

PLIEGO DE BASES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO CON INSTALACIÓN DE CARROS DE TRANSPORTE Y BASES DE RETERMALIZACIÓN PARA LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS EN LA COCINA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIOS DE CRUCES (BARAKALDO) - BIZKAIA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir y regular el alcance y condiciones técnicas del suministro con instalación de carros isotermos de transporte y bases de retermalización, para el acondicionamiento térmico y transporte de comidas desde la Cocina del HOSPITAL UNIVERSITARIO DE CRUCES (BARAKALDO) - BIZKAIA, hasta las zonas asignadas por el hospital, al objeto de optimizar la calidad y garantizar la seguridad alimentaria del servicio de alimentación, a través de una mejora en la temperatura de los alimentos servidos.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO

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

	OBJETO	UNIDADES
LOTE 1		
Sublote 1.1	BASE FRÍO/CALOR AIRE TERMOCONVECCIÓN	1
Sublote 1.2	CARRO DE TRANSPORTE PARA 26 BANDEJAS	2

Los licitadores deberán incluir las fichas técnicas de la base, el carro y las bandejas.

El licitante podrá solicitar un carro de muestra con las mismas características que el de la adquisición, al objeto de realizar comprobaciones en cuanto a manejabilidad y medidas acordes a los ascensores que se van a utilizar en el transporte de dicho carro.

Las **condiciones de suministro** del citado equipamiento abarcarán los siguientes aspectos: suministro, instalación y puesta en marcha de los carros y sus bases.

La adjudicación se efectuará a lote completo, esto significa que es obligatorio ir a lotes enteros, es decir, deben presentarse ofertas válidas a todos los artículos de cada lote.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES: SISTEMA TÉCNICO Y DE FUNCIONAMIENTO

3.1. Descripción del Sistema a Implantar.

- El conjunto de carro y base, ambos de última generación, consistirá en un sistema de retermalización y puesta en temperatura adecuada para distribución de comida hospitalaria mediante aire pulsado – frío -calor- disociada.

- La Base del sistema, deber3 ser apta para trabajar tanto con producto emplatado en caliente-frío o congelado.
- Se solicita un sistema disociado que constar3 de una Base por convecci3n aire frío y caliente, y de un Carro de bandejas sin tecnología asociada, con capacidad para 26 bandejas.
- La conexi3n de ambos se realizar3 mediante un sistema de enganche autom3tico, ejerciendo una leve presi3n entre ambos componentes. Deber3 disponer de un sistema de aviso para indicar que el ensamblaje entre el Carro y la Base es correcto.
- Una vez terminado el ciclo, la Base podr3 quedar en mantenimiento hasta que la comida sea servida a los pacientes (hasta 4 horas aproximadamente).
- El sistema permitir3 conexionar un carro detr3s de otro sucesivamente, sin ser necesaria una nueva programaci3n, es decir, el sistema actuar3 de forma autom3tica hasta la finalizaci3n del proceso.

3.2. Características Generales del Sistema (carro + base)

- Ser3 apto para el funcionamiento tanto en lnea caliente como en lnea fría, por lo que el sistema permitir3 tanto el mantenimiento t3rmico como la retermalizaci3n/regeneraci3n de los alimentos.
- Ser3 apto para la vajilla de polipropileno con carga mineral (PBT), porcelana y desechable (melanina).
- Sistema de calentamiento que preserve todas las cualidades organol3pticas y nutricionales de los alimentos.
- Sin transmisi3n de aire entre la parte caliente y la fría del carro.
- El sistema de calentamiento/enfriamiento ser3 continuo y homog3neo.
- El sistema estar3 diseñado con una zona de frío y otra de calor de forma que los alimentos puedan distribuirse dentro de la bandeja seg3n sean fríos o calientes, de tal manera que, al introducir la bandeja en el carro, la estanqueidad de ambas partes quede totalmente garantizada.
- La tecnología del carro al conectarlo permitir3 calentar y mantener los alimentos que est3n situados en la parte caliente de la bandeja por encima de 75º C y enfriar y mantener los que est3n en la parte fría por debajo de 8ºC.
- Los equipos suministrados deber3n ser susceptibles de utilizaci3n en lnea fría con 3ptimo rendimiento, pudiendo mantener todo el producto en refrigeraci3n en caso necesario. La puesta a temperatura de las preparaciones calientes ser3 de +3ºC a +75ºC, y mantenimiento simult3neo de las preparaciones frías entre 4ºC y 8º C, en 1 hora aprox.

