

**Expedient:** CT2024255

**Entitat:** Salut Terres de l'Ebre

**Tipus:** Subministrament

**Procediment:** Obert

**Tràmit:** Ordinari

**Objecte:** Contractació del subministrament d'un túnel de rentat de vaixel·la per cistelles pel servei de cuina de l'Hospital Comarcal de Móra d'Ebre.

## PLEC DE PRESCIPCIONS TÈCNIQUES

## INDEX

INDEX.....	2
1. Objecte del contracte.....	3
1.1. Definició .....	3
1.2. Contingut de la prestació.....	3
1.3. Règim .....	3
2. Característiques tècniques del túnel de rentat.....	3
2.1. Requisits mínims.....	3
2.2. Tecnologia i disseny.....	5
2.3. Materials i acabats .....	5
3. Característiques del mobiliari d'inoxidable.....	6
4. Formació de personal .....	7
5. Embalatge, transport, entrega i Instal·lació de l'equip.....	7
6. Normativa i Certificats.....	8
7. Garantia, manteniment i reposició.....	8
8. Documentació tècnica complementària.....	9
9. Aspectes valorables .....	10
10. Visites a les instal·lacions .....	10

## 1. Objecte del contracte

### 1.1. Definició

L'objecte de la contractació és l'adquisició d'un túnel de rentat continu de vaixel·la, cobrerteria i altre utilitatge de la cuina, i adquisició del mobiliari adjacent (taules i piques de rentat d'inoxidable) per ubicar el túnel de rentat d'acord a les especificacions descrites en el present plec de prescripcions tècniques. Tot l'equipament ha de ser nou i de última tecnologia.

### 1.2. Contingut de la prestació

El contracte inclourà la retirada de l'equipament i mobiliari anterior, el subministrament i instal·lació del nou equip de rentat i taules adjacents, la posada en funcionament i el manteniment integral dels equips adjudicats durant el període de garantia ofert, que no pot ser inferior a dos anys, essent per compte de l'empresa adjudicatària totes les despeses que aquestes activitats puguin derivar.

El subministrament ha d'incloure els elements i accessoris necessaris per a un perfecte funcionament des de la seva posada en marxa inicial.

### 1.3. Règim

Els productes i accessoris han d'estar conformes, en el moment en què se'n faci el lliurament, amb les condicions que els siguin aplicables, constant la declaració conforme del fabricant que acrediti el compliment de les normes tècniques d'aplicació obligada per a cadascun dels equips que ofereixin.

Així mateix, quan correspongui, s'acreditaran les certificacions que calguin derivades de qualsevol la normativa que sigui aplicable.

## 2. Característiques tècniques del túnel de rentat

### 2.1. Requisits mínims

Cal indicar en la presentació de l'oferta en quina pàgina queden explicats cadascun dels següents requisits mínims:

- La llargada màxima del túnel serà de 2.300 mm.
- Profunditat màxima del túnel: 850 mm.
- Alçada màxima de la zona de rentat: 1.750 mm.
- Alçada màxima de la zona d'assecat: 1.870 mm.
- Amplada útil mínima a la boca d'entrada: 530 mm.
- Alçada útil mínima a la boca d'entrada: 420 mm.
- Túnel amb cubeta de rentat, doble zona d'esbandit, cubeta d'esbandit i zona independent d'assecat.
- Direcció / sentit de treball del túnel: d'esquerra a dreta.
- Escalfament elèctric.
- Estructura construïda totalment (inclosa la inferior i la part del darrere) en acer inoxidable AISI 304, segons DIN 1.4301.
- Capacitat productiva aproximada de rentat, segons velocitat seleccionada: 60/80/130 cistelles/hora o bé 1.000/1.500/2.300 plats/hora i on almenys,

dues de les capacitats de producció han de complir la norma EN 17735: 2022 o DIN SPEC 10534. **Cal certificar-ho en l'oferta.**

