

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE: P.A.S.A.74/2025

SUMINISTRO DE UN HORNO MIXTO DE VAPOR ELÉCTRICO, UNA MARMITA DE GAS Y UN ABATIDOR DE TEMPERATURA PARA EL SERVICIO DE HOSTELERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA PAZ

OBJETO

El presente pliego establece las prescripciones técnicas a cumplir por los licitadores y los productos por ellos ofertados para adquirir un horno mixto de vapor eléctrico, una marmita de gas y un abatidor de temperatura con destino al Servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Paz, conforme a lo descrito en este Pliego, en el que además del precio unitario, se incluyen las características del equipo.

NORMATIVA

Los productos y sus accesorios deberán estar conformes, en el momento en el que se realice su suministro, con las condiciones que les sean de aplicación constando la declaración conforme del fabricante que acredite el cumplimiento de las normas técnicas de aplicación obligada, para cada uno de los equipos que oferten. Así mismo los productos y accesorios deberán estar conformes con la legislación vigente que les sea de aplicación.

DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

La adquisición, incluye el cumplimiento de las condiciones y obligaciones que se detallan y describen a continuación.

A. ADQUISICIÓN DE EQUIPO

Se entiende por equipo el conjunto completo del equipo, máquina u aparato con todos los accesorios imprescindibles para un correcto funcionamiento.

Se entiende también como equipo, para todos aquellos equipos que incluyan software, la actualización del mismo cuando fuera necesaria, así como las licencias para su uso.

B. CONDICIONES DEL CONTRATO Y OBLIGACIONES DE LOS LICITADORES Y/O ADJUDICATARIOS

B1. MANUALES

Los adjudicatarios deberán entregar con los equipos, todos los Manuales íntegramente en castellano, correspondientes a la descripción y operatividad de los equipos, y que serán como mínimo los siguientes:

- De instalación: aportando además del manual de instalación, la información y rotulado sobre los equipos que representen un riesgo especial para el paciente.
- De uso: con las características del equipo, una explicación detallada de los principios de funcionamiento, de los controles, operaciones de manejo y seguridad del paciente, alarmas y operaciones rutinarias para verificación del funcionamiento apropiado del equipo previo a su uso diario etc.
- De mantenimiento y técnicos: incluirán esquemas eléctricos y mecánicos completos, despiece, recambios y accesorios, operaciones de mantenimiento preventivo, calibración y ayuda en la localización de averías, etc.

Los rótulos, indicadores y etiquetas de los equipos también deberán estar en castellano o ser suficientemente explicativos.

B2. INSTALACIÓN

La integran el suministro de los equipos, su instalación completa y su puesta en marcha.

La instalación comprende la entrega en el Hospital y el montaje en los destinos definitivos, así como cualquier otra operación requerida para su completa puesta a disposición.

Se entenderá por instalación la entrega del material ofertado, su distribución física, el proceso de colocación de anclajes y empotramientos, la conexión de los distintos suministros (eléctricos, gases, etc.) a los equipos, hasta los cuadros generales de distribución de los mismos (bandejas, soportes y otros), la conexión y puesta en marcha del equipamiento en su ubicación definitiva.

Los productos se entregarán en condiciones de funcionamiento completo que incluye la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en el montaje.

Todos los sistemas ofertados serán completamente nuevos, debiendo el adjudicatario aportar cuanta documentación se le requiera en este sentido.

• PRUEBA DE ACEPTACION

La empresa adjudicataria, una vez instalado el equipo y en presencia de personal técnicamente cualificado autorizado por el Centro, realizará las pruebas necesarias que acrediten el funcionamiento del equipo suministrado y acreditará tanto la correspondencia del equipo y sus componentes con la oferta realizada y adjudicada, cómo la correcta instalación y puesta en funcionamiento del mismo.

B3. FORMACIÓN

Incluye una completa formación en el manejo de los equipos, en su más óptima utilización, tanto desde el punto de vista operativo como funcional y que comprenderá como mínimo los módulos de:

- Aprendizaje
- Asesoramiento

Esta formación deberá ir dirigida al personal de hostelería y personal técnico para utilizar el equipo en la forma prevista por el fabricante y efectuar las rutinas de servicio.

En caso de que el equipo suministrado forme parte de un sistema, la instrucción del personal se extenderá a las funciones del sistema afectadas por el equipo suministrado.

La formación se iniciará antes de que los equipos empiecen a dar servicio efectivo y en los locales donde estén ubicados.

