

PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN SERVICIO DE UN LAVAPEROLAS-UTENSILIOS Y UNA CINTA DE EMPLATAR PARA EL SERVICIO DE HOSTELERÍA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO LA FUENFRÍA.

1. OBJETO.

El presente contrato tiene por objeto el suministro, instalación y puesta en servicio de un lavaperolas-utensilios y una cinta de emplatar de cordones para el Servicio de Hostelería del Hospital Universitario La Fuenfría. Asimismo, serán objeto del contrato todas las actuaciones complementarias necesarias para su correcta implantación, funcionamiento y puesta en servicio, de conformidad con la normativa técnica y reglamentaria vigente que resulte de aplicación.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

Las prescripciones técnicas que se marcan a continuación son requisitos mínimos, de tal modo que su incumplimiento determinará la desestimación de la oferta, debiendo cada oferente especificar en su documentación las características propias del equipo ofertado.

Los equipos ofertados, considerados como el conjunto completo del equipo, máquina u aparato con todos los accesorios imprescindibles para un correcto funcionamiento, estarán fabricados conforme a la normativa legalmente vigente en la fecha de publicación de la licitación, incluyendo la relativa a seguridad industrial y de las instalaciones. Deberán ser aptos para su instalación y uso en una cocina hospitalaria, garantizando el cumplimiento de los requisitos normativos de seguridad, higiene, salubridad y seguridad alimentaria exigibles, así como la protección de pacientes, usuarios y personal de cocina.

2.1. LOTE 1 – LAVAPEROLAS-UTENSILIOS.

Las condiciones de carácter técnico que debe reunir el lavaperolas-utensilios objeto de la proposición de licitación serán las siguientes:

1. CONSTRUCCIÓN:

- Máquina lavaperolas/lavautensilios industrial destinada al lavado de ollas, perolas, bandejas, utensilios y otros elementos de gran volumen.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 o equivalente.
- Doble pared para aislamiento térmico y acústico.
- Puerta abatible frontal o sistema equivalente de acceso ergonómico a la cámara de lavado.
- Marcado CE.

2. CAPACIDAD Y DIMENSIONES:

- Altura útil de lavado mínima de 800 mm.
- Dimensiones útiles de lavado iguales o superiores a 1.250 x 650 mm.
- Dimensiones exteriores máximas:
 - o Anchura: 1.500 mm.
 - o Fondo: 1.100 mm.
 - o Altura: 2.300 mm.
- Cestas de dimensiones adecuadas para el lavado de utensilios de gran tamaño.

3. SISTEMA DE LAVADO:

- Producción mínima de 24 cestas por hora.
- Dos o más brazos de lavado y aclarado de alto rendimiento de acero inoxidable.
- Cuatro o más programas automáticos de lavado con distintas duraciones adaptadas al grado de suciedad.
- Programa intensivo para suciedad incrustada.
- Programa de autolimpieza.
- Programa de vaciado o renovación del agua de cuba.
- Sistema de filtrado de residuos.
- Bomba de lavado de alto rendimiento.
- Sistema de aclarado higienizante garantizando una temperatura mínima de 85°C, con indicación visual de la temperatura alcanzada.

4. CONTROL Y FUNCIONAMIENTO:

- Panel de control electrónico con visualización de parámetros de funcionamiento.
- Indicador digital de temperaturas de lavado y aclarado.
- Programación automática de ciclos.
- Indicadores de alarmas e incidencias.
- Diagnóstico de averías integrado.
- Contador de ciclos.

5. SEGURIDAD:

- Dispositivo de parada automática al abrir la puerta durante el ciclo.
- Protección de los elementos eléctricos frente a la humedad.
- Protección contra funcionamiento sin agua.
- Sistemas de seguridad que eviten el retorno de agua a la red de suministro.

6. DOSIFICACIÓN Y CONSUMOS:

- Dosificador automático de detergente.
- Dosificador automático de abrillantador.
- Regulación de los parámetros de dosificación.
- Consumo de agua por ciclo igual o inferior a 10 litros.

7. INSTALACIÓN:

- Alimentación eléctrica trifásica 400 V, 50 Hz.
- Bomba de desagüe incorporada.
- Conexión a red de agua fría y/o caliente.
- Potencia de la bomba de lavado igual o superior a 5 kW.
- Potencia de calentamiento del boiler igual o superior a 9 kW.

8. ACCESORIOS:

- Cesta para lavado de perolas y utensilios.
- Soporte para bandejas.
- Accesorios necesarios para su correcto funcionamiento y puesta en servicio.

2.2. LOTE 2 – CINTA DE EMPLATAR.

Las condiciones de carácter técnico que debe reunir la cinta de emplatar objeto de la proposición de licitación serán las siguientes:

1. CONSTRUCCIÓN:

- Cinta transportadora destinada al proceso de emplatado y distribución de bandejas.
- Fabricación en acero inoxidable AISI 304 o equivalente.
- Patas de acero inoxidable con regulación en altura.
- Sistema de transporte mediante cordones de poliuretano alimentario o tecnología equivalente.
- Bastidor de diseño robusto apto para uso intensivo.

2. DIMENSIONES:

- Longitud mínima de la cinta: 6.000 mm.
- Anchura útil mínima de transporte: 500 mm.
- Altura de trabajo regulable comprendida entre 900 y 1.050 mm.
- Diseño lineal que permita el trabajo simultáneo de varios operarios.

