

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER EL SUBMINISTRAMENT, INSTAL·LACIÓ,  
POSTA EN FUNCIONAMENT I MANTENIMENT DELS CARROS DE REGENERACIÓ  
D'ALIMENTS I LA SEVA BASE DE CÀRREGA PER LA DISTRIBUCIÓ DE DIETES DEL  
SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE L'HOSPITAL UNIVERSITARI DR. JOSEP TRUETA DE  
GIRONA**

## ÍNDEX

|    |                                                                 |    |
|----|-----------------------------------------------------------------|----|
| 1. | CONDICIONS GENERAL .....                                        | 2  |
| 2. | NATURESA DEL CONTRACTE I CARACTERÍSTIQUES DE LA LICITACIÓ ..... | 3  |
| 3. | DESCRIPCIÓ DEL SUBMINISTRAMENT .....                            | 4  |
| 4. | REQUISITS D'INSTAL·LACIONS .....                                | 9  |
| 5. | MANTENIMENT .....                                               | 10 |
| 6. | MANUALS I DOCUMENTACIÓ .....                                    | 12 |
| 7. | FORMACIÓ.....                                                   | 12 |
| 8. | CONTROL EN L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE .....                       | 13 |
| 9. | MARCAT CE I ETIQUETAT .....                                     | 13 |

## 1. CONDICIONS GENERAL

### 1.1 Objecte del contracte

#### Primer:

El present Plec de Prescripcions Tècniques té per objecte regular i definir l'abast i condicions que han de regir la contractació del **“SUBMINISTRAMENT, INSTAL·LACIÓ I POSTA EN FUNCIONAMENT DE CARROS DE REGENERACIÓ D'ALIMENTS I LA SEVA BASE DE CÀRREGA, ARMARIS DE MANTENIMENT FRED/CALENT I TOTS ELS ACCESSORIS NECESSARIS PER LA DISTRIBUCIÓ DE DIETES I PER AL SEU FUNCIONAMENT DIARI DEL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DE L'HOSPITAL UNIVERSITARI DR. JOSEP TRUETA DE GIRONA, QUE INCLOGUI EL MANTENIMENT”**

El present Plec té per objecte establir les prescripcions tècniques que regiran la prestació i definir les qualitats tècniques mínimes generals dels equips a adquirir.

#### Segon:

L'empresa adjudicatària es compromet a subministrar els equips en perfectes condicions d'ús i s'ajustaran a les característiques especificades en aquest Plec. Els equips i productes seran totalment nous i no podran tenir cap component usat o reutilitzat o que hagin estat prèviament utilitzats en una demostració. S'oferirà la última tecnologia disponible en el moment, indicant la data en que l'equip adjudicat es troba al mercat. No s'admeten equips de segona mà o que inclogui components de segona mà.

Els equips descrits en les ofertes s'han de subministrar amb tots els dispositius i/o elements i accessoris necessaris per a un correcte funcionament.

#### Tercer:

A la documentació tècnica han de quedar clarament reflectits els equips, components i accessoris que estan inclosos a la oferta i s'haurà d'indicar:

- Descripció de l'equip i cada un dels seus components principals amb els números de sèrie corresponents.
- Documentació tècnica i d'ús completa en català i/o castellà.
- Declaració de conformitat segons normativa vigent.
- Ubicació del servei tècnic i temps de resposta.
- Certificat conforme s'ha realitzat la visita i s'ha lliurat la mostra.

### 1.2 Abast de la prestació i àmbit d'actuació

L'àmbit d'actuació del contracte comprèn el subministrament dels equipaments descrits en el punt 3 a la cuina de l'Hospital Universitari Dr. Josep Trueta de Girona.

L'activitat i responsabilitat de l'empresa adjudicatària comprèn tot el procés, des del subministrament, instal·lació dels equips, posta en marxa i formació, i el manteniment, reparacions i/o substitucions, si és dona el cas, dins el període de garantia dels equips, establert en un mínim de 3 anys.

