

**EXPEDIENTE P.A. 2021-0-60**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA E INSTALACIONES ASOCIADAS, ASÍ COMO EL EQUIPAMIENTO DE LAVANDERÍA Y LENCERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO 12 DE OCTUBRE**

## **1. OBJETO Y FINALIDAD DEL SERVICIO**

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de prestación, procesos y metodología, normativa, sistemas técnicos, recursos, etc., que habrán de regir para el servicio de mantenimiento integral del equipamiento de cocina, sus instalaciones asociadas, la asistencia técnica necesaria de soporte para la limpieza de los túneles de lavado, marmitas y sartenes basculantes y los filtros de las campanas, además del equipamiento de lavandería y lencería instalados en las dependencias del edificio Residencia General, perteneciente al Hospital Universitario 12 de Octubre (en adelante Hospital), de forma que se garantice su total operatividad.

La prestación del servicio se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en este pliego de prescripciones técnicas, de las que se derivan los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

Se consideran los siguientes conceptos:

- ✓ Mantenimiento preventivo.
- ✓ Mantenimiento correctivo.

## **2. ALCANCE**

El servicio incluye las instalaciones y equipamiento detalladas en el ANEXO I sobre las que el adjudicatario realizará el mantenimiento de manera exclusiva (conductivo, correctivo, preventivo, predictivo y técnico-legal), asumiendo las responsabilidades asociadas a dicha actividad y garantizando en todo momento el correcto funcionamiento y la disponibilidad de dichas instalaciones y componentes, así como el cumplimiento de la normativa y legislación vigentes.

El presente expediente es en la modalidad de "todo incluido con garantía total", siendo por cuenta del adjudicatario el coste de todas las intervenciones necesarias para el funcionamiento de las instalaciones y equipos objeto del contrato, incluyendo todos los materiales y fungibles necesarios para tal fin. Se incluyen todas las actuaciones de cualquier

naturaleza, eléctricas, electrónicas, informáticas, mecánicas, de fontanería, ayudas a la albañilería, de limpieza y en general todas aquellas que sean necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos y de las instalaciones dentro de parámetros que determine la normativa vigente. Para las mismas, e incluido en el presente expediente, se utilizarán fungibles y materiales de primera calidad y siempre piezas y/o repuestos originales.

### **3. SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL DE EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES ASOCIADAS A LA COCINA Y DEL EQUIPAMIENTO DE LENCERÍA**

3.1. El servicio de mantenimiento integral incluye todo lo necesario para llevar a cabo el correcto mantenimiento preventivo y correctivo que permita el funcionamiento del equipamiento y de la instalación asociada a la cocina, así como del equipamiento de la lavandería/lencería, que permitan obtener los rendimientos establecidos, solucionando cualquier avería que pudiera presentarse en el menor tiempo posible y en las condiciones que en este pliego se establecen. Para ello, el licitador describirá en su Oferta Técnica detalladamente la adecuada utilización, conservación y durabilidad de los equipos.

3.2. Todos los servicios a prestar por el adjudicatario se realizarán a su riesgo y ventura, no asumiendo el Hospital responsabilidad alguna en la realización o ejecución de los mismos.

3.3. El adjudicatario cumplirá con toda la normativa vigente en relación con las instalaciones objeto de este contrato.

3.4. El adjudicatario gestionará los equipos que estén en periodo de garantía, concretamente de 8 terminales modelo double flow V4 y 24 carros neutros "Ergoserv" ambos de la marca "Socamel".

3.4. El adjudicatario dispondrá del personal necesario para realizar la vigilancia continuada de todas las instalaciones objeto del presente expediente, que le permitan conocer en cada momento la situación de trabajo de todos los elementos que los componen, y el estado de los diferentes equipos. Como mínimo el adjudicatario realizará una jornada presencial diaria de lunes a viernes de 4 horas en horario de 12.00 a 16.00 horas. Durante dicha jornada, se deberán de realizar tareas de mantenimiento preventivo, mantenimiento conductivo y cuantas intervenciones de mantenimiento correctivo programado y mantenimiento correctivo paliativo fueren necesarias realizar para el correcto funcionamiento de las instalaciones. Además, se realizarán tareas de formación tanto al personal del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento como tareas de limpieza, automantenimiento/check list al personal usuario de las instalaciones pertenecientes al Servicio de Hostelería y Lencería. Esta planificación no exime de intervenciones añadidas en el caso de averías en cualquiera de las instalaciones objeto del presente expediente.



3.5. El licitador, deberá de presentar en su Oferta Técnica un Programa de Tareas Diarias en el que se incluyan todos los aspectos anteriormente mencionados, así como diferentes propuestas que se consideren necesarias con el objetivo de disminuir los tiempos de parada de la instalación.

3.6. Semanalmente, el adjudicatario entregará un informe en el que se detallarán todas las tareas ejecutadas, partes de mantenimiento preventivo, tiempos de parada de cualquiera de los equipos a mantener, acciones correctivas ejecutadas, etc. Dicho informe se entregará al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento como muy tarde el martes de la semana siguiente.

3.7. Durante el primer mes de contrato, el adjudicatario presentará un inventario actualizado y mejorado con los datos técnicos más relevantes. Además, codificará todos y cada uno de los equipos objeto del presente expediente, con el fin de disponer de una trazabilidad que permita optimizar el mantenimiento.

3.8. Durante el primer mes de contrato el adjudicatario presentará un informe técnico detallado del estado de todos los equipos e instalaciones objeto del contrato. Toda aquella anomalía que no se detecte en dicho informe será responsabilidad del adjudicatario y formará parte del alcance del presente expediente.

3.9. Se deberá utilizar el programa informático para la gestión del mantenimiento (GMAO) que en ese momento utilice el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento. Este programa podrá ser utilizado por el resto del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital y revertirá su propiedad al hospital una vez finalizado el contrato. El adjudicatario deberá de cargar todos los datos de los equipos e instalaciones necesarios para el correcto funcionamiento y explotación del GMAO, cubriendo, a su coste, todos los requisitos que desde el Servicio de Informática les solicite con el objetivo de garantizar en todo el momento el almacenamiento de los datos y sus back up. En el caso de que durante la ejecución del contrato se sustituyese el GMAO existente (actualmente es el MANTEDIF), el adjudicatario deberá de realizar la migración de datos al nuevo software. Destinará recursos para dar entrada a los avisos de incidencias relativos al presente contrato y deberá introducir todos los datos y parámetros para el correcto funcionamiento del mismo, cargando los ya existentes en el sistema e inventariando los equipos objeto del contrato para introducirlos en dicha plataforma.

3.10. El Hospital Universitario 12 de Octubre podrá tomar en cualquier momento las medidas de control que estime convenientes para la vigilancia de correcto cumplimiento de las obligaciones a que está sometida la empresa adjudicataria, como consecuencia del presente pliego, y las que se contemplen en el contrato que de él se deriven.

