PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS Y CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN PARA EL SUMINISTRO DE DOS HORNOS DE COCINADO Y RETERMALIZACIÓN PARA LA OSI EZKERRALDEA-ENKARTERRI-CRUCES.

Índice

1. OBJETO DEL CONTRATO 2
2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO 2
3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DEL EQUIPAMIENTO 2
4. CONDICIONES DE SUMINISTRO Y ACEPTACIÓN DEL EQUIPO. 6
5. GARANTÍA 8
6. FORMACIÓN 9
7. CRITERIOS DE VALORACIÓN 11
   7.1. Valoración Económica: 50 puntos 12
   7.2. Valoración Técnica: 50 puntos 12
      7.2.1.- Características técnicas del equipo (máximo 20 puntos) 12
      7.2.2.- Ergonomía y facilidad de uso (máximo 20 puntos) 13
      7. 2.3.- Garantía, asistencia y formación (máximo 10 puntos) 14
8. ANEXO RELACIÓN DE MATERIALES, UNIDADES, PRECIOS UNITARIOS 16

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente Expediente es la contratación es el suministro de dos hornos de cocina y retermalización, con arreglo a las especificaciones descritas en el presente pliego de prescripciones técnicas para el Servicio de Alimentación de la OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces, en adelante OSI EEC.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

Los elementos que componen este concurso, así como las unidades solicitadas, son las siguientes:

	OBJETO	**UNIDADES**
LOTE 1	HORNO DE COCINA	2

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS DEL EQUIPAMIENTO

Las especificaciones mínimas del equipo son las que se especifican a continuación:

- **Capacidad del horno:** 20 bandejas Gastronorm 2/1 o 40 bandejas Gastronorm 1/1. Para que la instalación sea correcta, la bandeja superior no puede sobrepasar la altura de 1,60 m.
- **Dimensiones aproximadas:** 1100 mm de ancho x 1150 mm de fondo x 1900 mm de altura. Para que la instalación sea correcta, la bandeja superior no puede sobrepasar la altura de 1,60 m.
- **Vaporizador:** combinado interconectable conforme a la norma DIN 18866 para la cocción automática.
- **Equipo de suelo**: con calentamiento mediante electricidad con instalación posterior, a ras de pared.
- **Material de fabricación**: Equipo fabricado por dentro y por fuera en **acero inoxidable DIN 1.4301**. Disponibilidad de una cámara interior sin soldaduras, con esquinas redondeadas y un flujo de aire optimizado y que esté aislado contra la radiación de calor.

- Limitador de seguridad de temperatura electrónico para calentamiento por aire caliente y generador de vapor, y freno de turbina integrado para una deshumidificación activa de alto rendimiento que garantice un resultado de cocción perfecto incluso con carga completa.
- Sistema de separación de grasa integrado y sin mantenimiento, sin necesidad de filtro adicional.
- Flujo dinámico del aire en la cámara de cocción mediante al menos tres turbinas modulables y reversibles de manera independiente con un mínimo de 5 velocidades, con control en función de la situación y programables manualmente.
- Equipo debe estar dotado de cámara de cocción con retroventilación y triple acristalamiento, incluidos al menos dos cristales interiores orientables con revestimiento reflectante del calor y con una junta de la puerta insertable para facilitar la limpieza y el cambio de junta sin la intervención de un técnico de servicio.
- Puerta con una maneta practicable con una mano, con función de tope. Equipado un monitor a color TFT de aproximadamente 10 pulgadas con una pantalla táctil capacitiva.
- Cámara de cocción con iluminación LED de larga duración y ahorro energético, con señalización acústica y visual automática de los pasos del proceso.
- Posibilidad de carga de la cámara interior mediante rack móvil (mín. 65 mm) para la introducción de al menos 20 parrillas o bandejas (2/1 GN) en el rack longitudinal para accesorios GN.
- Sifón integrado para la conexión de desagüe a la red fija o con salida libre. Posibilidad de conexión a un sistema de optimización de energía conforme con la norma DIN 18875.
- Para una instalación correcta, la bandeja superior no puede sobrepasar la altura de 1,60 m.
- Adaptación automática al lugar de instalación (altitud/punto de ebullición) mediante calibración del equipo.
- Preferencias de cocina regional preconfiguradas que sean independientes de la configuración de idioma del equipo.
- Cambio de idioma fácil, incluso con el equipo en marcha.