### **1.3 Necessitat de la contractació i justificació**

La cuina de l'Hospital Universitari Dr. Josep Trueta de Girona funciona en línia calenta i, actualment, la distribució dels àpats es fa mitjançant recipients i safates isotèrmiques. Per millorar i garantir la seguretat alimentària en la distribució del menjar dels pacients és necessari i imprescindible adquirir equips de retermalització que permeten mantenir els aliments a la temperatura òptima fins que són lliurats als pacients.

## **2. NATURALESA DEL CONTRACTE I CARACTERÍSTIQUES DE LA LICITACIÓ**

### **2.1 Termini d'execució del contracte i condicions de lliurament**

El termini de subministrament i instal·lació dels equips adjudicats serà de dos mesos des de la data de formalització del contracte.

L'empresa adjudicatària s'ha de fer càrrec de la retirada dels embalatges i serà responsable de la seva correcta gestió com a residus, així com de la neteja de les àrees on es lliurin o instal·lin els equips i la reparació dels desperfectes que es puguin produir com a conseqüència d'aquestes accions.

Pel que fa al lloc de lliurament del material serà a la cuina de l'Hospital Universitari de Girona Dr. Josep Trueta. Tot l'equipament i/o material que no sigui lliurat a la cuina de l'Hospital, es considerarà com a no rebut i, per tant, no serà facturat.

### **2.2 Instal·lació i integració a la cuina de l'Hospital**

A continuació es detallen els requeriments mínims indispensables i instal·lacions que estan inclosos en el cost d'aquest servei a càrrec de l'empresa adjudicatària:

- Despeses de transport.
- Desembalatge i muntatge dels equips.
- Configuració, connexió i posada en marxa de tots els equips per personal tècnic qualificat.
- Instal·lació elèctrica dels terminals. Tots els elements necessaris per al seu correcte funcionament, legalitzacions, instal·lacions i posta en funcionament.
- Instal·lació unitat refredadora central per donar suport al grup de fred de les terminals.
- Formació en l'ús i maneig de l'equipament al personal de cuina i infermeria.

### 3. DESCRIPCIÓ DEL SUBMINISTRAMENT

#### 3.1 Tecnologia de retermalització

El sistema de retermalització ha de ser per termo-convecció mitjançant aire polsat fred/calent dissociada, compost per Terminal + carro, ambdós equips d'última generació, i que permeti utilitzar qualsevol tipus de vaixella i diversos materials: porcellana, plàstics reutilitzables, plàstic o materials d'un sol ús, alumini, etc.

La terminal ha de treballar tant per a producte emplatat en calent, fred o congelat. La refrigeració es realitzarà per aigua.

El sistema dissociat constarà d'una Terminal per convecció aire fred i calent, polivalent per a qualsevol carro, sempre a la mateixa alçada i que no superi els 1750 mm d'alçada, i de carros isotèrmics de safates sense tecnologia associada tant de 36, 24 amb una alçada màxima de 1400 mm facilitant una posició ergonòmica per al personal encarregat de la distribució.

La connexió entre ambdós equips es realitzarà mitjançant un sistema d'enganxament automàtic.

Un cop acabat el cicle, la terminal quedarà en manteniment, de manera que el sistema permeti connectar un carro al darrera d'un altre, sense ser necessària una nova programació, és a dir, el sistema funcionarà de manera automàtica fins la finalització del procés.

Per als carros isotèrmics de 16 safates i armaris de manteniment fred/calent podran ser amb tecnologia associada.