3.11. El personal asignado al contrato deberá cumplir con los requisitos indicados en el apartado 10. MEDIOS HUMANOS del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

3.12. El mantenimiento integral objeto de este pliego incluye:

- El mantenimiento preventivo, correctivo y conductivo de los equipos, incluyendo todas las actuaciones de cualquier naturaleza, eléctricas, electrónicas, asistencia técnica para la limpieza de equipos/elementos – incluyendo las tareas de montaje y desmontaje necesarios para ello - y mecánicos, que sean necesarias para el correcto funcionamiento de los equipos.
- Garantía de 12 meses en recambios.
- Garantía de 3 meses en reparaciones.
- La mano de obra, desplazamientos, materiales, incluidos los fungibles, equipos y sistemas necesarios para la realización de los trabajos.

Queda excluida del alcance del presente expediente la limpieza de los filtros de las campanas.

#### **4. MEMORIA TÉCNICA DE ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO**

4.1. La empresa licitadora deberá de presentar en su Oferta Técnica una memoria técnica de los trabajos de mantenimiento en la que se incluirá como mínimo los siguientes puntos:

1. Descripción detallada del mantenimiento preventivo a realizar en los equipos e instalaciones, así como la periodicidad de los mismos.
2. Descripción de la metodología a seguir en el mantenimiento correctivo y el aviso de averías.
3. Descripción de la empresa y de los principales trabajos de mantenimiento realizados.
4. Relación de instalaciones y medios de que dispone para la ejecución del contrato.
5. Personal adscrito a la realización del contrato, así como la persona responsable del mismo.
6. Tipo y cantidad de recambios más utilizados a mantener de forma permanente como stock en sus instalaciones.

Este Plan de Mantenimiento, para cada una de los equipos y las instalaciones, en caso de ser adjudicatario, deberá ser aprobado por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital pudiendo añadir las modificaciones que considere oportunas. El documento definitivo pasará a formar parte de las condiciones técnicas de cumplimiento de este contrato.

#### **5. DESARROLLO OPERATIVO DEL MANTENIMIENTO. INICIO DEL CONTRATO**

Las tareas de mantenimiento preventivo, conductivo y correctivo, buscarán garantizar la adecuada utilización, la buena conservación y la durabilidad de los mismos. Para las mismas se utilizarán piezas y/o repuestos originales o recomendadas por el fabricante y cuyo coste se considera incluido en el contrato. En caso de considerar imprescindible



utilizar un repuesto no original para disminuir los tiempos de avería en algún equipo, el adjudicatario deberá solicitar por escrito una autorización al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento.

Las actividades y pautas a seguir para el desarrollo del mantenimiento correctivo son las siguientes:

- ✓ Mediante solicitud de intervención generada tal y como se detalla en el apartado 7.3.
- ✓ Una vez realizada/s la/s intervención/es, se comunicará al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento la finalización de las mismas, para que procedan al cierre de la avería.
- ✓ Se gestionará también las garantías de los equipos que las tengan todavía en vigencia.
- ✓ Elaboración de un informe mensual, donde se dará cuenta al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento de los trabajos y tareas efectuadas, indicando el grado de cumplimiento de los programas de mantenimiento preventivo, de los resultados obtenidos, así como de cualquier incidencia que sea importante destacar.
- ✓ Las reparaciones u operaciones cuya realización produzca un trastorno en la actividad asistencial será, efectuadas durante los horarios que señale el responsable del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento designado, con el consenso de su homólogo correspondiente del Servicio de Hostelería y Lencería, pudiendo ser en horario nocturno o festivo.
- ✓ Las reparaciones serán encargadas por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento ejerciendo labores de supervisión de las mismas, debiendo adaptarse a las instrucciones dadas por dicho Servicio.
- ✓ Para las reparaciones se utilizarán piezas y/o repuestos de idénticas o de superiores características técnicas a las de dotación siendo las mismas siempre originales o autorizadas por el fabricante.
- ✓ Confeccionar y mantener el inventario y el historial actualizado de los equipos asignados, previamente identificados, en colaboración con la Unidad de Inventario del Hospital Universitario 12 de Octubre.
- ✓ En caso de baja del inventario de algún equipo, el adjudicatario deberá aportar informe justificativo, así como valoración económica de equipo nuevo. El criterio para dar de baja un equipo incluido en el inventario se realizará cuando el importe de la reparación superase el 60% del valor actual del equipo.
- ✓ La empresa adjudicataria se compromete al desmantelamiento y procesado en empresa gestora de residuos los elementos de la instalación que desde la subdirección de ingeniería se decidan dejar fuera de servicio durante el contrato, así como el desmantelamiento y procesado de los que equipos que se encuentre fuera de servicio antes del inicio del contrato (2 maniqués de planchado, 1 secadora casera, 1 lavadora casera, 1 prensa y 1 secadora vapor Mod. SR-35 S Fagor).

## **6. MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

- 6.1. Será obligación del adjudicatario mantener el estado de todo el equipamiento objeto del contrato en las condiciones óptimas de trabajo, mediante un mantenimiento preventivo que incluirá todas las operaciones de conservación de nivel básico y avanzado que garantice el correcto funcionamiento y que permitan obtener los rendimientos y los valores de diseño, solucionando cualquier avería que pudiera presentarse en el menor tiempo posible y en las condiciones que en estas bases se establecen.
- 6.2. El adjudicatario estará obligado a realizar las puestas en marcha y parada de instalaciones en los horarios y plazos que sean determinados por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital.
- 6.3. Formará parte de la memoria técnica, a incluir en la Oferta Técnica, el Plan de Mantenimiento Preventivo para cada una de las instalaciones objeto del contrato, que deberá ser aprobado por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento. Caso de ser adjudicatario del contrato, este plan preventivo y las modificaciones que se puedan indicar desde el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento, pasarán a formar parte de las condiciones técnicas de cumplimiento de este contrato. En dicho Plan, entre otras cosas, se detallarán todas las tareas propuestas que se llevarían a cabo sobre los equipos incluidos en este contrato y en sus componentes, así como todas las acciones que tiendan a asegurar un estado óptimo de los equipos desde el punto de vista funcional, de seguridad, de rendimiento, de consumo energético e incluso de protección del medio ambiente. Formarán necesariamente parte de dichas actuaciones las expresamente recomendadas por el fabricante. Así mismo, se indicará el número de mantenimientos a realizar, que el adjudicatario piensa llevar a cabo sobre el equipamiento y sus instalaciones asociadas de la cocina y el equipamiento de lavandería y lencería, en el cual se incluirán todas las actividades de limpieza, calibración, comprobación, regulación, chequeo, ajuste, engrase, etc., especificando las actuaciones acometer en cada uno de los equipos e instalación, así como su periodicidad.
- 6.4. La periodicidad de las operaciones de mantenimiento es una periodicidad mínima. Deberá aumentarse la frecuencia en caso de incidencias reiteradas que puedan asociarse al mantenimiento preventivo.
- 6.5. Las revisiones se realizarán en el horario presencial definido en el apartado 10.6. y en todo caso, siempre que no interfiera con la actividad del Servicio de Hostelería. A tal efecto, el adjudicador facilitará, durante los primeros quince días de contrato, al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento y al Servicio de Hostelería una programación anual con los trabajos a realizar y las fechas en las que se ejecutarán, que deberá de ser aprobado por el Servicio de Hostelería del Hospital



previamente al inicio de las mismas. La programación de los trabajos será confirmada y autorizada mensualmente.

