



HOSPITAL DE Cerdanya / HÔPITAL DE CERDAGNE
 8377 - Altavilla, Casanova de Noya, de Cerdanya, Terrassa
 0922 - Girona, Casanova de Noya, de Cerdanya, Terrassa

AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS
DEL CONTRACTE DE SERVEIS DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT
DE L'HOSPITAL DE Cerdanya,
A PUIGCERDÀ.**

Les empreses licitadores forçosament hauran de visitar el centre de forma presencial abans de formular la seva oferta, en la data i hora indicades ut supra. No es considerarà cap oferta que no hagi acomplert aquest requisit. Podran fer-ho adreçant la seva petició formal per correu electrònic a dir@hcerdanya.eu, indicant "Concurs pel servei de manteniment dels equips de cuina de l'Hospital de Cerdanya". La Direcció del Centre emetrà un certificat conforme han dut a terme la visita, el qual s'haurà d'adjuntar a l'oferta.

La data i hora previstes per a l'esmentada visita és la fixada a l'anunci de licitació, i es farà al propi centre: Camí d'Ur, 31. 17520 Puigcerdà (Catalunya).

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

1/18



AECT-HC 0005-0130/2025
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

1. INDEX

1.	INDEX.....	2
2.	OBJECTE.....	4
3.	DESCRIPCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS.....	4
4.	OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI.....	4
	4.1 Obligacions generals.....	4
	4.2 Mitjans humans.....	4
	4.2 Mitjans materials.....	5
	4.3 Seguretat i salut laboral.....	5
	4.4 Manteniment Preventiu de les instal·lacions i equips de la cuina inclosos en aquest contracte.....	5
	4.5 Manteniment Correctiu.....	6
	4.6 Assessorament i càrrecs addicionals.....	Erreur ! Signet non défini.
5.	TEMPS DE RESPOSTA EN CAS D'AVARIES.....	7
	5.1. Serveis d'avaries urgents.....	8
	5.2 Servei d'avaries no urgents.....	8
6.	CONeixEMENT DE L'ESTAT DE LES INSTAL·LACIONS I EQUIPS D'AQUEST CONTRACTE.....	8
7.	PENALITZACIONS. POSSIBLE RESCISSIÓ DEL CONTRACTE.....	8
8.	FACTURACIÓ DELS TREBALLS.....	9
9.	ORGANITZACIÓ DEL SERVEI.....	9
	9.1 Mitjans.....	9
10.	SEGURETAT I HIGIENE EN EL TREBALL.....	10
11.	ASSEGURANÇA.....	10
12.	GESTIÓ MEDIAMBIENTAL I DE RESIDUS.....	10
13.	REGISTRE DE DOCUMENTACIÓ.....	11
14.	VIGÈNCIA DEL CONTRACTE.....	11
15.	FACTURACIÓ FIXA :	11
16.	RESERVA ECONÒMICA PER A LA FACTURACIÓ DEL CORRECTIU :	11

www.hcerdanya.eu
31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espanye
Téléphone FR : [04 88 62 77 77](tel:0488627777)
Unitat D'enginyeria Biomedica | Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

2/18



HOSPITAL DE Cerdanya / HÔPITAL DE CERDAGNE
#CCT - Agrupació Europea de Cooperació Territorial / GECC - Groupement Européen de Coopération Territoriale

AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

17.	FRANQUÍCIA MATERIAL.....	12
18.	PRESSUPOST.....	12
19.	CERTIFICACIONS OBLIGATORIES I COMPLEMENTARIES.....	13
20.	VALORACIÓ DE LES OFERTES.....	14
21.	MISCEL·LÀNIA.....	17
22.	PRESCRIPCIONS REGLAMENTÀRIES.....	17

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

3/18



AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

2. OBJECTE

L'Hospital de Cerdanya, d'ara endavant HC, és un centre sanitari transfronterer que dona servei a l'Alta i la Baixa Cerdanya i el Capcir. Disposa de 32 habitacions dobles a l'àrea d'hospitalització, d'un servei d'urgències amb 17 boxes, inclosos 3 de crítics, hospital de dia amb 10 boxes, hemodiàlisi amb 14 boxes, 25 consultes externes d'especialitats, servei de diagnòstic per la imatge amb escàner i ressonància, entre d'altres, laboratori, farmàcia i d'una zona quirúrgica amb 4 quiròfans, una sala de parts, una d'endoscòpies i una zona d'esterilització.

El mes de setembre de 2014 entrà en funcionament i, des de llavors, s'ha anat consolidant com un centre sanitari de primer nivell, de referència a nivell local, comarcal, regional i europeu.

En aquest sentit, el nivell de qualitat que han d'oferir les seves instal·lacions ha d'estar en consonància amb la seva referència i, per tant, els equips de cuina, han d'estar convenientment mantinguts per garantir, en tot moment, un nivell de servei que no interfereixi negativament en l'assistència sanitària.

Aquest PPTP descriu les condicions amb les quals s'hauran de desenvolupar els treballs de manteniment preventiu i correctiu de tot l'equipament de la cuina satèl·lit situada a la planta semi-soterrani i de la sala específicament destinada com a dipòsit de cadàvers de l'Hospital de Cerdanya

3. DESCRIPCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS

L'Hospital de Cerdanya, HC, disposa dels següents equips i/o instal·lacions:

FRED :

- 1 servei 2 portes positives marca Friginox
- 1 cambra freda positiva
- 1 sala de preparació en fred

CUINA DIVERSA

- 1 esterilitzador de ganivets de la marca Tournus

IMMERSIONS

- 1 rentaplats amb caputxa de la marca Comenda
- 1 Túnel d'assecat de la marca Comenda

DIPÒSIT DE CADÀVERS.