- Consum màxim d'aigua de 140 litres per hora.
- Diferents zones del túnel:
  - Zona de Rentat i d'Esbandit doble amb una mida de llargada mínima de 1.500 mm.
  - Zona d'Assecat mínima de 600 mm.
  - Sistema d'extracció.
  - Recuperador de calor. (opcional) **Es valorarà com a millora.** El maquinari disposarà de sistemes de recuperació d'energia com ara condensació de vapors que ajudi a escalfar l'aigua de l'esbandit, o recuperador de calor de l'aire per un aprofitament òptim de l'energia utilitzada. Tot això encaminat a la millora de l'ambient, reduir costos operatius i generar estalvi energètic.
- Potent sistema de rentat amb braços superiors i inferiors.
- Esbandit doble amb regulació automàtica de caudal segons velocitat de treball.
- Esbandit doble mitjançant bomba específica d'esbandit.
- Activació per zones. Únicament s'activen les zones que tenen cistelles en el interior de la zona.
- Sistema d'auto-neteja i final de jornada.
- El túnel serà d'acord a la norma EN 17735: 2022 o DIN SPEC 10534 en quant al temps de contacte i de capacitat de producció.
- Tindrà tres (3) velocitats d'arrossegament, configurables i almenys dues d'aquestes, d'acord amb la norma EN 17735: 2022 o DIN SPEC 10534. No s'acceptaran i quedaran excloses les propostes d'equips que no compleixin aquesta norma.
- Porta àmplia, de fàcil obertura horitzontal i pivotant (180°) amb còmode accés a l'interior de la màquina per a la seva manipulació i neteja, dotada d'aïllament tèrmic i acústic, per la reducció d'emissió de calor i soroll.
- Emissió màxima de soroll de **<70 dB**.
- Els túnels de rentat disposaran d'un sistema de seguretat perquè si s'obre la porta de la zona, es garanteixi l'aturada automàtica i immediata de l'equip.
- Control automàtic i constant del nivell d'aigua.
- Sistema de filtratge que permeti mantenir l'aigua de rentat neta i garantir el màxim estalvi d'aquest recurs.
- Dispositiu automàtic de parada de màquina i detecció de l'avenç al final de cinta en cas de fallada de recollida de vaixella. **Cal incloure el final de carrera.**
- Sistemes d'informació visuals i acústics. Display tàctil i amb protecció contra l'aigua, amb lectura de seguiment del procés, indicació d'incidències, diagnòstic i identificació d'avaries, alarmes, notificació dels intervals de manteniment.
- Connectivitat a través de xarxa WiFi o LAN per a l'enviament de dades, consum, avisos d'avaries, dades rellevants per APPCC, etc. Aquestes dades s'han de poder descarregar també mitjançant la connexió d'un USB.
- Túnel de rentat amb **possibilitat de re-equipament a posteriori** a la seva instal·lació (es poden afegir mòduls a posteriori).

- La estructura interior i exterior serà d'acer inoxidable AISI 304 d'1,5 a 3 mm de gruix.
- Els braços de rentat han de ser d'acer inoxidable ó de policarbonat reforçat amb resina.
- Els elements de la màquina amb funcions de filtratge han de ser fàcilment extraïbles sense necessitat d'eines. Els racons, cantonades i cubes interiors arrodonides per evitar racons de residus.
- Accés frontal, per a una ràpida i senzilla assistència tècnica, sense haver de moure la màquina de la seva ubicació.
- Detecció automàtica de la vaixela per a un millor esbandit aclarit amb activació de l'esbandida just quan la cistella es troba a la zona d'esbandida.
- Sistema automàtic de neteja.
- Polsador d'emergència.
- Cortines de separació entre mòduls.
- Doble paret tèrmica i d'aïllament.
- Sistema de col·lectors (braços) fàcilment extraïbles.
- Dispositiu final de carrera.
- Pantalla de comandaments de fàcil maneig, intuïtiva, amb registre d'errors, diari d'higiene i històric per a control APPCC, diferents programes de treball i velocitats de transport.

**Juntament amb el rentavaixelles caldrà incloure almenys 4 safates per a la neteja de safates isotèrmiques del fabricant AMC.**

## 2.2. Tecnologia i disseny

Acomplirà com a mínim les següents especificacions:

- Es valorarà el consum d'aigua més baix per hora real de servei. Caldrà aportar aquesta informació ben detallada.
- És valorarà positivament el mínim consum energètic de l'equip. Aproximadament el valor punta màxim de connexió elèctrica (400V. (III+N+T)), amb l'equip amb totes les seves parts amb funcionament al 100%, amb la zona d'assecat en funcionament i amb una temperatura de l'aigua d'entrada d'entre 10°C – 20°C, serà inferior a **45 kW**. i amb una protecció màxima de **80A**.
- Tanc d'una sola peça: les parets del tanc i la part inferior estaran embotides a una sola peça i amb cantonades arrodonides per una molt fàcil neteja.
- Revestiment del darrere, davanter (inclòs portes) i inferior de doble paret aïllades.

