

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SUMINISTROS DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL PARA LAS ZONAS DE COCCION DE LA NUEVA COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSÉ GERMAIN, A ADJUDICAR POR PRODEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS. A/SUM-043876/2025.

1. OBJETO

Este contrato tiene por objeto la adquisición, instalación y puesta en marcha de equipamiento industrial para las zonas de Cocción de la Nueva Cocina del Hospital Universitario José Germain, ubicado en la Finca de Santa Teresa (C/Aragón, 17-28914 Leganés), cuyas características se especifican en el Anexo I de este Pliego.

Se adjunta como Anexo II el plano de la nueva cocina con mediciones y ubicaciones del equipamiento a adquirir, que es vinculante.

2. CONDICIONES DE EJECUCIÓN

- a. **Suministro e Instalación:** El contratista realizará por su cuenta los trabajos que requiera la instalación de cada equipo para el correcto funcionamiento final, debiendo de proceder en coordinación con el Servicio de Mantenimiento del Hospital.
 - i. Los equipos se suministrarán con todos aquellos dispositivos o elementos de interconexión, accesorios de anclaje o fijación necesarios para un total y correcto funcionamiento y la oferta incluirá la obtención de los correspondientes permisos o autorizaciones requeridos por la legislación vigente.
 - ii. Serán montados e instalados por el adjudicatario en el local de destino en condiciones de funcionamiento, entendiéndose incluidas la conexión a cuantas redes sea necesario, e incluyendo la retirada de elementos de embalaje en caso de que sea necesario.
 - iii. El montaje e instalación se realizará una vez finalicen las obras del nuevo Edificio de Cocina, previsto para el primer trimestre de 2027. El adjudicatario se compromete a realizar las modificaciones indispensables para instalar los equipos.
- b. **Limpieza:** La empresa adjudicataria será responsable de las labores de limpieza propias de este tipo de contratos:
 - i. Mantener el orden y limpieza en el montaje mientras duren los trabajos y, especialmente, una vez comience el desembalaje y colocación los equipos.
 - ii. Realizará una limpieza previa a la entrada de los equipos en las ubicaciones, así como una limpieza general posterior a su colocación.
- c. **Formación:** La empresa adjudicataria ofrecerá de manera obligatorio un programa de formación para el manejo de los equipos para el personal del servicio de Cocina y para el personal del servicio de Mantenimiento que se determine.

Esta formación se realizará de acuerdo con la disponibilidad del personal del Centro, en turno de mañana y de tarde, coordinándose esta prestación con los servicios afectados.



En la oferta deberá incluirse el número de horas de formación ofertadas por equipo.

También deberá de facilitarse un teléfono de contacto para resolver dudas que al respecto del manejo o del mantenimiento del equipo puedan surgir.

- d. **Garantía:** La garantía se exigirá de acuerdo con lo establecido en el artículo 305 de la Ley de Contratos del Sector Público. A tal efecto, el plazo de garantía de los equipos, incluidos sus componentes y accesorios, será como mínimo dos años, contando desde la fecha de instalación de los equipos, en la que conste la conformidad de su instalación, funcionamiento y haber superado el test de aceptación, en su caso.

La garantía total incluirá todos los componentes de los equipos, elementos auxiliares, instalaciones y piezas de repuesto, mano de obra, desplazamientos, dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.

Se ha de garantizar la existencia de repuestos originales durante un plazo mínimo de 10 años a partir de la fecha de instalación de los equipos.

- e. **Mantenimiento:** Los licitadores están obligados realizar todo el mantenimiento preventivo y correctivo durante todo el periodo de garantía de los equipos que como mínimo será de 2 años, debiendo indicarse para cada equipo la periodicidad del mismo, tareas incluidas.

Es obligatorio que el contratista disponga de un Servicio Técnico Oficial de los equipos que oferten. Para el supuesto de averías, el adjudicatario deberá de facilitar un número de contacto y atención, de lunes a domingo, de 8:00 a 22:00 horas.