Asimismo, el adjudicatario deberá aportar la documentación necesaria para facilitar la formación del personal que efectuará las inspecciones periódicas y el mantenimiento preventivo necesarios una vez transcurrido el plazo de garantía. Deberá expresar su compromiso de impartir, caso de ser requerido, un curso de formación técnica para el personal de mantenimiento que designe el hospital destinatario de los equipos.

B4. GARANTÍAS Y SERVICIO TÉCNICO

El periodo mínimo de garantía será como mínimo de 2 años e incluirá:

- La sustitución del equipo en caso de vicios o defectos importantes (materiales y de funcionamiento)
- Mantenimiento preventivo programado: revisión periódica de seguridad y control de funcionamiento, ajustes, calibraciones y otras operaciones necesarias para el correcto funcionamiento).
- Todas las operaciones correctivas necesarias para la reparación de averías y defectos, incluidas todas las piezas de recambio.
- Mantenimiento Técnico-Legal al menos durante el periodo de garantía solicitado.

En estas actuaciones, se incluirá todo el equipamiento y material sin que se devenguen gastos por mano de obra, dietas, desplazamientos, piezas cuya sustitución sea necesaria y tampoco por la reposición de aquellos materiales que, no siendo fungibles, deben ser cambiados periódicamente.

El adjudicatario entregará al servicio técnico del Hospital las hojas de las revisiones en las cuales se especificarán las piezas sustituidas con sus referencias y se detallarán las intervenciones realizadas, así como las piezas sustituidas.

El adjudicatario comunicará al servicio técnico las fechas de las operaciones de mantenimiento preventivo con suficiente antelación acordándose el horario en función de la actividad del servicio donde se ubica el equipo.

Las revisiones y reparaciones realizadas al equipo durante el período de garantía se realizarán en el lugar donde esté instalado el equipo. El Hospital autorizará en su caso, la reparación fuera del Centro, previa justificación.

El adjudicatario se compromete a que todos los trabajos de mantenimiento serán efectuados por personal especializado en el mantenimiento de los sistemas ofertados.

El compromiso de demora en la respuesta técnica ante una solicitud de asistencia en ningún caso podrá ser superior a 12 horas en días laborables y 48 horas en días festivos, a contar desde la solicitud de asistencia hasta la presencia física del técnico en el Hospital en caso de ser necesaria.

Si por algún motivo excepcional, no fuera posible reparar los equipos por las razones indicadas anteriormente, el adjudicatario tendrá la obligación de sustituir el equipo por uno de iguales o superiores características en el plazo de 7 días naturales desde que se le comunique la avería.

El licitador deberá incluir en su oferta un compromiso en el que se indique que, al menos durante los 10 años siguientes a la adjudicación, todos los equipos y componentes ofertados dispondrán de soporte técnico.

El licitador deberá incluir en su oferta un compromiso en el que se ha de garantizar la existencia de repuestos durante un plazo mínimo de 10 años a partir de la fecha de adjudicación.

Si el equipo dispone de algún software para su funcionamiento, se deberá garantizar que el hardware suministrado soportará posibles actualizaciones durante los 10 años mencionados, siendo a cargo del adjudicatario dichas actualizaciones si fuesen necesarias para mantener las prestaciones originales del equipo.

Las empresas adjudicatarias, se harán cargo, sin coste alguno para el hospital, de la retirada, una vez cause baja, y gestión de los residuos a la finalización de la vida útil del equipo ofertado conforme a lo estipulado en el Real

Decreto 110/2015, de 20 de febrero, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

B.5. CONDICIONES DE SUMINISTRO Y ENTREGA DEL EQUIPO

El plazo de entrega e implementación del equipo ofertado será de un máximo de 30 días a partir de la formalización del contrato. Por razones de autorizaciones y permisos, problemas durante la implantación del equipo, logística o determinación del Hospital, este plazo de entrega podrá alargarse previo informe del motivo del retraso y con la aprobación del Hospital, debiendo estar en todo momento coordinado con el Hospital.

Si por las razones anteriores el Hospital se viese en la obligación de retrasar la entrega del material ofertado y adjudicado en la oferta, el adjudicatario deberá suministrar el equipo y sus componentes actualizados a la nueva fecha de entrega al equivalente al hardware y software al ofertado incluso actualizando el modelo si este hubiese cambiado.