3.3. Condiciones específicas del sistema (carro + base)

Las características específicas del sistema formado por la base, el carro de retermalización y las bandejas son las que se detallan a continuación:

3.3.1 Base Frío-Calor aire pulsado por convección:

- La Base estará preparada para trabajar indistintamente con producto emplatado en caliente, refrigerado o congelado.
- Sistema de termo convección forzada y controlada.
- Sistema de retermalización y puesta en temperatura para distribución de comida hospitalaria mediante aire impulsado frío-calor disociada.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 o similares tipos de acero inoxidable.
- Mandos principales de fácil manejo para facilitar encendido, arranque de ciclo y desconexión del carro en automático para el usuario.
- Potencia máxima aproximada 9,5 KW (3 turbinas).
- Tensión 400V/3T//N/50 Hz.
- Tres ventiladores con resistencias blindadas.
- Equipo frigorífico con gas refrigerante convencional (R452A o similar)
- Sustentada sobre 4 ruedas ajustables, 2 de ellas con freno de seguridad.
- Base con fijación a la pared con 2 puntos regulables en altura, para adecuarse a la caída del suelo, y con sistema de atenuación de vibraciones.
- Sistema de soporte de desconexión rápida montado en la pared para modificar su emplazamiento.
- Sistema de enganche y desenganche a la pared sencillo, sin herramientas, que permita una fácil limpieza y mantenimiento de la estación.
- Sistema de cambio de horario de invierno/verano automático.
- Pantalla LCD que indica claramente los ajustes de tiempo y temperatura, así como los ciclos.
- Gestión automática de los tiempos y las temperaturas.
- Sistema de detección de carro enganchado: No entra en funcionamiento sin que esté acoplado un carro.
- Sistema de trazabilidad salida USB, para volcado de informes sobre temperaturas en PDF.
- Mandos principales para facilitar, encendido, arranque de ciclo y desconexión del carro en automático por el usuario.
- Dimensiones aproximadas:
 - Altura: 1980 mm
 - Anchura: 930 mm
 - Fondo: 590 mm

3.3.2 Carro isotérmico.

- Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304 o similar, tanto exterior como interiormente.

- Sistema de acoplamiento a terminal de retermalización por termoconvección.
- Capacidad de 26 bandejas GN.
- Dimensiones de las bandejas: Altura útil entre bandejas no menor de **86mm**.
- Que disponga de 6 ruedas, de las cuales cuatro son móviles con un diámetro de 160 mm, aproximadamente, y dos ruedas centrales fijas con un diámetro de 200mm, aproximadamente, para facilitar su manipulación. Todas de acero inoxidable.
- Freno centralizado en acero inoxidable para el bloqueo de las ruedas fijas.
- Pedal en la parte inferior del carro que convierta las 2 ruedas fijas en giratorias.
- Parte superior del carro con galería anti caída, base en acero inoxidable y señalizado para mostrar la dirección de acoplamiento.
- Sistema de guillotinas de separación de la zona caliente y fría, totalmente desmontables por piezas, para permitir su lavado y desinfección, tanto manual como en túnel de lavado.
- Carriles de compartimiento con guías.
- Racks de soporte en acero inoxidable.
- Libre de componentes eléctricos o electrónicos para permitir su lavado y desinfección.
- Parachoques de polietileno, rotomoldeados, anti-marcas o características similares.
- Parachoques perimetral inferior y superior, de una pieza, liso y cóncavo que facilite su limpieza.
- Pared central y rejillas laterales fácilmente desmontables sin herramientas.
- 4 asas de agarre ergonómicas, **adaptadas** a la altura del personal.
- 4 topes multifunción, con asas integradas para agarre superior.
- 2 Puertas batientes aislantes con apertura de 270º, y cierre de seguridad en posición abierta.
- Aislamiento en base a espuma de poliuretano inyectado de alta densidad
- Compartimento con apertura frontal y trasera.
- Cierre complementario para transporte para las puertas.
- Señalización mediante colores de la cámara caliente y fría.
- Soporte y placa de identificación adhesiva, para identificación de los carros
- Decoración de los carros a elegir por el Hospital.
- Dimensiones aproximadas:
 - Altura total con galería: 1620 mm
 - Anchura: 800 mm
 - Fondo: 930 mm

