

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE UN HORNO MIXTO ELÉCTRICO, 20 NIVELES, GN 2/1 PARA LA COCINA CENTRAL DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO GREGORIO MARAÑÓN.

Exp.: A/SUM-039801/2022

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente pliego establece las prescripciones técnicas para la adquisición y montaje de un Horno mixto eléctrico para la Cocina Central del Hospital Universitario Gregorio Marañón.

2. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA.

Los productos y sus accesorios deberán estar conformes en el momento en el que se realice el suministro con la normativa que les sean de aplicación constando la declaración conforme del fabricante que acredite el cumplimiento de las normas técnicas de aplicación obligada.

a. Características técnicas

La descripción de las características se detallan en el Anexo I del presente Pliego.

b. Normas de seguridad, etiquetado, gestión ambiental y de calidad.

Los productos ofertados deberán ser conformes con la normativa vigente de la Unión Europea y española en lo referente a sus aspectos de calidad, ergonómicos, medioambientales, ahorro energético, compatibilidad electromagnética y de seguridad.

El licitador deberá cumplir todas las disposiciones legales y administrativas de aplicación en materia de seguridad, higiene y salud en el trabajo que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos, la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Se deben indicar los factores de carácter medioambiental del equipo, tales como programas de reciclado y reutilización de cualquier tipo de residuo del equipo, su embalaje y consumibles. El licitador presentará, los Certificados de Gestión de Calidad (ISO 9001 o similar) y Gestión Ambiental (ISO 14001 o similar) Se facilitará información sobre si los equipos incorporan el etiquetado de una baja incidencia medioambiental, tales como la etiqueta ecológica de la UE (European Union Eco-label) o etiquetado energético europeo, entre otros, el certificado o declaración de cumplimiento de la Directiva RoHS.

En materia de seguridad y etiquetado los productos se ajustarán a lo dispuesto en el Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre Seguridad General de los Productos (Directiva 2001/95/CE) y al Real Decreto 1468/1988, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de etiquetado, presentación y publicidad de los productos industriales destinados a venta directa a los consumidores y usuarios.

Los productos eléctricos y electromagnéticos deberán cumplir el Real Decreto 187/2016, de 6 de mayo, por el que se regulan las exigencias de seguridad del material

eléctrico destinado a ser utilizado en determinados límites de tensión y la Directiva 2004/108/CE relativa a la compatibilidad.

La acreditación del cumplimiento de estas condiciones se realizará mediante la aportación de certificados que habrán de formar parte del dossier técnico que ha de entregarse en el SOBRE ÚNICO.

3. DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

El adjudicatario está obligado a suministrar el objeto del contrato, así como a impartir la formación necesaria a los trabajadores de los centros sobre su uso, manejo y prestaciones y a instruir al personal técnico sobre los aspectos principales relacionados con el mantenimiento preventivo y correctivo.

El suministro incluye el cumplimiento de las condiciones y obligaciones que se describen a continuación:

3.1. Actuaciones previas al suministro.

El adjudicatario con carácter previo a la fabricación y/o suministro deberá tomar las medidas de los espacios disponibles y preparar la instalación comprobando la idoneidad del espacio y planificando las actividades previas.

3.2. Manuales y documentación técnica.

Los adjudicatarios deberán entregar todos los manuales íntegramente en castellano, correspondientes a la descripción y operatividad de los equipos.

Deberán aportarse los siguientes manuales:

- De montaje: aportando además del manual de montaje, la información y rotulado sobre el material que representen un riesgo especial.
- De uso: con las características del mobiliario clínico, una explicación detallada de los principios de funcionamiento, de los controles, operaciones de manejo y operaciones rutinarias para la verificación del funcionamiento apropiado del material previo a su uso diario, etc.
- De mantenimiento y técnicos: incluirán despiece, recambios y accesorios, operaciones de mantenimiento preventivo, calibración y ayuda en la localización de averías, etc.

3.3. Organización de la entrega.

Con carácter previo al suministro, y antes de iniciar la instalación el adjudicatario presentará un cronograma en el que se indiquen la fecha y horario de entrega del equipo, que deberá ser aprobado por el responsable de la Cocina Central del HUGM.

El suministro comprende la entrega en el centro y el montaje, así como cualquier otra operación requerida para su completa puesta a disposición. Se entenderá por montaje la entrega del material ofertado, su distribución física, el proceso de colocación, de anclaje y sujeción, la conexión y la puesta en marcha del material en su ubicación definitiva, que será la indicada por los responsables de mantenimiento del Centro.

