

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía la firma auténtica y, para evitar el acceso a datos personales protegidos, se ha ocultado el código que permitiría acceder al original.

EXPEDIENTE: 2024-0-041 A/SUM-033043/2024)



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA "ADQUISICIÓN DE LAVAVAJILLAS DE CESTO DE ARRASTRE PARA EL HOSPITAL VIRGEN DE LA TORRE ADSCRITO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO INFANTA LEONOR".

1.-DEFINICIÓN DEL OBJETO

El presente pliego contiene las prescripciones técnicas que, de acuerdo con el artículo 124 y siguientes de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al Ordenamiento Jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2017/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, han de regir la contratación y ejecución del contrato administrativo cuyo objeto es la adquisición de un lavavajillas de cesto de arrastre, su instalación completa y su puesta en marcha para la cocina del Hospital Virgen de la Torre adscrito al Hospital Universitario Infanta Leonor.

División en Lotes: NO

Número y denominación de los Lotes: ÚNICO

NEXUS	DESCRIPCIÓN
3000245	LAVAVAJILLAS DE CESTO DE ARRASTRE

2.- CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN DEL SUMINISTRO

El adjudicatario suministrará e instalará el equipamiento en la cocina del Hospital Virgen de la Torre; la instalación incluye el transporte, montaje, configuración de todo el material suministrado, conexión con instalaciones de agua, electricidad, conexión a cuadro eléctrico existente, etc., y puesta en marcha del equipo, así como el desmontaje, retirada y correcta gestión del residuo del equipo anterior.

El Hospital autorizará y supervisará la instalación del mismo (en coordinación con el Servicio de Hostelería y el Servicio de Mantenimiento).

El equipo ofertado se suministrará con todos aquellos dispositivos o elementos de interconexión, accesorios de anclaje o fijación necesarios para su instalación.

La fecha de instalación deberá ser consensuada con el Servicio de Hostelería y el Servicio de Mantenimiento, con el correspondiente calendario de actuaciones.

Se considera condición imprescindible para cumplir las especificaciones técnicas, a la recepción del equipo adjudicado, la entrega de la documentación o manuales de usuario

en castellano (2 juegos) y la documentación técnica o manuales de servicio técnico con inclusión de despieces, planos o esquemas, identificación de componentes, métodos de calibraciones externas o internas, resolución de averías, configuración técnica, etc. así como las recomendaciones de mantenimientos preventivo, predictivo y correctivo a realizar en el equipo.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

Como requisito general, la adquisición, suministro e instalación, cumplirá con las necesidades de la Unidad de Cocina cumpliendo como mínimo, con las siguientes especificaciones:

LAVAVAJILLAS DE CESTO DE ARRASTRE

Sistema de Lavado, con túnel de lavado de arrastre de cestos de movimiento continuo realizando todas las fases: Cuba profunda de prelavado manual con rodillos y grifo ducha, entrada automática a túnel, prelavado-lavado-aclarado-secado con zonas independientes, salida curva y mesa de salida de rodillos. Sentido Izquierda a Derecha, y con zonas intermedias neutras que eviten mezcla de químicos y suciedad, entre prelavado y lavado, así como entre lavado y aclarado.

CARACTERÍSTICAS:

- Dimensiones máximas: 3750mm longitud x 1900 mm altura.
- Equipo conformado por secciones y cubas independientes con diferentes funciones, compuesto por: mesa de entrada automática + prelavado + zona neutra 1+ lavado + zona neutra 2 + aclarado + secado en curva + mesa de salida, longitud menor de 3750 mm totales (todo el sistema).

- Mesa de entrada con cuba "tipo plunge" profunda, con rodillos cortos para acceder al fondo de cuba y para deslizar cómodamente los cestos cargados por todo el desarrollo de la mesa, con grifo ducha, y con peto trasero alto.
- Cuba de prelavado, lavado principal, aclarado doble (de la cuba y agua limpia), y sección de secado con salida en curva 180° para aprovechar el espacio disponible
- Cantos y cubas interiores redondeados para evitar rincones de residuos.
- Llenado inicial con agua caliente (cuba).