- El equipo contará con todas las certificaciones técnicas y de calidad obligatorias para este tipo de equipos
- El equipo no debe necesitar supervisión mientras se encuentra en funcionamiento.
- El equipo debe disponer de los modos operativos: Cocción al vapor, aire caliente y vapor combinado con regulación libre de la humedad, regeneración, cocción a baja temperatura, pasteurización, Cool Down y similares.
- Temperatura de la cámara de cocción configurable de +30 ºC a +300 ºC.
- Equipo ha de estar dotado de sistema de eliminación de vapores totalmente automatizado, medición exacta en forma de porcentaje, regulación y visualización del grado de humedad en la cámara de cocción
- Función de inyección de agua, seleccionable de manera adicional para enfriar rápidamente el equipo. En al menos 6 categorías de alimentos (aves, carne, pescado, platos a base de huevo y postres, verduras y guarniciones y productos de panadería) o mínimo 4 métodos de cocción tradicionales (asar, cocer, hornear, cocinar a la plancha). El equipo debe detectar automáticamente el tamaño, el estado y la cantidad de los alimentos introducidos y seleccionar automáticamente los ajustes óptimos para obtener, cuanto antes, el resultado de cocción deseado. Procesos de cocción inteligentes y ajustables según el tipo y el grado de salida de los alimentos, y que muestren los parámetros de cocción actuales y el tiempo restante.
- Posibilidad de modificación del resultado de cocción deseado mientras el modo inteligente esté en curso.
- Cambio a otro modo manual o automático mientras esté en curso un programa.
- Supervisión y cálculo del grado de dorado por segundos exactos y ajuste de los parámetros de cocción pertinentes.
- La comida preparada ha de poder calentarse y terminar de hacerse con la detección del punto de condensación y la regulación del clima de la cámara de cocción, incluso si ya está emplatada.
- El equipo debe disponer de un sistema de autoaprendizaje que se adapte al comportamiento de cada usuario.

- Señal acústica y visual en el caso de que se requiera intervención por parte del usuario.
- Preselección automática de la hora de inicio con programación de fecha y hora.
- Sistema inteligente de refuerzo para la optimización de cargas mixtas en función del tiempo de cocción o el consumo de energía en la producción y el servicio a la carta.
- Posibilidad de cocinar al mismo tiempo varios alimentos de manera que estén listos en el mismo tiempo o, en alternativa, en un tiempo final común.
- Pantalla-visualizador que muestre los alimentos que se pueden cocinar al mismo tiempo.
- Programación libre (incl. imágenes, accesorios y textos) con al menos 1.000 programas de cocción.
- Completa función de búsqueda en todos los contenidos del manual y las recetas que contenga el equipo; visualización de información de ayuda sensible al contexto.
- Generación de vapor sin presión, mediante generador de vapor fresco con programa de autolimpieza y descalcificación y mantenimiento, con independencia de la dureza del agua configurada.
- Funcionamiento sin descalcificador y sin descalcificación adicional.
- Sistema de diagnóstico con visualización automática de notificaciones de servicio, función de autocomprobación para una comprobación activa de las funciones del equipo.
- Sistema de limpieza totalmente automatizado e independiente de la presión del agua, con varios niveles de limpieza.
- Utilización de detergentes sólidos sin fósforo ni fosfatos en forma de pastillas para mayor seguridad laboral.
- El equipo debe disponer de varios programas de limpieza, pudiendo limpiarse incluso sin supervisión durante la noche y mediante una limpieza ultrarrápida en un máximo de 12 minutos.
- Detección automática del estado de suciedad y calcificación en función de cómo se haya usado el equipo hasta entonces y, acto seguido, recomendación del programa de limpieza más eficiente (el que presente la mejor relación descalcificador/detergente/agua/energía).

- Los programas de limpieza recomendados han de poder ejecutarse en modo ecológico de ahorro de recursos o en modo estándar de ahorro de tiempo.
- Ducha de mano integrada con dispositivo de retracción automático y función de alternancia entre pulverización y chorro único.
- Puerto Wifi totalmente integrado sin antena externa y puerto Ethernet para la conexión a una solución de conectividad basada en la nube para acceso remoto y mantenimiento.
- Control de equipos con soluciones basada en la nube que permita administrar los programas de cocción y gestionar la producción y los equipos.
- La visualización del consumo de energía para los procesos de cocción y de servicio de comidas ha de poder controlarse también mediante el puerto USB integrado, que además podrá usarse para el intercambio local de datos.
- Almacenamiento y salida de datos APPCC también mediante puerto USB o mediante solución en la nube sin software especial del fabricante.

