

HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO

PAS A/SUM-000634/2026

**SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE TÚNEL DE LAVADO
CON DESTINO AL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA
CRISTINA**

1.- OBJETO

El presente pliego establece las prescripciones técnicas a cumplir por los licitadores y los productos por ellos ofertados.

El contrato tiene por objeto el suministro e instalación de un túnel de lavado para la cocina del Hospital Universitario Santa Cristina con las características mínimas descritas en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

2.- CARACTERÍSTICAS

El equipamiento a suministrar deberá cumplir los requerimientos técnicos mínimos que figuran establecidos en las especificaciones técnicas que se detallan a continuación:

NORMA DE CUMPLIMIENTO: Certificación conforme a norma DIN EN 17735

VIDA ÚTIL: superior a 10 años.

CONSTRUCCIÓN: En acero inoxidable AISI 304 o superior.

SISTEMA: De arrastre mediante cinta o cadena con guías para bandejas isotérmicas, transporte directo de platos apoyados sobre la propia cinta o cadena, sin utilización de cestas como elemento portador de platos, quedando excluidos los sistemas cuyo transporte de platos se base estructuralmente en cestas, siendo el sistema reforzado y accionado por un motor eléctrico de dos o más velocidades, con posibilidad de paro automático tanto en la entrada, como en la salida del túnel. Interior de material resistente al ataque químico y térmico, con dimensiones adecuadas para limpieza de bandejas isotérmicas. Dispondrá de sistemas de seguridad contra atrapamientos y sensores de detección de atascos.

AHORRO ENERGÉTICO, DE AGUA Y DETERGENTE: Sistema de aprovechamiento de energía calorífica, agua y material detergente, reduciendo costes en todos estos apartados. Doble pared que reduzca al mínimo las pérdidas de calor y reducción de ruido. Sistema de gestión de agua de las cubas en cascada o similar. Detección de secciones vacías automáticamente que regule el consumo de agua limpia hasta el mínimo necesario. Sistema de extracción activa de residuos sólidos en el prelavado. Para la adición de detergente y abrillantador, el equipo deberá tener integrado dosificadores y medición de conductividad.

INSTALACIÓN ELÉCTRICA: Todos los elementos eléctricos dispuestos en la parte superior aislados de la acción del agua y la temperatura y fácilmente accesibles desde el exterior.

TIPO DE LAVADO: Incluye zona de prelavado, zona de lavado (a temperatura adecuada según norma para garantizar la eliminación de residuos), y un sistema mínimo de aclarado compuesto por una fase previa de aclarado y un aclarado final térmico con temperatura $\geq 82^{\circ}\text{C}$, garantizando el cumplimiento de la DIN EN 17735, así como sección de secado, apto para bandejas, platos, boles, tapas plásticas, cubiertos y otros elementos habituales de uso hospitalario.

CAPACIDAD: El equipo deberá garantizar una producción mínima de 1.400 platos/hora en velocidad certificable conforme a DIN EN 17735.

SISTEMA DE VENTILACIÓN: el túnel de lavado deberá estar provisto de condensador de vahos y que sea compatible con el sistema de extracción actual.

PANTALLA DE CONTROL ELECTRÓNICA: con una interfaz de usuario clara y concisa, y con capacidad para reflejar información modos operativos, estados y temperaturas.

Dispondrá de conexión vía WLAN.

DIMENSIONES APROXIMADAS DEL TÚNEL DE LAVADO, con los siguientes módulos:

▪ Módulo de entrada	1200mm
▪ Prelavado	850 mm
▪ Lavado	850 mm
▪ Aclarado	850 mm
▪ Sección de secado	850 mm
▪ Zona de salida	1500 mm

ACCESORIOS NECESARIOS: Pieza de acero inoxidable que una la cinta de desbarrasado con la boca del túnel de lavado. Cortina anti salpicaduras en la entrada.

Dotación de cestas con un mínimo de 4 universales y mínimo de 2 para cubiertos de al menos seis compartimentos.

Dosificador de detergente automático con monitorización.

Deberá tratarse de equipos totalmente nuevos y que no contengan componentes usados. Estos requisitos son mínimos, por lo que se excluirán aquellos equipos que no cumplan cualquiera de los mismos.