3.3.3 Bandejas GN antibacterianas y vajilla

El adjudicatario, además, deberá aportar las bandejas necesarias para el reparto de comida en los carros con las características:

- 30 bandejas antibacterianas, aptas para los carros ofertados.
- Medidas Gastronorm de 530 x 325mm.
- Bandejas fabricadas en material ligero, resistente, duradero y de fácil limpieza y desinfección, tanto por medios manuales como en tren de lavado.

- Lisas, con cantos redondeados.
- Resistente a 135 grados durante 1h 30 minutos, así como arañazos y a roturas.
- Peso 800 g máximo.

Igualmente, en la oferta el adjudicatario deberá aportar la vajilla-menaje necesario para el reparto de comida a paciente con las siguientes cantidades y características:

- 30 boles de policarbonato. Diámetro de 170 mm
- 30 tapas de policarbonato transparente para bol de 170 mm de diámetro.
- 30 boles con asa de policarbonato blanco. Diámetro 130 mm
- 30 tapas de policarbonato para bol con asas.
- 30 fuentes rectangulares de policarbonato de 13 cm y 250 cc
- 30 tapas rígidas para fuente de 13 cm y 250 cc

4. FORMACIÓN.

La empresa adjudicataria deberá impartir una completa formación in situ en el manejo de los equipos, tanto a nivel usuario como a nivel técnico, proporcionando todos los manuales necesarios para una adecuada formación.

Esta comprenderá aspectos tales como programación, transporte, limpieza, montaje y desmontaje de aquellas partes que lo requieran, etc.

5. PERIODO DE GARANTÍA

El periodo de garantía será de 2 años, incluyendo mantenimiento integral (preventivo y correctivo) y revisiones semestrales gratuitas. Los licitadores indicarán los diferentes ítems a revisar, incluidos en el mantenimiento preventivo.

La fecha de inicio de la garantía corresponderá a la puesta en funcionamiento de los equipos, una vez recepcionados, de conformidad por el Hospital.

Durante el periodo de garantía, la empresa adjudicataria deberá realizar todas las reparaciones que sean necesarias para subsanar las averías que se produzcan con garantía y eficacia incluyéndose a su cargo, mano de obra y materiales.

Todos los materiales empleados en las revisiones y reparaciones deberán ser originales, de la misma calidad y tipo que los instalados.

Subsanada la avería, así como en los mantenimientos preventivos o cualquier otra intervención, se entregará a la persona designada de por el Servicio de Alimentación, copia del parte y del Informe de la intervención realizada, siendo esta tramitación de obligado cumplimiento para la empresa adjudicataria e imprescindible para el seguimiento por parte de este hospital, del cumplimiento de las obligaciones contractuales, del debido control de la calidad y de la comprobación del correcto funcionamiento de los equipos tras su reparación.

Durante el periodo de garantía, el tiempo de resolución de averías será igual o inferior a 48 horas, salvo en caso de que la avería requiera nuevas piezas y estas no estén disponibles en el stock de mantenimiento, en cuyo caso la reparación deberá hacerse siempre en el plazo máximo de una semana.