El horno se entregará en condiciones de funcionamiento completo y deberá llegar perfectamente embalado y protegido para el traslado. Los embalajes, protecciones o cualquier otro residuo que se produzca en el montaje deberán ser retirados por el adjudicatario previamente a la recepción del suministro, debiendo aportar al director de los trabajos, cuando lo solicite, la acreditación de la gestión realizada con dichos residuos, de acuerdo con la legislación vigente. Será obligatoria la retirada de los productos obsoletos o antiguos, en su caso.

En los casos que se considere necesario, la empresa adjudicataria, una vez instalado el material y en presencia del responsable de Cocina, realizará las pruebas que acrediten el correcto montaje, el funcionamiento y la correspondencia del material y sus componentes con la oferta realizada y adjudicada.

No se permitirá la realización de obras de adaptación que supongan obra civil, que si resultan necesarias, se ejecutarán directamente por el HGUGM.

3.4. Formalización de la entrega

La empresa adjudicataria presentará en el momento de la entrega un albarán, por duplicado, en el que constará como mínimo los siguientes datos:

- Identificación completa del centro
- Identificación de los productos entregados.
- Fecha y firma de la persona que entrega y de la que recibe la mercancía.

En este momento se entregarán los manuales de los equipos, así como la garantía. Se hará constar en el albarán si el equipo se entrega con la documentación exigida.

Una copia del albarán de entrega deberá ser custodiado por el centro y otro debe ser entregado por la empresa adjudicataria, acompañando la correspondiente factura.

3.5. Garantías y servicio técnico

- En el plazo de 15 días contados a partir de la recepción formal, se establece una garantía para sustituciones que se puedan producir por problemas de emplazamiento, o de alguna característica del producto.
- Se establece un plazo de garantía mínimo de 2 años a partir de la fecha de recepción formal del suministro.

La garantía incluirá la sustitución del material en caso de vicios o defectos importantes respecto a los materiales o de funcionamiento y dará derecho a la sustitución del producto y/o a su reparación y cubrirá todos los gastos asociados: transporte, mano de obra y piezas de repuesto. En caso de sustitución, se realizará en el plazo máximo de una semana y si ello no fuera posible por la tipología del producto se proporcionará otro de características similares hasta su definitiva sustitución.

- El servicio técnico de los elementos habrá de tener su domicilio en España.



Hospital General Universitario
Gregorio Marañón



4. PLAZO Y LUGAR DE LA ENTREGA.

En el plazo máximo de 30 días naturales, el adjudicatario está obligado a la entrega del material y a su montaje en el lugar destinado para ello en la Cocina Central del Hospital General Universitario Gregorio Marañón, previa presentación y aprobación del cronograma de suministro.

Madrid, 25 de Octubre de 2021
EL JEFE DE SECCIÓN DE COCINA

Fdo.: Fernando García Gómez.

ANEXO I

Nombre del equipo: HORNO MIXTO ELÉCTRICO 20 NIVELES GN 2/1

Capacidad

- > 20 trays para accesorio GN 2/1
- > Rack móvil con distancia entre bandejas de 65 mm y ruedas móviles dobles
- > Soporte de asas para rack móvil
- > Gran selección de accesorios para diferentes modos de cocción como Parrilla, Estofar o Panadería tradicional
- > Para uso con accesorio GN 2/1, 1/1, 2/4

Modo Vaporizador combinado

- > Cocción al vapor, 30 °C - 130 °C
- > Aire caliente 30 °C - 300 °C
- > Combinación de vapor y aire caliente 30 °C - 300 °C IXTO 20 niveles gn 2/1

Descripción del equipo y funciones

Funciones inteligentes

Sistema de cocina inteligente en red con los modos operativos Aves, Carne, Pescado, Platos con huevo/Postres, Guarniciones/Verduras, Productos de panadería y Finishing, y los métodos de cocción Rehogar, Estofar, Panadería tradicional y Parrilla.