- f. **Test de aceptación o prueba de conformidad:** La empresa adjudicataria, una vez instalados los equipos y de conformidad con las fechas propuestas al efecto por el Centro, realizará una prueba de conformidad o test de aceptación, en su caso, de los elementos instalados. Estas pruebas se realizarán en presencia de personal técnicamente cualificado, autorizado por el Hospital. En un periodo no superior a diez días laborables se entregará a la Dirección del Hospital un informe escrito en el que consten los resultados de la aceptación efectuada. No se autorizará cancelar el aval del apartado 15 de la cláusula 1 del PCAP hasta que todos los elementos superen el test de aceptación o prueba de conformidad.

3. MEDIOS HUMANOS Y MATERIALES

a. Adscripción de medios humanos

La empresa adjudicataria deberá destinar todos los efectivos que sean necesarios para la adecuada prestación del suministro, como mínimo:

- La empresa adscribirá a una persona como responsable máximo e interlocutor (Coordinador) ante la Administración, a quien corresponderá la dirección, planificación y coordinación de los trabajos de montaje de los equipos y supervisará *in situ* la labor de los diferentes equipos de trabajo.



- Operarios cualificados para llevar a cabo el montaje y la instalación de los diferentes equipos.

Todo el personal que intervenga en tareas de montaje se someterá a las normas de seguridad, acceso y control que se establezcan por la Administración, así como a lo establecido para la evacuación del edificio en caso de emergencia.

b. Medios materiales

La empresa dispondrá de los medios materiales, herramientas y útiles de trabajo necesarios para la realización de los trabajos recogidos en el presente documento.

4. ENTREGA.

La totalidad de los equipos deberán estar en poder del adjudicatario con la fecha máxima del 20 de diciembre de 2025 y a disposición de comprobación por parte del Hospital y estará obligado a almacenar los equipos pendientes de entrega durante todo el tiempo que sea necesario, sin coste alguno para el Hospital.

La entrega, instalación y puesta en marcha de los equipos se llevará a cabo tras la finalización de las obras del nuevo Edificio de Cocina.

El adjudicatario presentará un programa de trabajo, que incluirá un cronograma de actividades, a la Dirección del Centro dentro de los 10 primeros días desde la formalización del contrato, quien dará su visto bueno o propondrá su modificación.

El Hospital comunicará al adjudicatario la fecha de comienzo de instalación con al menos una semana de antelación. El plazo de instalación de los equipos no podrá exceder de 15 días naturales. La finalización de las obras del nuevo Edificio de Cocina se prevé para el primer trimestre de 2027.

5. DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR

a. Por los licitadores:

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- Memoria descriptiva de todos los equipos ofertados conforme al Anexo I de este pliego, toda aquella necesaria para valorar el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas para cada equipo ofertado (fichas técnicas, fotografías y resumen).
- Documento en el que se acredite que dispone de un Servicio Técnico Oficial de los productos ofertados.
- Documento en el que se acredite que es distribuidor oficial de los productos ofertados.

b. Por el adjudicatario:

- Manuales en castellano, en formato electrónico, de mantenimiento e instalación (sólo adjudicatario)
- Detalle del Plan de formación del personal de mantenimiento del Hospital (sólo adjudicatario)



- Plan detallado del mantenimiento preventivo por equipos.

6. CUMPLIMIENTO DE NORMATIVA

Todos los componentes del contrato cumplirán la normativa española y comunitaria vigente que sea de aplicación, siendo asimismo de total responsabilidad del proveedor la obtención de los certificados de homologación o declaración de conformidad CE correspondientes.

7. MEJORAS

En el punto 8.2.1 de la cláusula primera del Pliego de Cláusulas administrativas Particulares, se incluyen entre los criterios objetivos de adjudicación del contrato, el traslado del equipamiento reutilizado de la actual Cocina al nuevo edificio de Cocina (aproximadamente 100 metros lineales de distancia entre edificios), cuya relación se incluye como Anexo III del presente Pliego de Prescripciones Técnicas. Dicho traslado se efectuará a partir de las 20:00 h hasta las 08:00 horas del día siguiente, en coordinación tanto con el Servicio de Cocina como de Mantenimiento. En ningún caso podrá paralizarse la prestación de los servicios de Cocina, debiendo acordarse y coordinarse dicho traslado tanto con los responsables de Cocina como de Mantenimiento. Los licitadores podrán concertar con los responsables del Servicio de Cocina una visita a las actuales instalaciones de cocina para ver los elementos a trasladar (teléfono 915866565).