- Frigorífic per a dos cossos, amb càrrega frontal a la morgue

Consultar : ANNEX 4 EQUIPS DE LA CUINA I LA MORGUE INCLOSOS EN LICITACIÓ

4. OBLIGACIONS DE L'ADJUDICATARI

4.1 Obligacions generals.

L'adjudicatari s'haurà de fer càrrec de la realització de les tasques incloses en el present plec necessàries per a la correcta execució dels treballs, emprant les millors tècniques disponibles. Així doncs, haurà de disposar de tots els mitjans tècnics, humans i materials necessaris per a la seva realització.

4.2 Mitjans humans

L'empresa adjudicatària haurà de disposar de mitjans tècnics i una organització adaptada a la naturalesa del treball contractat. Com a conseqüència, com a mínim, haurà de disposar dels mitjans personals propis que es descriuen a continuació: - Un tècnic qualificat per a les tasques a realitzar en el present Contracte.

En qualsevol cas, l'empresa adjudicatària no podrà al·legar com a causa del retard o imperfecció de l'execució dels treballs, la insuficiència de la plantilla mínima a la qual aquest Plec obliga.

4.2 Mitjans materials

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

4/18



AECT-HC 0005-0130/2025-
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

L'empresa adjudicatària haurà de disposar, com a mínim, de les eines i els materials de manteniment necessaris per a l'execució de les operacions de control o de substitució en el marc del manteniment preventiu i correctiu. En qualsevol cas, l'empresa adjudicatària no podrà al·legar com a causa del retard o imperfecció de l'execució dels treballs, la insuficiència dels mitjans materials mínims als quals aquest Plec obliga.

4.3 Seguretat i salut laboral

L'adjudicatari resta obligat al compliment de la normativa general sobre prevenció de riscos laborals, i específicament a donar compliment a les disposicions sobre coordinació d'activitats empresarials a què es refereix l'article 24 de la Llei 31/1995, i el Reial Decret 171/2004, de 30 de gener. Haurà de lliurar, abans de l'inici dels treballs, la següent documentació:

- Justificació documental de com s'organitza la prevenció de riscos a l'empresa.
- Avaluació de riscos laborals de l'activitat objecte del contracte i planificació de l'activitat preventiva corresponent.
- Relació de personal destinat a desenvolupar l'activitat objecte del contracte, i per cadascun:
 - o Registres de formació i informació en prevenció de riscos laborals per les tasques que desenvoluparan.
 - o Aptitud mèdica.
 - o Registre de lliurament d'equips de protecció individual.

Caldrà que comuniquin qualsevol modificació del llistat de personal que pugui produir-se al llarg de la vigència del contracte, i aportar la documentació corresponent.

Aquesta documentació s'haurà de facilitar en el moment del requeriment de la documentació de la capacitat tècnica que es sol·licitarà abans de l'adjudicació definitiva del contracte.

Serà responsabilitat de l'adjudicatari actualitzar-la si caduca mentre duri el contracte.

En cas que per la realització de les feines calgui accedir a instal·lacions d'altres empreses, s'haurà de satisfer qualsevol requisit relacionat amb la Seguretat i Salut que demani el gestor o propietari de la instal·lació a la que s'hagi d'accedir, incloent la gestió documental a les plataformes que es puguin especificar.

4.4 Manteniment Preventiu de les instal·lacions i equips de la cuina inclosos en aquest contracte.

L'adjudicatari es compromet a:

- Dur a terme el manteniment preventiu d'obligat compliment d'acord amb la normativa que sigui d'aplicació en cada moment, segons els requeriments establerts per la Generalitat de Catalunya o els seus organismes col·laboradors i com a mínim que incloguin les següents operacions:
 - o Equipament frigorífic i climatització:
 - Neteja i desinfecció dels evaporadors (bactericida, fungicida)
 - Neteja i verificació del funcionament dels ventiladors (evaporadors, condensadors)
 - Verificació de les connexions elèctriques
 - Verificació de l'estanquitat dels circuits frigorífics
 - Neteja dels condensadors
 - Verificació de les temperatures i ajustament
 - Ajustament dels descongelaments
 - o Equipament divers (matamosques, esterilitzador, robot de tall):
 - Verificació de les connexions elèctriques
 - Verificació del funcionament
 - o Rentavaixelles:
 - Ajustaments de les temperatures (sobrecalfador, cuba)
 - Control de l'estat dels braços de rentatge i d'enxagat
 - Neteja del filtre d'entrada d'aigua

www.hcerdanya.eu
31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne
Téléphone FR : [04 88 62 77 77](tel:0488627777)
Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025



AECT-HC 0005-0130/2025-
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL-LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

