

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL PROCEDIMIENTO PARA EL SUMINISTRO DE LECHE LÍQUIDA ESTERILIZADA, CONDENSADA Y PARCIALMENTE DESNATADA PARA EL SERVICIO DE HOSTELERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAMÓN Y CAJAL (Expediente nº: 2018000033)

El objeto del procedimiento es la adquisición para el Servicio de Hostelería del Hospital Ramón y Cajal de leche esterilizada, condensada y parcialmente desnatada para dispensadores automáticos de alto rendimiento, compatible con el sistema mecanizado de dispensación de bebidas calientes instalado en la cocina del Hospital Ramón y Cajal, para la preparación de desayunos y meriendas de los pacientes, que además ha de ser complementaria al café del mismo sistema que se adquiere a través de la Junta Central de Compras de la Comunidad de Madrid. La presentación necesaria es en envases herméticos " Bag in Box" de 2 litros

Las características técnicas del producto que se precisa son las que se indican a continuación:

- Leche líquida, esterilizada, condensada y parcialmente desnatada, para dispensadores automáticos de alto rendimiento.
- Envase hermético Bag in Box de 2 litros, que suprime la manipulación directa del producto, aislándolo de contaminación desde la fabricación hasta la restitución en la taza.
- El cartucho Bag in Box de 2 litros deberá ser compatible con el sistema mecánico de dispensación actual y complementario al café del mismo sistema que se adquiere a través de la Junta Central de Compras de la Comunidad de Madrid.

El dispensador con el que deben ser compatibles los cartuchos de leche tiene las siguientes características

- Modelo " Excellence Plus JDE Marcilla" con rendimiento de hasta 2.000 tazas a la hora.
- Conexión a 380 y toma de agua caliente, 7.600 W y 16 A con 3 fases neutro tierra diferencial.
- Cámara de refrigeración con tapa, con capacidad para dos cartuchos (leche y café)
- Caja filtradora
- Panel de operación y panel de servicio con display y LEDs de control de funciones.
- Tres salidas de agua y bebidas calientes.
- Sistema de higiene incorporado, que cumple APPCC, con autolimpieza de conductos tras cada dispensación mediante agua a 95º desde el calderín. Bloqueo del suministro de consumibles al agotarse el tiempo de programación obligando al desmontado y limpieza antes de un nuevo uso.

Para la valoración del cumplimiento de las prescripciones técnicas se presentará una muestra del producto objeto del contrato.

CONFORME  
EL ADJUDICATARIO:

LA JEFA DEL SERVICIO DE HOSTELERÍA  
Madrid a 25 de julio de 2018

Fdo.:

Fdo.: Georgina Mínguez Sáiz