

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA
EL SUMINISTRO Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE
CARROS ISOTERMICOS PARA LA DISTRIBUCION DE
DIETAS EN EL HOSPITAL LA FUENFRIA. (HF-019/2017)**



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE CARROS ISOTERMICOS PARA LA DISTRIBUCION DE DIETAS EN EL HOSPITAL LA FUENFRÍA. (HF-019-2017)

OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones técnicas y definir las prestaciones de calidad del contrato para el Suministro de Carros Calientes de distribución de dietas y bandejas específicas para este tipo de carros, incluyendo el montaje, instalación y configuración de todo el material suministrado, destinado al equipamiento de la Unidad de Cocina y Servicio en las Unidades de Hospitalización del Hospital La Fuenfría.

DESCRIPCION DEL OBJETO:

Los Elementos que componen este concurso, así como las unidades solicitadas son las siguientes: **CODIGO NEXUS: (3000487)**

Nº ORDEN	OBJETO	UNIDADES
1	TERMINAL FRIO CALOR AIRE PULSADO CONVECCION	2
2	CARRO ISOTERMICO PARA BANDEJAS GASTRONORM 30 BANDEJAS	4
3	BANDEJAS	120

SISTEMA TÉCNICO Y DE FUNCIONAMIENTO:

Sistema de retermalización y puesta en temperatura para distribución de comida hospitalaria mediante aire pulsado – frío -calor- disociada, compuesto por Terminal + Carro, ambos dos, de última generación.

La Terminal deberá trabajar tanto para producto emplatado en caliente- frío o congelado.

El Sistema disociado constará de una Terminal por convección aire frío y caliente, polivalente para cualquier carro, siempre de la misma altura 1745mm, y de un carro isotérmico de bandejas sin tecnología asociada de 30 bandejas, de altura ergonómica 1380mm.

La conexión de ambos se realizará mediante un sistema de enganche automático, ejerciendo una leve presión entre ambos componentes.

Una vez terminado el ciclo, la Terminal se quedara en mantenimiento hasta 4 horas.

El sistema permitirá conexas un carro detrás de otro, sin ser necesaria una nueva programación, es decir, el sistema actuara de forma automática hasta la finalización del proceso.



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**1. TERMINAL FRIO CALOR AIRE PULSADO CONVECCION**

- Equipo frigorífico con gas R404A
- Altura máxima de la Terminal 1745mm
- Tres ventiladores con resistencias blindadas
- Potencia máxima :9,1KW- 3 turbinas
- Tensión 400V/3T//N/50Hz
- Dotación de 4 ruedas, 2 con freno.
- 4 puntos regulables en altura, para adecuarse a la caída del suelo
- Sistema de enganche y desenganche a pared sencillo sin herramientas, que permita una fácil limpieza y mantenimiento de la Terminal.
- Sistema de trazabilidad salida USB o ethernet, para volcado de informes sobre temperaturas en pdf.
- Mandos principales para facilitar, encendido, arranque de ciclo y desconexión del carro en automático por el usuario.
- Pantalla que recoja temperaturas y datos técnicos, de fácil manejo y visualización para el usuario.
- Gestión automática de los tiempos y las temperaturas
- El sistema deberá contemplar la posibilidad de introducir software para conexión al ordenador.

2. CARRO ISOTÉRMICO PARA BANDEJAS GASTRONORM 30 BANDEJAS

- Construido en acero inoxidable tanto exterior como interior.
- Altura máxima carro ergonómica de 1385 mm
- 2 puertas batientes a 270 ° con enganche en cierre y costado
- 6 ruedas y freno centralizado.
- Capacidad de 30 bandejas Gastronorm, altura entre bandejas 91 mm.
- Panel divisorio frío – calor con sistema de guillotinas desmontables a mano para su limpieza.
- Anchura del carro 795mm- paso puertas
- 4 asas de agarre ergonómicas adaptadas a la altura del personal
- 4 topes multifunción con asas integradas para agarre superior
- Parachoques de una pieza, liso y cóncavo que facilite su limpieza

3. BANDEJAS:

- Medidas Gastronorm de 530 x 325mm
- Bandejas fabricadas en material antibacteriano.

CONDICIONES GENERALES:

Se acreditará documentalmente en el sobre de documentación técnica 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.



- Cumplir con los requisitos de las Normas UNE/EN ISO 9001:2008 y UNE/EN ISO 14001:2004.

DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

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 sistema. Dependerá del Hospital la instalación de tomas eléctricas a pie de maquina.

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 superara el plazo de ejecución de dos meses a partir de la formalización del contrato.

Si el Hospital lo considera conveniente, solicitará dentro del plazo de valoración técnica del procedimiento de contratación, la presentación en el Centro por el licitador de un carro de muestra y su correspondiente bandeja para su valoración.

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 los:

1. De instalación: aportando el manual de instalación y toda aquella información relevante.
2. 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.
3. 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.



FORMACIÓN

Deberá incluir una completa formación en el manejo del equipo, en su más óptima utilización, tanto desde el punto de vista operativo como funcional, y que comprenderá con mínimo los módulos de:

- Aprendizaje
- Asesoramiento
- Actualizaciones

Esta formación deberá ir dirigida al personal de la Unidad de Cocina y personal técnico para utilizar equipo en la forma prevista por el fabricante y efectuar las rutinas de servicio.

En caso de que el equipo suministrado forme parte de un sistema, la instrucción del personal se extenderá a las funciones del sistema afectadas por el equipo suministrado.

La formación se iniciará antes de que el equipo empiece a dar servicio efectivo y en los locales donde esté ubicado.

GARANTIAS.

Los bienes que compongan la oferta estarán garantizados contra todo defecto de fabricación y anomalía de funcionamiento por un periodo 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.

IMPORTE DE LICITACIÓN:

El presupuesto de licitación es de **75.000,00 euros** (Base imponible: 61.983,47 euros, Cuota de IVA. 13.016,53 euros), para un periodo máximo de ejecución de 2 meses.

Cercedilla, a 8 de agosto de 2017
EL DIRECTOR GERENTE
P.A. EL DIRECTOR MÉDICO
Fdo.: Javier RODRIGUEZ HERNÁNDEZ