- 6.6. Se consideran como tareas mínimas de operaciones de mantenimiento preventivo las que se detallan en el ANEXO II. Se incorporarán al mismo, al menos, los trabajos necesarios a realizar para la prevención de aquellas incidencias que se produzcan en los equipos de forma reiterada durante dos meses consecutivos.
- 6.7. Quedan cubiertas bajo el presente expediente y por lo tanto correrá por cuenta del adjudicatario, el sellado de conductos y juntas en las canalizaciones de extracción si así fuese necesario, previo a la realización de los trabajos de limpieza de limpieza y desengrase.
- 6.8. La asistencia técnica necesaria para la limpieza periódica de determinadas instalaciones y/o equipos, que consiste en el desmontaje y posterior montaje de ciertos elementos, queda incluida dentro del presente expediente y deberá realizarse en los días y horarios que a continuación se detalla, como complemento al horario establecido de presencia física en el apartado 10.6. Medios Humanos.
- 6.8.1. Frecuencia semanal: desmontaje y montaje de los filtros de las campanas, hornos, cocina y marmitas.

Día	Horario	Operación
Miércoles	13.00	desmontaje
Jueves	6.30	montaje
Jueves	13.00	desmontaje
Viernes	6.30	montaje

6.8.2. Frecuencia quincenal:

6.8.2.1. Desmontar marmitas y sartenes basculantes para limpieza

Instalación	Día	Horario	Operación
Marmitas y sartenes basculantes	Lunes	19.15	Desmontar
	Martes	6.30	Montar

6.8.2.2. Desmontaje y montaje de cintas de los túneles de lavado

Instalación	Día	Horario	Operación
-------------	-----	---------	-----------

Túnel de lavado Winterhalter	Miércoles	15.00	Desmontar cinta
	Miércoles	17.00	Montar cinta
Túnel de lavado HOBART FTNI	Viernes	8.00	Desmontar cinta
	Viernes	10.00	Montar cinta

#### 6.9. Subcontratación

6.9.1. El adjudicatario, para el desarrollo de su actividad, podrá recurrir a la subcontratación de otras empresas. La relación de las mismas y su actividad, tanto si se desarrolla de forma permanente como puntual, deberá ser aprobada por el Hospital. La responsabilidad de la actuación de estas subcontratas correrá a cargo del adjudicatario y su elección y/o necesidad se basará en criterios técnicos que redunden en un mejor funcionamiento de las instalaciones. Las empresas subcontratadas no podrán pertenecer al mismo grupo que la empresa adjudicataria.

6.9.2. Como contrato obligatorio se deberá suscribir los correspondientes a:

- Terminales modelo double flow de la marca "SOCAMEL", en modalidad mantenimiento preventivo, como mínimo con una visita anual, con el fabricante. Tras la revisión, el adjudicatario emitirá un informe específico de dicha intervención. El primer año de ejecución del contrato estarán incluidos 18 equipos, mientras en el segundo año de contrato, tras la finalización de su garantía, se añadirán 8 equipos más, todo ello definido en el ANEXO I.

Además, quedan incluidos en el presente expediente trabajos de mantenimiento correctivo, realizados por el fabricante y autorizados por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento, hasta un importe máximo de 6.700 €/año. En el caso de que no se realizasen intervenciones correctivas por este importe anual, la diferencia, o bien se acumulará para el siguiente año contractual, o bien el adjudicatario dotará con equipamiento, previa autorización por parte del hospital, por un importe del valor restante. En el supuesto caso de que el importe de las reparaciones fuese superior a la cantidad anual, el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento deberá aprobar su ejecución pudiendo contratar directamente los trabajos al fabricante.

Queda incluido en el presente expediente, si el hospital lo considerase necesario, la instalación de 3 terminales SOCAMEL que el Servicio de Hostelería dispone de back-up.



Previo a toda intervención correctiva, el adjudicatario deberá de emitir un informe técnico-económico que, en todo caso, deberá de aprobar el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento.

6.9.3. Se deberá de adjuntar en la oferta técnica carta de compromiso del licitador con cada una de las empresas a subcontratar, indicando explícitamente que empresas son y cuál sería el alcance del contrato. La no presentación de dicha documentación será causa de exclusión.

## **7. MANTENIMIENTO CORRECTIVO**

7.1. El mantenimiento correctivo será realizado sobre la totalidad de los equipos incluidos en el ANEXO I, realizándose sobre los mismos todas las actuaciones necesarias para que la reparación y puesta en marcha sea en los plazos más breves posibles.

7.2. Dicho mantenimiento incluye ajustes, limpieza, reparaciones, operaciones de sustitución de piezas y partes inservibles y/o deterioradas, y en general, la realización de los trabajos necesarios para la resolución de la incidencia detectada, ya sea mecánica, eléctrica, etc.

7.3. Las anomalías de funcionamiento que generan una intervención de mantenimiento correctivo podrán ser conocidas por las siguientes vías:

- ✓ Solicitud de intervención generada a través de parte de trabajo emitido por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento o por la persona designada del Servicio de Hostelería del Hospital.
- ✓ Como resultado de las inspecciones de mantenimiento preventivo realizado por el adjudicatario.
- ✓ De forma extraordinaria o de urgencia, la comunicación se realizará mediante comunicación explícita por parte del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento o por la persona designada del Servicio de Hostelería del Hospital a través de correo electrónico, llamada telefónica o fax, gestionando posteriormente la solicitud de intervención.

7.4. Aquellas averías que supongan la parada de cualquiera de los equipos o un disfuncionamiento que altere el servicio normal de la cocina, se efectuarán en los horarios que determine el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento en consenso con el Servicio de Hostelería.

7.5. Con el fin de cumplir con los tiempos máximos de repuesta y solución durante los periodos que no hubiere presencia del personal en el Hospital, el adjudicatario dotará de un servicio de guardia con objeto de cubrir los avisos de avería fuera del horario presencial,

incluidos los fines de semana y festivos. La empresa adjudicataria facilitará unos teléfonos para la recepción de los avisos.

