

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA AQUISICIÓN DE DOS HORNOS DE CONVECCIÓN  
CON GENERADOR DE VAPOR ELÉCTRICO PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA  
SUM 24-031 SS**

**ÍNDICE**

1. OBJETO.....	2
2. REQUISITOS TÉCNICOS .....	2
3. ALCANCE DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS .....	3
4. LEGISLACIÓN .....	3
5. PLAZOS DE ENTREGA DE LOS EQUIPOS Y PUESTA EN MARCHA.....	3
6. GARANTÍA .....	4
7. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE .....	4
8. INCORPORACIÓN AL CONTRATO .....	5

## 1. OBJETO

El objeto del contrato es la adquisición de dos hornos nuevos de convección con generador de vapor eléctrico para el Hospital Universitario de Fuenlabrada (en adelante HUF), así como su instalación y la provisión de todos los elementos necesarios para su puesta en marcha. Esto incluye las conexiones de fontanería (incluyendo el material necesario) y eléctricas (incluyendo tendido de líneas, diferenciales y automáticos necesarios para su correcta puesta en marcha) y la formación en el uso y manejo de los equipos para el personal de cocina. Además, se garantiza una cobertura de dos años y el desmontaje y la gestión del residuo de los equipos antiguos con un gestor autorizado.

## 2. REQUISITOS TÉCNICOS

- Dos hornos nuevos eléctricos a estrenar de convección con generador de vapor incluido con posibilidad de uso de vapor de forma manual o automática con capacidad para 20 GN 1/1 con tres ventiladores con cambio de giro automático para el reparto uniforme de la cámara de carga.
- Dos carros de carga incluidos con distancia 65 mm entre guías con ruedas móviles dobles.
- Dimensiones máximas (en mm) 900 x 900 x 1840.
- Potencia: 37.2 KW 3 NAC 400 V.
- Pantalla táctil de 10.1 pulgadas de fácil manejo con pictogramas intuitivos y posibilidad de arrastre de parámetros.
- Puerta con triple acristalamiento retroventilado, con dos cristales orientables para facilitar la limpieza y con revestimiento termorefectante.
- Iluminación interior de la cámara de cocción y bandeja tipo LED de ahorro energético y bajo mantenimiento.
- Conexión WI-FI.
- Salida USB y Ethernet incluida para obtención de información y control de APPCC.
- Identificador de carga con cálculo de carga y temperatura de entrada para cálculo y elección del mejor proceso seleccionado.
- Trabajo de equipo en procesos. Cálculo automático del proceso en función de la carga, temperatura de entrada para cálculo del mejor proceso.
- Sonda multipunto con 6 sensores.
- Control con 7 modos de cocción para asados, plancha, aves, pescados, panadería y pastelería, guarniciones y banquetes.
- Modo vapor combinado con variantes con cocción al vapor entre 30º y 130ºC, aire caliente entre 30ª y 300ºC y combinación vapor y aire caliente entre 30º y 300ºC.
- Programable para fecha y hora elegida.
- Función de enfriamiento rápido de la cámara.

- Indicador automático de suciedad interior y calcificación.
- Mínimo 9 programas de limpieza automática que calcule el programa de limpieza óptimo para ahorro de agua, energía y productos químicos, incluyendo con programa de lavado rápido de 12 minutos mediante pastillas.
- Programa de descalcificación con descalcificante en pastillas.
- Grifo-ducha de mano con recogida automática.

El adjudicatario deberá de proveeros los manuales íntegramente en castellano, siendo los manuales los correspondientes a:

- 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.

### **3. ALCANCE DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS ELEMENTOS**

Los equipos a suministrar tendrán que cumplir con las especificaciones, composición y características establecidas como mínimas, siendo de nueva fabricación en todos y cada uno de sus componentes.

Con objeto de facilitar el proceso de evaluación y selección deberá proporcionarse de manera obligatoria la máxima descripción, hojas de datos técnicos de producto que permita realizar un completo análisis de las diferentes ofertas presentadas. La falta de información, ausencia de hojas de datos de producto de los componentes ofertados o respuesta a las cuestiones técnicas planteadas que no pueda ser debidamente contrastada podrá ser motivo de que la oferta no sea valorada.

Se deberá garantizar la existencia de repuestos durante al menos un periodo de vida de 10 años, desde su puesta en marcha en el Hospital, que es el ciclo mínimo de vida que se estima para este tipo de equipos.