- Verificació de l'estanquitat hidràulica
- Verificació de les connexions elèctriques
- Verificació del funcionament
- o Dipòsit de cadàvers.
 - Dur a terme el manteniment preventiu i normatiu d'obligat compliment d'acord amb la normativa que sigui d'aplicació en cada moment, segons els requeriments establerts per la Generalitat de Catalunya o els seus organismes col·laboradors.
 - Disposar d'un estoc de peces bàsic que permeti garantir les reparacions més habituals dels sistemes objecte del concurs.
- Aquest manteniment inclou 1 visites cada 6 mesos (semestrals) dels equips llistats en el apartat 3.
- Redactar, en un període màxim de 2 mesos d'ençà de l'inici del servei, un Informe d'Estat Inicial al qual es detalli la situació general dels equips i, en cas de ser necessari, un pla d'inversions destinat a fer-ne més eficient i segur llur funcionament. Aquest pla d'inversions, si fos el cas, hauria de desenvolupar-se al llarg del període de duració del contracte, en aquest cas de 3 anys amb possibilitat de 2 anys de prorroga.
- Si de l'Informe d'Estat Inicial se'n deriva la necessitat o bé la conveniència de dur a terme inversions per tal de millorar l'eficiència – desitjable – o bé la seguretat – ineludible –, aquestes podran ser considerades, previ acord amb la Direcció de l'HC, causes de modificació contractual des del punt de vista d'increment econòmic per inversió. Tot i així, l'HC es reserva el dret d'efectuar tals inversions, en cas de ser necessàries, amb l'empresa que ofereixi les millors condicions tècniques i econòmiques
- Disposar d'un estoc de peces bàsic que permeti garantir les reparacions més habituals dels sistemes objecte del concurs.
- Els treballs correctius hauran de ser aprovats prèviament per la Direcció de l'HC, amb l'excepció d'aquells que hagin de ser duts a terme per tal de garantir la seguretat o el funcionament de manera imperiosa i no admetin retard.
- Garantir una franquícia de material d'un mínim de 50 € (sense IVA)
- Tenir un telèfon de contacte per avaries en horari laboral de 8:00 a 18:00h.
- Tenir operativa una adreça de correu electrònic on poder adreçar-se formalment des de l'HC.
- Definir un responsable de contracte i/o un encarregat, amb residència física a la comarca de la Cerdanya o Capcir.
- Mantenir tots els espais en un correcte estat de neteja, un cop realitzades les feines.

El manteniment preventiu inclou:

- o La mà d'obra;
- o El desplaçament;
- o El subministrament dels productes de manteniment: lubricants, productes de neteja...
- o L'emissió d'un comunicat detallat amb la llista dels controls realitzats (gamma).

4.5 Manteniment Correctiu

L'adjudicatari es compromet a realitzar les prestacions de manteniment correctiu, amb sol·licitud al departament tècnic, que analitzarà el problema – després de verificar que les recomanacions del fabricant siguin respectades – llavors s'establirà un diagnòstic i es llançarà una intervenció, amb un pressupost previ, si és necessari.

Totes les peces amb un valor inferior a la franquícia mínima de 50 euros, segons lo contractat, seran reemplaçades durant les visites. Per a qualsevol reemplaçament de peces amb un valor superior, s'establirà un pressupost.

Les intervencions en el marc del manteniment correctiu es duren a terme en dies hàbils, excepte festius oficials, dins del següent horari:

- De 08:00 a 18:00 h.

www.hcerdanya.eu
31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne
Téléphone FR : [04 88 62 77 77](tel:0488627777)

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025



AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

S' anunciarà a l'hospital, la data i l' hora de la intervenció prevista correctiva. L'hospital haurà de posar els equips a disposició, en l' horari indicat anteriorment, sense que aquesta acció afecti la seva línia de treball habitual.

Les intervencions només es duran a terme en les dependències de l'Hospital especificades en l'encapçalament del present contracte.

El manteniment Correctiu inclou:

- La mà d'obra;
- El desplaçament;

Incloure el subtítol assessorament i càrrecs addicionals que està inclòs al INDEX.

L'adjudicatari haurà de fer, a més dels serveis propis de manteniment ja definits, aquells serveis tècnics d'assistència i suport al servei de manteniment de l'AECT-HC que s'indiquen:

- L'assessorament tècnic a la redacció dels projectes de nova planta
- L'assessorament en la redacció d'informes, pressupostes i projectes menors d'adaptació de les instal·lacions actuals.
- Manteniment i posta al dia d'un fitxer amb la normativa d'obligat compliment, especificant tant reglaments i normatives actualment vigents com aquells que puguin ser-ho en el decurs de la contracta.
- Confecció d'informes per a les companyies asseguradores en cas de robatori o danys per vandalisme.

No s'admetrà cap càrrec en concepte de mà d'obra o de desplaçaments, ni qualsevol altre concepte, pel compliment de les obligacions d'aquest contracte.

➤ L'adjudicatari omplirà obligatòriament L'ANNEX 3 : QUALITAT DE SERVEI sota ADVERTIMENT D'EXCLUSIÓ CAS DE NO FER-HO

5. TEMPS DE RESPOSTA EN CAS D'AVARIES

El temps de resposta en cas d'avaries depèn de la incidència que aquesta pugui tenir en el normal funcionament de l'activitat sanitària. Amb caràcter general, és el definit a la taula següent:

TEMPS DE RESPOSTA EN FUNCIÓ DE L'AVARIA.

Qualificació de l'avaria	Riscos / situació generada	Temps màxim de resposta telefònica	Temps màxim de resposta presencial, si fos necessària
MOLT GREU	Compromet la seguretat de les persones o el funcionament de l'hospital	Immediata	3 hores
GREU	No compromet la seguretat ni les àrees crítiques, però condiciona el normal funcionament de l'hospital	15 minuts	5 hores
NORMAL	La resta	15 minuts	12 hores
LLEU	Hi ha un aparell substitutori totalment equivalent i no s'afecta el normal funcionament del centre ni la seguretat de persones o béns.	25 minuts	36 hores

L'adjudicatari haurà de tenir en compte que les temporades de major afluència de pacients i de visites al centre i, per tant, d'ús de les instal·lacions, són els mesos de juliol i agost i els períodes de vacances oficials (Setmana Santa i Nadal).

5.1. Serveis d'avaries urgents

Garantir un servei d'atenció d'avaries, tots els dies de la setmana, que es consideren urgents.

A tal fi, es consideraran sempre de caràcter urgent, i hauran de solucionar en un màxim de 3 hores els següents:

- Totes les avaries produïdes durant l'hora d'obertura del centre, quan siguin necessàries per restablir el funcionament normal dels equips de cuina, especialment aquells relacionats amb la cadena de fred.

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

7/18



AECT-HC 0005-0130/2025
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

- Aquelles avaries que provoquin alteracions en la seguretat
- Qualsevol altra que, a criteri dels responsables del servei de manteniment del centre es puguin considerar urgents.