#### 3.2 Característiques tècniques mínimes

**Terminal Fred-Calor aire polsat convecció refrigerat per aigua** amb les característiques següents:

- Sistema de Termoconvecció forçada i dirigida.
- Sistema de Rtermalització i posta en temperatura per distribució de menjar hospitalari mitjançant aire polsat fred-calor dissociada.
- Constituïda per instal·lació nevera per al manteniment fred i forn termo-ventilat de regeneració.
- Equip frigorífic amb refrigeració per aigua.
- Compatible per carros de 36 i 24 safates.
- Fabricada en acer inoxidable AISI 304 o similar, resistent als cops.
- Potència màxima 9,6kW.
- Terminals mòbils compactes.
- Sustentada sobre 4 rodes ajustables inoxidables per permetre la neteja de darrera el terminal, i 2 de les rodes amb fre de seguretat.
- Fixació a la paret amb 2 punts regulables en alçada i amb sistema d'atenuació de vibracions.
- Sistema d'enganxat i desenganxat a la paret senzill sense estris, que permeti una neteja i manteniment de l'estació fàcil.
- Equipada amb interruptors de proximitat que reconguin que el carro ha estat connectat i es realitzi l'inici automàtic: engegada immediata del cicle programat.
- Gestió automàtica dels temps i temperatures.
- Panel de control fàcilment accessible fins i tot amb el carro encaixat.
- Auto centrat i posicionament amb estanqueïtat òptima dels compartiments calent i fred.

Pantalla amb funcionalitats digitals:

- ✓ Ús simplificat i informació contínua sobre el desenvolupament dels cicles, amb visualització instantània de dades.
  - ✓ Controls tàctils.
  - ✓ Temporitzador de compte enrere amb indicació de les temperatures.
  - ✓ Alarma d'indicació de cicle completat.
  - ✓ Indicació de codis d'error.
  - ✓ Temporitzador d'inici de cicle automàtic.
  - ✓ Temperatura del menjar comprovada amb sonda connectada a la pantalla.
  - ✓ Sistema de control HACCP.
- Traçabilitat integrada: estàndard/historial estàndard/opció ampliada.
  - Funcions de diagnòstic, ajuda al manteniment.
  - Funció regeneració amb modes cicles: automàtic/manual/repetitiu.
  - Programació: 5 programes per a donar 4 serveis al dia.
  - Quadre de comandaments: per controlar els cicles (horaris, programes, etc.), visualitzar en temps real les temperatures i els temps fins a donar servei, visualitzar el correcte desenvolupament del cicle mitjançant leds tricolors i accedir a l'historial de temperatures i de successos eventuais.

**Carros** amb les característiques següents:

- Fabricat completament en acer inoxidable AISI 304 o similar, tant a l'exterior com a l'interior del carro.
- Sistema d'acoblament a terminal de retermalització per termo convecció.
- Carros amb capacitat per a 36 i 24 safates amb tecnologia dissociada.
- Carros amb capacitat per a 16 safates
- Carros amb capacitat per a safates GN plus (570 x 325 mm).
- Alçada entre safates mínim 78 mm en tots els formats dels carros .
- Paret superior del carro amb graella anti-caiguda, base en acer inoxidable i senyalitzada per mostrar la direcció d'acoblament.
- Carro monobloc, sense cargols, i estructura arrodonida sense cantonades.
- Carro neutre aïllat, diàfan que permeti accedir fàcilment a les safates pels dos laterals del carro.
- Paret divisòria central i reixetes laterals fàcilment desmuntables, sense ancoratges ni cargols ni necessitat de cap eina per ser desmuntat.
- Lliure de components elèctrics o electrònics per permetre la neteja i desinfecció.
- En una mateixa safata permeti separar els plats calents dels freds gràcies a una paret aïllant que el divideix en dos seccions.
- Compartiment amb obertura frontal i posterior, en el sentit de la marxa.
- Es valorarà el sistema de senyalització a l'exterior de la càmera calenta i freda per facilitar que tant el personal de cuina com de distribució puguin identificar fàcilment quin és cada un.
- Paret divisòria: es valorarà el tipus d'aïllament proposat que garanteixi l'estanquitat i manteniment de temperatures durant el període més perllongat de temps.
  - ✓ Panell divisor central a través del què s'introdueixen les safates, que divideixi el carro en dos seccions.
  - ✓ Material aïllant d'alta densitat que retenguin les temperatures de cada una de les seccions (fred/calent), i que aporti una òptima autonomia tèrmica també amb el carro apagat.

