

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SUMINISTROS DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL PARA LAS ZONAS DE LAVADO CONTENEDORES, PLONGE Y EEMPLATADO DE LA NUEVA COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSÉ GERMAIN, A ADJUDICAR POR PRODEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS. A/SUM-043781/2025

1. OBJETO

Este contrato tiene por objeto la adquisición, instalación y puesta en marcha de equipamiento industrial para las zonas de lavado de contenedores, plonge y emplatado del nuevo Edificio de 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 del presente 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

Se incluyen las siguientes mejoras, cuya valoración se establece en el apartado 8.2 de la cláusula primera del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

1. Lavavajillas cúpula extra ancho (apartado 1 del Anexo I):
 - a. Sistema automático de extracción de residuos sólidos.
 - b. Almacenamiento de energía en forma de aire residual mediante la capota de cuatro lados cerrados.
2. Lavadora de utensilios doble de alto rendimiento (apartado 3 del Anexo I):
 - a. Guías laterales para GN 2/1 con aspas laterales, en acero inoxidable, que aumente la capacidad hasta 8 GN 1/1
 - b. Inyección directa de detergente: el sistema realizará un prelavado previo de los utensilios, rociando después con detergente puro la superficie de los utensilios, para ablandar la suciedad más extrema
 - c. Segundas pasadas con lavados intensos con vapor.
 - d. Ciclos automáticos: corto, estándar, lavado a vapor, pulverización directa detergente, continua higiene
3. Se incluye, además, entre los criterios objetivos de adjudicación del contrato, criterios cualitativos evaluables de forma automática consistentes en mejoras valoradas económicamente. Estas mejoras, relacionadas con el objeto del contrato y no incluidas como prestaciones obligatorias en este Pliego de Prescripciones técnicas, se solicitarán por la Dirección de este Centro, quién aprobará la valoración presentada por el adjudicatario de acuerdo a los precios de mercado, descontándose su importe del total del importe ofertado como mejora. En caso de desacuerdo respecto a la valoración presentada, podrá la propiedad encargar las mejoras a un tercero, descontándose el importe aprobado de la cuantía del contrato a pagar y del montante de mejoras pendiente de ejecución.

En Leganés, a 14 de octubre de 2025

El Gerente

Firmado digitalmente por: CARRASCOSA BERNALDEZ JOSE MANUEL
Fecha: 2025 10 15 08:38



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

ANEXO I – CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPAMIENTO

ZONAS DE LAVADO DE CONTENEDORES, PLONGE Y EMPLATADO

1. **Lavavajillas cúpula extra ancho** (Ref. plano 110): Lavavajillas con capota para recorrido recto o esquina extra ancho con mandos en la cúpula:
 - Panel táctil de control en la cúpula, con funcionamiento de un solo botón, codificación de colores e indicador remanente de ciclo.
 - Al menos cuatro ciclos y programas especiales.
 - Conectividad Control de su operación de lavado con la tecnología: estado de funcionamiento, errores, uso y costes operativos, higiene, y servicio.
 - Conexión ethernet, wifi y salida USB.
 - Sistema de gestión de recursos: análisis de la calidad del agua.
 - Sensor de turbiedad del agua.
 - Programas Eco, lavado a vapor y lavado de alta presión
 - Ciclo de Higiene para la extracción del carbonato cálcico y otros depósitos de la cámara de lavado.
 - Desmontaje brazos de lavado y aclarado: extraíbles sin herramientas.
 - Doble brazos de lavado en acero inoxidable, superior e inferior, sin aspersores sueltos.
 - Sistema de control posicionamiento de filtros.
 - Indicador de nivel de llenado.
 - Partes móviles desmontables para limpieza codificados para identificación.
 - Capota aislada térmica y acústicamente.
 - Botón para aumento de presión.
 - El deposito, el bastidor, los brazos de lavado/aclarado y los paneles de acero inoxidable.
 - Incluido: manguera de llenado/desagüe, dispensador de detergente y de abrillantador, bomba de aclarado y desagüe, sistema anti retorno.
 - Capacidad aproximada de 70 cestas-contenedores/hora
 - Dimensiones aproximadas: 813x935x1610 mm
 - Potencia aproximada: 17 kW
 - Tensión: 400 V III+N+T
2. **Mesa de salida para lavavajillas cúpula extra ancho** (Ref. plano 130) con rodillos, del mismo fabricante que el lavavajillas:
 - Rodillos desmontables uno a uno, sin herramientas
 - Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
 - Dimensiones aproximadas: 1550x550x850 mm.
3. **Lavadora de utensilios doble de alto rendimiento** (Ref. Plano 900)
 - Al menos 3 programas y programas especiales
 - Dobles aspas superiores e inferiores con guías GN 2/1 y GN1/1 en acero inoxidable
 - Bomba en acero inoxidable.
 - Sistema de control inteligente: control con funcionamiento de un solo botón
 - Sistema de gestión de recursos: análisis de la calidad del agua