3. SISTEMA DE TRANSPORTE:

- Cordones de poliuretano aptos para uso alimentario, diámetro de cordón de a menos 15mm.
- Velocidad regulable electrónicamente.
- Rango de velocidad comprendido entre 3 y 20 m/min.
- Transmisión mediante mototambor o sistema equivalente de bajo mantenimiento.

4. MOTOR Y ACCIONAMIENTO:

- Alimentación eléctrica trifásica 230/400 V, 50 Hz o equivalente.
- Motorización apta para funcionamiento continuo.
- Protección mínima del motor IP66 o equivalente.
- Regulación de velocidad mediante variador de frecuencia.

5. CONTROL Y MANEJO:

- Interruptor general de funcionamiento.
- Pulsadores de marcha y paro.
- Regulación electrónica de velocidad mediante mandos accesibles al operador.
- Funcionamiento continuo y parada controlada.
- Sistema de guiado que garantice la estabilidad de las bandejas durante el proceso de emplatado.

6. INSTALACIÓN ELÉCTRICA:

- Canalización eléctrica integrada en toda la longitud de la cinta.
- Dotación mínima de 12 bases Schuko 230 V - 16 A, distribuidas a lo largo de la línea.
- Protección magnetotérmica independiente para los circuitos auxiliares.
- Cuadro eléctrico fabricado en acero inoxidable.
- Grado de protección mínimo del cuadro eléctrico: IP65.

7. SEGURIDAD

- Pulsador de parada de emergencia en ambos extremos de la cinta

- Sistema automático de parada por detección de acumulación de bandejas.
- Sensor capacitivo o sistema equivalente para parada automática de la cinta
- Marcado CE.

8. ACCESORIOS Y EQUIPAMIENTO MÍNIMO

- Cuadro de mando incorporado.
- Variador electrónico de velocidad.
- Sistema automático de parada por acumulación de bandejas.
- Mínimo 6 tomas Schuko distribuidas a lo largo de la cinta.
- Canalización eléctrica integrada.
- Instalación, conexión, puesta en marcha y ajuste inicial por personal técnico especializado.

3.- PROPUESTA TÉCNICA.

Previamente a la presentación de las ofertas, los licitadores deberán realizar una visita a las instalaciones del Hospital Universitario La Fuenfría, con el fin de conocer las condiciones reales de ejecución del contrato, la ubicación de los equipos existentes y de nueva instalación, así como las particularidades técnicas, logísticas y de acceso que puedan influir en el suministro, retirada, traslado, instalación y puesta en marcha de los equipos, debiendo presentar en el Sobre 1, un justificante acreditativo de haber realizado la misma, firmado por la persona designada por el licitador y por la persona responsable de la Unidad de Servicios Generales del Hospital.

Cada licitador deberá presentar documentación técnica suficiente para acreditar el cumplimiento de las prescripciones establecidas en el presente pliego. A tal efecto, podrán aportarse fichas técnicas, catálogos, documentación del fabricante, certificados, planos, manuales u otros documentos equivalentes en los que se identifiquen claramente las características y prestaciones de los equipos ofertados. Dicha documentación deberá ser aportada en el Sobre 1 de licitación.

4.- OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO.

Correrán a cargo del adjudicatario los gastos que a continuación se indican:

- El desplazamiento de la máquina hasta las dependencias del Hospital Universitario La Fuenfría.
- La instalación y puesta en marcha en las instalaciones del Hospital.
- A la entrega de la máquina, 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.
- Una completa formación en el manejo de los equipos, en su más óptima utilización, tanto desde el punto de vista operativo como funcional. 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.
- La retirada del equipo actualmente instalado, incluyendo su desmontaje y traslado hasta el almacén que designe el Hospital dentro de cualquiera de los edificios que integran el Hospital Universitario La Fuenfría.

Sin cumplirse estos requisitos no podrá realizarse la recepción del suministro y, por tanto, la oferta económica que presenten los licitadores deberá incluir los costes antes mencionados.

5.- DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR POR EL ADJUDICATARIO.

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 trabajador.
- 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. PLAZO DE ENTREGA.

El plazo máximo de entrega del suministro será de tres (3) semanas, iniciándose su cómputo el día siguiente a la formalización del contrato.

7. GARANTÍA Y MANTENIMIENTO.

El periodo de garantía de la máquina (incluyendo piezas y mano de obra) será de dos (2) años como mínimo e incluirá:

- La sustitución del equipo en caso de vicios o defectos importantes (materiales y de funcionamiento).
- Todas las operaciones correctivas necesarias para la reparación de averías y defectos, incluidas todas las piezas de recambio.

En estas actuaciones, se incluirá todo el equipamiento y material sin que 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 licitador acreditará en su oferta la disponibilidad del servicio técnico más cercano indicando la localidad, dirección y teléfono del Servicio Técnico, detallando personal técnico y cualificación profesional, así como el resto de la organización del servicio técnico en el ámbito nacional.

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 24 horas laborables, considerando como

horario laborable de lunes a viernes de 08.00 a 18.00 horas. Además, el tiempo de respuesta en resolución de averías no podrá ser superior a 48 horas si se requiere sustitución de piezas o elementos.

El adjudicatario deberá garantizar la existencia de piezas de repuesto durante un período mínimo de 10 años desde la adjudicación.

8. ADMISIBILIDAD DE VARIANTES.

No se admite.

En Cercedilla, a fecha de firma

Firmado digitalmente por: PRIETO VALDERREY MANUEL
Fecha: 2026 10 20 14 02

Fdo.: Manuel PRIETO VALDERREY
INGENIERO INDUSTRIAL, ASESORÍA TÉCNICA
HOSPITAL UNIVERSITARIO LA FUENFRÍA