



Comunidad de Madrid

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SUMINISTRO PUNTUAL DE EQUIPAMIENTOS DE COCINA EN CENTROS ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL.

Exp.:

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es el suministro puntual de equipamientos de cocina en centros adscritos a la Agencia madrileña de Atención Social.

El equipamiento se suministrará en los siguientes centros adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social:

- Centro de Mayores Usera
- Centro de mayores Villaverde Alto
- Residencia de Mayores Doctor González Bueno
- Residencia de Mayores Manoteras
- Residencia de Mayores Reina Sofia

El presente pliego establece las prescripciones técnicas a cumplir por los licitadores para el suministro de equipamiento para los centros que figuran en el Anexo I, adscritos a la Agencia Madrileña de Atención social.

La relación, descripción de las características, el número de unidades de cada elemento que ha de suministrarse se detallan en el Anexo I del presente Pliego.

2. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA

Los productos y sus accesorios deberán estar conformes en el momento en el que se realice el suministro con la normativa que les sean de aplicación constando la declaración conforme del fabricante que acredite el cumplimiento de las normas técnicas de aplicación obligada.

2.1. Características técnicas

Las especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir cada uno de los elementos del contrato se recogen en el Anexo I del presente pliego. Las calidades de los productos suministrados solo podrán ser mejoradas. La baja ofertada por el licitador no justificará calidades inferiores a las estipuladas, que en ningún caso serán aceptadas.

Las características técnicas particulares del material ofertado incluirán todos aquellos elementos y accesorios que puedan ser necesarios para un correcto funcionamiento.



2.2. Normas de seguridad, etiquetado, gestión ambiental y de calidad.

Los productos ofertados deberán ser conformes con la normativa vigente de la Unión Europea y española en lo referente a sus aspectos de calidad, ergonómicos, medioambientales, ahorro energético, compatibilidad electromagnética y de seguridad.

El licitador deberá cumplir todas las disposiciones legales y administrativas de aplicación en materia de seguridad, higiene y salud en el trabajo que estén en vigor durante la ejecución de los trabajos, la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales y al Real Decreto 488/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas al trabajo con equipos que incluyen pantallas de visualización, siendo el responsable exclusivo de su aplicación y de las consecuencias derivadas de su incumplimiento, tanto en lo concerniente al mismo como a sus posibles subcontratistas.

Cuando sea aplicable, los productos deberán venir marcados con la etiqueta CE.

En materia de seguridad y etiquetado los productos se ajustarán a lo dispuesto en el Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre, sobre Seguridad General de los Productos (Directiva 2001/95/CE) y al Real Decreto 1468/1988, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de etiquetado, presentación y publicidad de los productos industriales destinados a venta directa a los consumidores y usuarios.

Los productos eléctricos y electromagnéticos deberán cumplir el Real Decreto 187/2016, de 6 de mayo, por el que se regulan las exigencias de seguridad del material eléctrico destinado a ser utilizado en determinados límites de tensión y la Directiva 2004/108/CE relativa a la compatibilidad electromagnética de los equipos eléctricos y electrónicos y asimismo el Real Decreto 188/2016, de 6 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento por el que se establecen los requisitos para la comercialización, puesta en servicio y uso de equipos radioeléctricos, y se regula el procedimiento para la evaluación de la conformidad, la vigilancia del mercado y el régimen sancionador de los equipos de telecomunicación.

Los electrodomésticos deberán tener una calificación energética mínima de A+.

La acreditación del cumplimiento de estas condiciones se realizará mediante la aportación de certificados que habrán de formar parte del dossier técnico que ha de entregarse a la Administración junto al cronograma de entrega, con carácter previo al suministro efectivo de los productos.

3. DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

Los adjudicatarios están obligados a suministrar los artículos que le hayan sido adjudicados



Comunidad de Madrid

El suministro incluye el cumplimiento de las condiciones y obligaciones que se describen a continuación:

3.1 Documentación.

Los adjudicatarios deberán entregar todos los manuales íntegramente en castellano, correspondientes a la descripción y operatividad de los equipos. Para el material que lo requiera, deberán aportar los siguientes manuales:

- De montaje: aportando además del manual de montaje, la información y rotulado sobre el material que representen un riesgo especial.
- De uso: con las características, una explicación detallada de los principios de funcionamiento, de los controles, operaciones de manejo y operaciones rutinarias para la verificación del funcionamiento apropiado del material previo a su uso diario, etc.
- De mantenimiento y técnicos: incluirán despiece, recambios y accesorios, operaciones de mantenimiento preventivo, calibración y ayuda en la localización de averías, etc.