- Sensor de turbiedad del agua
- Lavado a alta presión para lavar utensilios de grandes dimensiones.
- Sistema de desmontaje de brazos de lavado y aclarado, extraíbles sin herramientas
- Conectividad Control de su operación de lavado con la tecnología: estado de funcionamiento, errores, uso y costes operativos, higiene, y servicio.
- Conexión ethernet, wifi y salida USB.
- Sistema de posicionamiento de filtro de precisión
- Sistema de lavado: brazos de lavado giratorios dobles, de acero inoxidable, sin aspersores desmontables.
- Altura de carga superior a la media de 860 mm
- Gestión energética inteligente
- Lavado a vapor
- Sistema de control de filtros: sensor de posicionamiento de la bandeja filtro en el tanque de lavado.
- Partes móviles desmontables para limpieza codificadas
- Ciclo de higiene para la extracción del carbonato cálcico y otros depósitos de la cámara de lavado
- Carcasa pared doble
- El depósito, el bastidor, los brazos de lavado/aclarado y los paneles serán de acero inoxidable.
- Capacidad nominal hasta 30 ciclos/h.
- Multi-ajuste
- Con Dispensadores de detergente, dispensador de abrillantador. Bomba de aclarado y desagüe incluidas.
- Puerta frontal, extra ancha.
- Como accesorios incluirá un cestillo de lavado para los utensilios, 1 cesta para inserción de al menos 8 planchas grandes cuya distancia entre filas sea de al menos 5,9 cm.
- Dimensiones interiores útiles aproximadas: 1110x773x825 mm
- Dimensiones exteriores aproximadas: 1435x945x1984 mm
- Potencia aproximada: 24,5 kW
- Tensión: 400 V III+N+T

4. Carro termo-refrigerador autónomo para 15 bandejas

- Modelo compacto frío/calor incorporado en zona central por aire a convección
- Dos Puertas orientadas al operador
- Dos cámaras independientes
- Cinco ruedas: 2 de 250 mm, y 3 de 125 mm (2 con freno), direccionales con doble rodamiento.
- Chasis bastidor fabricado en Acero Inoxidable AISI 304
- Encimera en acero inoxidable con 4 paragolpes-Agarraderos en las 4 esquinas superiores (paragolpes perimetral)
- Barra-agarradero perimetral en encimera superior.
- Aislamiento de alta densidad
- Alojamiento para el cable protegido.