4. CONDICIONES DE SUMINISTRO Y ACEPTACIÓN DEL EQUIPO.

a) El equipamiento se suministrará con todos aquellos dispositivos o elementos de interconexión, accesorios necesarios para un total y correcto funcionamiento y obtención de los correspondientes permisos y autorizaciones requeridos por la legislación vigente.

b) El equipamiento deberá suministrarse con todos los accesorios, cables, manguitos, tubuladuras, válvulas, sensores, etc. necesarios para su correcto funcionamiento.

c) El equipamiento se entregará montado en el local de destino definitivo, indicando las actuaciones necesarias para la introducción del equipo en la sala y considerando las obras provisionales que sean precisas. Se incluirán todos aquellos equipos e instalaciones auxiliares necesarias para el correcto funcionamiento del equipo principal. Se tendrá en cuenta la retirada de elementos de embalaje o cualquier otro residuo que se produzca en el montaje, comprometiéndose a dejar la zona libre de obstáculos y en buen estado de limpieza.

d) La instalación y puesta en funcionamiento del equipamiento se realizará de forma coordinada con la OSI Ezkerraldea-Enkarterri-Cruces y en presencia del personal del Servicio al que va dirigido y de un técnico del Servicio de Mantenimiento. La fecha de instalación deberá ser comunicada al Servicio de Cocina mediante documento escrito con el correspondiente calendario de actuaciones, que coordinará las actuaciones tanto con el Servicio donde se instalará el equipamiento, la empresa adjudicataria y el Servicio de Mantenimiento e Instalaciones.

e) La empresa adjudicataria, una vez instalado el equipamiento, realizará la prueba o test de aceptación técnica correspondiente. Estas pruebas se realizarán en presencia del personal, técnicamente cualificado, autorizado por la OSI. En un periodo no superior a 8 días naturales, se entregará al Responsable del Servicio de Cocina, un informe escrito en el que consten los resultados de las pruebas efectuadas, y que servirá de referencia para establecer el nivel de calidad base de rendimientos del equipamiento.

f) Se considera condición imprescindible para cumplir las especificaciones técnicas, a la recepción del material adjudicado, la entrega de la ficha técnica del equipamiento.

g) El plazo máximo de entrega es de **treinta días hábiles** a partir de la notificación del pedido.

h) El importe o valor estimado del presente expediente es el siguiente:

IMPORTE TOTAL MÁXIMO DEL EXPEDIENTE (2 unidades): 56.000 €

5. GARANTÍA

El plazo de garantía de los equipos incluidos, sus sistemas adicionales, componentes, accesorios e integración con el sistema informático existente, será de un mínimo de **dos años**, contados a partir de la firma del acta de recepción de los equipamientos. A la entrega del equipamiento se ha de impartir la formación básica a los usuarios del equipo.

La **cobertura de la garantía** será **total sin restricciones** e incluirá operaciones de **mantenimiento preventivo** y **correctivo**; mano de obra y desplazamiento de todas y cada una de las operaciones de cualquier índole realizadas sobre cualquier equipo, de sus componentes y accesorios, objeto del contrato; material necesario para llevar a cabo tanto las reparaciones necesarias y/o sustituciones, como las revisiones preventivas, sea cual fuere su importe; las modificaciones y actualizaciones necesarias a indicación del fabricante de los equipos; y soporte telefónico gratuito.

Durante el **plazo de garantía** la empresa adjudicataria realizará sobre la totalidad del equipamiento, y de todos sus componentes y accesorios, las **siguientes actividades** que **correrán por cuenta del adjudicatario con un servicio SAT ubicado a menos de 50 Km de distancia de la ubicación de la máquina:**

a) Operaciones de **mantenimiento preventivo** en la que se incluirá todas las actividades de limpieza, mediciones, comprobaciones, regulaciones, chequeos, ajustes , reglaje, engrases, kits de mantenimiento preventivo, etc., y todas aquellas acciones que garanticen la adecuada utilización, durabilidad y buen conservación del equipamiento, y de todos sus componentes y accesorios, desde el punto de vista funcional, de seguridad, de rendimiento energético e incluso de medio ambiente, etc., todo ello de acuerdo con los protocolos recomendados por el fabricante de los equipos.
b) **Acciones correctivas** sobre cualquier defecto de los equipos que hagan disminuir su rendimiento y/o disponibilidad de funcionamiento, produzca un mayor gasto de energía, consumibles, etc., o pueda poner en peligro a los usuarios y/o pacientes; realizándose sobre los equipos todo tipo de actuaciones tendentes a su reparación

y puesta en servicio en los plazos más exiguos posibles. Incluirá la sustitución de piezas, mano de obra, desplazamientos y dietas necesarias.

c) **Tiempo de respuesta:** El adjudicatario se compromete a dar una respuesta en un plazo máximo de 24 h. hábiles, a contar desde la fecha de recepción del aviso de reparación, **incluido un servicio de guardia en días festivos.**

Todos los trabajos de mantenimiento se realizarán por personal especializado de la empresa adjudicataria, sus fechas de realización se fijarán de común acuerdo con el Servicio Técnico y los diversos Servicios implicados dentro de la organización de servicios.