- ✓ Amb obturadors d'obertura automàtics que garanteixin l'estanquitat entre les dos seccions i, d'aquesta manera, permeten respectar les temperatures d'acord amb la normativa de seguretat alimentària.
- ✓ Sense cap tancament mecànic en absència de safata, de manera que impedeixi la migració i pèrdua de temperatura.
- ✓ Barrera tèrmica única i de fàcil desmuntatge per a la neteja.
- Portes:
  - ✓ Es valorarà que només tinguin dues portes, batents aïllants d'acer inoxidable tan en l'interior com en l'exterior amb dispositius de tancament reforçats.
  - ✓ Muntades sobre xarneres reforçades que es puguin obrir 270°, amb tancament de seguretat en posició d'obertura.
  - ✓ Amb proteccions en acer en a proximitat dels tiradors.
  - ✓ Tancament amb bloqueig per transport.
- Rodes:
  - ✓ Rodes de doble rodament i alt rendiment, que permetin que el carro giri fàcilment i realitzi rotacions de 360 graus en espais reduïts.
  - ✓ Amb neumàtics que no ratllin el terra.
  - ✓ Amb fre centralitzat.
- Amb topall de goma (o similar) para-xocs. Es valorarà estructura i composició.
- 4 nanses d'agafat ergonòmic especialment dissenyades per a un fàcil maneig i transport, i proteccions en angle per obtenir una bona subjecció durant el transport.
- Suport per a la placa d'identificació.
- Placa d'identificació adhesiva.
- Dimensions aproximades:
  - ✓ Alçada total: 1400 mm màxim.
  - ✓ Amplada: es valorarà amplada màxima inferior a 80 mm.
  - ✓ Fondària:
    - Carros de 24 safates: 925 mm màxim.
    - Carros de 36 safates: 1235 mm màxim.

#### **Armaris de manteniment fred/calent:**

A l'hospital hi ha diverses unitats amb ocupacions de un màxim de 5 pacients ubicades en diferents espais, i que per tant, no poden compartir el mateix carro. Es valorarà la millor opció de carros/armaris compactes i mòbils amb capacitat per mantenir les temperatures fredes i calentes i per 5 safates individuals amb els següents requisits mínims:

- Armari per a 5 safates individuals.
- Paret central i reixetes laterals fàcilment desmuntables sense eines.
- Sistema de refrigeració i manteniment actiu que haurà de garantir el manteniment de les temperatures calentes i fredes.

#### **Accessoris per als carros:**

- 16 Jocs de 6 rodes INOX per als carros amb frenada centralitzada.
- 16 Tancaments extres de carros per a transport.
- 16 Suports per a la placa d'identificació adhesiva.
- 16 plaques d'identificació del carro adhesiva.
- 16 Graelles anti-caiguda.

### **Safates:**

- **Safates de regeneració** amb les característiques tècniques principals per a carros isotèrmics de tecnologia dissociada:
  - Planes, que no condicionin l'espai disponible, amb les mesures òptimes per als carros de rethermalizació, i capacitat adequada per a la disposició de tots els aliments.
  - Dimensions 570 x 325 mm.
  - Que no presentin puntes o cantonades tallants, i que ofereixin una manipulació segura.
  - Que compleixin els requisits reglamentaris: Reglament CE 1985/2004 sobre els materials destinats al contacte amb els aliments.
  - Material: resina i antibacteriana.
  - Amb vora perimetral i arrodonida, que redueixi els vessaments de líquids.
  - Disponibilitat de colors a definir.
  - Voltejables i apilables.
  - Identificables.
  - Resistència a una temperatura de 135°C durant 1h 30min.
  - Temperatura mínima 2°C.
  - Resistència a les ratllades i rascades.
  - Lleugeres amb el mínim de pes possible.
  - Apte per rentavaixelles – rentat intensiu.
  - Assecat ràpid.
- **Safates d'esmorzar** amb les característiques tècniques principals per a carros isotèrmics de tecnologia dissociada.
  - Dimensions 335 X 285 mm amb tres compartiments.
  - Que no presentin puntes o cantonades tallants, i que ofereixin una manipulació segura.
  - Que compleixin els requisits reglamentaris: Reglament CE 1985/2004 sobre els materials destinats al contacte amb els aliments.
  - Disponibilitat de colors a definir.
  - Voltejables i apilables.
  - Identificables.
  - Resistència a les ratllades i rascades.
  - Lleugeres amb el mínim de pes possible.
  - Apte per rentavaixelles – rentat intensiu.
  - Assecat ràpid.