- Altura de paso superior a 500mm. (Para poder introducir elementos de al menos ese tamaño).
- Cantos y cubas interiores redondeados para evitar rincones de residuos.
- Puertas con apertura giratoria para facilitar su limpieza y mantenimiento.
- Sistema de auto limpieza de los tanques, brazos de lavado e interior de la máquina antes de vaciado utilizando la propia agua de la máquina.
- Botón parada emergencia tipo seta (obligatorio por normativa)
- Mesa de salida con rodillos móviles para mejorar el transporte de los cestos a través de la propia mesa.

Sección de prelavado

- Temperatura controlable electrónicamente, monitorizables y con registro informático permanente.
- Sección sin elementos calefactables para reducir el consumo energético.

Sección de lavado

- Temperatura de aclarado según DIN controlable electrónicamente, monitorizables y con registro informático permanente.
- Con filtros de fácil extracción.
- Brazos de lavado en acero inoxidable desmontables preferiblemente en un solo bloque tanto arriba como abajo.
- Al menos 9 brazos de lavado.

Sección de aclarado

- Sistema de aclarado dual dotado con bomba para tomar agua de la cuba y un segundo sistema con agua limpia del calderín.
- Brazos de aclarado en acero inoxidable desmontables.
- Temperatura de aclarado según DIN controlable electrónicamente, monitorizables y con registro informático permanente.

Sección de secado

- Sección de secado con curva a 180°, curva dentro del secado, para optimizar el espacio disponible y atendiendo a la separación de las zonas limpias y sucias del espacio de lavado del Hospital, para cumplimiento de normativas de Seguridad y Salud, así como APPCC.
- 3 velocidades de trabajo. Parámetros de lavado relacionados con la higiene según el ensayo de tipo conforme a la norma DIN EN 17735.

- Tecnología de guiado de aire conforme a la norma DIN y máxima eficiencia energética. El aire se guía desde la zona limpia caliente hacia la zona de entrada fría, lo que evita la contaminación y mantiene, a la vez, la valiosa energía calorífica para el lavado.
- Las diferentes secciones, así como las bombas, estarán fabricadas en acero inoxidable. El rodete o rotor de la bomba estará fabricado en una sola pieza de acero.
- Deberá tener un sistema de ahorro de energía y recuperación de vahos, con el serpentín en cobre y lamelas en aluminio para una mayor eficiencia energética. Con sistema de auto limpieza automática.
- Equipamiento estándar de la pantalla de cristal TFT en color de control en cristal o similar.
- Control intuitivo de todos los procesos de lavado, mediante pantalla táctil, con instrucciones y menús en español manipulable mediante un control de acceso por operadores, mantenimiento y servicio técnico oficial.
- Dotada de un sistema de diálogo con el personal de servicio: la barra de progreso dinámica y los indicadores de estado comunican unívocamente la disponibilidad de todas las funciones. Los datos del proceso importantes se transmiten y cualquier posible divergencia se visualiza de inmediato. Incluso durante el funcionamiento, el equipo debe comprobar continuamente sus sistemas y funciones, para garantizar una máxima higiene y seguridad operacional
- Guía del operador auto explicativa
- Visualización de procesos, temperaturas, avisos, mantenimiento todo en español.
- Contador de agua para enjuague final (valores mostrados en la pantalla de control).
- Dotado de software que permite el almacenamiento y volcado de datos a dispositivo electrónico para grabación de datos de funcionamiento, tiempos de uso, incidencias...etc, para control de mantenimientos, datos de funcionamiento, seguridad alimentaria...
- Dotado de cestos para diversos enseres de 500 x 500mm (15 cestos de pinchos; 15 cestos de bandejas abiertos a un lado; 6 cestos planos; y 4 cestos para cubiertos que incluyan 16 cubiletes para cada uno)

4. GARANTÍA y MANTENIMIENTO:

El plazo de garantía de los equipos, incluidos sus componentes y accesorios, será, como mínimo de 2 años, contado desde la recepción formal del equipo en la que conste la conformidad de su instalación, funcionamiento y haber superado el test de aceptación

realizado en presencia de las personas designadas en el Hospital y el proveedor. Además de compromiso de disponibilidad de repuestos durante al menos 12 años.

