

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN E INSTALACIÓN DE UN EQUIPO NUEVO DE ALTA PRODUCCIÓN A PRESIÓN CON VERSATILIDAD EN PROCESOS DE COCINADO PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE FUENLABRADA

PA SUM 25/013 SS

ÍNDICE

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

1. OBJETO

El objeto del contrato es la adquisición de un equipo nuevo de alta producción a presión con versatilidad en procesos de cocinado 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 línea nueva, diferenciales y automáticos necesarios para su correcta puesta en marcha) y la formación en el uso y manejo para el personal de cocina, además de la retirada y sellado de la actual tubería de suministro de gas natural. Además, se garantiza una cobertura de dos años y el desmontaje y la gestión del residuo de los equipos antiguos con un gestor autorizado.

LOTE	EQUIPO	CANTIDAD	BASE IMPONIBLE	IVA (21%)	IMPORTE TOTAL
1	EQUIPO DE ALTA PRODUCCIÓN A PRESIÓN CON VERSATILIDAD EN PROCESOS DE COCINADO	1	34.950,00 €	7.339,50 €	42.289,50 €

2. REQUISITOS TÉCNICOS

- Equipo multifunción con cuba de acero inoxidable motorizada de 150 l (59 dm²) (superficie de la cuba) con tapa a presión. Volumen útil de la cuba 150 l.
- Elevación y descenso de cestas automático sin supervisión.
- Desagüe motorizado integrado en la cuba.
- Capacidad 150 litros.
- Dimensiones máximas (en mm) 1365 x 894 x 1078
- Potencia: 41 KW 400 cv + NT+ T -63 A.
- Toma de agua de ¾" y desagüe de DN50. Deberá incluirse una manguera de alimentación de agua.
- Dosificador automático con cantidad exacta de agua.
- Pantalla táctil de 10.1 pulgadas de fácil manejo con pictogramas intuitivos.
- Salida USB y Ethernet incluida para obtención de información y control de APPCC.
- Sensores inteligentes con identificador de carga con cálculo de carga e identificación del 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 sin soporte imantado con corrección automática.
- Control con 9 modos de cocción inteligente con funciones de marmita, sartén basculante motorizada, plancha, freidora, cocedor de pasta y baño maría para asar, freír, plancha y cocción.
- Grifo-ducha de mano con recogida automática.
- Resistencias cerámicas integradas en cuba con distribución de temperatura uniforme y sensor propio integrado con subdivisión de hasta 4 zonas de cocción en cada cuba.
- Toma de enchufe integrada y protegida.
- Accesorios de uso con soporte elevador de cestas, tres cestas de malla de acero inoxidable GN 1/1 un carro de descarga multifuncional con capacidad 2 GNI 1/1 con amortiguador brazo elevación.

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

- Uso: con las características, 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

El equipo a suministrar tendrá 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 completa 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.

Será garantizada 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.
- Reglamento 2023/1230/UE.
- RD 110/2015 sobre residuos de aparatos eléctricos, y electrónicos y la gestión de sus residuos.

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 y puesta en marcha deberá de ser 15 días laborables a partir de la formalización de contrato.

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, tendido de línea, instalación de diferenciales de potencia en cuadro y emisión de boletines eléctricos si fuera preceptivo, además de la canalización externa.
- Gas, desmontaje de la línea actual de gas y sellado hasta llave de corte.
- Formación in situ de en las dependencias del HUF para ambos turnos de mañana y de tarde. Los licitadores deberán justificar estas circunstancias con una planificación formativa de 4 jornadas de 8 horas y comprendiendo al turno de mañana y al turno de tarde por parte un cocinero especializado en el uso del equipo y con acreditada experiencia en cocina. El adjudicatario deberá formar a todo el personal, tanto técnico como de cocina, con un plan de formación que incluya todo lo necesario para obtener un rendimiento óptimo del equipamiento, así como de todas sus funcionalidades.
- En caso de que el equipamiento pueda conectarse a la red, el adjudicatario deberá garantizar la compatibilidad de dicha conexión con la red del Centro, así como la interoperabilidad con sus programas y sistemas, según lo requerido por el Centro.

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 del equipo existente, su retirada y la gestión del residuo con un gestor autorizados con emisión de certificado.

6. GARANTÍA

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

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

Durante el plazo de garantía, si se acreditase la existencia de vicios o defectos en los equipos suministrados, el órgano de contratación tendrá derecho a reclamar al contratista la reposición de los que resulten inadecuados o la reparación de los mismos si fuese suficiente, incluyendo los trabajos y materiales necesarios para realizarlo.

Si los suministros efectuados no se adecúan al objeto contratado como consecuencia de vicios o defectos imputables al contratista, el Hospital podrá rechazar los mismos, quedando exenta de la obligación de pagar o teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho.

Durante la garantía del equipo, el adjudicatario realizará, sin cargo económico adicional, las acciones de mantenimiento preventivo según definición y periodicidad marcadas en el manual del fabricante y las acciones correctivas necesarias para el correcto funcionamiento del equipamiento objeto del contrato. A tal efecto, en la documentación técnica, se deberá incluir el número y alcance de las revisiones preventivas según recomendación del fabricante.

La garantía incluirá todos los componentes del equipo, elementos auxiliares (cables, accesorios, conducciones), instalaciones, repuestos, mano de obra, desplazamientos, dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.

Quedan incluidas durante el periodo de garantía todas las actualizaciones de software y los servicios de suscripción que pueda haber.

7. SERVICIO TÉCNICO

El licitador acreditará en su oferta la disponibilidad del servicio técnico más cercano indicando la localidad, dirección y teléfono de dicho Servicio.

En términos generales, y siempre que no se exija un tiempo inferior, el tiempo de respuesta a la comunicación de la incidencia no podrá ser superior a 8 horas laborables, considerando como horario laborable de lunes a viernes de 08.00 a 18.00 horas.

Se deberá garantizar la existencia de servicio de mantenimiento y repuestos durante al menos un periodo de vida de 10 años, tal y como se determina en el punto 1 del artículo 127 bis Reparación y servicios posventa del RD - Ley 7/2021 del 27 de abril, el licitador garantizará, en todo caso, la existencia de un adecuado servicio técnico, así como de repuestos durante el plazo mínimo de diez años a partir de la fecha en que el bien deje de fabricarse. Por ello, los modelos ofertados por el licitador del equipamiento objeto del presente expediente deberán estar en fase de producción en la fecha de adjudicación.

8. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Dentro de las actividades del HUF, 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.

El adjudicatario se hará cargo, sin coste alguno para el Hospital, de la retirada, una vez causen baja, y la gestión de los residuos a la finalización de la vida útil de los equipos ofertados conforme a lo estipulado en el Real Decreto 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos y la gestión de sus residuos.

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 elementos antiguos que sustituyan al equipo objeto 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.

9. INCORPORACIÓN AL CONTRATO.

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

Fuenlabrada, 23 de mayo de 2025

Firmado por MURILLO ACEITUNO
CARMEN - [REDACTED] el día
23/05/2025 con un certificado
emitido por SIA SUB01

Carmen Murillo Aceituno
Responsable de Servicios Generales y Hostelería
Hospital Universitario de Fuenlabrada

CONFORME:

EL ADJUDICATARIO

FECHA Y FIRMA