La descripción de las características técnicas recoge los requisitos mínimos, pudiéndose ofertar características similares. Las medidas que se reflejan son las adecuadas para el espacio disponible en la cocina, no obstante, se pueden tomar como una referencia aproximada a excepción del espacio libre en el suelo que no puede ser inferior a 150 mm. La superación de los espacios disponibles será motivo de exclusión. En caso de duda se podrá solicitar una visita a las instalaciones con un pre-aviso de 5 días.

3.- SERVICIOS INCLUIDOS

Se entienden incluidos dentro del presente contrato cuantos gastos pudieran derivarse de la retirada del equipo antiguo, la entrega del equipo, expresamente los de transporte del mismo y todos los derivados de su instalación y puesta en marcha, así como el Certificado de Puesta en marcha, con certificación de instalación y validación.

RETIRADA DEL EQUIPO ANTIGUO

El adjudicatario deberá retirar el equipo antiguo sito en la cocina. Haciendo una gestión conforme a norma de los residuos que se generen.

Se solicitará certificado de tratamiento según la norma vigente.

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 el destino definitivo, 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.

Al objeto de no interrumpir el normal desarrollo de las actividades de la cocina, la instalación se deberá realizarse en horario acordado con los responsables de la misma, pudiéndose solicitar su instalación en turno de noche. El adjudicatario para evitar en la medida de lo posible la interrupción del trabajo diario en las instalaciones de la cocina, presentará cronograma de 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 de la nueva, así mismo proporcionará plano de la instalación al servicio de mantenimiento para estudiar la viabilidad del proyecto.

PRUEBA DE ACEPTACIÓN

La empresa adjudicataria, una vez instalado el equipo y en presencia de personal técnicamente cualificado autorizado por el Hospital, 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, incluyendo un Certificado de Puesta en marcha, con certificación de instalación y validación.

4.- 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.

Los productos y accesorios deberán estar conformes con la legislación vigente que les sea de aplicación.

5.- 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.

6.- 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
- Mantenimiento

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.

7.- 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 Hospital, 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 garantizará la existencia de repuestos durante un plazo mínimo de 10 años a partir de la fecha en que el equipo deje de fabricarse.

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, aparatos eléctricos y electrónicos.

8.- CONDICIONES DE SUMINISTRO Y ENTREGA DEL EQUIPO

El plazo de entrega e implementación del sistema de monitorización ofertado será de un máximo de 3 meses a partir de la formalización del contrato.

En el anexo I se adjunta plano de la ubicación del túnel de lavado.

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

Se especificará, si el equipo ofertado dispone de dispositivos de minimización del consumo energético, de agua y productos químicos, se presentará la certificación de cumplimiento de la norma DIN EN 17735, como se indica en el apartado 2.

La empresa licitadora deberá acreditar su compromiso con la protección del medio ambiente mediante la aportación del certificado ISO 14001 en vigor, o sistema equivalente de gestión ambiental, que garantice la mejora continua en sus procesos, distribución y gestión de recursos.

Se facilitará información y documentación técnica que acredite que el equipo incorpora el Marcado CE y la declaración de cumplimiento de la Directiva RoHS.

El proveedor, como suministrador del túnel de lavado se compromete a retirar y gestionar, mediante gestores autorizados, de acuerdo con la normativa ambiental vigente, debiendo presentar al hospital, cuando este lo solicite, los documentos acreditativos de la gestión realizada de dichos residuos.

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.

El adjudicatario se compromete a cumplir con todos los requisitos legales vigentes en materia ambiental y de residuos.

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.

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.

Elaborado el Pliego de Prescripciones Técnicas correspondiente al PAS A/SUM-000634/2026 “suministro e instalación de túnel de lavado para el Hospital Universitario Santa Cristina” y para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 124, de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el órgano de contratación del Hospital Universitario Santa Cristina.

RESUELVE

Aprobar el presente Pliego de Prescripciones Técnicas para la suministro e instalación de túnel de lavado para el Hospital Universitario Santa Cristina (PAS A/SUM-000634/2026).

Firmado digitalmente por: VIDAL LACOSTA VÍCTOR
Fecha: 2026.02.18 16:53

El Director Gerente