B.6 ANEXO REQUISITOS INFORMÁTICOS

Deberán tenerse en cuenta todas las cláusulas del Anexo “Requisitos Informáticos” que sean de aplicación respecto a la instalación e integración de los equipos y/o licencias, siendo las mismas de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

GESTIÓN AMBIENTAL, DE CALIDAD, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

- 1.1. El licitador, deberá aportar, en caso de disponer de ello, certificado del Sistema de Gestión Ambiental conforme a la norma UNE-EN ISO 14001 o equivalente y de Sistemas de Gestión Calidad (Norma ISO 9001 o ISO 13485) o equivalente. Presentando, en su caso:

Acreditación del cumplimiento de normas de garantía de la calidad:

Certificación en gestión de calidad en base a una norma internacional (ISO 9001, ISO 13485, etc.).

Acreditación del cumplimiento de normas de gestión ambiental

Certificación del Sistema de Gestión Ambiental en base a la Norma ISO 14001 o similar

- 1.2. Se especificará, si los equipos ofertados disponen de dispositivos de minimización del consumo energético. Se indicará en relación con este aspecto, el cumplimiento de la normativa Energy Star o similares.

Asimismo, se indicarán los factores de carácter medioambiental de los equipos ofertados, tales como programas de reciclado y reutilización de cualquier tipo de residuo del equipo, su embalaje, accesorios, envases, consumibles a lo largo de su vida útil y contar con dispositivos de minimización de radiaciones, generaciones de residuos, emisiones o ruidos. Se facilitará información sobre si los equipos incorporan el etiquetado de una baja incidencia medioambiental, tales como el Ángel Azul (Blauer Engel), etiqueta ecológica de la UE (European Union Eco-label) o etiquetado energético europeo, entre otros, certificado o declaración de cumplimiento de la Directiva RoHS.

- 1.3. El proveedor, como suministrador de los equipos y de sus respectivos consumibles, se compromete a retirar y gestionar, mediante gestores autorizados, todos los residuos de los consumibles generados por sus equipos, de acuerdo con la normativa ambiental vigente, debiendo presentar al hospital, cuando ésta lo solicite, los documentos acreditativos de la gestión realizada de dichos residuos.

El adjudicatario deberá certificar por escrito al hospital su compromiso para gestionar los residuos generados por sus equipos y sus consumibles, de acuerdo con lo expresado en el párrafo anterior.

- 1.4. En caso necesario, dentro de las tareas de mantenimiento se medirá el nivel acústico del equipo, retirando las piezas que, por su uso, sobrepasen el nivel acústico de origen.
- 1.5. El adjudicatario se compromete a cumplir con todos los requisitos legales vigentes en materia ambiental y de residuos.
- 1.6. El licitador deberá cumplir todas las disposiciones legales y administrativas de aplicación en materia de Seguridad, Higiene y Salud en el Trabajo que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos, siendo el responsable exclusivo de su aplicación y de las consecuencias derivadas de su incumplimiento, tanto en lo concerniente al mismo como a sus posibles subcontratistas.
- 1.7. El licitador presentará los proyectos que en su empresa se estén realizando en cuanto a Responsabilidad Social Corporativa y los certificados o acreditaciones que tengan relacionados con este tema; así como los proyectos que en este sentido puedan llevarse a cabo o implementarse en el hospital.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

LOTE	EQUIPO	UBICACIÓN	UNID.	IMPORTE UNITARIO SIN IVA	IMPORTE IVA (21%)	IMPORTE TOTAL IVA INCLUIDO
1	Horno mixto de vapor eléctrico	Cocina HG	1	21.500,00 €	4.515,00 €	26.015,00 €
2	Marmita de gas		1	22.490,00 €	4.722,90 €	27.212,90 €
3	Abatidor de temperatura		1	16.000,00 €	3.360,00 €	19.360,00 €
Total			3	59.990,00 €	12.597,90 €	72.587,90 €

Lote 1: Horno mixto de vapor eléctrico

Sistema que permita realizar procesos de cocción con vapor y aire caliente.

Características mínimas requeridas

- Capacidad: ≥20 bandejas GN 2/1 o 40 bandejas GN 1/1.
- Generador de vapor incorporado con control de humedad real.
- Monitor a color TFT de al menos 4" con teclas programadas para un fácil manejo.
- Sistema de distribución de aire, con al menos 5 niveles de velocidad de ventilador.
- Sistema de autolimpieza y descalcificación automática del generador de vapor.
- Funciones para optimización de energía, agua y productos químicos.
- Material interior y exterior de acero inoxidable.
- Programación de al menos 100 programas de cocción con ajuste individual de los parámetros de cocción.
- Medición de la temperatura del núcleo mediante una sonda térmica.
- Dimensiones aproximadas (anchura x altura x profundidad en mm): 1.082 x 1.872 x 1.117
- Ajuste de la humedad en intervalos de máximo el 10%.