7.6. En el caso de precisar la asistencia técnica por alguna avería fuera del horario presencial, el tiempo de respuesta en reparaciones vendrá terminado según el nivel de criticidad según se detalla en este mismo apartado. Las horas empleadas durante la intervención, se compensarán con horas presenciales del horario habitual. La empresa adjudicataria realizará una propuesta de fechas para la compensación de las horas que deberá de ser autorizada por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento. La regulación de horas mediante esta modalidad de compensación deberá de estar saldada, en condiciones normales, durante el mes en curso en el que se haya realizado la intervención fuera del horario presencial.

7.7. Después de cualquier intervención correctiva realizada fuera del horario presencial, la adjudicataria entregará un informe en el que detallará el origen de la avería, las acciones ejecutadas, materiales utilizados, tiempos de parada, etc. Dicho informe se entregará el primer día hábil de jornada presencial por el Director Técnico responsable del contrato.

7.8. Después de la realización de las operaciones de asistencia técnica se verificarán que se mantienen las características y especificaciones técnicas iniciales mediante la realización de las correspondientes pruebas funcionales, en orden a garantizar la seguridad y la fiabilidad del mismo tras la intervención.

7.9. Se establecerán uno tiempo máximo de respuesta y solución en función de la clasificación de la avería, a saber:

- ✓ Tiempo máximo de respuesta: tiempo transcurrido entre la recepción del aviso y en tiempo que tarda un técnico de la empresa adjudicataria en personarse en lugar de la incidencia para revisar el equipo y valorar su situación.
- ✓ Tiempo máximo de solución: tiempo transcurrido entre la recepción del aviso y la reparación total de la avería.

A todos los efectos se considerará la siguiente tabla, en función de la gravedad de la incidencia, valorándose tiempos menores:

NIVEL DE CRITICIDAD	DESCRIPCIÓN	TIEMPO MÁXIMO DE RESPUESTAS	TIEMPO MÁXIMO DE RESOLUCIÓN
NORMAL	Incidencia que permite continuar con el servicio al disponer de equipos suficientes y/o	24 horas	48 horas



	alternativos para su funcionamiento satisfactorio		
GRAVE	Incidencia que permite continuar con el servicio de una manera limitada con el riesgo de parada inmediata si se produce otra incidencia que afecte a la instalación	8 horas	24 horas
CRÍTICA	Incidencia que no permite continuar con el servicio.	2 horas	4 horas

7.10. El adjudicatario deberá disponer de un stock de material de reparación que garantice la continuidad de la actividad hospitalaria normal, y le permita cumplir estos tiempos de respuesta.

7.11. Cuando la duración de una avería exceda del doble del tiempo de resolución, el hospital se reserva el derecho de contratar directamente con terceros su reparación, repercutiendo el coste en el adjudicatario, sin menoscabo de la aplicación además del régimen sancionador que se explicita en el Pliego.

7.12. Aquellas intervenciones que supongan parada de equipos o riesgo de parada sobre otros componentes subsidiarios en marcha, serán previamente autorizadas por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del hospital, y realizadas en las fechas y horarios que se establezcan de acuerdo con la empresa adjudicataria.

7.13. Las averías cuya resolución supere las limitaciones de tiempo descritas en los apartados anteriores, o un retraso superior a una semana para la realización de tareas programadas, deberán ser documentadas por escrito y comunicadas al Servicio de Ingeniería indicando el tipo de avería, el procedimiento de resolución, material necesario, motivos del retraso, plazo previsto de ejecución y cualquier otro dato que fuera necesario.

7.14. En caso de no disponer el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento de informe justificativo por el no cumplimiento del tiempo máximo de respuesta y/o tiempo máximo de resolución se procederá a la aplicación de las correspondientes penalizaciones de acuerdo con el pliego de prescripciones técnicas.

7.15. Con el fin de garantizar el nivel de calidad del servicio, principalmente en las instalaciones más críticas, en las averías en las que no se cumplan los tiempos de resolución fijados en el presente pliego de prescripciones técnicas y no se hayan justificado suficientemente, el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento podrá encargar a los fabricantes o empresas especializadas la resolución de las citadas averías. El coste de este procedimiento correrá a cargo del adjudicatario.

## 8. INFORMES

8.1. La empresa adjudicataria presentará al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento un informe mensual de los trabajos y tareas ejecutadas, partes de mantenimiento preventivo, acciones correctivas determinando la causa de la avería, tiempos de paradas, etc, incluyendo por equipo la siguiente información detallada:

- ✓ Cumplimiento del mantenimiento preventivo programado.
- ✓ Cumplimiento del mantenimiento correctivo, incidencias y observaciones.
- ✓ Índice de averías por cada equipo, analizando las actuaciones de mantenimiento más importantes, tiempos de reparación empleados, materiales utilizados con una valoración económica, averías, causas, acciones correctoras efectuadas y propuestas de mejora.
- ✓ Una valoración del estado de adecuación y conservación de cada equipo.
- ✓ Sugerencias de mejoras para aumentar el rendimiento de los equipos.
- ✓ Material utilizado y valoración económica.

Estos informes, de periodicidad al menos mensual, deberán ser entregados al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento antes del cumplimiento de los diez primeros días del mes siguiente. El HU12O se reserva el derecho de aprobar el contenido de los citados informes.

8.2. Con periodicidad anual, tras la limpieza y desengrase de conductos de extracción y extractores de campanas de cocina, incluidas las propias campanas, se deberá presentar al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento un Informe técnico asociado que incluya fotografías del estado antes y después de los trabajos de limpieza y desengrase.

8.3. Asimismo, la empresa adjudicataria, presentará informes puntuales por cada una de las intervenciones correctivas que se desarrollen en horario no presencial. Dichos informes de avería se presentarán durante la jornada con horario presencial siguiente a la incidencia.

8.4. El adjudicatario presentará informe técnico-económico de cualquier defecto detectado de las instalaciones que pueda disminuir su rendimiento o que pueda ser causa de averías futuras, para la valoración por parte del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento. El licitador incluirá en su oferta, declaración escrita y debidamente firmada, por la que se obligue a la presentación de dicho informe.

8.5. El HU12O podrá solicitar también la realización de informes puntuales sobre determinadas líneas de productos, condiciones del servicio, reparaciones, etc.

8.6. El adjudicatario presentará informe técnico de cualquier defecto detectado en las instalaciones y no resoluble mediante el mantenimiento habitual que pueda disminuir su



rendimiento o que pueda ser causa de averías futuras, para la valoración por parte del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento.

8.7. El adjudicatario, con periodicidad mínima anual, deberá realizar, presentar y entregar a los responsables del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital 12 de Octubre una memoria de propuestas de mejora en lo referente al equipamiento objeto del contrato.

8.8. Por último, anualmente, el adjudicatario presentará un informe de actividad con el fin de integrarlo en la memoria anual del HU12O.