5.2 Servei d'averies no urgents

El prestatari haurà d'enviar personal competent quan així sigui requerit per l'AECT-HC per reparar les avaries que es produeixin en la instal·lació, en un termini màxim de 5 hores a partir de l'avís, sense que sigui objecte de facturació ni el desplaçament, ni la mà d'obra, ni la reparació de les avaries incloses dins la cobertura.

En cas que l'avaría no pugui ser reparada immediatament, es comunicarà l'AECT-HC.

L'empresa adjudicatària anotarà en el llibre de manteniment el registre de totes les avaries detectades i reparades.

La disponibilitat permanent del servei com les actuacions degudes a urgències, s'entendran incloses dins de l'oferta econòmica presentada pels licitadors.

Es comunicarà al servei de manteniment de l'AECT-HC, via correu electrònic i en un màxim de 24 hores de l'avís, la intervenció efectuada, data i hora en que s'ha realitzat i les incidències observades.

6. CONEIXEMENT DE L'ESTAT DE LES INSTAL·LACIONS I EQUIPS D'AQUEST CONTRACTE.

Abans de l'atorgament del contracte, l'empresa adjudicatària ha de realitzar obligatòriament una visita a les instal·lacions de la cuina i morgue concernits pel present Plec. L'empresa haurà d'estudiar i revisar les seves característiques i l'estat en què es troben. L'empresa haurà de proporcionar un informe detallat sobre l'estat de les instal·lacions. Si es detecten anomalies o no conformitats, s'haurà de presentar un pla de resolució.

Si les instal·lacions actuals comporten elements (quadres de maniobra, components, sistemes de comunicació, etc.) comercialitzats de manera restringida o si l'adjudicatari proposa canvis (aprovats per l'AECT-HC), l'adjudicatari es compromet a substituir-los per peces perfectament adaptades als models existents.

Es precisarà la marca de les peces de substitució i s'haurà de demostrar la seva adaptabilitat al model actuals, especialment en cas d'utilització de peces genèriques. Els costos eventuais relacionats amb aquestes correccions seran objecte d'una facturació annexa que necessitarà l'aprovació de l'AECT-HC.

7. PENALITZACIONS. POSSIBLE RESCISSIÓ DEL CONTRACTE.

Les penalitzacions econòmiques en cas de no compliment dels terminis de reparació, segons la clàusula anterior, s'aplicaran en funció de la gravetat de la situació generada, i comportaran la rescissió del contracte de manteniment i la sol·licitud de danys i perjudicis en funció de la gravetat de la situació generada.

Es considerarà d'aplicació aquest criteri de rescissió en cas de :

- dues avaries molt greus
- tres avaries greus
- o quatre avaries normals o lleus, no ateses en el termini temporal prescrit.

Per lo que fa a les penalitzacions sense resolució del contracte, s'aplicaran, en cas de no complir els terminis de resposta, amb el següent criteri:

- 1.000,00 € per la primera avaria molt greu
- 750,00 € per una avaria greu (fins a dues abans d'inici de resolució de contracte)
- 500,00 € per a avaries normals o lleus (fins quatre avaries normals o lleus abans d'inici de resolució de contracte)

Aquests imports seran descomptats, quan procedeixi, de la facturació següent a l'incident o de la garantia definitiva (si s'escau).

www.hcerdanya.eu
31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne
Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

8/18



AECT-HC 0005-0130/2025
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

D'altra banda, l'HC es reserva el dret, en cas de manca de resposta per part de l'adjudicatari del servei, de mobilitzar un tercer, els costos del qual anirien a càrrec del contractista prestador del servei que hagués resultat guanyador del concurs i no hagués donat la resposta a l'avaria en el temps necessari.

8. FACTURACIÓ DELS TREBALLS

La periodicitat de les visites serà, com a mínim, semestral, de la qual es derivarà la factura corresponent que serà pagada mitjançant transferència al compte indicat pel adjudicatari. La factura haurà de ser transmesa per mitjans electrònics (EFACT).Tots els treballs realitzats tindran una garantia de, com a mínim, 12 mesos.

9. ORGANITZACIÓ DEL SERVEI

El contractista disposarà del personal necessari i degudament capacitat, per formació i titulació d'acord amb la normativa vigent, per realitzar les tasques específiques al contracte.

Tanmateix, complirà amb els seus treballadors en tot el referent a la legislació i els convenis laborals vigents que els hi siguin d'aplicació.

El personal actuarà i disposarà dels mitjans de protecció per complir la normativa vigent de seguretat i salut en el treball.

L'empresa anomenarà un responsable tècnic en instal·lacions, com a interlocutor amb l'AECT-HC, amb l'objecte d'assistir a les reunions i supervisar la bona marxa del servei.

L'adjudicatari disposarà dels mitjans de telefonia fixa i mòbil necessaris què permetin al servei de manteniment de l'AECT-HC comunicar amb el responsable tècnic qualsevol dia de la setmana feiners en horari de 8:00 a 18:00h. .

L'empresa adjudicatària haurà d'informar a l'AECT-HC, amb 48 hores d'antelació, de les modificacions en la plantilla i en l'organigrama que precisi efectuar, així com de les resultants de les proposades pel propi ens, de forma que aquest pugui comprovar i verificar en qualsevol moment la plantilla i dedicació d'aquesta. El contractista haurà de respectar i fer respectar als seus treballadors, els següents punts:

- Senyalització i mesures de protecció dels seus operaris i els usuaris, sempre que els treballs a realitzar puguin representar perill.
- Identificació dels operaris que estiguin realitzant treballs a les instal·lacions.

L'HC es reserva el dret de sol·licitar la substitució del personal no adequat per a l'exercici dels treballs objecte d'aquest concurs, amb el benentès que l'adjudicatari aportarà sempre personal amb la suficient formació per a aquest tipus de feina.