La garantía total incluirá todos los componentes del equipo, elementos auxiliares, instalaciones y piezas de repuesto, mano de obra, desplazamientos, dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma. En el caso de avería por mal uso claro, se deberá presentar informe al servicio técnico del Hospital y una vez aprobado, la adjudicataria cubrirá los costes de mano de obra y desplazamientos, pero no los repuestos. La garantía incluirá las revisiones preventivas de acuerdo al fabricante. A tal efecto, en la documentación técnica, se deberá incluir el número y alcance de las revisiones.

La empresa adjudicataria estará obligada a utilizar siempre repuestos originales y se comprometerá a cumplir las cláusulas establecidas en este pliego, así como a corregir todas y cada una de las deficiencias amparadas por dicha garantía, en el plazo de 24 horas a contar desde la puesta en conocimiento por parte de este Hospital.

Al haber sólo un lavavajillas para el Hospital, es vital que el Licitador sea Servicio Técnico Autorizado para poder dar un servicio eficiente y rápido. El licitador deberá presentar junto con la documentación técnica el Certificado del Fabricante con indicación de ser Servicio Autorizado, con técnicos propios y formados, y con la localización de la sede y centro de trabajo del Servicio.

5. CARACTERÍSTICAS DE INSTALACIÓN Y MONTAJE DEL EQUIPO Y DESMONTAJE DEL EXISTENTE:

La máquina ofertada se suministrará con todos aquellos dispositivos o elementos de interconexión, accesorios de anclaje o fijación, además de las instalaciones necesarias, ya sean nuevas o adaptación de las existentes, para su total y correcto funcionamiento (desagües, acometidas eléctricas, extracción de vapor, suministro de agua fría/caliente, etc.)

Debe contemplarse el suministro y ejecución de todas las partidas necesarias para la implantación y correcto funcionamiento del equipamiento.

Por último, han de realizarse todos aquellos trabajos de instalaciones de fontanería, saneamiento y electricidad que garanticen el correcto funcionamiento de todos los suministros.

Dentro del precio establecido en la oferta, se encontrarán incluidos los siguientes trabajos que deberán ser realizados por personal de la empresa adjudicataria, sin que pueda por ello repercutir al Hospital Universitario Infanta Leonor cantidad alguna por estos conceptos:

- Trabajo de desmontaje del túnel de lavado existente en cocina y transporte al gestor de residuos reglamentarios con emisión de certificado.
- Todo tipo de materiales y montaje que conlleve la correcta instalación del equipo sobre la instalación existente y así mismo el suministro e instalación de las placas de anclaje que fuesen necesarias para su correcto funcionamiento.
- El personal de peonaje y técnico que sea necesario para el movimiento e instalación del equipo hasta su correcta disposición de uso, así como para el desmontaje del túnel existente.
- Las canalizaciones y entubado de cables, dimensionado de instalaciones eléctricas, fontanería, conexión a cuadro eléctrico existente etc. acordes al nuevo equipo y modificación si así fuera necesario.
- En general cualquier gasto relacionado con la ejecución del objeto del contrato.

Son objeto de este pliego la obtención de los correspondientes permisos y autorizaciones requeridos por la legislación vigente para la instalación, puesta en marcha y utilización del equipo. Será montada en los locales de destino definitivo, indicando las actuaciones necesarias para la introducción de la máquina en la cocina. Incluirá la retirada de elementos de embalaje o cualquier otro residuo que se produzca en el montaje, comprometiéndose a dejar la zona libre de obstáculos y en buen estado de limpieza.

Al objeto de no interrumpir el normal desarrollo de las actividades de la cocina, el desmontaje y la completa instalación del equipo deberá realizarse en horario acordado con los responsables del centro, incluyendo horario nocturno, fines de semana y festivos.

El adjudicatario para evitar en la medida de lo posible la interrupción del trabajo diario en las instalaciones de la cocina, deberá presentar previamente cronograma detallado de desmontaje pre instalación e instalación, indicando el tiempo que transcurrirá desde el momento en que pare la producción de la máquina a retirar hasta que comience el correcto funcionamiento del equipo nuevo, así mismo tomará los datos necesarios para

proporcionar documentación (plano de la instalación, características...) para verificar la viabilidad del proyecto.

Junto con la información general del expediente, se deberá incluir un pliego de implantación de tipo general del equipo con indicación de datos como: **plano de instalación definitiva** con medidas totales del equipo y por secciones, consumo eléctrico, peso, rango de temperaturas de funcionamiento, tipo de protección IP, grado de protección frente a corrientes de fuga, etc. Y se facilitarán todos aquellos datos que a juicio del Servicio Técnico del Hospital puedan considerarse relevantes.