## **9. MEDIOS TÉCNICOS**

9.1. Todos los útiles, herramientas, equipos y aparatos de medidas y material auxiliar para realizar el diagnóstico y la reparación de averías serán propios de la empresa mantenedora. Será su responsabilidad tanto el mantenimiento de todos ellos como su sustitución en el caso de rotura, pérdida, hurto, etc.

9.2. Cada técnico irá dotado de los equipos necesarios de diagnóstico de averías, y de todos aquellos útiles, herramientas y aparatos de medida que son precisos para el normal desarrollo de las actividades.

## **10. MEDIOS HUMANOS**

10.1. Se establecen los requerimientos referidos a los recursos humanos necesarios para el mantenimiento de las instalaciones objeto de este contrato.

10.2. Los licitadores indicarán en su Oferta Técnica el personal que dispondrán, indicando su cualificación técnica y experiencia. Para ello, se establece como condición mínima la propuesta para la prestación del servicio de un responsable del contrato, que actuará como interlocutor único a modo de Director Técnico, con experiencia en mantenimiento en el sector sanitario y 2 técnicos especialistas de mantenimiento.

10.3. Se considera como condición mínima para el director técnico con un mínimo de 2 años de experiencia en instalaciones de cocina y de lencería en el sector sanitario. Es condición indispensable presentar documentación acreditativa de los méritos alegados en los C.V., tanto de la formación como de la experiencia de la persona ofertada. Los dos años de experiencia en el sector sanitario se acreditarán mediante los certificados de prestación del servicio que sean necesarios y que acrediten los años exigidos y deberán de ser emitidos por los clientes del sector sanitario.

10.4. Es condición indispensable presentar documentación acreditativa de los méritos alegados en los C.V., tanto de la formación como de la experiencia de la persona ofertada. La no acreditación documental de la formación y/o experiencia podrá ser motivo de exclusión del contrato.

10.5. El Director Técnico de la empresa contratada, podrá ser requerido en cualquier momento para cuantas consultas surjan desde el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital Universitario 12 de Octubre. Para este fin deberán facilitar un teléfono fijo y móvil de contacto y localización.

10.6. El adjudicatario deberá disponer por su cuenta del personal necesario para la prestación de un servicio de calidad. Para ello, se establece como condición mínima, la presencia diaria de 4 horas, de al menos un técnico especialista, en un horario de 12.00 a 16.00 horas. Será también necesaria la presencia física de al menos un técnico para los trabajos especiales de asistencia técnica para la limpieza de filtros de campanas, túneles de lavado, marmitas y sartenes basculantes que se realizarán adicionalmente según los horarios determinados en el apartado 6.8.

10.7. En caso de necesidad, avería o para trabajos programados concretos, por su envergadura, el contratista deberá de proveer de personal adicional al existente durante la jornada presencial.

10.8. Las vacaciones y ausencias de los técnicos se deberán suplir, previa notificación al Servicio de Ingeniería y Mantenimiento, por otros técnicos especialistas que dispongan de un perfil profesional similar en formación y experiencia y conozcan las instalaciones y equipamiento objeto del contrato. En ningún caso podrá coincidir el disfrute de vacaciones más de una persona a la vez.

10.9. Se incluirá en la oferta técnica, certificado de compromiso por parte del licitador, a dedicar al contrato objeto de este pliego los medios personales indicados en los párrafos anteriores.

10.10. El Hospital se reserva el derecho a exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con el personal o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del centro.

10.11. Se facilitarán las autorizaciones de industria o de las Autoridades competentes necesarias, así como el reconocimiento y homologación por el organismo competente en las especialidades objeto del contrato, si así fuese necesario.

10.12. El hospital podrá solicitar a la empresa adjudicataria la sustitución del/de los técnicos asignados al mantenimiento cuando, a su juicio, la calidad no sea la idónea, o no se actúe con la corrección y cuidado precisos, sin que ello suponga un cargo adicional a presupuesto de la contratación.



10.13. El Hospital se reserva el derecho a dedicar personal propio a colaborar en el servicio.

## **11. RELACIONES Y OBLIGACIONES DE CARÁCTER LABORAL**

La empresa adjudicataria queda obligada y será responsable de que todo el personal propio que emplee para la ejecución de los trabajos contratados, esté afiliado a la Seguridad Social, obligándose, asimismo, a cumplir con dicho personal toda la legislación laboral vigente.

Todos los gastos de carácter social, así como los relativos del referido personal serán por cuenta del adjudicatario.

La empresa adjudicataria será responsable ante los Tribunales de Justicia de los accidentes que pudieran sobrevenir a su personal, por el ejercicio de su profesión en el centro sanitario.

La empresa adjudicataria mantendrá una política activa de formación de sus trabajadores plasmada en un plan de formación que deberá ser aportado como parte de la documentación de la oferta. Se valorará la posibilidad de que miembros del Hospital participen de este plan de formación.

El personal que por su cuenta aporte o utilice la empresa adjudicataria, no podrá tener vinculación alguna con el Sistema Nacional de Salud, por lo que no tendrá derecho alguno respecto al mismo, ni en su virtud con respecto al centro sanitario, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y deberes respecto de dicho personal, con arreglo a la legislación vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable la parte contratante de las obligaciones del contratista respecto a sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean consecuencia directa e indirecta del cumplimiento e interpretación del contrato.

La empresa adjudicataria está obligada a uniformar e identificar por su cuenta a todo el personal que utilice para la ejecución de los trabajos contratados, debiendo incorporar al mismo a una placa de identificación portada en lugar visible. Asimismo, proporcionará a su personal los medios de comunicación internos y externos necesarios (telefonía móvil, conexión a internet...)

Asimismo, dotará al referido personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con el mismo toda la legislación de higiene y seguridad en el trabajo. En este aspecto el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del adjudicatario deberá establecer con el homólogo del Hospital, los cauces de colaboración y coordinación de actividades empresariales en materia de seguridad, a tal efecto se seguirá el Protocolo de Coordinación de Actividades Empresariales con el Hospital Universitario 12 de Octubre.

En caso de huelga del personal que preste servicios de mantenimiento, el adjudicatario vendrá obligado a fijar los mínimos de plantilla para cubrir aquellos servicios o actividades que son indispensables para el funcionamiento del centro sanitario. Todo ello estará regulado de acuerdo a la normativa vigente de la Administración pública competente en estos asuntos.

## **12. CONTROL DE CALIDAD E INSPECCIÓN**

Para ejercer las funciones de control e inspección que se deriven del desarrollo del contrato que se establezca, el centro sanitario cuenta con el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento, y con todos los medios personales y materiales que el Centro ponga a su disposición.

El Servicio de Ingeniería y Mantenimiento será el encargado de dar el visto bueno a las revisiones y/o reparaciones efectuadas por el adjudicatario.

No obstante, el centro sanitario podrá adoptar además en cualquier momento las medidas de control que considere oportunas para la vigilancia del correcto cumplimiento de las obligaciones a que está sometida la empresa adjudicataria como consecuencia del presente pliego, y de las que se contemplen en el contrato que de él se derive.