- > Vaporizador Combi conforme a DIN 18866 (en modo manual).
- > Para la mayoría de los métodos de cocción empleados en las cocinas industriales.
- > Para usar con vapor y aire caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados
- > Gestión inteligente del clima con medición, configuración y regulación de la humedad con exactitud porcentual.
- > De hecho, la humedad medida en la cámara de cocción es ajustable y accesible
- > Fluidización dinámica del aire en la cámara de cocción mediante 3 roscas del ventilador de alto rendimiento con cambio de sentido de giro inteligente con 5 velocidades del rotor programables manualmente de forma inteligente.
- > Regulación inteligente de las secuencias de cocción con ajuste automático de los pasos de cocción para obtener de forma segura y eficiente el resultado deseado, p. ej., el dorado y el grado de cocción. Independientemente del usuario, el tamaño del alimento y la cantidad de carga ajustable automáticamente
- > Control y cálculo del dorado al segundo basándose en la reacción de Maillard para reproducir unos resultados de cocción óptimos
- > Paso de cocción inteligente para cocer productos de panadería
- > Programación individual e intuitiva arrastrando y soltando de hasta 1.200 programas de hasta 12 pasos cada uno.
- > Transferencia sencilla de los programas de cocción a otros sistemas de cocina a través de una conexión segura a la nube o una memoria USB

- > Herramienta de planificación para la organización óptima de varios procesos de cocción y cargas mixtas. Cierre automático de lagunas de planificación. Optimización automática del tiempo o la energía de la planificación y la cocción por tiempo final para iniciar o finalizar la cocción de los platos al mismo tiempo.
- > Reanudación automática y finalización óptima del proceso de cocción fallos eléctricos de menos de 15 minutos de duración
- > El sistema de limpieza inteligente sugiere los programas de limpieza y las cantidades necesarias de productos de cuidados, basándose en el grado de suciedad del sistema de cocina.
- > Visualización del estado de limpieza actual y el estado de descalcificación
- > Campanas de condensación (accesorio) con ajuste situacional del rendimiento de extracción y envío de notificaciones de servicio.

Funciones de cocina

- > Generador de vapor de alto rendimiento para una potencia del vapor óptima también a temperaturas por debajo de los 100°C
- > Sistema de separación centrífuga de grasa integrado y sin mantenimiento, sin necesidad de filtro adicional
- > Función de enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante inyección de aguja con un enfriamiento rápido seleccionable
- > Sonda térmica con 6 puntos de medición, así como corrección de errores automática de inserciones erróneas. Elemento auxiliar de colocación opcional para alimentos blandos o muy pequeños (accesorio)
- > Humidificación precisa, cantidad de agua ajustable en 4 niveles con un rango de temperatura de 30 °C a 260 °C para el aire caliente o la combinación de vapor y aire caliente
- > Indicación digital de la temperatura ajustable en °C o °F, indicación de valores nominales y reales
- > Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo, visualización de valores nominales y reales
- > Formato de hora ajustable en formato 24 horas o am/pm
- > Preselección automática de la hora de arranque con programación variable de fecha y hora
- > Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único
- > Iluminación LED de larga duración y bajo consumo de energía en la cámara de cocción, con gran calidad en la reproducción de colores para reconocer rápidamente el estado de los alimentos que se están cocinando.

Seguridad laboral y seguridad operativa

- > Limitador de temperatura electrónico de seguridad para el generador de vapor y para los elementos de producción de aire caliente
- > Freno del ventilador integrado
- > Temperatura de contacto de la puerta de la cámara de cocción, máxima de 73 °C
- > Uso de pastillas de detergente y Care (detergente sólido) para una seguridad laboral óptima
- > Almacenamiento y transferencia de datos APPCC a través del puerto USB o almacenamiento opcional y gestión de estos datos en ConnectedCooking, la solución de conectividad basada en la nube
- > Certificado según normas nacionales e internacionales para el funcionamiento sin supervisión
- > Máxima altura de carga de las bandejas de 1,60 m, si se usa el rack móvil de RATIONAL con 20 bandejas, distancia entre guías de 62 mm (se omite la autorización del servicio de salud pública estadounidense)

Conectividad

- > Puerto Ethernet integrado con protección IP para la conexión por cable a la solución de conectividad
- > Puerto Wi-fi integrado para la conexión inalámbrica
- > Puerto USB integrado para el intercambio de datos local
- > Administración de equipos central, gestión de recetas, cesta y programas, administración de datos HACCP, gestión de mantenimiento

