

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE UN TREN DE LAVADO DE VAJILLA CON DESTINO AL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO MORALES MESEGUER.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente expediente tiene por objeto establecer los requisitos mínimos para la contratación del suministro de un tren de lavado de vajilla automático destinado al Hospital Morales Meseguer perteneciente al Área VI-Vega Media del Segura.

2.- DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Los túneles de lavado ofertados deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Sistema de transporte de cinta continuo (para bandejas isotérmicas, platos, cestas etc.), automático, capaz de llevar a cabo un alto nivel de producción.
- Todos los elementos eléctricos de la máquina deben estar dispuestos de forma que la acción del agua o la temperatura no les afecten, siendo además de fácil acceso.
- Deberá disponer constructivamente de un eficaz aislamiento acústico y térmico que favorezca las condiciones ambientales de su entorno.
- Cuadro de mandos de fácil manejo.
- La información de la pantalla será en castellano y se valorará que sea a texto completo.
- La máquina estará dotada de sistemas que garanticen el mínimo consumo, tanto energético como hidráulico.
- Dispondrá de un sistema digitalizado para el control, regulación y medida de consumos, de temperaturas, y tiempos de funcionamiento.
- Las funciones de marcha y paro de la máquina serán automáticos y controladas por la presencia y estado de la vajilla.
- Tanto las cubas como los brazos de lavado serán resistentes a ataques químicos y térmicos, de forma que se facilite la limpieza y el mantenimiento de la máquina.

- La máquina estará dotada de filtros que protejan el motor de lavado, debiendo estar colocados de forma que resulte fácil su extracción y limpieza.
- Deberá incluir alarmas de cada uno de los elementos de que está compuesto, para conocer en el momento de fallo, cual es el causante.
- Dispondrá de dosificadores de detergente y abrillantador.
- Deberá disponer de marcado CE
- -Mínimo de 2.600 platos/hora
- Dotado de 4 cuerpos diferenciados (prelavado, lavado, aclarado y secado, todos ellos automáticos).
- Sistema de extracción de vahos.
- Se valorará disponer de un sistema de autolimpieza.
- Debe incorporar sistema de descalcificación industrial automático. Se valorará que sea el original para el equipo que se oferta.

3.- INSTALACIÓN DEL EQUIPO

El adjudicatario, se hará cargo, a su costa, del transporte, desembalaje, montaje, la instalación del software y la puesta en marcha del aparato en la cocina del Hospital “Morales Meseguer”.

Se entiende incluido cualquier componente, conexión, pieza, utensilio, canalización, accesorio, material, equipo, elementos de seguridad y protección, etc. necesarios para su completo y óptimo funcionamiento.

El adjudicatario deberá entregar al servicio destinatario los manuales íntegramente en castellano, correspondientes a la mejor descripción y operatividad del equipo, y serán como mínimo los siguientes:

- De instalación
- De uso

- 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...
- Programa de mantenimiento preventivo anual del equipo.
- Certificado CE del equipo.

El adjudicatario deberá formar e informar al personal que designe la Gerencia del hospital, tanto desde el punto de vista operativo como funcional, y distribuido en los siguientes módulos:

- Aprendizaje
- Asesoramiento

La formación incluirá la formación-información inicial, previa a la puesta en marcha, y la formación continuada del personal responsable del manejo del equipo.

4.- GARANTIA Y MANTENIMIENTO

El plazo de garantía mínimo será, como mínimo, de 24 MESES, e incluirá, al menos:

- Todas las operaciones correctivas necesarias para la reparación de averías y defectos, incluidas todas las piezas de recambio.
- El compromiso de demora en la respuesta técnica ante una solicitud de asistencia o de suministro de repuesto no superior a 24 horas, a contar desde la recepción del aviso.
- Revisión preventiva estipulada por el fabricante.
- Consumibles necesarios, como filtros y demás a excepción de los detergentes y similares.

4.- GESTION DEL EQUIPO EXISTENTE

El equipo existente, será gestionado de la forma más óptima desde el punto de vista medioambiental y social posible. El adjudicatario correrá con todos los gastos de dicha gestión, así como con los que suponga el desmontaje y retirada del aparato existente en la actualidad, tanto de los ocasionados por el personal necesario, como los de los medios materiales necesarios.

En caso de realizar valoración económica del equipo existente, dicha valoración deberá ser descontada del precio total del equipo a suministrar, debiéndose indicar el valor específicamente.

En el caso de ser gestionado como chatarra se entregarán al hospital todos los certificados del gestor y transportista de autorizados.

En el caso de gestión desde el punto de vista social y el mismo pueda ser donado a una organización con fines sociales, se deberá aportar toda la documentación que acredite su gestión sin coste-beneficio por cualquiera de las partes. Esta opción, tendrá prioridad con respecto a la gestión como residuo.

5.- GESTION MEDIOAMBIENTAL

La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, liberando al hospital de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes o no contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los residuos peligrosos generados por su actividad en las instalaciones del contratista.

Será responsabilidad de la empresa contratista la correcta segregación y gestión de los residuos derivados de su actividad.

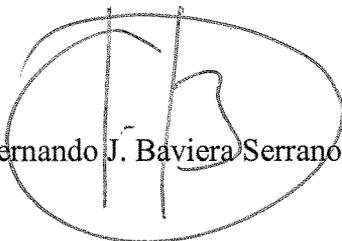
El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente que sea de aplicación al trabajo realizado, servicio prestado y materiales entregados.

La empresa contratista deberá suministrar información inmediata al contratante o a la autoridad competente sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de la ejecución del contrato que se le adjudique.

En particular, el contratista se compromete, debiendo acreditarlo en caso de que así sea solicitado por el responsable del contrato designado por el órgano de contratación, para la consecución de una buena gestión medioambiental a la limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras, chatarra y todo tipo de residuos generados por su actividad.

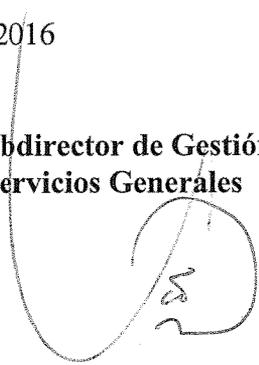
Murcia, 6 de septiembre de 2016

El Jefe de Grupo de Hostelería



Fernando J. Baviera Serrano

**El Subdirector de Gestión y
Servicios Generales**



J. Víctor Botella Robles

Descripción de Material	Cantidad	Importe unitario (IVA excluido)	Importe total (IVA incluido)
TUNEL DE LAVADO DE VAJILLA	1	50.000,00 €	60.500,00 €
			60.500,00 €