### **Vaixella:**

- **Kit de vaixella ceràmica** amb les característiques tècniques principals per a carros isotèrmics de tecnologia dissociada compost per els següents elements:
  - Bol rodó ceràmic: Ø16,5 cm i H5cm.
  - Tapa gris per a bol rodó de Ø16,5 i T<sup>a</sup> màxima de 150°C.
  - Font rectangular ceràmica: L21,7 x A14 x H5 (cm).
  - Tapa gris per a font rectangular de L21,7 x A14 i T<sup>a</sup> màxima de 150°C.
  - Bol rectangular L13,5 X A9,5 X H4 (cm).
  - Tapa gris per a bol rectangular L13,5 X A9,5 i T<sup>a</sup> màxima de 150°C.

S'haurà d'indicar a quina pàgina de l'oferta tècnica es troba la informació tècnica sol·licitada al plec. La manca d'informació sobre les característiques tècniques de l'equipament i accessoris que impedeixi contrastar la seva adequació als requeriments tècnics descrits en el present plec serà objecte d'exclusió.

### 3.3 Detall de les necessitats de cada element

Les necessitats de cada un dels equips detallats al punt 3.2 són les següents:

| Element                                                                                       | Unitats |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>TERMINAL FRED CALOR AIRE POLSAT TERMOCONVECCIÓ REFRIGERAT PER AIGUA</b>                    | 6       |
| <b>CARROS ISOTÈRMICS</b>                                                                      |         |
| CARROS ISOTÈRMICS PER A 36 SAFATES<br>(Tecnologia completament dissociada del carro)          | 11      |
| CARROS ISOTÈRMICS PER A 24 SAFATES<br>(Tecnologia completament dissociada del carro)          | 5       |
| CARROS ISOTÈRMICS PER A 16 SAFATES                                                            | 2       |
| <b>ARMARIS MANTENIMENT FRED/CALENT PER A 5 SAFATES</b>                                        |         |
| ARMARIS MANTENIMENT FRED/CALENT                                                               | 6       |
| <b>SAFATES</b>                                                                                |         |
| GN+ 570 x 325 mm                                                                              | 600     |
| Safates Esmorzar 335 x 285 mm                                                                 | 600     |
| <b>KIT VAIXELLA EN CERÀMICA</b>                                                               |         |
| Bol rodó ceràmic: Ø16,5 cm i H5cm                                                             | 600     |
| Tapa gris per a bol rodó de Ø16,5 i T <sup>a</sup> màxima de 150°C                            | 600     |
| Font rectangular ceràmica: L21,7 x A14 x H5 (cm) amb tapa gris T <sup>a</sup> màxima de 150°C | 600     |
| Bol rectangular ceràmic L13,5 X A9,5 X H4 (cm)                                                | 600     |
| Tapa gris per a bol rectangular L13,5 X A9,5 i T <sup>a</sup> màxima de 150°C                 | 600     |
| <b>EQUIP DE REFRIGERACIÓ PER AIGUA PER A LA REFRIGERACIÓ DE LES ESTACIONS</b>                 | 1       |
| <b>SOFTWARE TRAÇABILITAT</b>                                                                  | 1       |

### **3.4 Condicions de garantia**

El termini de garantia mínim de l'equipament s'estableix en 3 anys i comptarà a partir de la data de posada en funcionament, prèvia acceptació per part de l'Hospital.