## 2.3. Materials i acabats

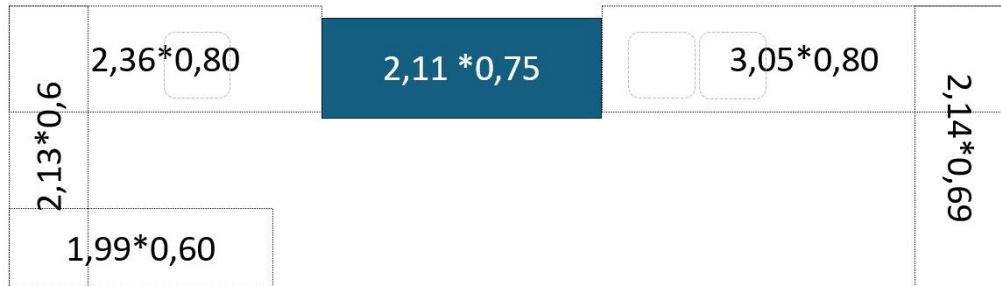
El disseny de l'aparell ha de facilitar les operacions de revisió periòdica de neteja o d'ajustament de qualsevol element de l'aparell.

Les formes interiors han de ser arrodonides de molt fàcil accés i neteja.

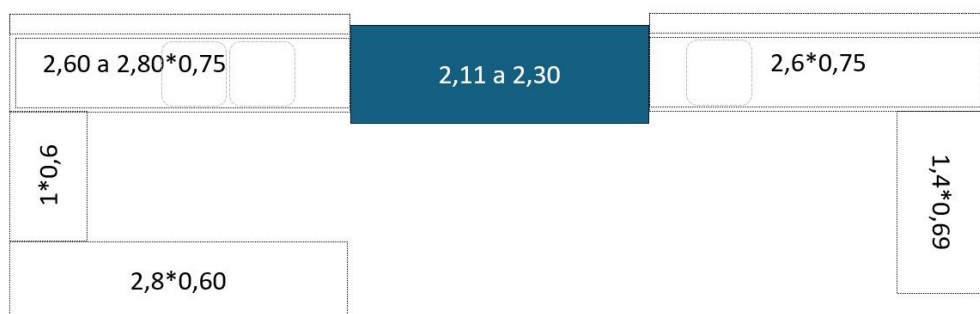
Els acabats en general hauran de ser resistents a la llum, al vapor, a l'envelliment i al ratllat, i no poden alterar-se amb el contacte amb detergents i altres productes de neteja, ni amb la temperatura.

### 3. Característiques del mobiliari d'inoxidable.

La disposició i mides del mobiliari actual és aquesta:



I la proposta amb mobiliari estàndard seria aquesta:



- La taula de 2,80 x 0,60, no cal que tingui prestatge inferior ja que sota van ubicats els contenidors de residus. La resta de taules si han de disposar de prestatge inferior.
- En la proposta no tenim clara la mesura del túnel, per tant el moble d'entrada i sortida tindran una mida o un altra en funció de la màquina que es proposi. Tanmateix s'assolirà sempre una mida total màxima de 7,50 metres, que correspon a la mida del rentavaixelles més les taules d'entrada i sortida.

- La taula d'entrada i sortida seran amb guies per a les safates del túnel i amb peto posterior. La taula d'entrada tindrà dues piques i la de sortida una. Totes dues amb prestatge inferior també d'acer inoxidable. La resta de taules no han de portar guies.
- Les taules d'entrada i sortida tindran peto posterior de aproximat de 160 mm d'alçada i amb sobre llis amb pendent per a una fàcil i àgil neteja.
- Fàcil connexió a qualsevol rentaplats mitjançant sistema d'enganxament universal.

Per a tot el mobiliari:

- Cal especificar els gruixos de l'inoxidable. Aquest ítem es valorarà en la licitació i es comprovarà en l'entrega.
- D'acer inoxidable AISI 304 18/10.
- Potes quadrades d'acer inoxidable mínim de 40x40 mm per elevar l'alçada des dels 850 fins als 900 mm.
- Les mides són molt aproximades, vol dir que si es demana un moble amb una amplada de 0,69 metres i l'estàndard és 0,70 metres, cal especificar que es posarà un moble estàndard de 0,70 metres. Cal tenir en compte però l'amplada màxima de l'espai per que tota la composició de túnel més mobiliari no superi la mida màxima.

#### **4. Formació de personal**

El proveïdor de la màquina es compromet a formar adequadament tant el personal de manteniment com el personal usuari del servei de cuina, amb xerrades, cursos i documentació adient. La formació ha de tenir contingut diferenciat, una per a l'usuari final i l'altra per la personal de primera intervenció que ha de poder diagnosticar l'averia per avisar al servei tècnic.

Les despeses van a càrrec del proveïdor i la formació s'ha de fer en el propi centre sanitari.