9.1 Mitjans

L'empresa haurà d'especificar a l'oferta els equips humans que preveu destinar per a la prestació del servei i que permetin garantir la realització de les comprovacions i treballs exigits en aquest plec.

Els mitjans humans relacionats a l'oferta i que siguin acceptats per l'AECT-HC seran els que es trobaran sempre i com a mínim a disposició del servei.

El contractista disposarà dels mitjans tècnics necessaris per a la prestació del servei.

Aquests estaran en perfectes condicions d'ús i degudament revisats i calibrats segons normativa vigent.

www.hcerdanya.eu
31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne
Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

9/18



DOCUMENTS
TIPUS: Plec de clàusules
NOM: PPT 2025 CUINA
UNITAT: Unitat de contractació
ORIGEN: Administració
CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ: 6be00a7f-0ae3-4bb8-9d66-52eb94597f72
IDENTIFICADOR: ES_XXXXXXXX_2025_000000000000000000000000000008805
ESTAT D'ELABORACIÓ: Signat/validat

REFERÈNCIES
EXPEDIENTS: 0005-0130/2025
SIGNATURES
Serveis Administració Electrònica: 26/08/2025 10:06
Romain Pujol : 26/08/2025 17:14



AECT-HC 0005-0130/2025-
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

L'AECT-HC podrà requerir sempre que ho cregui convenient els certificats de revisió i calibració dels equips de mesura i inspecció utilitzats.

Els vehicles que es puguin emprar per dur a terme les tasques requerides en aquest plec hauran de disposar de la Inspecció Tècnica de Vehicles (ITV) al dia.

L'empresa disposarà de local de magatzem propi per desar-hi els materials necessaris pel servei en la quantitat suficient que garanteixi l'execució dels treballs de manteniment, reparació de les avaries, etc., en els terminis previstos en el plec.

10. SEGURETAT I HIGIENE EN EL TREBALL.

El compliment de la normativa vigent en la seguretat i higiene en el treball serà responsabilitat exclusiva de l'adjudicatari, corrent al seu càrrec.

L'adjudicatari posarà a disposició del seu personal els equips de protecció individuals i col·lectius necessaris per a l'exercici dels seus treballs.

L'HC adjunta, en qualsevol cas, un Annex de Coordinació d'Activitats Empresariales per tal de fer més fluïda la relació entre les empreses que presten servei al centre. Aquest Annex serà part constituent del contracte.

- **L'adjudicatari omplirà obligatòriament L'ANNEX 2 : COORDINACIÓ D'ACTIVITATS EMPRESARIALS sota ADVERTIMENT D'EXCLUSIÓ CAS DE NO FER-HO.**

11. ASSEGURANÇA

L'empresa es compromet a subscriure i mantenir vigent una pòlissa d'assegurança de responsabilitat civil per cobrir els danys que pugui ocasionar durant l'execució del contracte.

La cobertura mínima exigida és de 300.000 euros, en coherència amb l'antiguitat i el valor residual dels equips mantinguts.

L'acreditació de l'assegurança es farà mitjançant certificat emès per la companyia asseguradora abans de l'inici de les prestacions.

12. GESTIÓ MEDIAMBIENTAL I DE RESIDUS

Serà obligació de l'empresa adjudicatària la gestió dels residus que la seva activitat generi a l'Hospital de Cerdanya, amb empresa acreditada i als abocadors autoritzats.

També vetllarà per tal de reduir la generació de residus i millorar l'eficiència energètica pròpia i de l'HC.

Es compromet a integrar-se a l'estratègia general de Sostenibilitat Mediambiental de l'HC. A tal efecte caldrà que presenti una declaració de compromís signada, la qual passarà a formar part del contracte, com tot el contingut dels Plecs.

13. REGISTRE DE DOCUMENTACIÓ

L'adjudicatari serà responsable de mantenir perfectament documentat i actualitzat el registre documental que exigeix la legislació vigent i la que en el futur pugui rectificar-la o complementar-la.

Aquest registre haurà d'estar sempre al dia i a disposició de la Coordinadora de Manteniment de l'Edifici i de les Instal·lacions Generals, i d'aquelles altres persones degudament autoritzades.

www.hcerdanya.eu
31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne
Téléphone FR : [04 88 62 77 77](tel:0488627777)

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

10/18



AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

A més del registre esmentat, l'adjudicatari haurà de tenir sempre a disposició tota la documentació o informació relativa al servei, que sigui sol·licitada per l'Hospital o qualsevol instància superior relacionada amb l'objecte del servei. En cas de no tenir-la a disposició immediata, s'haurà de poder disposar en un termini màxim de 24 h.

14. VIGÈNCIA DEL CONTRACTE

Durada del contracte: La durada del contracte s'estableix en tres anys amb una possible ampliació de 2 anys.

15. FACTURACIO FIXA :

L'adjudicatari es compromet a prestar serveis de manteniment preventiu i normatiu que permetin garantir el bon funcionament dels equips en condicions normals de seguretat i utilització.

El manteniment preventiu inclou:

- La mà d'obra;
- El desplaçament (tant en actuacions preventives com en el cas d'intervencions correctives)
- El subministrament dels recanvis :
- L'emissió d'un comunicat detallat amb la llista dels controls realitzats (gamma).

16. RESERVA ECONÒMICA PER A LA FACTURACIÓ DEL CORRECTIU :

Objecte de la Reserva Econòmica:

Complementàriament als costos definits en el contracte de manteniment, que inclouen la realització de les prestacions de manteniment preventives, es preveu una reserva econòmica de fins a 1.500 € anual, inclosa en el contracte, pel manteniment correctiu.