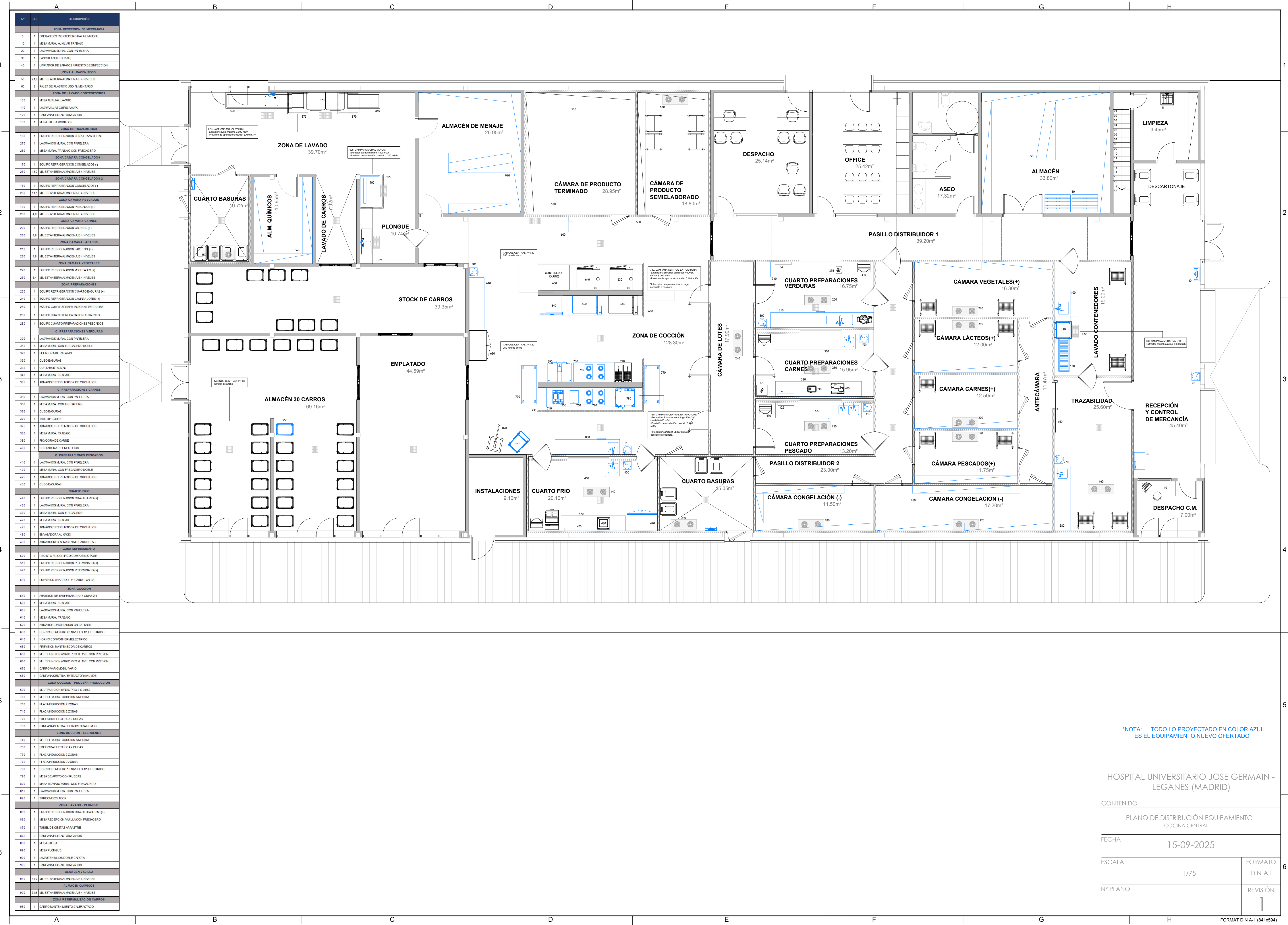
- Panel divisorio zona fría y caliente, moldeado con asilamiento de alta densidad, formada por divisiones individuales, desmontables una a una sin para su limpieza y dotada de 2 perfiles, para separar frío y calor, con espacio neutro entre ellas
- Dos cámaras independientes
- Soportes bandeja en varilla de acero inoxidable, de fácil limpieza y desmontaje sin herramientas
- Puertas en acero inoxidable con exterior en ABS, moldeadas por inyección de aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC. Equipado con 2 puertas de cierre automático que cumplan con la norma EU 60335.2.89. Cierre seguridad deslizante en la barra superior antibacteriano. Sin herrajes ni cierres laterales exteriores. Bisagras alta resistencia, que permitan una apertura de 270°. Cierres de apertura permanente de la puerta
- Juntas codificadas para diferenciar frío y calor
- Sistema de control operativo de todos los carros
- Manejo con Smart phone o Tablet (que deberán incluir)
- Conexión vía Bluetooth.
- Barra de encimera con iluminación LED para información de ciclos
- Control APPCC, con la aplicación
- Zona fría refrigerada por convección. Cámara con esquinas laterales redondeadas DIN 18865-9 (ISO 14159) para facilitar limpieza. Panel de ventilación desmontable. Refrigerante: R 290 a. Juntas bastidor de color azulado, fácilmente extraíbles
- Zona caliente con las mismas características de la zona fría, con juntas de bastidor de color rojizo, fácilmente extraíbles. Protección eléctrica con fusible, clase 1. Panel de control de baja tensión. Termostato de seguridad de alta temperatura y presostato de alta presión. Compartimento eléctrico central, cerrado y ventilado
- Incluirá 15 bandejas antibacterianas para el carro de transporte, reversibles.
- Peso máximo de 160 kg
- Dimensiones aproximadas: 773x 893x 1548
- Potencia aproximada: 3,6 kW
- Tensión: 400 V III+N+T



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 OFERTADO

HOSPITAL UNIVERSITARIO JOSÉ GERMAIN -
LEGANES (MADRID)

CONTENIDO

PLANO DE DISTRIBUCIÓN EQUIPAMIENTO
COCINA CENTRAL

FECHA
15-09-2025

ESCALA
1/75

Nº PLANO

FORMATO
DIN A1

REVISIÓN
1