Se instalará y pondrá en funcionamiento el equipo con el último nivel de actualización del software disponible en el mercado.

### **4. LEGISLACIÓN**

El producto presentado a este concurso deberá cumplir con las siguientes directivas de la UE.

- Directiva 2014/53/UE relativa a la armonización de las legislaciones de los Estados miembros sobre la comercialización de equipos radioeléctricos.
- Directiva 2006/42/CE Seguridad de las máquinas.
- Directiva 2014/30/UE sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.
- Directiva 2011/65/UE sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, que incluye la directiva 2015/863/UE vigente.

Todo el software incluido deberá cumplir con la Ley Orgánica de Protección de Datos de Carácter Personal.

Asimismo, cuando corresponda, se acreditará cualquier otra legislación que sea de aplicación.

### **5. PLAZOS DE ENTREGA DE LOS EQUIPOS Y PUESTA EN MARCHA**

El plazo de entrega deberá de ser 5 días laborables a partir de la formalización de contrato para una de las unidades y el otro horno restante en un plazo de 30 días naturales a partir de la formalización de contrato. Los licitadores deberán justificar estas circunstancias con una declaración con los plazos y requisitos indicados para la valoración en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares en adelante PCAP.

Para la puesta en marcha de los equipos deberá de acometer cuantas ayudas de trabajos y piezas necesarias para la instalación tales como:

- Fontanería conducciones de canalizaciones de desagües de tubos rectos y codos, así como latiguillos y llaves de corte para las tomas de abastecimiento.
- Electricidad conexiones a la red de cableado existente, tendido de línea si fuera necesario, instalación de diferenciales de potencia en cuadro y emisión de boletines eléctricos si fuera preceptivo.
- Formación in situ de una jornada en las dependencias del HUF para ambos turnos de mañana y de tarde, por cada horno entregado. Los licitadores deberán justificar estas circunstancias con una planificación formativas para la valoración de los requisitos indicados para la valoración en el PCAP.

Al tratarse de una instalación en una cocina de un centro hospitalario deberá de planificar los trabajos de instalación en horarios preferentes de menor actividad de cocina, para deberá de atender de cuantas indicaciones que desde el Área SSGG-HOT para coordinar los trabajos.

Desmontaje de los equipos existentes, su retirada y la gestión del residuo con un gestor autorizados.

## **6. GARANTÍA**

La garantía de dos años empezará a contar desde el día puesta en marcha de cada equipo realizándose el acta de recepción.

Asimismo, los componentes de software deberán estar vigente o deberán poder ser actualizados a lo largo de todo el ciclo de vida del equipo.

## **7. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE**

Dentro de las actividades del Hospital Universitario de Fuenlabrada, ocupa un lugar destacado la protección del Medio Ambiente y pasa a ser un importante objetivo más allá de la propia actividad. Por este 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.

Prohibiciones y Obligaciones:

- Prohibido realizar cualquier tipo de vertido de productos peligrosos que no esté autorizado.
- Obligación de cumplir con los Requisitos Legales aplicables en el desarrollo de la actividad.
- Obligación de Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad al Hospital Universitario de Fuenlabrada.
- Evitar las emisiones al aire, suelo y agua.
- Reducción de ruidos y olores.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo de recursos naturales no renovables.
- 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.
- Reducir en lo posible y de forma continua los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de unas buenas prácticas ambientales.

Condiciones particulares sobre residuos:

- Los residuos generados serán segregados y retirados por el adjudicatario.
- Deberá de proceder a la retirada de los hornos antiguos que sustituyan a los hornos objetos del contrato.

Buenas prácticas ambientales:

- No malgastar el agua.
- Apagar las luces de aquellas instalaciones que no van a ser utilizadas y de aquellas donde se terminan las tareas de limpieza.

#### **8. INCORPORACIÓN AL CONTRATO.**

El presente Pliego, así como el de PCAP, será incorporado como estipulación al contrato que se suscriba con el adjudicatario.

Firmado digitalmente por: SARMIENTO BELTRAN GEMA  
Fecha: 2024.06.24 14:52

CONFORME:  
EL ADJUDICATARIO  
FECHA Y FIRMA

Gema Sarmiento Beltrán  
Directora Gerente  
Hospital Universitario de Fuenlabrada