3.2. Entregas.

Con carácter previo al suministro, y siempre una semana antes de iniciar la distribución, el adjudicatario presentará un cronograma en el que se indiquen las fechas y horarios de entrega de los productos en los distintos centros, que deberá ser aprobado por los responsables de la Agencia Madrileña de Atención Social. En este momento, se entregarán las certificaciones y acreditaciones del cumplimiento de las normas de seguridad y etiquetado establecidas en el Pliego.

El suministro comprende la entrega en el centro y el montaje en los destinos definitivos, así como cualquier otra operación requerida para su completa puesta a disposición. Se entenderá por montaje la entrega del material ofertado, su distribución física, el proceso de colocación, de anclaje y sujeción a techos o paredes, la conexión y la puesta en marcha del material en su ubicación definitiva, que será la indicada por los responsables de los centros.

Los productos se entregarán en condiciones de funcionamiento completo y deberán llegar a los centros perfectamente embalados y protegidos para el traslado. Los embalajes, protecciones o cualquier otro residuo que se produzca en el montaje deberán ser retirados por el adjudicatario previamente a la recepción del suministro, debiendo aportar al director de los trabajos, cuando lo solicite, la acreditación de la gestión realizada con dichos residuos, de acuerdo con la legislación vigente. Será obligatoria la retirada de los productos obsoletos o antiguos, en su caso.

En los casos que se considere necesario, la empresa adjudicataria, una vez instalado el material y en presencia de personal de la AMAS, realizará las pruebas que acrediten el correcto montaje, el funcionamiento y la correspondencia del material y sus componentes con la oferta realizada y adjudicada.



Comunidad de Madrid

No se permitirá la realización de obras de adaptación que supongan obra civil, que si resultan necesarias, se ejecutarán directamente por la Agencia Madrileña de Atención Social.

Los elementos que carecen de instalación específica deberán ser organizados, clasificados y almacenados por el adjudicatario en los almacenes y estantes asignados por los responsables de los centros.

La entrega y comprobación de los elementos se realizará con independencia de la recepción formal del suministro.

3.3. Garantías y servicio técnico:

- Se establece un plazo de garantía mínimo de 2 años a partir de la fecha de recepción formal del suministro para todos productos suministrados, excepto los de maquinaria industrial correspondiente que tendrán un plazo mínimo de garantía de 1 año.
- El plazo de garantía podrá ser superior a este mínimo establecido, cuando así se establezca por el fabricante del producto.
- La garantía incluirá la sustitución del material en caso de vicios o defectos importantes respecto a los materiales o de funcionamiento y dará derecho a la sustitución del producto y/o a su reparación y cubrirá todos los gastos asociados: transporte, mano de obra y piezas de repuesto. En caso de sustitución, se realizará en el plazo máximo de una semana y si ello no fuera posible por la tipología del producto se proporcionará otro de características similares hasta su definitiva sustitución.
- El servicio técnico de los elementos habrá de tener su domicilio en España.

4. PLAZO Y LUGAR DE LA ENTREGA

El adjudicatario está obligado a la entrega del material y a su montaje en el plazo de treinta días naturales en los domicilios de los distintos centros que figuran en el Anexo I del presente Pliego, previa presentación y aprobación del cronograma de suministro.

Madrid, 7 de julio de 2018

LA SUBDIRECTORA GENERAL
DE CENTROS Y PROGRAMAS

Casilda Méndez Magan



Agencia Madrileña de Atención Social

CONSEJERÍA
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

Comunidad de Madrid

ANEXO I. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Comunidad de Madrid

- Partida 1

LAVAVAJILLAS ELECTRONICO DE CAPOTA

- Producción horaria: 65 cestas/h (1.170 platos/h).
- Altura útil: 440 mm. Admite bandejas GN-1/1.
- Ciclos fijos de lavado de 55" - 75" y 120".
- Recuperador de energía que recoge y condensa el vapor que sale de la máquina después de un ciclo de lavado completo y calienta el agua de entrada.
- Potencia: 30 W.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capota compensada con sistema de asa y muelle.
- Doble sistema de lavado y aclarado giratorios, superior e inferior, en acero inoxidable AISI-304.
- Bandejas-filtro de acero inox. AISI-304 en la cuba de lavado.
- Dos motobombas de lavado de 600 W.
- Cuba redondeada para facilitar la limpieza y el desagüe.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado. Resistencia en cuba de 4,5 kW.
- Capacidad de la cuba: 34 litros.
- Resistencia en el calderín: 12 kW.
- Capacidad del calderín: 9 litros.
- Consumo de agua: 2,4 litros/ciclo.
- Control termostático de las temperaturas (lavado, 60 °C, y aclarado, 90 °C).
- Termostato de seguridad. Micro magnético de seguridad para apertura de la capota.
- Dosificador de abrillantador incorporado. Dosificador de detergente incorporado. Provisto de válvula antirretorno.
- Protección antihumedad IPX4.
- Potencia total: 17,73 kW

Dimensiones aproximadas: 665 x 775 x 2.558 mm.

