Osakidetza

ARABA ERAKUNDE SANITARIO INTEGRATUA
ORGANIZACIÓN SANITARIA INTEGRADA ARABA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE 2025/01467

Suministro, instalación y puesta en funcionamiento de un Tren de Lavado con destino al Servicio de Hostelería del HUA Txagorritxu-OSI Araba.

1. OBJETO DEL CONTRATO

1.1 - Definición

El objeto de la contratación es adquisición de un tren de lavado continuo de vajillas, cubertería y demás menaje para la cocina de la Sede Txagorritxu de la OSI Araba, con arreglo a las especificaciones descritas en el presente pliego de prescripciones técnicas. Todo el equipamiento ha de ser nuevo y de última tecnología.

1.2 - Contenido de la prestación

El contrato incluirá la instalación del nuevo equipo y su puesta en funcionamiento así como el mantenimiento integral de los equipos adjudicados durante el periodo de garantía ofertado, que no puede ser inferior a tres años, siendo por cuenta de la empresa adjudicataria todos los gastos que de estas actividades se pudieran derivar.

1.3 - Régimen

Los productos y accesorios deberán estar conformes, en el momento en que se realice su entrega, 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.

Asimismo, cuando corresponda, se acreditarán las certificaciones que se precisen derivadas de cualquier la normativa que sea de aplicación.

2. ESPECIFICACIONES RELATIVAS AL LOTE

2.1 - Lote y precios

El objeto del contrato se constituye en **un lote**, en las cantidades y por los precios máximos que a continuación se indican:

Nº LOTE	EQUIPO	UNIDADES	PRESUPUESTO MÁXIMO LICITACIÓN (IVA excluido)
1	Tren de lavado	1	100.000,00 €

A todos los efectos se entenderá que el precio estimado como máximo por la Administración comprende todos los gastos directos e indirectos que el contratista debe realizar para la normal ejecución del contrato, y toda clase de tasas, impuestos (excepto IVA) y licencias.

2.2 - Sesión demostrativa

Será condición indispensable para la valoración técnica de los equipos que, en el caso de ser requerido, el licitador realice una sesión demostrativa de su funcionamiento acordando fecha y lugar de la demostración con el Servicio de Hostelería del HUA-Sede Txagorritxu, siendo causa de exclusión la no presentación del equipo de ser requerido a ello.

3. CARACTERÍSITICAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS Y CRITERIOS DE VALORACIÓN DEL EQUIPO

3.1 - Requisitos mínimos del tren de lavado

- Longitud máxima 7500 mm contabilizada desde la zona de entrada hasta la salida.
- Sentido de entrad de cestas de derecha a izquierda. Ver *plano adjunto*.
- Calentamiento eléctrico.
- Estructura construida totalmente (incluida trasera) en acero inoxidable AISI 304.
- Capacidad mínima de lavado según norma DIN 10534 en condiciones estándar (ni intensivo ni rápido): 2.600 platos/hora. El órgano contratante se reserva el derecho de exigir un cronometraje durante la sesión demostrativa que demuestre dicha capacidad según marca la normativa DIN 10534
- Diferentes zonas del tren: las siguientes zonas de lavado serán obligatorias. Si la máquina propuesta por el licitante carece de alguna de las siguientes zonas será excluida.
  1. Zona de recepción de carga de una longitud de 1100 mm aproximadamente
  2. Prelavado
  3. Lavado principal
  4. Lavado 2
  5. Aclarado
  6. Secado
  7. Zona de descarga de 1500 mm.
  8. Sistema de extracción de solidos
  9. Teniendo en cuenta que el agua de aporte va a ser a 50ºC no se considera necesario la instalación de una recuperadora de calor
- Puertas amplias de fácil apertura pivotante (180º), cómodo acceso al interior de la máquina y con aislamiento térmico y acústico
- Los trenes serán acordes a las normas DIN 10534 en cuanto al tiempo de contacto y de producción. Tendrá tres velocidades de cinta (intensiva, normal y rápida) y al menos la velocidad considerada normal será acorde a la norma DIN 10534. No se aceptarán máquinas que no cumplan con dichas normas. Se deberá certificar por agente certificador ajeno a la empresa licitante dicho cumplimiento.
- El equipo deberá estar dotado de soluciones tanto de diseño físico como de automatización que mejoren la higiene de la máquina, la eficiencia del lavado, la durabilidad del equipo, la ergonomía en el manejo del equipo y la seguridad para el trabajador tanto para el uso como para el mantenimiento. El licitante deberá indicar en su oferta tales medidas que serán objeto de valoración.