Durant el període de garantia anirà a càrrec de l'adjudicatari de l'equipament (material, mà d'obra i desplaçaments) que inclouen els següents punts:

- La substitució de l'equip quan aquest presenti vicis o defectes (materials i/o de funcionament).
- La reparació o la substitució de les parts defectuoses.
- Disponibilitat d'un equip de contingència en cas d'avaria.
- Manteniment preventiu de l'equip: l'adjudicatari haurà de garantir el manteniment preventiu que requereixi l'equip pel seu correcte funcionament.
- Dins de l'oferta tècnica cal incloure el número d'intervencions de manteniment preventiu.
- Així mateix, cal detallar en l'oferta tècnica el Servei tècnic ofert:
  - o Horari d'atenció del servei tècnic en dies laborables/festius així com temps de resposta mínim garantit. Màxim 48 hores presència física.
  - o Relació de la ubicació dels serveis tècnics destinat a l'equip adjudicat: adreça, telèfon, nombre de tècnics, etc.

Es valorarà que el servei de venda i manteniment sigui del propi fabricant.

## **4. REQUISITS D'INSTAL·LACIONS**

### **4.1 Requisits d'instal·lacions necessàries dels equips**

L'adjudicatari s'haurà de fer càrrec de les despeses derivades de la instal·lació elèctrica de la totalitat de l'equipament, des de la subcentral elèctrica (planta -2) fins als terminals. L'empresa es farà càrrec dels equips elèctrics necessaris (interruptor general, diferencial, magnetotèrmics, etc.) i línia elèctrica fins al quadre elèctric necessari i instal·lat per l'adjudicatari per donar servei als terminals.

Tots els materials, peces, accessoris, aparells estris, equips especials i altres utensilis necessaris per la realització completa dels treballs d'instal·lació seran a càrrec de l'adjudicatari.

L'empresa haurà d'assumir la despesa necessària per garantir el correcte funcionament i legalitzacions necessàries per suportar les potències dels nous equips. És requisit aportar una unitat refredadora central per donar suport a les terminals i garantir el correcte funcionament dels equips.

L'empresa adjudicatària concertarà una visita amb els serveis tècnics de l'Hospital i s'avaluarà tots els requisits necessaris (legalitzacions i instal·lacions) per al correcte funcionament. L'empresa haurà d'assumir el cost dels requisits anteriors i la seva posta en funcionament per tal que l'hospital pugui donar servei de cuina en òptimes condicions i segons aquest Plec de Prescripcions tècniques. El subministrament dels equips es contracten com a "claus en mà".

## 5. MANTENIMENT

L'empresa adjudicatària assumirà el manteniment preventiu i correctiu de tots els equips subjectes al contracte durant el període de garantia obligatòria (3 anys), sense cap cos.

Serà obligatori substituir els carros en cas d'avaria si la reparació supera el termini de 3 dies naturals.

Es valorarà els anys addicionals del contracte de Manteniment oferts (sobre 2).

Seràn a càrrec de l'adjudicatari totes les despeses de manteniment i reparació de les màquines subministrades durant el període de garantia. Ha de garantir la reparació de possibles avaries, desajustos i/o defectes que es produeixin en un màxim de 24 hores, per garantir el seu correcte funcionament, excepte en casos en que l'avaria requereixi de noves peces que no estiguin disponibles en estoc. En aquest supòsit la reparació s'haurà de fer en un termini màxim de 5 dies hàbils. En aquest cas, l'adjudicatari oferirà un equip de contingència igual o equivalent a l'equip avariats, mentre l'avaria no quedi totalment arreglada. En el supòsit que s'hagin de traslladar els equips a un altre centre per ser reparats i/o que s'hagin de substituir per equips de contingència, els costos dels trasllats seran assumits per l'adjudicatari.

Es valorarà el Servei Tècnic i el Manteniment l'ofereixi el propi fabricant.

L'adjudicatari ha de garantir el subministrament de peces de recanvi originals que pertanyen als equips en contracte durant un mínim de 10 anys des de la posada en funcionament de l'equip. En cas contrari l'haurà de substituir per un altre de les mateixes característiques sense cap cost pel centre. S'inclouen totes les despeses d'enviament de recanvis o equips de préstec.

L'adjudicatari avisarà sempre amb antelació al responsable del centre de les seves visites de manteniment preventiu mitjançant els mitjans de comunicació establerts, correu electrònic i/o telèfon. Les visites es faran en dies laborables, amb el vist i plau del servei implicat i del servei de manteniment.