6. FORMACIÓN

El adjudicatario estará obligado a dar una formación básica sobre el funcionamiento del nuevo equipo a los profesionales del Servicio previo a su puesta en funcionamiento.

Condiciones de la formación:

- Completa formación en el manejo del equipo, en su más óptima utilización.
- Esta formación deberá ir dirigida el personal de Cocina y de Mantenimiento adscrito al Servicio de Cocina.
- Se entiende, en cualquier caso, que la amplitud y calidad de la formación será la precisa para el perfecto manejo y máximo rendimiento de los equipos.
- Cualquier modificación/actualización de los equipos conllevará un periodo de formación del personal en los mismos términos señalados anteriormente.

De forma específica, la formación a desarrollar por la adjudicataria constará de:

- Formación durante las jornadas necesarias para impartir formación de capacitación a todo el personal de Cocina.
- Formación impartida por profesional cualificado en cocina y certificado por el fabricante para impartir dicha formación, y con experiencia demostrable en el sector.

- Vinculación de los equipos implicados en la producción con el usuario o los usuarios elegidos a través de la conectividad. Control sobre los elementos de la cocina a nivel recetario, equipos y APPCCs. Formación exhaustiva en este apartado.
- Formación intensa de todo el equipo de trabajo, dimensionada al proyecto y al número de empleados y categorías.
- La Formación ha de ser impartida por personal con
  - ✓ experiencia en el ámbito de la Microbiología y Nutrición para garantizar la calidad de todos los procesos a nivel gastronómico, nutricional y de higiene alimentaria.
  - ✓ Experiencia en el ámbito de maquinaria de producción. Transformación de los procesos clásicos a lo que hoy podemos realizar, ofreciendo grandes beneficios a todos los niveles.
- Formación en ampliación de servicios de asesoramiento o asesoramiento en conectividad de manera ininterrumpida y/o con visitas pactadas.
- Formación en registro automatizado de la temperatura de cocina y retermalización de alimentos mediante la conectividad.

7. CRITERIOS DE VALORACIÓN

VALORACIÓN	TIPO DE CRITERIO	UMBRAL MÍNIMO	PUNTOS
A.-Económico	Fórmula		50
B.-Valoración Técnica	Juicio de valor	25	50

ORDEN	CRITERIOS	PUNTUACIÓN
1	**CRITERIOS ECONÓMICOS**	**50 puntos**
1.1	Oferta económica	50
2	**CRITERIOS VALORACIÓN TÉCNICA**	**50 puntos**
2.1	Características técnicas del equipo	**20**
2.2	Ergonomía y facilidad de uso	**20**
2.3	Garantía, asistencia y Formación	**10**

7.1. Valoración Económica: 50 puntos

Se asignarán **50 puntos** a la oferta más económica. El resto de ofertas proporcionalmente según la siguiente fórmula:

Puntuación oferta = (B / C) * A

SI C = Precio máximo licitación se asignarán 0 puntos.

A	Puntos máximos
B	Oferta más económica
C	Oferta de la empresa a valorar.

A todos los efectos se entiende que el precio máximo de licitación comprende todos los gastos directos e indirectos y cualquier impuesto o gasto que pueda gravar la operación, tasas, impuestos y licencias de cualquier naturaleza, el coste de transporte desde los almacenes de la empresa hasta los centros de la OSI Ezkerraldea-Enkarterri-Cruces, así como toda actuación de mantenimiento preventivo, correctivo, incluyendo materiales y mano de obra, actualizaciones y mantenimiento Técnico-Legal durante el tiempo de garantía. No está incluido el IVA. Los precios unitarios se expresarán con un máximo de 2 decimales.

7.2. Valoración Técnica: 50 puntos

7.2.1 Características técnicas del equipo (máximo 20 puntos)

Se valorará en este criterio las características técnicas del horno: características del sistema de cocción, capacidad, dimensiones, materiales del equipo, rango de temperaturas, descalcificación, almacenamiento de datos, sistema de diagnóstico y notificaciones, procesos de cocción inteligentes y variados, etc.