Naturalesa de la Reserva Econòmica:

La reserva econòmica s'estableix per cobrir els costos associats a l'adquisició de peces de recanvi necessàries per a la realització de les intervencions correctives. Aquesta reserva econòmica integra el concepte de facturació variable, permetent al titular del contracte de manteniment emetre pressupostos separats per la facturació dels materials necessaris per a les intervencions correctives.

Utilització de la Reserva Econòmica:

Davant una actuació correctiva, el titular del contracte haurà de presentar prèviament un pressupost a l'hospital, detallant les peces de recanvi necessàries. L'hospital haurà de validar el pressupost per autoritzar l'ús de la reserva econòmica en el marc dels treballs correctius.

L'adjudicatari no podrà facturar contra aquesta reserva econòmica en aquells supòsits el treball correctiu li sigui atribuïble per defecte o deficiència del seu treball preventiu previ.

L'AECT HC es reserva el dret a poder contractar les prestacions de manteniment correctiu i adquirir les peces de recanvi necessàries per a la realització de les intervencions correctives, fora del present contracte si considera que els presentats per l'empresa no s'ajusten a preus de mercat.

La partida o reseva econòmica pel manteniment correctiu només s'activarà i serà satisfeta en el cas de la realització efectiva del treballs.

Renovació Anual de la Reserva Econòmica:

La reserva econòmica de 1.500 € es renova a cada final d'any, permetent així al titular del contracte de manteniment disposar d'una assignació anual per les intervencions correctives.

17. FRANQUÍCIA MATERIAL

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

11/18



AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

Una franquícia de material d'un mínim de 50 € (sense IVA) està prevista a l'execució d'aquest servei.

L'adjudicatari no podrà facturar els materials amb un preu unitari igual o inferior a aquesta franquícia. El preu de referència serà el del catàleg del fabricant.

Quan el cost dels materials necessaris superi aquesta franquícia, el licitador haurà de proporcionar un pressupost justificant el preu unitari i incloent només l'excés. La reparació només es podrà efectuar després de l'aprovació i la comanda per part de l'AECT-HC. No s'acceptarà cap factura sense aquesta aprovació prèvia.

Es valorarà una proposta de millora de la franquícia de material.

El servei de manteniment de l'HC podrà verificar, en tot moment, que les facturacions es realitzen en base a preus de mercat. I, en qualsevol cas, l'HC es reserva la potestat de contractar amb un tercer l'adquisició d'aïtals materials.

18. PRESSUPOST

Es valoraran exclusivament en base al següent pressupost i preus unitaris, els quals són un límit màxim:

PRESSUPOST (sense IVA)	Import (€)
Valor anual estimat del contracte ANY 1:	
FACTURACIO FIXA : Manteniment preventiu i normatiu	2 700,00 €
FACTURACIO VARIABLE: Reserva econòmica: Aquesta reserva s'aplica exclusivament a la substitució de peces de recanvi i a la mà d'obra associada a les intervencions correctives. El desplaçament queda inclòs dins la part fixa del contracte i no és objecte de facturació addicional.	1 500,00 €
Total	4 200,00 €
Import màxim de licitació per a 3 anys:	
FACTURACIO FIXA : Manteniment preventiu i normatiu	8 100,00 €
FACTURACIO VARIABLE : Reserva econòmica : Aquesta reserva s'aplica exclusivament a la substitució de peces de recanvi i a la mà d'obra associada a les intervencions correctives. El desplaçament queda inclòs dins la part fixa del contracte i no és objecte de facturació addicional.	4 500,00 €
-Total	12 600,00 €
Import possibles pròrrogues : 2 anys	
Total	8 400,00 €
Valor estimat total del contracte:	
FACTURACIO FIXA + VARIABLE	21 000,00 €
FACTURACIÓ POSSIBLES MODIFICACIONS – Fins a 10 %:	2 100,00 €
Total	23 100,00 €

- L'adjudicatari omplirà obligatòriament L'ANNEX OE : OFERTA ECONOMICA**

19. CERTIFICACIONS OBLIGATORIES I COMPLEMENTARIES

CERTIFICACIONES COMPLEMENTARIAS

Es valorarà positivament la presentació de les següents certificacions complementàries:

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

12/18



AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

1. **ISO 9001:** Aquesta certificació acredita que l'empresa disposa d'un sistema de gestió de qualitat conforme als requisits establerts per la norma ISO 9001. Aquest sistema assegura la capacitat de l'organització per proporcionar productes i serveis que compleixin amb les expectatives dels clients i amb la legislació aplicable.
2. **ISO 45001:** Aquesta certificació acredita que l'empresa compta amb un sistema de gestió de la seguretat i salut en el treball conforme a la norma ISO 45001. Aquest sistema garanteix que l'organització identifica i controla els riscos laborals, millora les condicions de treball i compleix amb la legislació vigent en matèria de seguretat i salut laboral.

CERTIFICACIONES OBLIGATORIES

Les empreses licitadores hauran d'acreditar obligatòriament la seva capacitat tècnica legalment reconeguda per dur a terme el manteniment d'equips frigorífics, mitjançant alguna de les següents certificacions oficials, segons el seu país de residència fiscal:

a) Per a empreses establertes a Catalunya o a Espanya:

- **Inscripció al RASIC** (Registre d'Agents de la Seguretat Industrial de Catalunya), com a:
 - Empresa instal·ladora/mantenidora d'instal·lacions frigorífiques (REIF)
- **Certificat per a la manipulació de gasos fluorats**, emès pel Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, o per l'autoritat competent a Espanya.
- **Compliment del RITE** (Reglament d'Instal·lacions Tèrmiques en els Edificis), si escau, incloent la disponibilitat de personal tècnic qualificat i l'adopció de procediments que garanteixin eficiència energètica i seguretat.

b) Per a empreses establertes a França:

- **Attestation d'aptitude à la manipulation des fluides frigorigènes**, emesa per un organisme francès acreditat (ex: Bureau Veritas, Dekra, etc.).
- **Attestation de capacité pour les installations frigorifiques**, emesa per un organisme reconegut (ex: Qualiclimafroid, etc.).
- **Compliment del Codi francès del Medi Ambient** (articles R.543-75 a R.543-123), en relació amb el maneig i manteniment de sistemes frigorífics.