Pel que fa a les intervencions correctives s'hauran de realitzar les necessàries, sense cap límit, per tal de corregir les avaries i els desajustos i/o desperfectes que es puguin produir.

Caldrà canviar les peces, mecanismes o sistemes defectuosos per uns recanvis originals per a que l'aparell quedi en perfectes condicions d'ús. Tant l'import de la mà d'obra com el dels materials estarà inclòs dins el període de garantia.

Un cop acabada l'actuació es presentarà un certificat de les revisions i actuacions realitzades (comprovació, calibració i ajustaments, proves de seguretat, controls de qualitat, etc.) i, si és el cas, de les peces substituïdes.

Els operaris aniran vestits amb la roba de feina, amb la identificació de l'empresa ben visible i considerant l'atenció que requereix un centre de treball. Per la mateixa circumstància, totes les intervencions o treballs s'hauran de fer amb una especial cura i s'acabaran amb una neteja rigorosa (duta a terme pels propis operaris) de la instal·lació afectada.

Les avaries que puguin produir-se durant el període de validesa del present contracte seran ateses segons la seqüència que es detalla:

- Temps de resposta: és el temps transcorregut des de que el client comunica la incidència fins que el Centre d'Atenció al Client de l'empresa adjudicatària confirma la visita d'un tècnic o soluciona la incidència en remot. El temps de resposta serà inferior a 2 hores d'horari laboral.
- Temps d'atenció presencial: temps que transcorre des de que es comunica un incident fins que es confirma la presència d'un tècnic a l'Hospital Josep Trueta. El temps d'atenció presencial serà inferior a 8 hores d'horari laboral.
- Temps màxim de reparació: és el temps transcorregut des de que el client comunica la incidència fins que queda totalment solucionada. El temps màxim de reparació serà de 24 hores d'horari laboral. En aquells casos en els quals aquest temps hagi d'ésser superior, l'empresa adjudicatària enviarà un informe explicant les actuacions realitzades, informant de la causa de la demora, i quantificant el termini de compromís per a solucionar l'avaría. Si el temps de reparació és supera els tres dies laborables l'adjudicatari proporcionarà un equip de préstec equivalent.

#### **Condicions del contracte de Manteniment:**

L'empresa adjudicatària haurà de:

- Assignar personal tècnic format per fàbrica, qualificat i amb els mitjans necessaris per a l'execució correcta dels treballs.
- Programar i dur a terme dues visites preventives anuals, prèviament acordades amb el responsable del centre.
- Executar les operacions de control, verificació i substitució de components segons les gammes de manteniment definides pel fabricant.
- Informar l'usuari de qualsevol anomalia detectada i proposar, si escau, millores tècniques o d'ús.
- Emetre un informe tècnic detallat per cada actuació, amb check-list de control i signatura de conformitat del responsable del centre.
- Disposar d'un servei d'assistència telefònica o telemàtica per a la comunicació d'incidències fora de les visites preventives.

#### **Servei de manteniment preventiu inclourà:**

- Les dues visites preventives anuals establertes.
- La mà d'obra, el desplaçament i els productes necessaris per a les tasques preventives.
- L'emissió de l'informe complet de control i verificació.

#### **Intervencions correctives**

Les actuacions correctives que no formin part del manteniment preventiu es pressupostaran prèviament. Si aquestes reparacions es duen a terme durant una visita preventiva i amb disponibilitat immediata de peces, no s'aplicarà cost addicional de desplaçament ni de mà d'obra.

## **Import del contracte de manteniment després de la finalització del contracte**

S'estableix que l'import del contracte de manteniment una vegada finalitzat aquest contracte i durant els següents 3 anys no podrà superar l'1 % de l'import adjudicat en aquesta contractació.