En Leganés, a 14 de octubre de 2025

El Gerente

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL
Fecha: 2025 10 17 14:33

ANEXO I – CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPAMIENTO

ZONAS DE COCCIÓN

1. **Abatidor de temperatura para bandejas GN 2/1 – 90 Kg** (Ref. Plano 540)
 - Aproximadamente 15 guías regulables
 - Mismos Kg de abatimiento de conservación y congelación
 - Rendimiento: +90°C-->+3°C 90kg; +90°C-->-18°C 90kg
 - Rango (°C): -40/+3
 - Paso mínimo de las bandejas: 30 mm
 - Equipo frigorífico semi-hermético superior
 - Con sonda núcleo corazón en el soporte de la puerta
 - Guías regulables de acero inoxidable
 - Sistema de ventilación mediante ventiladores con velocidad electrónica de 10% a 100%
 - Válvula de expansión electrónica
 - Sistema de control del aire
 - Pantalla táctil de aproximadamente 4,3" IP65 con tecnología capacitiva y recetas personalizables
 - Posibilidad de servicio técnico en remoto y HACCP
 - Paneles de 70 mm y superiores de 90 mm, espuma de poliuretano de 45 kg/m³
 - Acero inoxidable AISI 304 por dentro y por fuera.
 - Evaporador y condensador protegidos con tratamiento de cataforesis.
 - Marco de la puerta en acero inoxidable hermético de alta resistencia AISI 304.
 - Cierre automático de la puerta
 - Gas ecológico refrigerante R452a o de similares características
 - Kit de ruedas para abatidor
 - Kit de descongelación controlada
 - Kit de sanificación por generador de iones
 - Dimensiones aproximadas: 1085x983x2130 mm
 - Potencia aproximada: 5 kW
 - Tensión: 400 V III+N+T
2. **Equipo basculante motorizado multifunción, con presión 150 L eléctrico** (Ref. Plano 660)
 - Cocción con presión-marmita
 - Asistente de cocina inteligente con al menos 6 modos de funcionamiento o 5 procedimientos de cocción
 - Funciones: marmita; sartén basculante motorizada; plancha; freidora y cocedor de pasta; baño maría
 - Sonda corazón producto con al menos 6 puntos de medición
 - Conexión ethernet, wifi y salida USB. Conectividad a nube con recetas
 - Caja de enchufe integrada homologación DVGW/ SVGW o similar.
 - Manguera enrollable retráctil incluida.
 - División flexible del fondo de la cuba en zonas con distintas temperaturas.



- Modo manejo manual y automático
 - Desagüe desde la cuba.
 - Pantalla táctil de cristal, con pictogramas TFT, a color, de aproximadamente 10.1"
 - Control sin supervisión de la temperatura del aceite
 - Sensores propios integrados en cada resistencia
 - Cocción Delta-T
 - Llenado de la cuba automático
 - Vaciado del agua de cocción de lavado directamente del desagüe, motorizado, integrado en la cuba.
 - Brazos para cestas interior a la cuba
 - Detección de materia-identificación de la carga y trabajo en procesos inteligentes.
 - Estimación de comidas diarias: 100-500
 - Capacidad mínima: 59 dm², 150 L
 - Equipamiento básico incluido: 1 espátula; 1 brazo para elevación interior de la tapa y descenso automáticos; 3 cestas de cocción en acero inoxidable; 3 parrillas de fondo de cuba; 1 escurridor; y 1 estropajo de limpieza
 - Kit de conexión de equipo a aguas residuales, compuesto de tuberías de desagüe DN 50.
 - Dimensiones aproximadas: 1365x894x1078 mm
 - Potencia aproximada: 41 kW
 - Tensión: 400 V III+N+T
3. **Carro multifunción de descarga** (Ref. Plano 670)
- Capacidad para 2 cubetas - 2/1 GN para facilitar las descargas y el transporte de contenedores GN.
 - Debe permitir variar altura de carga-descarga con amortiguador.
 - Fabricado en acero inoxidable
 - Cuatro ruedas giratorias, dos de ellas con freno
4. **Equipo de cocción multifunción (25+25 L)** (Ref. Plano 690)
- Asistente de cocina inteligente con al menos 6 modos de funcionamiento o 5 procedimientos de cocción.
 - División flexible del fondo de la cuba en zonas con diferentes temperaturas o secuencias de cocción.
 - Sistema de calentamiento compuesto por resistencias térmicas de cerámica conectadas a la base de la cuba, con sensor
 - Sensores inteligentes en la base de la cuba para detectar la cantidad de carga, el estado y el tamaño de las comidas
 - Funciones: Gestión inteligente de la temperatura; elevación inteligente y automática de las cestas.
 - Conexión ethernet y salida USB.
 - Sistema auto-aprendizaje.
 - Llenado automático por litros.
 - Vaciado del agua de cocción o de lavado directamente del desagüe de la cuba integrada.



