



ANEXO

CONDICIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

1.- GARANTÍA DEL EQUIPAMIENTO

La totalidad del equipamiento objeto del suministro con sus componentes y accesorios estará cubierto por las condiciones de garantía establecidas en la carátula, PCAP, el presente pliego de bases técnicas y las establecidas por la legislación vigente que sea de aplicación.

El plazo de garantía sobre la totalidad del equipamiento objeto de este contrato y de todos sus componentes y accesorios será de **tres años**, computándose dicho plazo desde el día siguiente a la fecha de firma del acta de recepción del suministro e instalación.

2.- SUMINISTRO DE RECAMBIOS

El adjudicatario del contrato se compromete a suministrar piezas de recambio del material ofertado durante los 7 años posteriores a la terminación del plazo de garantía.

El adjudicatario dispondrá de un nivel de stock de piezas de recambio suficiente para acometer la resolución de incidencias con carácter inmediato. Deberá disponer de un almacén de suministros con un importe del 5% de la licitación

3.- PUESTA A DISPOSICIÓN DE UN SAT (SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA) DURANTE EL PERIODO DE GARANTÍA

El adjudicatario dispondrá de un Servicio de Asistencia Técnico, durante el período de garantía (3 años), en el que las incidencias tendrán tratamiento de inmediatez, de modo que ante cualquier incidencia detectada en el equipamiento suministrado e instalado, en el plazo de 3 horas, el SAT, atenderá in situ la incidencia resolviéndola con carácter inmediato, y en cualquier caso antes de la puesta en marcha del siguiente servicio de comedor del centro.

En el caso de que sea preciso la intervención del SAT dentro del periodo de garantía, se atenderán sin limitación y sin coste alguno las salidas, los desplazamientos, la mano de obra y las piezas o materiales que sean necesarias para el correcto funcionamiento de la prestación objeto del lote adjudicado, salvo que se trate de averías que tengan su origen en un deficiente uso por parte de la administración, y la adjudicataria haya impartido, con ocasión del presente contrato, formación adecuada al respecto para evitar dicha avería.



4.- OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DURANTE EL PLAZO DE GARANTIA.

La cobertura de la garantía será total sin restricciones, e incluirá operaciones de mantenimiento preventivo y correctivo; mano de obra y desplazamiento de todas y cada una de las operaciones de cualquier índole realizadas sobre cualquier equipo, de sus componentes y accesorios, objeto del contrato; material necesario para llevar a cabo tanto las reparaciones necesarias y/o sustituciones, como las revisiones preventivas, sea cual fuere su importe; las modificaciones y actualizaciones necesarias a indicación del fabricante de los equipos; y soporte telefónico.

Durante el plazo de garantía la empresa adjudicataria realizará sobre la totalidad del equipamiento, y de todos sus componentes y accesorios, las siguientes actividades:

-Operaciones de mantenimiento preventivo, que incluirán todas las actividades de limpieza, mediciones, comprobaciones, regulaciones, chequeos, ajustes, reglaje, engrases, kits de mantenimiento preventivo, etc., así como todas aquellas acciones que garanticen la adecuada utilización, durabilidad y buena conservación del equipamiento y de todos sus componentes y accesorios, desde el punto de vista funcional, de seguridad, etc. Todo ello de acuerdo con los protocolos recomendados por el fabricante de los equipos y los protocolos que resulten aplicables para asegurar un buen funcionamiento de la instalación.

-Control, regulación y vigilancia de los parámetros funcionales que definen el buen estado de funcionamiento de los equipos, así como de aquellos parámetros objeto de especial vigilancia.

-Acciones correctivas sobre cualquier defecto de los equipos que haga disminuir su rendimiento y/o disponibilidad de funcionamiento, produzca un mayor gasto de energía, consumibles, etc., o pueda poner en peligro a los usuarios; se realizarán sobre los equipos todo tipo de actuaciones tendentes a su reparación y puesta en servicio en los plazos más exiguos posibles.