#### **5. Embalatge, transport, entrega i instal·lació de l'equip.**

El transport dels productes fins al seu punt d'instal·lació va a càrrec de l'empresa subministradora. Els proveïdors han d'embalar convenientment els seus productes per tal que aquests arribin en les millors condicions. Qualsevol desperfecte dels productes, ocasionat durant el seu trasllat i muntatge, va a càrrec dels proveïdors. El muntatge dels productes que per tal de facilitar el seu transport viatgin desmuntats, va a càrrec dels proveïdors, així com la instal·lació, connexió elèctrica, desaigues i la seva connexió, mà d'obra, dietes i posada en marxa definitiva.

Pel que fa a la màquina substituïda, aquesta serà retirada fins l'exterior de l'edifici que ocupa la instal·lació i gestionada pel mateix adjudicatari.

El subministrament ha d'incloure els elements i accessoris necessaris per un perfecte funcionament des de la seva posada en marxa inicial.

Els aparells requereixen alimentació d'aigua i electricitat, sempre amb presa de terra.

Tots els requeriments d'instal·lació descrits hauran de ser executats sota la coordinació de la Direcció de Serveis Generals i Recursos de l'hospital.

## 6. Normativa i Certificats

### Legislació

S'haurà d'acomplir tota la normativa de seguretat aplicable a la maquinària en qüestió i en concret la normativa EN 17735: 2022 o DIN SPEC 10534, és a dir, temperatura, temps de contacte i dosificació de detergent. En cas que es produeixi un descens de temperatura d'aigua de rentat, el tren automàticament haurà d'adaptar la velocitat de transport per garantir un resultat higiènicament perfecte.

### Certificats

Cal presentar certificats de compliment de la legislació, i certificat d'acreditació de l'assegurament de la qualitat del producte expedit pel fabricant segons la norma ISO 9001 i 14001. Es valorarà l'autorització i el reconeixement de l'organisme que expedeix l'esmentat certificat.

Es valoraran positivament els models avalats per certificat de proves de tractament, de desgast, de resistència al foc, a substàncies i ambients degradats o de qualsevol altre tipus, fetes per laboratoris de proves reconeguts oficialment.

## 7. Garantia, manteniment i reposició

Els proveïdors han de garantir els seus productes per un mínim de dos anys contra qualsevol defecte en els materials i en el funcionament del conjunt (materials i mà d'obra a càrrec del proveïdor) i han de garantir la reposició de parts d'aquest producte durant un període mínim de deu anys (a càrrec de la institució compradora),

Durant el període de garantia aniran a càrrec de l'adjudicatari de l'equip (incloent el cost del material, mà d'obra i desplaçaments):

- ✓ La substitució de l'equip quan aquest presenti vicis o defectes (ja sigui dels materials o del funcionament).
- ✓ La reparació o la substitució de les parts defectuoses

El període de garantia de 2 anys començarà a comptar a partir de la data de posta en marxa de l'equip, prèvia acceptació per escrit del centre.

Durant el període de garantia, aniran a càrrec de l'adjudicatari de l'equip (incloent el cost del material, mà d'obra i desplaçaments):

- ✓ Manteniment preventiu, correctiu, normatiu i predictiu de l'equip: l'adjudicatari haurà de realitzar el manteniment preventiu que requereixi l'equip per al seu correcte funcionament segons les especificacions del fabricant.
- ✓ Actualitzacions dels programaris si s'escau: l'adjudicatari haurà de garantir les instal·lacions de les versions de programari que el fabricant vagi desenvolupant durant el període de garantia i/o cicle de vida de l'equip.

Les ofertes tècniques han de detallar explícitament:



- Període de garantia (mínim dos anys).
- Estructura del servei tècnic a Catalunya.
- Temps de resposta davant qualsevol avís d'avaría, inclosos festius.
- Necessitat d'interrupció del funcionament normal per realitzar intervencions de manteniment preventiu, periodicitat i durada de les mateixes.
- Ubicació més propera de l'estoc de recanvis complet i de material fungible.
- Especificar els recanvis bàsics i preus dels mateixos.
- Termini de lliurament de qualsevol possible material o component a substituir.
- La documentació tècnica d'ús i manteniment.
- Planning de muntatge i posta en marxa detallat en número dies. per el muntatge i desmuntatge caldrà prendre mesures de contenció nosocomial per permetre la continuïtat en el treball de la cuina.

Les ofertes presentaran el tipus de manteniment (parcial, a tot risc, etc.), descripció detallada del pla i activitats i el seu import, així com el preu dels fungibles, si és el cas, per al període posterior a l'extinció de la garantia oferta.