- Cubas motorizadas, control a través de la pantalla.
- Pantalla táctil, con pictogramas a color TFT, de aproximadamente 10,1" y alta resolución
- Capacidad mínima: 2x19dm².
- Estimación de comidas diarias: 50-100
- Equipamiento básico incluido: 2 Soporte elevador de cestas; 1 Cesta de cocción; 1 cesta para freidora; 1 espátula; 2 parrillas para el fondo de la cuba; 1 escurridor; y 1 estropajo para limpieza
- Dimensiones aproximadas: 1100x938x485 mm
- Potencia aproximada: 21 kW
- Tensión: 400 V III+N+T
- Incluirá soporte, del mismo fabricante, que consistirá en una mesa de apoyo con 4 patas, construido en acero inoxidable AISI 304 y compuesto de 2 bases extraíbles para descarga y apoyo, 6 pares de guías GN 1/1(325X530mm) embutidas, carriles de soporte. Paneles laterales y tapa cerrada, sin panel posterior. Dimensiones aproximadas: 1100x899x595 mm

5. Mueble de cocción a medida con encimera, con dos placas de inducción de dos zonas integradas (Ref. Plano 700, 710)

- Fabricado a medida en acero inoxidable AISI 304.
- Compuesto por: encimera de 3 mm de espesor y encastres para inducciones; panel de mandos desmontable; estante inferior; peto trasero del mismo material.
- Dimensiones aproximadas del mueble: 1900x900x870+150 mm
- Cocinas de inducción dual de última generación para encastrar / soldar, de máxima calidad y precisión. Funcionamiento sencillo mediante mando rotativo con al menos 12 posiciones de trabajo.
 - i. Sistema para enrasado con encimera, sin marco exterior
 - ii. Diámetro aproximado 28 mm, vidrio cerámico 1,5 cm
 - iii. Dimensiones aproximadas vidrio cerámico 360x720x6 mm
 - iv. Potencia aproximada: 10kW (5+5 kW)
 - v. Tensión: 400 V III+N+T

6. Mueble de cocción a medida con encimera, con freidora eléctrica de dos cubas, plancha frytop eléctrica y dos placas de inducción de dos zonas integradas (Ref. Plano 740, 750, 760 y 770)

- Fabricado a medida en acero inoxidable AISI 304.
- Compuesto por: encimera de 3 mm de espesor y encastres para inducciones; panel de mandos desmontable; estante inferior; y peto trasero del mismo material.
- Dimensiones aproximadas del mueble: 3100x900x870+150 mm
- Freidora eléctrica de dos cubas, súper rápida preparada para encastre/soldadura.
 - i. Cuba embutida de una pieza en acero inoxidable de 1,5 mm, estampadas sin soldaduras, con cono de vaciado y fácil de limpiar.
 - ii. Resistencias pivotantes hacia arriba.
 - iii. Cuadro de mandos cubierto y protegido.
 - iv. Grifo de vaciado de bola de seguridad.