Limpeza y cuidado

- > Sistema de limpieza y mantenimiento automático independiente de la presión de red para la cámara de cocción y el generador de vapor
- > 9 programas de limpieza para una limpieza sin vigilancia, también por la noche, con limpieza y descalcificación automáticas del generador de vapor
- > Limpieza ultrarrápida en solo 12 minutos para una producción higiénica e ininterrumpida
- > La rutina de seguridad automática tras un fallo de corriente asegura una cámara de cocción sin productos de limpieza también después la interrupción de la limpieza
- > Uso de pastillas de detergente sin fosfatos
- > Puerta de la cámara de cocción con triple acristalamiento con ventilación posterior, revestimiento especial termorreflectante y cristales orientables para una limpieza sencilla
- > Material interior y exterior de acero inoxidable DIN 1.4301, cámara de cocción higiénica impecable con esquinas redondeadas y un flujo de aire optimizado
- > Limpieza exterior sencilla y segura gracias a la superficie de vidrio y acero inoxidable, así como la protección frente a chorros de agua procedentes de todas las direcciones gracias a la clase de protección IPX5.

Manejo

- > Monitor a color TFT de 10.1 pulgadas de alta resolución y pantalla táctil capacitiva con símbolos de fácil comprensión para un manejo sencillo e intuitivo con el control arrastrando o deslizando
- > Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario
- > Rueda de ajuste central con función "Push" para seleccionar y confirmar las entradas de forma intuitiva
- > Es posible seleccionar las preferencias culinarias básicas de la cocina específica del país independientemente del idioma configurado en el equipo.
Cabe la posibilidad de seleccionar otra cocina específica de un país
- > Los parámetros de cocción adaptados especialmente a los platos nacionales e internacionales pueden seleccionarse e iniciarse independientemente del idioma configurado en el equipo
- > Función de búsqueda completa en todas las secuencias de cocción, ejemplos de aplicación y ajustes
- > Ayuda sensible al contexto que muestra siempre el contenido de la ayuda actual relativo al contenido mostrado en la pantalla
- > Se pueden abrir ejemplos de aplicación directamente de la sección de ayuda
- > Selección sencilla de secuencias de cocción con 7 modos de operación y/o 4 métodos de cocción
- > Personalización y control de los perfiles de usuario y los derechos de acceso para evitar errores de uso
- > Avisos interactivos sobre los procesos de cocción, los requisitos de manejo, las funciones inteligentes y las advertencias con Messenger.

Inspección, mantenimiento y medio ambiente

- > Admite conexión fija a la tubería de desagüe conforme a las normas de la Asociación Suiza para Gas y Agua (SVGW)
- > Adaptación al lugar de instalación (altitud) mediante la calibración automática
- > Funcionamiento sin descalcificador y sin descalcificar de manera manual
- > Programa de diagnóstico con visualización automática de notificaciones de servicio, función de autocomprobación para una comprobación activa de las funciones del equipo
- > Garantía de 2 años, incl. piezas, mano de obra y desplazamiento

Especificaciones técnicas aproximadas

Dimensiones y pesos

Dimensiones (An x Al x Pr)

Sistema de cocina (cuerpo) 1082 x 1807x 1052 mm

Sistema de cocina (completo) 1082 x 1872 x 1117 mm

Con el uso de rack móvil tipo 20-2/1 con 20 bandejas, distancia entre guías de 62 mm

Pesos

Cantidad de carga máxima/Bandeja 9 kg

Cantidad de carga máxima total 180 kg

Condiciones de conexión de la versión eléctrica

Tensión 3 NAC 400 V

Potencia de conexión de la versión eléctrica 67,9 kW

Potencia "Modo de vapor" 54 kW

Potencia "Aire caliente" 66 kW

Fusible automático 100 A

Impedancia de conexión 0,09 Ω

Tipo RCD B

Tensión 3 AC 220 V

Potencia de conexión de la versión eléctrica 62,4 kW

Potencia "Modo de vapor" 49,41 kW

Potencia "Aire caliente" 60,44 kW

Fusible automático 200 A

Impedancia de conexión 0,09 Ω

Tipo RCD B

Condiciones de conexión de extracción y carga térmica

Carga técnica latente 3026 W

Emisión de calor sensible 3887 W

Valor de emisiones acústicas (eléctr.) 60 dBA

Valor de emisiones acústicas (gas) 65 Dba

Datos de las condiciones de conexión

Interfaz LAN RJ45

Interfaz Wi-Fi IEEE 802.11 a/g/n