- Función de refrigeración para enfriar rápidamente la cámara de cocción mediante ventilador.
- Indicación digital de la temperatura ajustable en °C y con visualización de los valores nominales y reales.
- Visualización digital de la humedad de la cámara de cocción y el tiempo, con visualización de los valores nominales y reales.
- Ducha de mano integrada con dispositivo recogedor automático
- Limitador de temperatura electrónico de seguridad para el generador de vapor y para los elementos de producción de aire caliente.
- Puerta con doble cristal retroventilado
- Permitirá, al menos cocción al vapor entre al menos 30 °C y 130 °C, por aire caliente entre al menos 30 °C y 300 °C, y combinación de vapor y aire caliente entre al menos 30 °C y 300 °C.
- Protección frente a chorros de agua procedentes de todas las direcciones mediante protección mínima de nivel IPX5.
- Tensión 3NAC 400V.
- Con fusible automático de máximo 100 A.

El adjudicatario deberá realizar la retirada del horno actual e incluir el suministro del material necesario para la conexión de alimentación de agua y desagüe del nuevo horno. Asimismo, deberá encargarse de su instalación en la ubicación indicada, dejando el sistema completamente terminado y listo para su uso.

Lote 2: Marmita de gas

Marmita/olla rectangular fija de calentamiento indirecto a gas

Características mínimas requeridas

- Calentamiento mediante quemadores tubulares de acero inoxidable de alta eficiencia.
- Cuba rectangular.
- Capacidad de la cuba 270 litros, aprox.
- Cuba de cocción de acero inoxidable AISI 316 con espesor de 25/10 o superior y doble pared de acero inoxidable AISI 304 ó AISI 316 con espesor de 20/10 o superior.
- Llenado automático de la doble pared.
- Grifo de descarga frontal provisto de manija aislante.
- Tapa equilibrada de acero inoxidable AISI 304 ó AISI 316 con espesor de 12/10 o superior y asa atérmica.
- Pies de apoyo en acero inoxidable regulables en altura.
- Medidas totales aproximadas (ancho x fondo x alto en mm): 1.400x900x1100.
- Voltaje (V): 220-230 v.
- Potencia de gas no inferior a 40KW
- Introducción del agua en la cuba mediante grifo.
- Conducto de desagüe de la cuba con filtro extraíble.
- Corte del calentamiento debido a sobret temperatura con termostato de seguridad de rearme manual.
- Estructura portante de acero inoxidable.

- Revestimientos exteriores de acero inoxidable AISI 304 o superior satinado.

El adjudicatario deberá realizar la retirada del equipo actual e incluir el suministro del material necesario para la conexión del nuevo equipo. Asimismo, deberá encargarse de su instalación en la ubicación indicada, dejando el sistema completamente terminado y listo para su uso.

Lote 3: Abatidor de temperatura

Sistema que permita el enfriamiento y congelación rápido de los alimentos con destino al área de Cocina del hospital.

➤ Características mínimas requeridas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 en interior y exterior. Paneles con aislamientos laterales de 70 mm y superiores de 90 mm en espuma de poliuretano de al menos 40 Kg/m³
- Marco de la puerta hermético y fabricado íntegramente en acero AISI 304
- Dotado de pantalla táctil de al menos 4" con tecnología capacitiva, ciclos personalizables y grado de protección IP 65.
- Tablero de control mediante placa electrónica industrial muy resistente (PLC)
- Ventiladores biónicos con velocidad electrónica de 10 a 100%
- Evaporador con gran superficie que permita la rápida eliminación del calor
- Evaporador y condensador del sistema protegidos con tratamiento de cataforesis.
- Cierre de puerta automático.
- Apto para bandejas GN1.1 / 600x400 (h65, h40, h20), con capacidad al menos para 24-36-74. Asimismo, bandejas GN 2/1 (h65, h40, h20) con capacidad al menos para 12-18-37.
- Carga por ciclo de mínimo 90 Kg para conservación (90°C a 3°C) y de mínimo 60 kg para congelación (90°C a -18°C).
- Tanto en refrigeración como en congelación deben realizarse diferentes tipos de ciclos.
- Dimensiones aproximadas (ancho x profundidad x altura): 1085 x 983 x 2130 mm
- Voltaje 400 V 3ph+N
- Incluirá:
 - 15 juegos de guías internas de acero inoxidable regulables
 - 4 Ruedas: 2 fijas y 2 con freno
 - Sonda corazón para producto
 - Kit de sanificación por generador de iones
 - Kit de descongelación controlada