- v. Potencia programada.
- vi. Capacidad: 2 x 9/10 litros.
- vii. Dimensión aproximada de cesta: 202x280x130 mm (Posibilidad de empotrar)
- viii. Dimensiones aproximadas: 500x600x850 mm
- ix. Potencia aproximada: 22 kW
- x. Tensión: 400 V III+N+T
- Plancha eléctrica lisa cromada con dos zonas de cocción para encastre/soldadura
- Cocinas de inducción dual de última generación para encastrar / soldar, de máxima calidad y precisión. Funcionamiento sencillo mediante mando rotativo con al menos 12 posiciones de trabajo.
 - i. Sistema para enrasado con encimera, sin marco exterior
 - ii. Diámetro aproximado 28 mm, vidrio cerámico 1,5 cm
 - iii. Dimensiones aproximadas vidrio cerámico 360x720x6 mm
 - iv. Potencia aproximada: 10kW (5+5 kW)
 - v. Tensión: 400 V III+N+T

7. Horno eléctrico convención con generador de vapor eléctrico (Ref. Plano 780)

- Capacidad 10GN 1/1
- 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 o equivalente (en modo manual).
- Ventiladores con cambio de giro para llegar a todos los puntos de cabina uniformemente.
- Para usar con vapor o agua caliente, de forma independiente, sucesivamente o combinados
- Identificación inteligente de la carga
- Diez bandejas para accesorios GN 1/1
- Bastidores colgantes estándar extraíbles con distancia entre bandejas de 68mm aproximadamente
- Cocción al vapor y aire caliente: 30°C - 130°C
- Gestión inteligente del clima con medición, configuración y regulación de la humedad con exactitud
- Identificación de la carga
- Herramienta de planificación y control inteligente automatizada para la organización óptima de varios procesos de cocción
- Sistema de limpieza automático inteligente, libre de fosfatos, con varios programas de limpieza, que incluirán un programa corto de al menos 15 minutos
- Generador de vapor de alto rendimiento.
- Arranque automático mediante programación de fecha y hora de arranque.
- Función para un enfriamiento rápido de la cámara de cocción
- Humidificación precisa, ajustable en al menos 4 niveles, con un rango de temperatura de 30 °C a 260 °C.



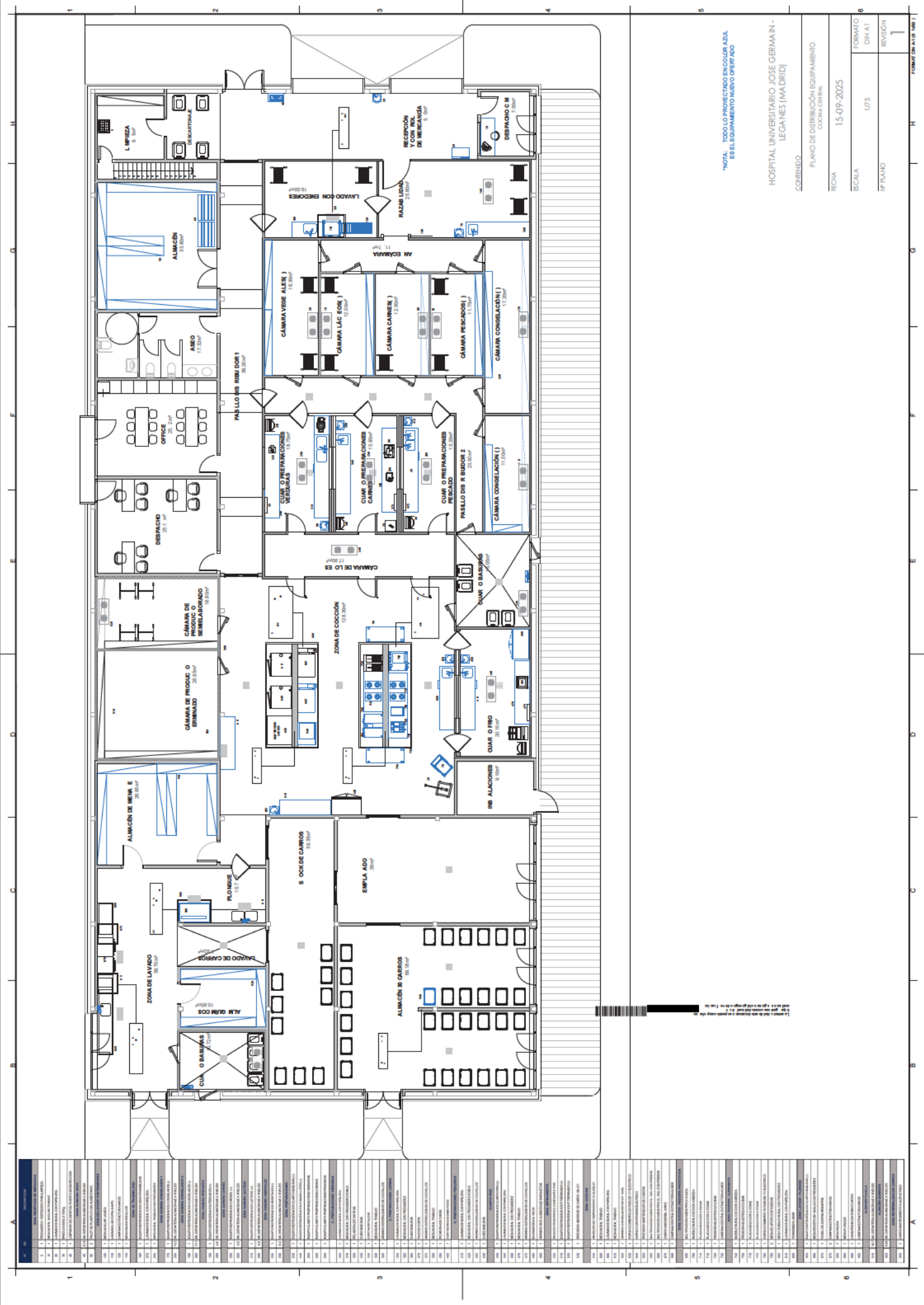
- Iluminación LED
- Conectividad por medio de puerto USB, puerto WIFI y puerto Ethernet
- Sonda térmica con al menos 6 puntos de medición.
- Puerta con triple cristal: retroventilado y cristal interior orientable para limpieza
- Pantalla táctil de alta resolución, a color TFT de 10.1" aproximadamente
- Estimación de comidas/día: 80-150
- Desagüe de 50mm.
- Grifo ducha retráctil: 3 posiciones.
- Control de carga: Gestión inteligente de la cocción de diferentes alimentos simultáneamente
- Kit de conexión del equipo, compuesto por manguera de alimentación de agua (2 mm) y tubería de desagüe DN 50
- Dimensiones aproximadas: 850 x 842 x 1014mm
- Potencia aproximada: 18,9 kW
- Tensión: 400 V III+N+T
- Incluirá un soporte del mismo fabricante que el horno, que consistirá en una mesa de apoyo estándar, construida en su totalidad en acero inoxidable AISI 304, 14 pares de guías embutidas, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior. Dimensiones aproximadas: 860x703x699 mm