Els documents presentats hauran d'estar redactats en català, castellà o francès. En cas de dubte sobre l'equivalència normativa o la validesa dels certificats aportats, l'òrgan de contractació es reserva el dret de sol·licitar aclariments o documentació complementària.

20. VALORACIÓ DE LES OFERTES

Puntuació objectiva. Màxim 100 punts.

Les ofertes seran valorades d'acord amb allò que es descriu al PPT i al Quadre de Característiques, QC, del contracte.

Criteris	Punts màxims
1. Preu total del servei	60
2. Augment voluntari de la franquícia material	15
3. Servei de reparació ampliant horari	10
4. Temps màxim garantit d'intervenció correctiva segons gravetat	7
5. Informe anual de l'estat dels equips	6

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

13/18



AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

6. Certificacions complementàries	2
TOTAL	100

DESCRIPCIO DELS CRITERIS

1. **Preu total del servei (60 punts):** El preu total ofert per l'empresa.

En aquest concepte es tindrà en compte el preu final a satisfer per l'òrgan de contractació en cas de ser adjudicat.

L'oferta més econòmica, sempre i quan compleixi els requeriments tècnics mínims indicats al plec de prescripcions tècniques, obtindrà 60 punts.

Les restants ofertes obtindran la puntuació que resulti de l'aplicació de la següent fórmula, de proporcionalitat inversa:

$$P_x = O_e \times 60 / O_x$$

On:

Px = puntuació de l'oferta valorada

Oe = preu de l'oferta més econòmica

Ox = preu de l'oferta valorada

2. **Augment voluntari de la franquícia material (15 punts):** Punts atorgats si l'empresa augmenta voluntàriament la franquícia material.

Es valorarà positivament si l'empresa ofereix voluntàriament una ampliació de la franquícia econòmica anual per a recanvis i peces de reposició incloses en el contracte sense cost addicional.

S'atorgaran fins a 15 punts segons la quantia addicional oferida, tenint en compte l'import mínim exigible (50 € per peça individual) i el límit global anual.

Taula de puntuació per trams:

Franquicia material adicional ofertada (€/any)	Punts atorgats
200 € - 250 €	15 punts
150 € - 199 €	12 punts
100 € - 149 €	9 punts
75 € - 99 €	6 punts
50 € - 74 €	3 punts

Aplicació de la franquícia:

La franquícia material s'aplica a cada element individualment reemplaçat, és a dir, a cada peça substituïda durant les visites de manteniment.

No s'aplica com a crèdit global acumulatiu, sinó com a límit unitari per intervenció/material, amb aplicació directa a cada línia de material mantenut.

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

14/18



AECT-HC 0005-0130/2025-

PPTP SERVEI DE MANTENIMENT

DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

Exemple: si s'ha de substituir una peça valorada en 180 €, i la franquícia addicional és de 150 €, només es facturaran 30 € a l'AECT-HC.

Si una altra peça coüte 90 €, cap cost serà repercutit.

3. Servei de reparació amb ampliació d'horari (10 punts):

Es valorarà si l'empresa ofereix una ampliació horària del servei d'assistència tècnica (per exemple: caps de setmana, tardes, o atenció fora d'horari habitual).

La puntuació s'atorgarà en funció de l'amplitud, cobertura i realisme de la proposta.

Es valorarà si l'empresa ofereix una ampliació real de l'horari d'assistència tècnica fora de l'horari obligatori (de dilluns a divendres, de 8h a 18h).

S'acreditarà mitjançant una declaració responsable

La puntuació serà automàtica segons els trams següents :

AMPLIACIO PROPOSADA	PUNTS ATORGATS
Intervenció disponible de dilluns a divendres (després de 18h)	+3 punts
Servei disponible el dissabte (qualsevol franja)	+3 punts
Servei disponible el diumenge (qualsevol franja)	+4 punts
TOTAL MÀXIM POSSIBLE	10 punts

Condicions:

- Per obtenir puntuació, s'ha de garantir una disponibilitat real de resposta tècnica (presencial o per intervenció amb avís).
- L'ampliació haurà d'estar descrita clarament a l'oferta (franges, modalitat, telèfon d'astreinte, etc.).
- L'incompliment dels horaris compromesos pot donar lloc a penalitzacions durant l'execució del contracte.

4. Temps màxim garantit d'intervenció correctiva segons gravetat (7 punts)

Temps màxim establert al contracte (per referència)

TIPUS D'AVARIA	TEMPS MÀXIM D'INTERVENCIÓ
Molt greu	3 hores
Greu	5 hores

Es valorarà si l'empresa presenta una reducció compromesa dels temps màxims d'intervenció presencial per a les avaries **molt greus i greus**, respecte als límits mínims establerts al contracte.

www.hcerdanya.eu

31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne

Téléphone FR : 04 88 62 77 77

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

15/18



AECT-HC 0005-0130/2025-
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

La puntuació s'aplicarà només si l'empresa aporta una declaració escrita formal, signada i inclosa a l'oferta, en què es compromet explícitament al compliment dels temps proposats per a cada cas.

TIPUS D'AVARIA	TEMPS MÀXIM OFERTAT PER L'EMPRESA	PUNTS ATORGATS
MOLT GREU	≤ 1 hora	4 punts
	> 1 h i ≤ 2 hores	2 punts
	> 2 hores	0 punts
GREU	≤ 2 hores	3 punts
	> 2 h i ≤ 3 hores	1 punt
	> 3 hores	0 punts
Total màxim		7 punts

Important:

Aquest compromís tindrà caràcter contractual i podrà ser objecte de seguiment i penalització en cas d'incompliment.