Semanalmente, el adjudicatario emitirá un informe de los trabajos, tiempos de parada, formación etc., que se haya realizado durante la semana.

Mensualmente, el adjudicatario deberá dar cuenta al centro sanitario, mediante el correspondiente informe presentado por medio de su responsable técnico, de los trabajos y tareas ejecutadas, del cumplimiento de los programas de mantenimiento preventivo, de los resultados obtenidos, y de cualquier incidencia que sea importante destacar.

Anualmente, el adjudicatario presentará un informe de actividad con el fin de integrarlo en la memoria anual del Hospital Universitario de 12 de Octubre.

Como criterio general de calidad además del cumplimiento de los tiempos de respuesta, se establece un tiempo de disponibilidad (uptime) de los equipos cubiertos por este contrato del 95%, descontando el tiempo correspondiente a los mantenimientos preventivos programados. Se considera tiempo base de disponibilidad para el cálculo el correspondiente al horario de trabajo de los equipos en el Hospital.

Cualquier información o incumplimiento del contrato será comunicado a la empresa adjudicataria a través de su representante técnico en el centro, mediante, la correspondiente acta de incidencias que será en cualquier caso recibida y firmada por el mismo.



### **13. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y COORDINACIÓN EMPRESARIAL.**

La empresa adjudicataria tendrá a todos sus empleados, autónomos o subcontratas al corriente en todo lo referente a prevención de riesgos laborales según la normativa vigente. También estará en contacto con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital Universitario 12 de Octubre, con el que deberá de realizar, bajo sus premisas, la coordinación de actividades empresariales.

### **14. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE.**

Dentro de las actividades del Hospital Universitario 12 de Octubre, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente. Por ese motivo, es fundamental que las empresas que nos ofrecen sus productos y/o servicios adquieran el compromiso de prevenir y reducir los impactos ambientales con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.

La empresa adjudicataria se compromete, al desmantelamiento y procesado, en empresa autorizada, contratada por ellos mismos, para la gestión de todos aquellos residuos que se puedan generar como consecuencia de la prestación del servicio objeto del presente expediente. Quedan incluidos elementos de instalación que desde el Servicio de Ingeniería se decida dejar fuera de servicio, debiendo realizar, controlar y documentar la gestión de los mismos de acuerdo a la legislación vigente y conforme a la política medioambiental del Hospital, notificando y entregando la pertinente documentación a la unidad de Medio Ambiente del hospital.

### **15. OBLIGACIONES Y PROHIBICIONES:**

15.1. Obligación de cumplir con los requisitos Legales aplicables en el desarrollo de la actividad.

15.2. Obligación de Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad.

15.3. Prohibido realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos que no esté autorizado.

15.4. Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.

15.5. Reducción de ruidos y olores.

15.6. Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales no renovables.

15.7. Minimizar y gestionar adecuadamente los residuos manteniendo un cuidado ambiental durante el manejo, transporte, preparación, utilización y eliminación final de los mismos fundamentalmente cuando se trate de residuos peligrosos.

15.8. Reducir en lo posible y de continuadamente los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de buenas prácticas ambientales.

## **16. INSTALACIONES Y MAQUINARIA.**

El inventario aproximado de instalaciones y equipos correspondientes a este contrato esta detallado en el ANEXO I.

Será obligación del adjudicatario la actualización en un plazo máximo de un mes a contar desde el momento de comienzo del contrato objeto del presente Pliego de condiciones técnicas y entregadas a la Subdirección de Ingeniería para su reconocimiento y aprobación.

El Jefe del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento

  
  
**SERVICIO TÉCNICO**  
**JEFE DE SERVICIO**

Juan Bautista Godoy Prieto



# ANEXOS

## ANEXO I

### EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES

#### 1. EQUIPOS DE LA COCINA:

- 3 SARTENES BASCULANTES ZANUSSI Z9BRGJDPFM
- 1 SARTEN BASCULANTE ELECTROLUX E9BRGJDPO
- 2 FREIDORAS ZANUSSI Z9FREDH2GFO
- 1 FREIDORA ZANUSSI Z9FREDH1GFO
- 2 FUEGOS BAJOS REPAGAS
- 1 TRITURADOR SAMMIG TRX 21
- 4 MARMITAS ZANUSSI DE 150 LITROS ZBSGHIRFGO
- 1 MARMITA RECTANGULAR FAGOR DE 250 LITROS
- 3 HORNOS RATIONAL SCC WE 202 G
- 1 HORNO RATIONAL CMP 101 G
- 1 HORNO FAGOR HHEG-11
- 3 PLANCHAS FAGOR FTG 9
- 1 LAVAVERDURAS ELECTROLUX LV301 R
- 1 TREN DE LAVADO HOBART FTNI
- 1 TREN DE LAVADO WINTERHALTER MTR4
- 1 LAVAPEROLAS JEMI GSP46
- 2 ARMARIOS CALIENTES FRANKE DE 20 NIVELES
- 2 ARMARIOS CALIENTES CARRINOX DE 20 NIVELES
- 2 ARMARIOS CALIENTES DISTFROM DE 20 NIVELES
- 1 LAVAVERDURAS ZANUSSI DE 100 LITROS (FUERA DE SERVICIO)
- 11 BAÑOS MARIA (EDESA, FRANKE Y EDENOX)
- 9 CALIENTA BOLES (FAGOR Y RIEBER)
- 6 CALIENTA PLATOS (EDESA Y ALIBERINOX)
- 1 COCINA DE 6 FUEGOS ZANUSSI
- 1 COCINA DE 10 FUEGOS ZANUSSI
- 1 COCINA DE 4 FUEGOS ZANUSSI
- 1 CINTA DE EMPLATADO ZANUSSI
- 1 CINTA DE EMPLATADO ALIBERINOX

- 1 CINTA DE EMPLATADO ZANUSSI
- 80 CARROS NEUTROS SOCAMEL
- 26 ESTACIONES SOCAMEL

Equipos Socamel Terminales DOUBLE FLOW V3 y V4						
Nº	Nº Referencia Socamel Double Flow	MODELO TERMINAL DOUBLE FLOW V4	MODELO TERMINAL DOUBLE FLOW V3	AÑO DE FABRICACION	GARANTIA (SI/NO)	FECHA FIN GARANTIA
1	1208560002		X	2012	NO	
2	1208560003		X	2012	NO	
3	1208560001		X	2012	NO	
4	1208560004		X	2012	NO	
5	1310065001	X		2013	NO	
6	1310065004	X		2013	NO	
7	1310065002	X		2013	NO	
8	1310065003	X		2013	NO	
9	1512158001	X		2015	NO	
10	1512158002	X		2015	NO	
11	1512158003	X		2015	NO	
12	1512158004	X		2015	NO	
13	1614011002	X		2016	NO	
14	1614011003	X		2016	NO	
15	1614047001	X		2016	NO	
16	1614011001	X		2016	NO	
17	1816251002	X		2018	NO	
18	1816251001	X		2018	NO	
19	2018875001	X		2020	SI	30/06/2022
20	2018875002	X		2020	SI	30/06/2022
21	2018875003	X		2020	SI	30/06/2022
22	2018875004	X		2020	SI	30/06/2022
23	2018875005	X		2020	SI	30/06/2022
24	2018875006	X		2020	SI	30/06/2022
25	2018875007	X		2020	SI	30/06/2022
26	2018875008	X		2020	SI	30/06/2022
Totales		22	4	26		