Incluirá la sustitución de piezas, mano de obra, desplazamientos y dietas necesarias.

Todos los trabajos de mantenimiento y demás actividades anteriormente descritas, se realizarán por personal especializado de la empresa adjudicataria o el SAT (Servicio de Asistencia Técnica) puesto a disposición con ocasión del contrato adjudicado. Sus fechas de realización se fijarán de común acuerdo con el centro.

Anualmente se informará por escrito al centro y al Servicio de Equipamiento de las Delegaciones Territoriales de las operaciones efectuadas.



5.- ENTREGA DE DOCUMENTACIÓN A LA FINALIZACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El adjudicatario deberá entregar al Centro la siguiente documentación:

- planos de instalaciones
- manual de usuario y funcionamiento del equipo, en formato papel y digital. Deberá contener información relativa a los requerimientos de mantenimiento de los equipos con indicaciones de actuaciones de limpieza con detalle de frecuencias, productos/herramientas, modo de empleo, dosificación, método de limpieza y requerimientos de seguridad e higiene.
Conjuntamente con el proveedor de productos de limpieza del catering
- documentación sobre productos de limpieza con el siguiente detalle:
Proveedor-información comercial detallada del producto facilitada por el proveedor (descripción; modo de empleo; dosificación, aplicación; formulación y otra información de interés).
Ficha de seguridad.
- manual técnico del equipo, en formato papel y digital, incluyendo el despiece de todas sus partes y componentes y esquemas eléctricos.

Toda la documentación deberá estar editada y/o traducida en español y/o euskera.

INFORMACIÓN ESPECÍFICA CAMPANAS

Deberá incorporar la siguiente documentación para cada campana que se instale:

- Proyecto con el cálculo de extracción y aportación óptima que justifique la elección de los elementos ofertados.
- Detalle de los elementos que la componen:
Datos técnicos de los motores a emplear (potencias, caudales, velocidades, decibelios)
Características de los conductos (diámetro, codos, longitud, recorrido vertical y horizontal).
- Planos de ubicación de campanas y recorrido de conductos, en planta y 3D.
- Determinación de la ubicación de los motores y demás elementos que completan la instalación.
- Relación de materiales y medios empleados en el desarrollo del montaje.

En el caso de que se detecte la necesidad de obras complementarias o pre-instalaciones que no hayan sido previstas por los centros y que sean necesarias al objeto de ejecutar el contrato, el contratista lo pondrá de manifiesto en la documentación técnica que acompaña al sobre "A". A tal efecto se facilitan tanto los planos de los centros donde se contempla la instalación de cocinas integrales y los teléfonos de contacto que permiten concertar la oportuna cita para visitar los espacios en los que se ejecutarán las prestaciones



Anualmente se informará por escrito al centro y al Servicio de Equipamiento de las Delegaciones Territoriales de las operaciones efectuadas.

6.- FORMACIÓN Y ADIESTRAMIENTO A LA FINALIZACIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

La adjudicataria, una vez realizada la instalación y con anterioridad a la terminación del contrato, impartirá cursos de formación específicos para uso y adiestramiento de los equipos (campana, lavavajillas, mesa caliente, marmita, freidora, basculante, cocina, horno) al personal que vaya a hacer uso de los mismos.

También deberá entregar al centro para colocación en la cocina y respecto a los equipos (frigorífico, campana, lavavajillas, mesa caliente, marmita, freidora, basculante, cocina, horno) lo siguiente:

- Resumen de instrucciones de funcionamiento
- Resumen operaciones mantenimiento a realizar por el usuario

A efectos de poder visitar los centros a que se refiere los planos adjuntos al Pliego de Prescripciones Técnicas, a continuación se indican los teléfonos de contacto:

Delegación Territorial de Araba: 945-017236

Delegación Territorial de Bizkaia: 944031079

Delegación Territorial de Gipuzkoa: 943-022917