A estos efectos, la adjudicataria deberá disponer de un stock mínimo de las piezas que, de acuerdo con los datos del mantenimiento correctivo, tengan mayor demanda. Este stock deberá estar disponible en el Centro durante el primer mes tras la adjudicación del contrato.

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

	OBJETO	UNIDADES	IMPORTE/UND.	IMPORTE SUBLOTE
LOTE 1				
Sublote 1.1	BASE FRÍO/CALOR AIRE TERMOCONVECCIÓN	1	14.431,16	14.431,16 €
Sublote 1.2	CARRO DE TRANSPORTE PARA 26 BANDEJAS	2	11.559,44	23.118,88 €
LOTE 1	IMPORTE TOTAL LOTE 1	37.550,04 €		

6. CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LAS OFERTAS:

VALORACIÓN	UMBRAL MÍNIMO	PUNTOS
1.-Económico		50
2.- Criterio de Valoración Técnica	12	48
3.-Criterios Ambientales		2

ORDEN	CRITERIOS	PUNTUACI3N
1	CRITERIOS ECON3MICOS	50 puntos
1.1	Oferta econ3mica	50
2	CRITERIOS VALORACI3N T3CNICA	48 puntos
2.1	Características de los materiales y estanqueidad	20
2.2	Ergonomía y facilidad de uso	20
2.3	Plan de Formaci3n	8
3	CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES	2 puntos
3.1	Criterios ambientales	2

1 – CRITERIO ECON3MICO: 50 puntos.

Se asignarán **50 puntos** a la oferta más econ3mica. El resto de ofertas proporcionalmente según la siguiente fórmula:

Puntuaci3n oferta = (B / C) * A

SI C = Precio máxímo licitaci3n se asignarán 0 puntos.

- | | |
|---|---------------------------------|
| A | Puntos máximos |
| B | Oferta más econ3mica |
| C | Oferta de la empresa a valorar. |

2 – CRITERIOS DE VALORACI3N T3CNICA: 48 puntos

2.1.- Características de los materiales y estanqueidad (máximo 20 puntos)

- Se valorará en este criterio las características de los materiales con que estén contruídos bases y carros, en cuanto a los siguientes aspectos: resistencia, durabilidad, anti-marcas, robustez, mayor facilidad de limpieza, resistencia a productos desinfectantes y aquellos otros aspectos que le confieran mayor calidad a dichos materiales. Asimismo, se valorará, la estanqueidad de los carros ofertados.

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.

2.2.- Ergonomía y facilidad de uso (máximo 20 puntos)

- Se valorará en este apartado la mayor ergonomía y menor peso de carga para los profesionales en el manejo de los carros, comodidad en la maniobrabilidad, facilidad de empuje, que requiera poco esfuerzo físico, fácil y cómoda conexión de los carros a las bases, así como mayor facilidad en el manejo y programación de las bases. Igualmente se valorará la facilidad y rapidez en el manejo del sistema de control de trazabilidad.

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.

2.3.- Plan de formación (máximo 8 puntos)

- 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 carros.

Se valorará utilizando la siguiente escala:

Muy buena:	8 puntos.
Buena:	4 puntos.
Apta:	2 puntos.
No apta	<2 puntos.
No cumple PBT:	0 puntos.

3.- CRITERIOS MEDIOAMBIENTALES: 2 puntos.

CRITERIOS AMBIENTALES: 2 puntos. Embalajes utilizados en el transporte. Se valorarán con 2 puntos a aquellas empresas que suministren sus productos en embalajes fabricados en un 80% o más, en material reciclado.

Se deberá aportar EN EL SOBRE C ficha técnica del embalaje y declaración responsable del representante de la empresa comprometiéndose al cumplimiento de los criterios.

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.

Documento firmado por: MARIA DEL
CARMEN LEON ARAUJO
En la fecha 09.11.2023 08:11:15 CET

Documento firmado por: IRATXE BENGOA
ALONSO
En la fecha 09.11.2023 12:52:05 CET