**2. EQUIPOS FRIGORIFICOS:**

- 1 ABATIDOR DE TEMPERATURA ELECTROLUX AIR -O -CHILL
- 1 MAQUINA DE HIELO ITV
- 1 CAMARA PANELABLE DE CONSERVACION
- 2 ARMARIOS FRIGORIFICOS FAGOR AFN 1400
- 1 ARMARIO FRIGORIFICO ZANUSSI
- 1 SIERRA DE CONGELAR SAMMIC

**3. EQUIPOS AUXILIARES:**

- 2 BATIDORAS SAMMIC TRX 350
- 2 BATIDORAS ROBOT COUPE VV 220
- 2 BATIDORAS ROBOT COUPE MP 550
- 3 MICROONDAS SOBREMESA
- 2 CORTADORAS DE VERDURAS SAMMIC CA 300
- 1 PELADORA DE PATATAS SAMMIC PI 30
- 1 BASCULA BALANCO DE 150 KILOS
- 2 BASCULAS LACOR DE 5 KILOS
- 2 OZONIZADOR DE CUCHILLOS
- 2 CORTADORAS DE FIAMBRE 300
- 1 PICADORA DE CARNE SAMMIC PS 32
- 1 MAQUINA DE CROQUETAS AUREA

**4. LAVANDERIA**

- 1 LAVADORA DE 50 Kgrs de FAGOR
- 2 LAVADORAS DE 12 Kgrs de FAGOR
- 1 SECADORA CASERA

**5. LENCERIA**

- 2 Secadora Vapor Mod. SR-35 TP2 S FAGOR
- 1 Prensa rotativa

**6. INSTALACIONES:**

- SISTEMA COMPLETO DE EXTRACCIÓN DE CAMPANAS, INCLUYENDO MÁQUINAS EXTRACTORAS Y CONDUCTOS
- SISTEMA COMPLETO DE DETECCIÓN DE GAS, INCLUYENDO TODOS LOS ELEMENTOS, COMPONENTES, CABLEADO Y CANALIZACIONES INCLUIDAS EN EL INTERIOR DE LA ZONA DE COCINA

## ANEXO II

Desglose de los trabajos, mínimos, a realizar como parte de las tareas de mantenimiento preventivo

Las fechas y horarios indicados a continuación son de obligado cumplimiento, con el objetivo de poder ser llevados a cabo sin generar interrupciones en los flujos de trabajo de la zona de cocina. No obstante, dichas fechas y horarios pueden ser modificados en cualquier momento previa notificación formal por parte del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento.

### **Trabajos a realizar diariamente:**

Cada Lunes (no festivo):

- Revisión y limpieza de fuegos, comprobando consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de baños marías
- Revisión armarios calientes, comprobando juntas, puertas y temperaturas
- Revisión de marmitas comprobando estanqueidad, fugas, mínimos y combustiones
- Revisión de carros calientes comprobando temperaturas
- Revisión de cortadoras, trituradores y calienta boles, comprobando su funcionamiento, engrase y afilamiento
- Revisión y engrase de sartenes basculantes, comprobar consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de freidoras, comprobando consumos, combustiones, estanqueidad, realizando test de termostatos de trabajo y termostatos de seguridad
- Revisión de planchas, comprobando fugas, consumos y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de lavado y aclarado de lavavajillas

Cada Martes (no festivo):

- Revisión y limpieza de fuegos, comprobando consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de baños marías
- Revisión armarios calientes, comprobando juntas, puertas y temperaturas
- Revisión de marmitas comprobando estanqueidad, fugas, mínimos y combustiones
- Revisión de carros calientes comprobando temperaturas
- Revisión de cortadoras, trituradores y calienta boles, comprobando su funcionamiento, engrase y afilamiento
- Revisión y engrase de sartenes basculantes, comprobar consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de freidoras, comprobando consumos, combustiones, estanqueidad,



- realizando test de termostatos de trabajo y termostatos de seguridad
- Revisión de planchas, comprobando fugas, consumos y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de lavado y aclarado de lavavajillas

**Cada Miércoles (no festivo):**

- Revisión y limpieza de fuegos, comprobando consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de baños marías
- Revisión armarios calientes, comprobando juntas, puertas y temperaturas
- Revisión de marmitas comprobando estanqueidad, fugas, mínimos y combustiones
- Revisión de carros calientes comprobando temperaturas
- Revisión de cortadoras, trituradores y calienta boles, comprobando su funcionamiento, engrase y afilamiento
- Revisión y engrase de sartenes basculantes, comprobar consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de freidoras, comprobando consumos, combustiones, estanqueidad, realizando test de termostatos de trabajo y termostatos de seguridad
- Revisión de planchas, comprobando fugas, consumos y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de lavado y aclarado de lavavajillas

**Cada Jueves (no festivo):**

- Revisión y limpieza de fuegos, comprobando consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de baños marías
- Revisión armarios calientes, comprobando juntas, puertas y temperaturas
- Revisión de marmitas comprobando estanqueidad, fugas, mínimos y combustiones
- Revisión de carros calientes comprobando temperaturas
- Revisión de cortadoras, trituradores y calienta boles, comprobando su funcionamiento, engrase y afilamiento
- Revisión y engrase de sartenes basculantes, comprobar consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de freidoras, comprobando consumos, combustiones, estanqueidad, realizando test de termostatos de trabajo y termostatos de seguridad
- Revisión de planchas, comprobando fugas, consumos y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de lavado y aclarado de lavavajillas

**Cada Viernes (no festivo):**

- Revisión y limpieza de fuegos, comprobando consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de baños marías
- Revisión armarios calientes, comprobando juntas, puertas y temperaturas
- Revisión de marmitas comprobando estanqueidad, fugas, mínimos y combustiones
- Revisión de carros calientes comprobando temperaturas
- Revisión de cortadoras, trituradores y calienta boles, comprobando su funcionamiento, engrase y afilamiento

- Revisión y engrase de sartenes basculantes, comprobar consumos, combustiones y estanqueidad
- Revisión de freidoras, comprobando consumos, combustiones, estanqueidad, realizando test de termostatos de trabajo y termostatos de seguridad
- Revisión de planchas, comprobando fugas, consumos y estanqueidad
- Revisión de temperaturas de lavado y aclarado de lavavajillas
- Revisión y engrase de cintas de emplatado

#### **Trabajos a realizar semanalmente:**

Desmontaje y montaje de filtros de campana de cocina central, hornos, cocina alertas y marmitas, situadas en Residencia General del Hospital 12 de Octubre.