5. Estudi general anual de l'estat dels equips (6 punts):

S'atorgaran fins a 6 punts si l'empresa es compromet formalment, mitjançant declaració signada, a lliurar un informe tècnic anual abans del 31 de desembre de cada any de vigència del contracte, amb el contingut següent:

- Diagnosi tècnica detallada de cada equip gestionat,
- Valoració individual de l'estat funcional: ús, desgast, envelliment, accessibilitat, obsolescència,
- Proposta de pla de renovació o millora, no vinculant.

Aquest document no és en cap cas un informe rutinari de manteniment, sinó una avaluació tècnica independent, amb valor diagnòstic, destinada a facilitar la planificació estratègica de l'AECT-HC.

Aquest informe serà d'ús exclusivament informatiu i no generarà cap compromís de contractació futura per part de l'AECT-HC.

6. Certificacions complementàries (2 punts)

S'atorgarà fins a 1 punt per cada certificat presentat en curs de validesa, corresponent a les normes següents:

- ISO 9001: sistema de gestió de la qualitat,
- ISO 45001: sistema de gestió de la seguretat i salut en el treball.



AECT-HC 0005-0130/2025-
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

La puntuació només s'atribuirà si els certificats estan vigents i es lliuren en còpia completa i verificable.

21. MISCEL·LÀNIA

El licitador haurà d'omplir, sota pena de nul·litat de la licitació, els annexos:

- ANNEX 1: DADES COMPLEMENTÀRIES
- ANNEX 2: COORDINACIÓ D'ACTIVITATS EMPRESARIALS
- ANNEX 3: QUALITAT DE SERVEI
- ANNEX OE

El licitador podrà proposar qualsevol opció gratuïta addicional la rellevància de les quals justifiqui.

22. PRESCRIPCIONS REGLAMENTÀRIES

En l'execució del present contracte, l'empresa adjudicatària haurà de garantir el compliment de la normativa tècnica i sanitària vigent, tant nacional com europea, que sigui aplicable a les activitats de manteniment dels equips de cuina i sistemes frigorífics. Les empreses amb seu a França podran presentar, a efectes d'equivalència, la normativa francesa corresponent.

A títol indicatiu i no exhaustiu, s'hauran de complir els següents reglaments i disposicions:

1. Normativa sanitària i d'higiene alimentària

- **Reglament (CE) núm. 852/2004**, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, incloent els requisits sobre la conservació en fred dels aliments.
- **Reial decret 3484/2000**, sobre normes d'higiene per a l'elaboració i distribució de menjars preparats, o normativa equivalent al país d'origen de l'empresa licitadora.
- **Reial decret 640/2006**, sobre condicions de conservació i distribució de productes refrigerats.

2. Instal·lacions frigorífiques

- **Reial decret 552/2019**, pel qual s'aprova el Reglament de seguretat per a instal·lacions frigorífiques i les seves Instruccions Tècniques Complementàries (ITC).

Les empreses licitadores amb seu fora d'Espanya podran acreditar el compliment de normes equivalents del seu país, sempre que compleixin un nivell de seguretat tècnica igual o superior.

3. Instal·lacions tèrmiques

- **Reglament d'instal·lacions tèrmiques en els edificis (RITE)**, aprovat pel **Reial decret 1027/2007** i modificat pel **Reial decret 178/2021**, si és aplicable als sistemes tractats.

4. Seguretat i salut laboral

L'empresa haurà d'aplicar les mesures de prevenció de riscos laborals establertes en la normativa vigent del seu país, incloent:

- Normes sobre senyalització de seguretat,
- Utilització segura d'equips de treball,
- Ús d'equips de protecció individual (EPI),
- Gestió de residus i substàncies perilloses, si escau.

5. Documentació i gestió del manteniment

- Compliment de les normes següents :
 - o **EN 13306:2002** – Terminologia del manteniment,
 - o **EN 13460:2009** – Documentació per a la gestió del manteniment.

6. Residus i normativa local

- L'empresa haurà de garantir una gestió adequada dels residus generats, d'acord amb la normativa vigent a Catalunya i amb les ordenances municipals de Puigcerdà, així com les instruccions dels serveis tècnics de

www.hcerdanya.eu
31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne
Téléphone FR : [04 88 62 77 77](tel:0488627777)

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025



AECT-HC 0005-0130/2025
PPTP SERVEI DE MANTENIMENT
DE LA CUINA SATEL·LIT DE L'HOSPITAL DE Cerdanya

I'AECT-HC.

7. Normes complémentaires

- Qualsevol altra **norma UNE, EN o ISO** d'aplicació als equips, processos o activitats,
- Normativa futura que pugui ser aprovada durant la vigència del contracte.

Aquesta clàusula no limita la participació d'empreses estrangeres, sempre que es garanteixi el compliment normatiu mitjançant declaració responsable i documentació acreditativa.

Les preguntes, dubtes i consultes sobre aquesta s'hauran d'adreçar sempre a través del corresponent anunci de licitació publicat al Perfil del Contractant de l'ens, ubicat a la Plataforma de Contractes de la Generalitat de Catalunya

Romain PUJOL
Responsable de la Unitat d'Enginyeria Biomèdica i Projectes
Document signat electrònicament

www.hcerdanya.eu
31 Camí d'Ur, 17520 Puigcerdà, Girona, Espagne
Téléphone FR : [04 88 62 77 77](tel:0488627777)

Unitat D'enginyeria Biomedica I Projectes - PPT servei de manteniment de la Cuina Satel·lit - Edifici - Juny 2025

18/18