Se valorará utilizando la siguiente escala:

Muy buena	20 puntos.
Buena	10 puntos.
Apta	5 puntos.
No apta	< 5 puntos.
No cumple PBT	0 puntos.

7.2.2 Ergonomía y facilidad de uso (máximo 20 puntos)

Se valorará en este apartado la mayor ergonomía y manejo operativo del equipo, comodidad en la maniobrabilidad de la puerta, posibilidad de diferentes modos operativos, cambios de modo manual/automático, sistema acústico/visual para los usuarios, pantalla de contenidos y recetas, preselección automática de inicio de programas, sistema de limpieza automatizado, etc.

Se valorará utilizando la siguiente escala:

Muy buena	20 puntos.
Buena	10 puntos.
Apta	5 puntos.
No apta	< 5 puntos.
No cumple PBT	0 puntos.

7.2.3 Garantía, asistencia y Formación (máximo 10 puntos)

Se valorará la presentación de un Plan de Formación completo adaptado a los profesionales de cocina que posibilite la operatividad y funcionalidad por parte de los profesionales.

Se valorará Servicio de Atención Técnica de la propia empresa y el hecho de que el SAT esté ubicado a menos de 50 Km del Hospital.

Se valorará el plan de Formación en función del programa propuesto, metodología, medios técnicos y humanos, duración y soporte, así como cualquier otra circunstancia de dicho plan que ayude a la puesta en marcha y adecuada utilización de los equipos.

Se valorará utilizando la siguiente escala:

Muy buena	10 puntos.
Buena	7 puntos.
Apta	5 puntos.
No apta	< 5 puntos.
No cumple PBT	0 puntos.

En resumen, cada valoración de los criterios Técnicos será justificada por la comisión técnica en base a la siguiente "Justificación de la Valoración":

- Muy buena: La oferta cumple las características técnicas dando adecuada respuesta a todos los aspectos referenciados en el presente pliego y en el de prescripciones técnicas. Aporta respuestas técnicas destacables en una parte muy significativa de los aspectos referenciados dotándola de forma general de un plus de prestaciones, garantía de calidad, disponibilidad y solidez de funcionamiento. Así mismo, incluye elementos diferenciadores en la propuesta que de forma objetiva la hace destacar.

- Buena: La oferta cumple las características técnicas dando adecuada respuesta a todos los aspectos referenciados en el presente pliego y en el de prescripciones técnicas. Aporta respuestas técnicas destacables en gran número de los aspectos referenciados, dotándola de forma parcial de un plus de prestaciones, garantía de calidad, disponibilidad y solidez de funcionamiento.

- Apta: La oferta cumple las características técnicas dando adecuada respuesta a todos los aspectos referenciados en el presente pliego y en el de prescripciones técnicas. La oferta cumple las características técnicas básicas aportando respuestas técnicas destacables solo en un número no relevante de aspectos, o sin aportación de ninguna respuesta técnica destacable respecto a los aspectos referenciados.

- No cumple: La oferta no cumple las características técnicas solicitadas.

8. ANEXO RELACIÓN DE MATERIALES, UNIDADES, PRECIOS UNITARIOS.

Bases técnicas / Oinarri teknikoak

Organización / Erakundea: OSI Ezkerraldea Enkarterri Cruces

Nº Expediente / Espediente zk.:

Objeto / Xedea: Suministro de Dos Hornos de Cocinado y Retermalización

Lote Sorta	Denominación Izena	Nº de Unidades Unitate zk.	UMB de licitación Lizitazioko ONU kopurua	Precio de licitación (sin IVA) Lizitazio-prezioa (BEZik gabe)	Referido a precio de licitación Lizitazio-prezioari dagokiona	Total licitado (sin IVA) Lizitazioa, guztira (BEZik gabe)	Obligatorio Lote Entero Lote osoa nahitaez	Adjudicación Compartida Esleipen partekatua	Valorar Muestras Laginen balioa	Procede entregar muestras Laginak entregatu behar dira	Nº Und a entregar Entregatu beharreko ale-kopurua
1	HORNO DE COCINADO Y RETERMALIZACIÓN	2	UND	28.000,00	1	56.000,00	**SI**	**NO**	**NO**	**NO**	**0**
					Total lote / Lotea guztira	56.000,00					
					Total / Totala	**56.000,00**					

Documento firmado por: MARIA DEL CARMEN LEON ARAUJO
En la fecha 02.06.2025 09:44:27 CEST

Documento firmado por: IRATXE BENGOA ALONSO
En la fecha 02.06.2025 13:32:14 CEST