ANEXO II – PLANOS Y LOCALIZACIÓN DEL EQUIPAMIENTO EN EL NUEVO EDIFICIO DE COCINA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación:



*NOTA: TODO LO PROYECTADO EN COLOR AZUL ES EL EQUIPAMIENTO NUEVO O REFORMATO

HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSÉ GERMAIN -
LEGANES (MADRID)

COBIBDO	
PLANO DE DISTRIBUCIÓN EQUIPAMIENTO	
COCINA CENTRAL	
FECHA	15-09-2025
ESCALA	1/75
PROYECTO	1º PLANO
REGION	1
FORMATO DIN A1	

ANEXO III – TRASLADO DEL EQUIPAMIENTO REUTILIZADO DE LA ACTUAL COCINA AL NUEVO EDIFICIO DE COCINA

UNIDADES	EQUIPAMIENTO
25	CARROS TRANSPORTE COMIDA
1	HORNO RATIONAL
1	HORNO CONVOTHERM
1	FREIDORA COCINA
1	TÚNEL LAVADO COCINA MÁS MESA RODILLO Y MESA DE APOYO CON PILA
6	ESTANTERÍA CÁMARAS PARA APROVECHAR ALMACEN DE ÚTILES NUEVOS DE COCINA
3	MESAS ÚTILES DE COCINA
2	PELADORAS DE PATATAS
1	MÁQUINAS CORTAR FIAMBRE
1	PICADORA DE CARNE
1	BLIXER
1	JIRAFAS
1	CORTADORAS DE VERDURAS
6	PLATAFORMAS DE COCINA
6	CARROS CAMARERA DE COCINA
	TERMOS COCINA
	GASTRONORM NUEVOS Y USADOS DE COCINA
	MARMITAS, CACEROLAS, TABLAS COCINA...