Los técnicos de la empresa adjudicataria irán equipados con sus propios utensilios y herramientas, y se adaptarán a las normas de seguridad del régimen interno de este centro.

El personal de la empresa adjudicataria que acuda a prestar los servicios señalados, deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia de legislación laboral, de seguridad social y prevención de riesgos laborales, incluida gestión de residuos, y así como aquellas que en un futuro pudieran promulgarse.

En el contrato de adjudicación se encuentran incluidos todos los portes, acarreos, los montajes e instalaciones y personal que las realice, así como la retirada del túnel de lavado y todo aquello que conlleve la puesta en marcha y cualquier otro gasto que se pudiera generar hasta la operatividad plena del equipo por lo que el personal deberá cumplir con los requisitos exigidos por la legislación laboral hasta la finalización de los trabajos.

6. FORMACIÓN:

La empresa adjudicataria se compromete a una formación completa, sin coste para el Hospital, en el manejo del equipo, en su más óptima utilización, tanto desde el punto de vista operativo como funcional.

Se adjuntará un programa de Formación de Personal para llegar al adiestramiento del equipo humano que posteriormente debe hacerse cargo del equipamiento sobre: uso, manejo y mantenimiento de usuario. Esta formación deberá realizarse para todo el personal en turno de mañana y turno de tarde.

Se entiende que la amplitud y calidad de la formación será la precisa para el perfecto manejo y máximo rendimiento de la máquina.

Cualquier modificación/actualización de los equipos conllevará un periodo de formación del personal en los mismos términos señalados anteriormente.

7. LEGISLACIÓN:

Se exigirá el cumplimiento de la legislación aplicable, así como el marcado CE. Además, será obligatorio el cumplimiento del RD 286/2006 sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición al ruido.

8. MANUALES:

El adjudicatario del Procedimiento deberá remitir dos manuales de usuario en castellano (uno para el servicio de Hostelería y otro para custodia del Servicio Técnico de Mantenimiento). Además, se adjuntará la documentación técnica o manual de servicio técnico con toda la información correspondiente a resolución de averías, planos eléctricos, despieces, identificación de componentes, métodos de calibraciones externas o internas, configuración técnica, etc.

En la oferta técnica bastará con la indicación del tipo de manuales que se incluyen, su número y el idioma. Ambos documentos deberán estar redactados en lengua castellana. Se anexarán también protocolos de mantenimiento y periodicidad de los mismos tanto preventivos, predictivos y correctivos. Se entiende que parte o toda la documentación solicitada puede constituir un valor específico de la empresa ofertante por lo que el Hospital asegurará su uso exclusivamente dentro de la institución.

Los manuales se actualizarán, en castellano, cuando se incorpore alguna modificación.

9. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE:

El Adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor en relación al trabajo realizado. Además, se asegurará que su personal está debidamente formado y es competente en materia de buenas prácticas ambientales. El Hospital Universitario Infanta Leonor, se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal. Debe adoptar las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una

contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. El Hospital se reserva el derecho de repercutir al contratista el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Compromisos ambientales:

- Desarrollar su actividad con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.
- Cumplir con la normativa ambiental en vigor y con los requisitos legales aplicables a su actividad.
- Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del Hospital Virgen de la Torre.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos conforme a la normativa en vigor priorizando el reciclado frente a la eliminación.
- Colaborar con el personal del Hospital.

10. VISITA A INSTALACIONES:

Los licitadores deberán visitar las instalaciones del Hospital antes de la presentación de ofertas. Se expedirá un Certificado de asistencia que deberá formar parte de la documentación presentada, no valorándose las ofertas que no presenten el citado Certificado.

Madrid, a día de la fecha.

LA DIRECTORA GERENTE

Resol.12/06/2018 B.O.C.M. 19/06/2018

P.A. EL DIRECTOR MEDICO

Firmado digitalmente por: ROLDAN RODRIGUEZ_MARIN ANTONIO JESUS
Fecha: 2024.08.12 13:37

Fdo.: Antonio Jesús Roldán Rodríguez-Marín

CONFORME:

EL ADJUDICATARIO

FECHA Y FIRMA