- El equipo deberá estar dotado de soluciones tanto de diseño como de automatización que mejoren el proceso desde un punto de vista medioambiental. El licitante deberá indicar en su oferta tales medidas que serán objeto de valoración.
    - Diseño
    - Programas de lavado
    - Se debe indicar el valor de conexión total o potencia eléctrica instalada (potencia de placa) como indicador de consumo eléctrico.
- La máquina debe disponer de una cinta preparada para bandeja plana con distancia entre vértebras 65mm.
- Tanque de una sola pieza: las paredes del tanque y su parte inferior estarán embutidas en una sola pieza.
- Los trenes de lavado dispondrán de un sistema de seguridad para que si se abre la zona garantice el paro automático e inmediato del equipo.
- Dispositivo automático de parada de máquina y detención del avance en final de cinta en caso de fallo de recogida de vajilla.
- Dispositivos de seguridad por apertura de puertas o por exceso de carga.
- El proceso y el equipo deberá estar automatizado mediante control electrónico tipo PLC (no es aceptable automatización a base de relés y relojes electromecánicos) y dispondrá de un display con lectura de seguimiento del proceso, indicación de incidencias, diagnóstico e identificación de averias, alarmas.
- La máquina deberá ubicarse de manera que se pueda acceder a todo su perímetro a efectos de mantenimiento. Deberá existir una distancia mínima de 90cm entre la máquina y la pared de modo que permita su correcto mantenimiento.
- Las empresas licitantes deberán realizar una visita a la cocina. Tras concertar cita con el servicio de cocina del HUA Txagorritxu visitarán las instalaciones y recibirán un justificante que certifique el haber realizado dicha visita. **Será obligatorio presentar dicho certificado en la oferta.**

Estos requisitos son mínimos, por lo que se excluirán aquellos equipos que no cumplan cualquiera de ellos.

4. ENTREGA E INSTALACIÓN DEL EQUIPAMIENTO

La instalación del equipamiento se realizará en plazo máximo de **90 días** desde la firma del contrato, en la ubicación indicada por el servicio de cocina del HUA Txagorritxu.

Todos los costes que se pudieran generar por superar el tiempo propuesto para la puesta en marcha del equipo y si ésta es por causas ajenas a la OSI Araba, será por cuenta del adjudicatario.

a) COORDINACIÓN DE OBRA
    1. Las labores de obra civil (preparación e impermeabilización del suelo), acometidas de agua, electricidad y evacuación de aguas, extracción de vahos y cualquier otra actuación que no sea parte de la máquina serán por cuenta de la propiedad con la colaboración de la empresa adjudicataria.

2. Durante la primera semana desde la firma del contrato de suministro, el personal técnico de la empresa adjudicataria mantendrá las reuniones pertinentes con el personal técnico del hospital para definir las siguientes cuestiones:
    i. Potencia eléctrica de la acometida: el hospital realizará la acometida hasta la envolvente del cuadro eléctrico que abastece la máquina: llegará con la manguera bajo tubo hasta el cuadro. Tanto la envolvente como la protección de cabecera y todos los elementos que están aguas abajo de dicha protección de cabecera del cuadro serán por cuenta del adjudicatario.
    ii. El adjudicatario indicará el caudal de agua y características necesaria para el buen funcionamiento de la máquina. El hospital será el responsable de acometer las actuaciones necesarias hasta la llave de corte de entrada a la máquina.
    iii. El adjudicatario indicará las secciones de las tuberías de desagüe recomendadas para una correcta evacuación de las aguas residuales así como el replanteo de los puntos de desagüe.
    iv. El adjudicatario indicará el caudal de aire a extraer de la zona de lavado (vahos) así como los puntos en los que es recomendable extraer. Será por cuenta del hospital la instalación del ventilador así como la instalación de los conductos de extracción.
    v. El adjudicatario participará activamente y asesorará en la definición del espacio del de lavado y elementos auxiliares: cuadros eléctricos, dosificador de jabón, previsión de espacios a la entrada del circuito durante el funcionamiento, etc
    vi. El adjudicatarío coordinará con el hospital la implantación del plan propuesto por el mismo para el lavado de vajilla, cubertería y demás menaje mientras se realizan, por parte del hospital, las labores de acondicionamiento de la zona. La planificación de la obra se hará de modo que la misma dure lo menos posible. **El plan propuesto será objeto de valoración.**

b) La empresa adjudicataria deberá retirar el equipamiento anterior antes de sustituirlo por el nuevo, siendo por cuenta de la misma todos los gastos relativos a su transporte fuera de las instalaciones de la OSI Araba a un centro de reciclaje o similar. El adjudicataria aportará la documentación que certifique la correcta gestión del residuo.

