debe admitir dos platos de 225 mm a la vez, así como tres tipos de fuente o boles con tapa al mismo tiempo.<br/>Debe tener capacidad para frutas y pieza de pan de un tamaño adecuado.<br/>Artículo fabricado acorde a los Reglamentos (UE) 2015/17, (UE) 10/2011, (CE) nº1935/2004 y (CE) 2023/2016 de Buenas Prácticas.</p> <div data-bbox="707 1043 1381 1122">  </div> |
| <b>BANDEJA CON TAPA DESAYUNOS TRES HUECOS</b>                                       |   |
|  | <p>250 UDS.</p> <p><b>MATERIAL:</b> Polipropileno [pp]<br/><b>DIMENSIONES:</b> 370 x 265 x 25 mm<br/><b>COLOR:</b> Azul<br/>Fabricada en polipropileno resistente a golpes, lavado en lavavajillas industriales y uso intensivo diario.<br/>Bandeja apilable.<br/>Dotada con huecos para su secado correcto una vez apilada.<br/>Con separación de cubiertos, taza y resto libre para colocar plato y fuente.<br/>Baja transmisión de variaciones de temperatura al alimento que contiene.<br/>Adaptables a cualquier carro o cesta con normas Euronorm o carros de baldas que rigen en todos Centros Hospitalarios.<br/>Debe soportar al menos temperaturas de entre - 40° C. a + 100° C.<br/>Artículo fabricado acorde a los Reglamentos (UE) 2015/17, (UE) 10/2011, (CE) nº1935/2004 y (CE) 2023/2016 de Buenas Prácticas.</p> <div data-bbox="699 1808 1389 1897">  </div>  |



|   |  |
|---|--|
|        | <p><b>Características de la tapa:</b></p> <p>MATERIAL: Polipropileno con minerales [ppt]</p> <p>DIMENSIONES: 354 x 250 x 90 mm</p> <p>COLOR: Azul</p> <p>Fabricada en polipropileno con minerales, resistente a golpes, lavado en lavavajillas industriales y uso para el intensivo diario. Dimensiones normalizadas Euronorm 1/2.</p> <p>Debe disponer de pestañas que hagan la función de portatarjetas.</p> <p>Tapa de bandeja con resaltes antiencaje y sistema de apilamiento entre sí.</p> <p>Debe soportar al menos temperaturas de entre - 20º C. a + 140º C.</p> <p>Artículo fabricado acorde a los Reglamentos (UE) 2015/17, (UE) 10/2011, (CE) nº1935/2004 y (CE) 2023/2016 de Buenas Prácticas.</p> <div data-bbox="707 829 1381 909">  </div>   |
| <p><b>KIT MENAJE DE POLICARBONATO PARA BANDEJA ISOTERMICA B1 Y BANDEJA DESAYUNO</b></p> | <p>250 UDS.</p>  |
|   | <p>MATERIAL: Policarbonato sin BPA [pc]</p> <p>COLOR RECIPIENTE: Blanco</p> <p>COLOR TAPAS: Gris</p> <p>El kit estará compuesto por las siguientes piezas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaso policarbonato libre bpa 70 x 102 traslucido.</li> <li>- Vaso policarbonato libre bpa 70 x 70 rojo</li> <li>- Taza isotérmica con tapa desayuno en azul/gris</li> <li>- Plato postre policarbonato</li> <li>- Plato llano policarbonato</li> <li>- Plato hondo con tapa policarbonato</li> <li>- Bol con tapa policarbonato</li> <li>- Fuente cuadrada con tapa 12cm policarbonato</li> <li>- Fuente rectangular con tapa 17 cm policarbonato.</li> <li>- Fuente rectangular con tapa 12 cm policarbonato</li> </ul> <p>Bol apilable, desprovisto de nervios interiores para facilitar la limpieza, pero a su vez con sistema antiencaje para evitar que hagan vacío uno con otro.</p> <p>Apto para lavado en lavavajillas y calentamiento en microondas.</p> <p>Baja transmisión de variaciones de temperatura al alimento que contiene.</p> <p>Debe soportar al menos temperaturas de entre - 30º C. a + 120º C.</p> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>Artículo fabricado acorde a los Reglamentos (UE) 2015/17, (UE) 10/2011, (CE) nº 1935/2004 y (CE) 2023/2016 de Buenas Prácticas.</p> <div data-bbox="702 393 1392 475">  </div>   |
| <b>CUBERTERÍA NECESARIA PARA LA INGESTA</b>                                       | <b>250 UDS.</b>   |
|  | <p>MATERIAL: acero inoxidable 18/10, 2 mm mínimo, acabado espejo.<br/>El kit está compuesto por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuchara acero inoxidable</li> <li>• Cuchillo acero inoxidable</li> <li>• Tenedor acero inoxidable</li> <li>• Cuchara postre café acero inoxidable</li> <li>• Cuchara cadete acero inoxidable</li> </ul> |

En Madrid, a 27 de agosto de 2019

EL RESPONSABLE  
SERVICIO DE COCINA

EL DIRECTOR GERENTE



D. Arturo Dovale Fernández

D. César Adolfo Gómez Derch