## **6. MANUALS I DOCUMENTACIÓ**

Serà d'obligat compliment per a l'empresa licitadora el lliurament de la documentació tècnica i dels manuals dels equips on figurin les característiques tècniques dels equips de manera individual, en format electrònic i paper, segons s'especifica:

### **Característiques dels manuals:**

- **Manual d'ús:** Estarà redactat en Català i/o Castellà i constarà d'una descripció del funcionament i manipulació de l'equip destinat a l'usuari, amb totes les possibles utilitzacions de les seves diferents parts, incloent-hi preparació, posada en marxa, precaucions i mesures en cas d'avaries.

- **Manual Tècnic:** Estarà redactat en Català i/o Castellà i constarà de les següents parts:
  - ✓ Descripció de l'equip
  - ✓ Descripció de funcionament
  - ✓ Esquemes elèctrics i electrònics
  - ✓ Plànols mecànics si procedeix
  - ✓ Esquemes de muntatge amb els codis dels components ("especejament amb codis")
  - ✓ Codis d'error
  - ✓ Manteniment de l'equip
  - ✓ Instruccions de neteja
  - ✓ Quadre de manteniment preventiu de l'equip indicant les tasques que requereix l'equip i la seva periodicitat

Sempre que el producte ofert tingui associat material fungible, s'ha d'adjuntar una relació de les referències del material i el seu cost.

Aquests manuals hauran de ser lliurats amb els equips al moment de l'entrega i posada en marxa per part de l'empresa que resulti adjudicatària.

## **7. FORMACIÓ**

L'empresa adjudicatària es compromet a impartir una formació completa i adequadament a tot el personal de cuina, de manteniment i d'infermeria del centre. Els cursos inclouran la documentació tècnica adient i seran sempre presencials, llevat que el centre sol·liciti expressament un altre tipus de formació.

La formació comprendrà aspectes de programació, transport, neteja, muntatge i desmuntatge de les parts que ho requereixin, etc.

L'horari de la formació la proposarà l'Hospital i les despeses corresponents aniran a càrrec de l'adjudicatari. La formació s'haurà de realitzar en el propi Hospital i serà continuada durant tot el període de vida de l'equipament.

També es farà un acompanyament durant la primera setmana de posada en marxa del mou equipament.

És requisit que la empresa licitadora porti un manual d'usuari en català i/o castellà.

Es valorarà que la formació sigui impartida del propi fabricant.

## **8. CONTROL EN L'EXECUCIÓ DEL CONTRACTE**

### **8.1 Control de la qualitat del servei**

La direcció, coordinació i supervisió de les tasques objecte d'aquest contracte, es duran a terme per part de Direcció de Serveis Generals de l'Hospital Universitari Dr. Josep Trueta.

En aquest expedient es designa com a responsable del contracte a la Cap d'Unitat d'Hoteleria de l'Hospital.

### **8.2 Mitjans personals**

L'empresa adjudicatària designarà una persona responsable del contracte, que s'encarregarà de centralitzar l'organització del servei i la interlocució amb l'hospital.

Les principals funcions de la persona responsable de contracte són les que es descriuen a continuació:

- ✓ Planificar i organitzar l'execució del contracte d'acord amb les indicacions rebudes per part de la unitat d'hoteleria.
- ✓ Coordinar i supervisar el contracte, verificant o corregint les possibles desviacions que es detectin.
- ✓ Garantir el compliment de la normativa vigent i de les clàusules del contracte.
- ✓ Donar informació de les tasques realitzades en el marc del contracte.
- ✓ Proposar millores i canvis que condueixin a una major qualitat del servei.
- ✓ Realitzar la interlocució general de l'empresa adjudicatària amb l'hospital.

En cas que sigui necessari un canvi de persona responsable per part de l'empresa, la seva designació haurà de fer-se en un màxim de 30 dies.

## **9. MARCAT CE I ETIQUETAT**

Els productes oferts hauran de complir la normativa espanyola i comunitària vigent en matèria de qualitat, etiquetatge i envasat. Obligatorietat de marcat CE i qualsevol altra normativa aplicable.

Enric Pericot Mozo  
Director de Suport ICS-IAS

Isabel Gelada Salazar  
Cap d'Hoteleria Hospital Josep Trueta

Girona, 25 de novembre de 2025