c) La puesta a disposición se efectuará en un transporte adecuado, siendo responsabilidad exclusiva del proveedor el mantenimiento de las condiciones de la mercancía hasta el momento de su entrega en el Hospital. Hasta la firma del acta de recepción (una vez puesta en marcha y con toda la documentación entregada) el responsable a todos los efectos del equipo será la empresa adjudicataria.

d) Es responsabilidad del adjudicatario el transporte hasta el punto de instalación definitivo del equipo nuevo. Serán por cuenta del adjudicatario todos los medios auxiliares técnicos y humanos necesarios para el transporte hasta la ubicación definitiva del equipo.

e) Los equipos ofertados cumplirán en todo momento con la normativa europea en vigor, las firmas comerciales que participen en este procedimiento de selección que oferten equipos o aparatos de procedencia extracomunitaria, vendrán obligados a presentar un certificado de

homologación de los citados equipos o aparatos, conforme a las normas vigentes en el país de origen, para su utilización en el mismo.

f) Para todos los artículos que componen el objeto del presente contrato, se entenderá incluido cualquier componente, conexión, pieza, utensilio, canalización, accesorio, material, equipo, elementos de seguridad y protección (fijos, móviles y opcionales) etc., necesarios para su completo y óptimo funcionamiento, es decir, el equipamiento se entregará en perfectas condiciones de uso para el fin al que va destinado. La instalación comprende la entrega en la Sede destinataria y el montaje en los locales de destino definitivo, así como cualquier otra operación requerida para su completa puesta a disposición.

g) La ubicación definitiva del equipamiento e instalación a realizar será en el mismo lugar del equipo al que sustituye. Asimismo, todas las máquinas, aparatos, equipos especiales, materiales, piezas, accesorios, herramientas y demás utensilios precisos para la realización completa de los trabajos de instalación, serán por cuenta del contratista, al objeto de que el equipamiento quede en perfectas condiciones de funcionamiento.

h) La empresa adjudicataria, una vez instalados los equipos y en presencia de personal técnicamente cualificado autorizado por el Centro, realizará las pruebas necesarias que acrediten el funcionamiento de los equipos adjudicados.

i) Se entregará al responsable del contrato la siguiente documentación

   1. Manual de uso del equipo
   2. Manual de montaje e instalación del equipo.
   3. Diagramas eléctricos de mando y protección del equipo tal y como se ha instalado.
   4. Despiece del equipo: incluirá planos de detalle de la composición de los distintas partes del equipo
   5. Se incluirá el código y denominación de todos los componentes del equipo (todas las piezas correspondientes al despiece del punto anterior deben están identificadas con su código comercial correspondiente
   6. Se entregará el programa de automatización del equipo así como las contraseñas de acceso (acceso total como el instalador) al autómata del equipo para labores de mantenimiento por parte del personal del hospital.
   7. Programa de mantenimiento conductivo, preventivo y correctivo dirigido a los profesionales de mantenimiento del Hospital.

   La entrega de esta documentación se entiende como parte del equipo y es condición necesaria para firma del acta de recepción del equipo. La no entrega supondrá que la instalación del equipo no se ha completado.

j) El adjudicatario impartirá dos formaciones:

   1. Formación en el uso del equipo dirigido a los profesionales de cocina del Hospital que van a hacer un uso diario y normal del equipo
   2. Formación en el mantenimiento tanto preventivo como correctivo como conductivo del equipo dirigido a los profesionales de mantenimiento del Hospital que serán los encargados de atender el buen funcionamiento del equipo. Se deberá entregar el programa de mantenimiento tal y como se ha indicado en el punto anterior. El programa de mantenimiento será el guión que servirá de base para el curso de mantenimiento.

5. MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

Durante todo el periodo de garantía la empresa adjudicataria será responsable y a su costa de todas aquellas actuaciones de mantenimiento de carácter preventivo y correctivo, o de modificación, actualización o mejora que sean necesarias con la finalidad de garantizar una adecuada utilización, durabilidad, buen estado de conservación y seguridad de los equipos objeto del contrato, así como de todos sus componentes y accesorios.

Todas las actuaciones de mantenimiento se han de ejecutar con el conocimiento y la autorización previa del responsable del contrato de la OSI Araba.