S'han d'incloure referències d'aparells instal·lats d'iguals prestacions a l'ofert, així com la seva data d'instal·lació.

## **8. Documentació tècnica complementària**

Amb el subministrament de l'equip, el proveïdor ha d'incloure la següent documentació redactada en català i/o castellà i en format físic i digital:

- 3 manuals complets d'instruccions precises de funcionament amb totes les possibles utilitzacions de les seves diferents parts, incloent-hi preparació i posada en funcionament, precaucions, mesures en cas d'averies.
- 3 manuals d'instal·lació, amb totes les instruccions de regulació, incloses les instruccions de muntatge d'accessoris i la seva aplicació.
- 3 manuals d'instruccions de manteniment que han de contenir:
  - Instruccions de manteniment preventiu, amb esment particular de les instruccions de neteja preventiva.
  - Plànols i esquemes amb dimensions.
  - Relació de components i recanvis que pugui ser necessari canviar.
  - Descripció tècnica amb explicació del muntatge i els accessoris i recanvis que pugui ser necessari canviar.
  - Instruccions de manteniment correctiu, que han de contenir una relació d'averies més usuals i llur solució.

Es obligatori fer una visita a la Cuina amb el responsable que aquesta delegui, de les instal·lacions de l'àrea on serà instal·lada la maquinària licitada. S'emetrà un certificat de la mateixa que s'haurà de presentar dins del sobre 1.

## 9. Aspectes valorables

Es tindran en compte aquells aspectes que aportin valor afegit a la licitació per sobre dels requeriments bàsics sol·licitats com són:

- Prestacions i funcionalitats de l'equipament
- Màxima ergonomia i adaptabilitat de la maquinària a l'operari de treball.
- Estalvis acreditats en els consums energètics.
- Adaptació del volum d'aigua d'esbandida a la velocitat de transport de cistelles.
- Activació per zones per tal en el procés de rentat hi hagi separació entre cistelles i només funcioni el mòdul on hi ha el material en aquell moment. D'aquesta forma no funciona el tren complet, només per mòduls per tal de reduir costos d'aigua, electricitat i químic.
- Qualitat del servei tècnic de l'equipament i proximitat.
- Ampliació de la garantia.

L'oferta ha de preveure la instal·lació completa claus en mà de l'equipament. En resum, ha d'incloure el transport i muntatge, la posada en funcionament, els drenatges i medis auxiliars.

El preu de l'oferta haurà d'incloure la formació pels usuaris del funcionament de la maquinària. Igualment, ha d'especificar el temps de garantia de les peces i ma d'obra.

## 10. Visites a les instal·lacions

És obligatori fer una visita al servei de Cuina de les instal·lacions del centre ubicat a C/ de Benet Messeguer s/n (43740. Móra d'Ebre – Tarragona) amb el responsable que STE delegui, a les instal·lacions de l'àrea on serà instal·lada la maquinària licitada. S'emetrà un **certificat de la mateixa que s'haurà de presentar dins del sobre B**.

En aquest cas, caldrà fer arribar la petició a l'adreça de correu electrònic [contractacio.hcme.ste@gencat.cat](mailto:contractacio.hcme.ste@gencat.cat), durant els primers deu dies de la publicació de l'anunci de licitació en el perfil de contractant, a l'efecte de poder organitzar les visites. La sol·licitud haurà d'assenyalar:

- **Assumpte:** Sol·licitud de visita a les instal·lacions objecte de l'expedient CT2024255, Contractació del subministrament d'un túnel de rentat de vaixel·la per cistelles pel servei de cuina de l'Hospital Comarcal de Móra d'Ebre.
- **Dades empresa:** Nom i NIF de l'empresa que formula la sol·licitud de visita.
- **Dades persones assistents:** Persones que assistiran en representació de l'empresa (s'admetrà un màxim de dues (2) persones), amb indicació expressa de:
  - Noms i cognoms, i NIF.
  - Càrrec que ocupen a l'empresa.
  - Telèfon i e-mail de contacte.

En funció de les sol·licituds que s'hagin rebut s'organitzaran les visites en el centre, quina data es comunicarà amb antelació suficient als efectes oportuns.

S'adverteix als assistents que el/s dia/es de la visita podran ser requerits per a la signatura d'una declaració que garanteixi la confidencialitat de la informació que puguin adquirir durant la visita.

El que es signa als efectes oportuns, a Móra d'Ebre a data de la signatura electrònica.

Toni Biarnés Jornet  
Cap d'Hostaleria  
**SALUT TERRES DE L'EBRE**