El adjudicatario deberá realizar la retirada del equipo actual e incluir el suministro del material necesario para la conexión del nuevo equipo. Asimismo, deberá encargarse de su instalación en la ubicación indicada, dejando el sistema completamente terminado y listo para su uso.

Las características técnicas particulares para el equipamiento ofertado se adaptarán a las necesidades del Servicio de destino y al área específica de funcionamiento.

En todos los casos se incluirán todos aquellos elementos y accesorios que puedan ser necesarios para un correcto funcionamiento de los equipos.

Además de lo anteriormente indicado, todos los equipos cumplirán con las especificaciones descritas en las Características Generales de estos pliegos.

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A PRESENTAR

- Relación de productos ofertados en el ANEXO A del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, con descripción técnica de los mismos.
- Relación y descripción de los productos a suministrar mediante catálogos, ficha técnica de los mismos u otra información que el licitador considere necesaria, con la que se pueda verificar cada una de las especificaciones técnicas exigidas del equipo ofertado.
- Certificado del marcado CE, conforme a lo establecido en la legislación vigente reguladora de los productos sanitarios.
- Datos técnicos del producto (Product Data).
- Se deberá **cumplimentar la encuesta técnica adjunta al Pliego de Prescripciones Técnicas en formato editable**. La ausencia de la misma dará lugar a la exclusión. Los datos contenidos en la Encuesta Técnica deben reflejar fielmente las características del producto que forma parte de la oferta, debiendo acreditarse con la documentación técnica del fabricante (Product Data). En el caso de no ser parte de la oferta la palabra OPCIONAL.
- Compromiso del licitador del tiempo de respuesta ante una solicitud de asistencia técnica (que en ningún caso podrá ser superior a 12 horas en días laborables y 48 horas en días festivos)
- Compromiso de que, si por algún motivo no fuera posible reparar el equipo, el adjudicatario tendrá la obligación de sustituirlo por uno de iguales o superiores características en el plazo de 7 días naturales desde que se le comunique la avería.
- Compromiso que indique que al menos durante los 10 años siguientes a su adjudicación los equipos y componentes ofertados van a tener soporte técnico que asegure la reparación durante este periodo.
- Compromiso en el que se ha de garantizar la existencia de repuestos durante un plazo mínimo de 10 años a partir de la fecha de adjudicación.
- Si el equipo dispone de algún software para su funcionamiento, deberá aportarse compromiso que garantice que el hardware suministrado soportará posibles actualizaciones durante los 10 años mencionados, siendo a cargo del adjudicatario dichas actualizaciones si fuesen necesarias para mantener las prestaciones originales del equipo.

- Deberá incluirse una relación de todos los accesorios, repuestos y fungibles (cables, soportes, sensores, pinzas, electrodos etc.) que requiera el equipo para su funcionamiento, así como la frecuencia de reposición (para los repuestos cuyo cambio debe realizarse de forma periódica) y el número de usos en el caso de los fungibles (si éstos son reutilizables). Se deberá especificar si es material reutilizable o de un solo uso (desechable), el precio unitario de cada uno de ellos y si la distribución es exclusiva o no. El precio deberá mantenerse al menos durante del plazo de garantía del equipo. Posteriormente, se admitirán revisiones de precio con un máximo de 0,5% de variación anual (no acumulativo).
- Documentación que justifique lo descrito en el apartado “Gestión ambiental, de calidad, prevención de riesgos laborales y responsabilidad social corporativa”, así como compromiso de mantener o mejorar los valores medioambientales que pueden verse afectados por la ejecución del contrato.

Deberá proporcionarse en castellano, incluyendo un índice de documentos que contendrá los números de página o ficheros.

La no inclusión de alguno de los documentos anteriormente relacionados será motivo de exclusión del licitador.

JEFE DE SERVICIO DE HOSTELERÍA

Firmado digitalmente por: RODRIGUEZ DURAN MARIO
Fecha: 2025.11.04 12:31

FDO.: MARIO RODRÍGUEZ DURÁN