Siempre que se produzca una actuación de la empresa adjudicataria, ya sea por la realización de mantenimiento preventivo o correctivo, deberá emitir un parte de trabajo, en el que se incluyan como mínimo, los siguientes conceptos debidamente cumplimentados, en su caso:

- Fecha
- Ubicación
- Modelo
- Número de serie
- Características de la avería
- Material de repuesto

5.1 - Cobertura preventiva

En relación a la cobertura de mantenimiento preventivo, se efectuarán visitas con la frecuencia que refieran en su Plan de Mantenimiento, para localizar y prevenir fallos en los equipos o instalaciones, así como para la buena conservación y durabilidad de los mismos. Se regularán y vigilarán los parámetros funcionales que determinan el estado de funcionamiento de los equipos o instalaciones. De los datos obtenidos se determinará con la debida antelación la sustitución parcial o total de los mismos. Igualmente indicará los defectos que afecten al rendimiento, gasto, seguridad del usuario, o del propio equipo o puedan ser causa de una avería futura.

5.2 - Cobertura correctiva

Como tal se entiende la reparación de las averías que se pueden producir en las máquinas, como consecuencia de su utilización.

La empresa adjudicataria está obligada a realizar el mantenimiento integral de los equipos durante el periodo de vigencia del contrato, para lo cual dispondrá de un servicio de asistencia técnica que cuente con instalaciones y equipamiento técnico adecuado. Este mantenimiento incluye todas las piezas que sea necesario sustituir para el correcto funcionamiento del equipo sin ningún coste extra o adicional durante la duración de la garantía.

La cobertura, por tanto, incluirá todos los costes derivados del uso del equipamiento, a excepción de los consumos de energía eléctrica y otros consumibles no asociados al contrato, abarcará la totalidad del equipamiento objeto del contrato. Se excluyen las manipulaciones incorrectas siempre y cuando haya acuerdo entre las parte a la hora de considerar como tal alguna manipulación.

El tiempo máximo de respuesta para la reparación de las averías no podrá ser superior a 24 horas, desde la comunicación del aviso, que se realizará, preferentemente, vía telefónica o e-mail. Es decir, desde que se avise, el licitante dispondrá de como mucho 24 horas para que personal cualificado diagnostique la avería y planifique su reparación.

Además se realizará mantenimiento correctivo de los equipos sobre cualquier defecto que se detecte haga disminuir su rendimiento, que produzca un mayor consumo energético, de consumibles, etc. o que puedan llegar a poner en peligro la seguridad de los pacientes ya trabajadores.

Tras cada operación de asistencia técnica sobre el equipamiento se deberá verificar que se mantienen las características y especificaciones técnicas iniciales y se garantizará la seguridad y funcionamiento correcto del material.

Cuando el equipo sufra averías de forma reiterada que no sean consecuencia de manipulaciones incorrectas y que a juicio del responsable del contrato aconsejen su sustitución, deberá ser cambiado por otro de similares características.

Cuando se dé un uso incorrecto del equipo que provoque una avería en el material, el adjudicatario deberá realizar un informe detallado que dirigirá al responsable del contrato, indicando las causas y los efectos, así como las acciones a adoptar que se consideren necesarias para evitar que se vuelvan a repetir esos usos incorrectos además de reunirse con los responsable del contrato y los usuarios del equipamiento para explicar el correcto uso del material y evitar, de esa forma, que se vuelva a repetir la avería.

Respecto de los recambios y materiales a cuenta del adjudicatario, además de la mano de obra, incluirá todos aquellos elementos necesarios para el correcto funcionamiento del equipamiento proporcionado.

En ningún caso y bajo concepto alguno podrá verse reducida la actividad de la OSI Araba, ocasionando alteraciones que afecten a un ininterrumpido y óptimo funcionamiento del equipo adjudicado.

6. ASESORAMIENTO Y FORMACIÓN

Para garantizar el buen funcionamiento del servicio, la empresa adjudicataria adoptará las medidas necesarias para realizar las siguientes funciones:

- Asesoramiento y formación a los usuarios de las máquinas y /o equipos .
- Establecimiento de contacto con los técnicos de la empresa adjudicataria con el fin de agilizar las reparaciones.

- Organización y registro de las visitas de los técnicos.
- Organización y supervisión del traslado del equipos.
- Configuración de los equipos según las necesidades del servicio.

La empresa adjudicataria realizará estas funciones ateniéndose en todo momento a las normas establecidas por la OSI Araba, y siguiendo las instrucciones de la Unidad en la que el equipo esté destinado.

El adjudicatario se compromete a formar e informar al personal que designe la OSI Araba, tanto desde el punto de vista operativo como funcional y distribuido en módulos:

- Aprendizaje.
- Asesoramiento.
- Actualizaciones.

La formación incluirá la formación-información inicial, previa a la puesta en marcha y la formación continuada del equipo humano responsable del manejo Se aportará la información necesaria para facilitar la formación del personal que efectuará las inspecciones periódicas y el mantenimiento preventivo necesarios una vez transcurridos el plazo de garantía.