



Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitían acceder al original

EXPTE.: A/SER-043030/2023

## PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE LIMPIEZA Y DESENGRASE DE EXTRACCIONES DE HUMOS EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL

### 1 - OBJETO

El presente Pliego tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de prestación de servicios, sistemas técnicos, procesos, métodos, normas y recursos que habrán de regir la contratación del **servicio de limpieza y desengrase de extracciones de humos** del Hospital Universitario El Escorial.

### 2 - FINALIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR

El servicio a contratar tiene como misión la de mantener, en todo momento, los equipos objeto del contrato, en perfecto estado de funcionamiento, mediante la ejecución de distintas operaciones y tareas, entendiéndose en todo caso que los requisitos exigidos en este Pliego tienen la consideración de mínimos o básicos y que lo que se pretende es la consecución de los objetivos de calidad determinados por el Hospital y que se indican a continuación:

- Asegurar el funcionamiento continuo y eficaz de los equipos, minimizando las posibles paradas como consecuencia de averías.
- Asegurar la seguridad integral, referida a los aspectos técnicos de los equipos objeto del contrato.
- Conseguir el mejor estado de conservación de los equipos, las partes y los elementos componentes de ellos.

### 3 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

A efectos de adjudicación se considerarán incluidos todos los equipos e instalaciones relacionados en el **Anexo 1** del presente Pliego.

### 4 - FUNCIONES Y DESARROLLO OPERATIVO DEL ADJUDICATARIO

Los licitadores presentarán claramente la metodología de trabajo que proponen para la prestación del servicio que como mínimo incluirá:

- Operaciones de mantenimiento preventivo según las indicaciones de este Pliego, garantizando la adecuada utilización, la buena conservación y la durabilidad de los equipos.

- Desarrollo operativo de los planes de mantenimiento.

Las operaciones de mantenimiento se regularán conforme a la legislación vigente, teniéndose en cuenta todas las leyes, normas y regulaciones estatales, locales y autonómicas, entre las cuales se incluyen las siguientes:

- Reglamento de Instalaciones de Protección Contra Incendios (Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo).
- Código Técnico de la Edificación (CTE), aprobado por Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo.
- Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión y sus Instrucciones Técnicas Complementarias (Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto).
- Normativa específica (UNE) de los equipos sometidos a control.

Cualquier defecto en los equipos que haga disminuir su rendimiento, ponga en peligro la seguridad de las personas o del propio equipo, será indicado adecuadamente.

## 5 - MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Las empresas licitadoras deberán aportar un ejemplo del Programa de Procedimientos de Mantenimiento Preventivo que proponen desarrollar, pudiéndose ampliar esta información a petición del Centro.

Para llevar a cabo una correcta limpieza de los sistemas de extracción de humos de cocina, se deberán de llevar a cabo las siguientes actividades:

- Desconexión del sistema de extinción automática de incendios y protección del mismo, así como del cableado y componentes eléctricos y electrónicos, que se encuentre en la zona de trabajo o influencia.
- Desmontaje de filtros.
- Protección de las unidades de cocinado y equipamientos cercanos, cubriendo los elementos con plástico, o cualquier otro material impermeable y desechable. La zona de trabajo se aislará por completo del exterior al objeto de evitar salpicaduras en el exterior de la zona de trabajo.
- Espatulado previo de las zonas de acumulación de grasa sólida.
- Limpieza y desengrase de filtros, campanas, recoge-grasas, conductos horizontales y verticales, extractores y colectores, utilizando para ello los productos adecuados, los cuales serán indicados en la oferta.
- Si es preciso se abrirán cuantos registros o trampillas sean necesarios para la correcta ejecución de las actividades descritas. Estos deberán disponer de juntas cerámicas y pomos resistentes a altas temperaturas de modo que garanticen la estanqueidad en condiciones de funcionamiento a pleno rendimiento.

- Recogida del material de protección y limpieza tanto de la zona de trabajo como de la perimetral afectada.
- Secado y abrillantado de inoxidable.
- Comprobación del correcto funcionamiento del sistema de extracción.
- Conexión de las zonas puestas fuera de servicio del sistema de extinción automático.
- Número de revisiones: DOS.

El calendario de todas las actuaciones se entregará al Responsable del Departamento de Mantenimiento del Hospital con las fechas de intervención por equipo. Este calendario se ajustará atendiendo las necesidades asistenciales de los Servicios.

El contrato incluye los costes de mano de obra, dieta, desplazamientos y materiales necesarios para la realización de las operaciones de mantenimiento preventivo.

## **6 - DOCUMENTACIÓN**

La empresa adjudicataria emitirá los correspondientes certificados de ejecución de las actuaciones realizadas de limpieza y desengrase del sistema de extracción de humos.

Deberá realizar un reportaje fotográfico en el que queden claramente reflejados los estados de limpieza y conservación del sistema y componentes antes y después de la actuación contratada.

Emitirá un informe de las deficiencias estructurales o de fabricación, o de incumplimiento de la normativa que afecte a cualquier parte o componente del sistema de extracción de humos.

## **7 - VISITAS PREVIAS**

Los licitadores podrán conocer el estado de las instalaciones antes de redactar sus ofertas, para lo cual podrán solicitar autorización para poder acceder a ellas. En caso contrario y resultando ser el adjudicatario, se entiende que han reconocido los elementos e instalaciones estando conforme con ellos y, en consecuencia, no podrán alegar posteriormente la existencia de anomalías, limitaciones o defectos en los mismos.

**EL DIRECTOR GERENTE**

Firmado digitalmente por: GARCÍA-CAPELO PÉREZ JUAN PABLO  
Fecha: 2023.10.26 14:26

## ANEXO 1

### EQUIPOS INCLUIDOS:

Listado de equipos en el que se indican los componentes más significativos de cada instalación. No obstante, estarán incluidas en el presente contrato, todas las “partes” en las que puedan dividirse los equipos e instalaciones y los accesorios necesarios para la funcionalidad prevista en su puesta en marcha:

### INSTALACIONES EN COCINA DEL HOSPITAL

APARATO	MARCA	MODELO	Nº SERIE
CAMPANA CENTRAL (3200 x 1200)			
CAMPANA HORNO(2800 x 1200)			
FILTROS DE CAMPANAS			
CONDUCTOS			
EXTRACTOR INSONORIZADO EXTERIOR			