

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE CARROS ISOTÉRMICOS Y MATERIAL NECESARIO PARA LA DISTRIBUCIÓN DE MENÚS EN EL HOSPITAL Dr. RODRÍGUEZ LAFORA.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE CARROS ISOTERMICOS PARA LA DISTRIBUCION DE MENÚS EN EL HOSPITAL DR. RODRÍGUEZ LAFORA.

OBJETO DEL CONTRATO:

El objeto del presente pliego es establecer las condiciones técnicas y definir las prestaciones de calidad del contrato para completar la dotación 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 Dr. Rodríguez Lafora.

DESCRIPCION DEL OBJETO:

Los Elementos que componen este concurso, así como las unidades solicitadas son las siguientes:

Nº ORDEN	OBEJTO	UNIDADES
1	TERMINALES FRIO CALOR AIRE PULSADO CONVECCION EN Nº SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA RETERMALIZACIÓN EN UN PERIODO MÁXIMO DE 1 HORA	6
2	CARRO ISOTERMICO PARA BANDEJAS GASTRONORM DE CAPACIDAD SUFICIENTE PARA CUBRIR LA OCUPACIÓN MÍNIMAS DE LAS UNIDADES DE HOSPITALIZACIÓN CON LAS SIGUIENTES AFOROS: <ul style="list-style-type: none"> • AFORO MAX. 5 PACIENTES.....1 UNIDAD • AFORO MAX. 12 PACIENTES.....1 UNIDAD • AFORO MAX. 14 PACIENTES.....1 UNIDAD • AFORO MAX. 16 PACIENTES.....6 UNIDAD • AFORO MAX. 17 PACIENTES.....2 UNIDAD • AFORO MAX. 20 PACIENTES.....2 UNIDAD • AFORO MAX. 22 PACIENTES.....1 UNIDAD • AFORO MAX. 24 PACIENTES.....2 UNIDAD • AFORO MAX. 26 PACIENTES.....1 UNIDAD • AFORO MAX. 28 PACIENTES.....2 UNIDAD 	19
3	BANDEJAS MEDIDAS GASTRONORM	600
4	SOPORTE ALMACENADO DE BANDEJAS CON NIVEL CONSTANTE EN CANTIDAD SUFICIENTE DE ALMACENAMIENTO CON UNA MEDIA DE 80 BANDEJAS POR SOPORTE	7

El licitador deberá elaborar y presentar una memoria donde se especifique la propuesta de distribución de carros para cada unidad, así como un plan de distribución de bases en sala anexa a la cinta de emplatado, indicando el procedimiento de retermalización.

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 de última generación.

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

El Sistema disociado proporcionará terminales de convección, aire frío y caliente en cantidad suficiente para la retermalización de los carros isotérmicos de bandejas ofertados en un tiempo \leq a 65 minutos.

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

Una vez terminado el ciclo, la Terminal se quedará en mantenimiento por un tiempo no inferior a 4 horas.

El sistema deberá permitir conexionar un carro a continuación de otro en su base correspondiente, sin ser necesaria una nueva programación, es decir, el sistema deberá actuar de forma automática hasta la finalización de los procesos de retermalización de todas comidas del hospital.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

1. TERMINAL FRIO CALOR AIRE PULSADO CONVECCION

- Equipo frigorífico con gas adecuado y aceptado por la normativa vigente respecto a la utilización de gases para refrigeración.
- Tres ventiladores de calor con resistencias blindadas
- Potencia mínima :9 KW- en las 3 turbinas
- Tensión 400V/3.
- Dotación de 4 ruedas, 2 con freno.
- 4 puntos regulables en altura, para adecuarse a la caída del suelo.
- Sistema de anclaje y desanclaje a pared sencillo sin herramientas, que permita una fácil limpieza y mantenimiento de la Terminal.
- Sistema de trazabilidad salida USB y 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 aportar un software compatible con los ordenadores y sistemas informáticos del Hospital para gestión de la trazabilidad.

2. CARRO ISOTÉRMICO PARA BANDEJAS GASTRONORM

- Construido en material no absorbente y autorizado por normativa sanitaria tanto exterior como interior.
- Altura máxima carro ergonómico de 1450 mm.
- Puertas batientes en dos lados opuestos con doble sistema de cierre y seguro lateral
- 6 ruedas con freno centralizado.
- Capacidad de bandejas Gastronorm suficiente para el máximo de aforo de cada unidad y altura mínima entre bandejas deberá ser no inferior a 73 mm.
- Panel divisorio frío – calor con sistema aislamiento desmontables a mano para su adecuada limpieza.
- Anchura máxima del carro 800mm.
- Asideros de agarres ergonómicos para empuje y tracción en función de la dirección del carro y adaptados a la altura de operarios de estatura media baja.
- Protecciones suficientes superiores e inferiores que protejan la integridad del carro.
- Obtención y visualización de alarmas y/o alertas.
- Aviso para su adecuado mantenimiento.
- Paragolpes de una pieza lisa que faciliten su limpieza.
- Indicador físico que marque la correcta posición del carro en el transporte.

3. BANDEJAS Y SOPORTE ALMACENADO DE BANDEJAS

- Medidas Gastronorm de 530 x 325mm
- Bandejas fabricadas en material antibacteriano.
- Las bandejas deberán ser adecuadas para su utilización y limpieza con los medios de que dispone el hospital o en su defecto ofertar las modificaciones oportunas en los lavavajillas dentro del precio de licitación. Si éste fuera el caso, se deberá realizar en acuerdo con la empresa de la que dependa la garantía del lavavajillas de manera que no afecte a la cobertura de la misma.
- Carros soporte de nivel constante con ruedas para el almacenado mínimo de 400 bandejas.

CONDICIONES 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.
- Certificación actual de calidad ISO 9001

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 máquina.

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. 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 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 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 en el plazo máximo de 24 h. 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.

MANTENIMIENTO.

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

Madrid a 12 de abril de 2019