- Miércoles a las 13:00 horas desmontar
- Jueves a las 6:30 de la mañana montar
- Jueves a la 13:00 horas desmontar
- Viernes a las 6:30 de la mañana montar

#### **Trabajos a realizar cada 15 días:**

- Desmontar marmitas y sartenes basculantes para su limpieza y desinfección teniendo que sacar dicha maquinaria a una dependencia que se indicará y una vez terminado el trabajo volver a montarlas.
  - Desmontar Lunes 19.15 horas.
  - Montar Martes 6.30 horas.
- Desmontaje y montaje de cintas de túneles de lavado:

Cinta túnel de lavado Winterhalter	Desmontar: Miércoles a las 15:00 horas Montar: Miércoles a las 17:00 horas
Cinta túnel de lavado HOBART FTNI	Desmontar: Viernes a las 8:00 Montar: Viernes a las 10:00

#### **Trabajos a realizar trimestralmente:**

- Revisión completa y mantenimiento preventivo de la instalación de seguridad de gas.

#### **Trabajos a realizar anualmente:**

- Limpieza y desengrase de conductos de extracción y extractores de campanas de



cocina, incluidas las propias campanas.

#### TAREAS MANTENIMIENTO CARROS SOCAMEL

Designación de las tareas		
	Frecuencias solicitadas por el fabricante Socamel	Frecuencias realizadas en el contrato
Carro Ergoserv (Junior)		
→ Verificación del estado y colocación de las juntas de puertas	2/año	2/año
→ Verificación del sistema de cierre y de ajuste (control de funcionamiento cierre-apertura)		
• Verificación del enganche de cierre	2/año	2/año
• Verificación del tope puerta abierta	2/año	2/año
• Verificación del pestillo puertas	2/año	2/año
• Verificación del kit de transporte (si está equipado)	2/año	2/año
→ Verificación de las bisagras de las puertas	2/año	2/año
→ Verificación del estado de los casquillos de las bisagras	2/año	2/año
→ Verificación de la pared central de aislamiento		
• Control visual del estado general	2/año	2/año

• Verificación de las guillotinas et de sus soportes	2/año	2/año
• Verificación de su fijación y de sus raíles	2/año	2/año
→ Control del estado del parachoques	2/año	2/año
→ Verificación funcionamiento de desgaste y ajuste de los enganches si está equipado	2/año	2/año
→ Verificación de las ruedas		
• Fijaciones	2/año	2/año
• Buen estado de funcionamiento	2/año	2/año
• Bloqueo de frenos	2/año	2/año
→ Verificación de la estanqueidad y del amarre del carro a la terminal	2/año	2/año
→ Estado de fijación del rodillo de centraje	2/año	2/año
→ Verificación visual del estado de las parrillas y racks	2/año	2/año
• Verificación de los muelles de bloqueo de los rack	2/año	2/año
• Verificación de la buena sostenibilidad de los rack en el plenum	2/año	2/año
• Control de pasage de las bandejas en el panel central y los racks	2/año	2/año
→ Si el material está equipado del sistema de trazabilidad :		
• Verificar el posicionamiento y el estado del sensor infrarrojo y su soporte	2/año	2/año



• Verificar la presencia del reflector para el sensor	2/año	2/año
• Verificación de los contactos fijos de transferencia de energía	2/año	2/año
• Verificación del estado de la caja de trazabilidad	2/año	2/año
• Retirar el conector Deutsch de la caja para verificar las conexiones	2/año	2/año
Control general de los tornillos	2/año	2/año
• verificar las temperaturas al final de ciclo lado caliente	2/año	2/año
• verificar las temperaturas al final de ciclo lado frío	2/año	2/año

## **TAREAS MANTENIMIENTO TERMINALES SOCAMEL**



Designación de las tareas		
	Frecuencias solicitadas por el fabricante Socamel	Frecuencias realizadas en el contrato
<b>Terminales Double Flow (Junior)</b>		
• Verificar los niveles de la terminal fijaciones murales, ruedas y frenos de esta)	2/año	2/año
• Verificación de las juntas de contacto con el carro (estado, estanqueidad)	2/año	2/año
• Control de estanqueidad después de la conexión de la terminal con el carro	2/año	2/año
• Control de los botones de desconexión, de corriente y del start de la terminal	2/año	2/año
• Control de los guía carros en el chasis de la terminal	2/año	2/año
• Control de la tornillería global (presencia visserie et ajuste)	2/año	2/año
• Verificación de las conexiones eléctricas		
→ Verificación del estado del cable de alimentación eléctrica y del enchufe a la conexión eléctrica del centro	2/año	2/año
→ Verificación de las resistencias	2/año	2/año
→ Verificación de los terminales eléctricos (estado, ajuste)	2/año	2/año
→ Verificación de la tarjeta electrónica y quitar el polvo	2/año	2/año
→ Verificación de la napa de conexión	2/año	2/año

→ Verificación de los terminales de contacto	2/año	2/año
→ Verificar los cambios de estado mecánicos de KM1 (al pague y despegue de la bobina)	2/año	2/año
→ Verificación manual de la activación del termostato de seguridad	2/año	2/año
• Control de los motores caliente y frío y de sus fijaciones	2/año	2/año
• Control de las turbinas lado caliente : no deben rozar con los paneles plenum ni con las resistencias	2/año	2/año
• Control de las electroválvulas	2/año	2/año
• Control de los presostatos HP - HP seguridad - BP	2/año	2/año
Controle de estanqueidad del circuito de frío (por detector electrónico)	2/año	2/año
• Control y verificación de funcionamiento de la cubeta de evaporación de condensación	2/año	2/año
• Verificación del sistema de engache		
→ Verificar el ajuste del motor del sistema de enganche	2/an	2/an
→ Verificar el funcionamiento de las pinzas con el simulador	2/an	2/an
→ Verificar el funcionamiento del bloqueo manual del motor de pinza	2/an	2/an
→ Quitar el polvo, limpiar, desinfectar :		
• Condensador	2/an	2/an
• Evaporadores lado frío - lado caliente)	2/an	2/an



→ Si el material esta equipado del sistema de trazabilidad :		
• Verificar y limpiar la célula infrarroja	2/año	2/año
• Verificar los contactos en los muelles de transferencia de energía del Kit de trazabilidad	2/año	2/año
• Control de los parámetros de programación y del historial de 2 días mínimo	2/año	2/año
• Control y verificación del funcionamiento del conector USB / Puesta al día del soft, carta display si versión más reciente.	2/año	2/año