Dotación cestas: 1xCT-10, 1xCP-16/18 y 8 cubiletes

Unidades: 2 Ud.

(1 CM Usera – 1 RM Dr. González Bueno)

- Partida 2

MESA DE ENTRADA LAVAVAJILLAS CON ORIFICIO DE DESBARASADO

- Encimera construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304) de, al menos, 1,5 mm de espesor, dotada de tubos inferiores.
- Hueco desbarazado con anillo de goma y puerta en la parte inferior.
- Seno de 450x450 mm aproximadamente, bordón recoge aguas perimetral a la mesa.
- Peto sanitario trasero y patas de altura regulable.
- Leja inferior en zona abierta.
- Con espacio bajo el hueco desbarazado para un cubo a medidas estándar.
- Junta de la mesa al lavaplatos cúpula perfectamente sellado para evitar infiltraciones.

Dimensiones aproximadas: 1440x700x850 mm

Unidades: 1 Ud.

(1 C.M. Villaverde Alto)



Comunidad de Madrid

- Partida 3

MESA DE SALIDA DE LAVAPLATOS CÚPULA

- Encimera construida en acero inoxidable 18/10 (AISI 304).
- Bordón recoge aguas perimetral a la mesa.
- Peto sanitario trasero y patas de altura regulable.
- Leja inferior.
- Junta de la mesa al lavaplatos cúpula perfectamente sellado para evitar infiltraciones.

Dimensiones aproximadas: 570x700x850 mm

Unidades: 1 Ud.

(1 C.M. Villaverde Alto)

- Partida 4

COCINA 4 FUEGOS CON HORNO

- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Juntas de corte por láser, soldaduras y pulidos automáticos. Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones aproximadas: 397 x 350 mm, distancia entre nervios centrales, de 75 mm.
- Las parrillas fabricadas en fundición esmaltada RAAF.
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado.
- Quemadores con diferentes potencias (aproximadas): 2 de 5,25 kW, 8,0 kW, 10,2 kW.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo de quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar la reparabilidad.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua. - Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura, enrasado con las parrillas, lo que facilita la maniobrabilidad y el apoyo de recipientes de mayor superficie, aumentando la superficie útil.
- de la bandeja en sentido panorámico, lo que facilita la maniobrabilidad.
- Guías en tres niveles de altura para ofrecer diferentes posibilidades de trabajo.
- Guías con perfil en "U", para evitar el volcado de las parrillas.
- Control de la temperatura por válvula termostática (125 - 310 °C).
- Quemador tubular de acero inoxidable, con piloto y termopar, y encendido por piezoeléctrico.
- Solera en la base del horno fabricada en hierro fundido, de 6 mm.
- Junta de cierre de fibra de vidrio.
- Puerta de horno desmontable.

Unidades: 1 Ud.

(1 R.M. Reina Sofia)



- Partida 5

FRY TOP A GAS

- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados.
- Plancha de asado fabricadas en acero dulce, de 20 mm de espesor. Plancha de asado integrada en la encimera embutida.
- Radios mínimos en cantos y aristas nunca inferiores a 3,5 mm., conjunto de plancha y embutición fabricado según los criterios de la norma EN-203-3, sobre materiales en contacto con alimentos.
- Inclinação de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos. Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento, extraíble.
- Plancha de superficie lisa. Superficie útil aproximada de asado: 47 dm².
- Dimensiones aproximadas: 735 x 640 mm.
- Calentamiento a gas mediante dos quemadores de dos ramas cada uno.
- Control independiente para cada quemador pudiendo trabajar con calentamiento en media plancha o en toda la superficie. Control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C).
- Termostato de seguridad. Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico.
- Disponer de tubo de acceso para encendido manual.
- Petos laterales y posterior antisalpicaduras, fácilmente desmontables.
- Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura Cumplimiento de las normas europeas relativas a la temperatura de componentes y paneles, a las eficiencias y combustiones, y a las normativas sanitarias (EN-60335 y EN-203) Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Protección de grado IPX5 contra el agua.
- Potencia total aproximada: 18,50 kW - Gas. Requiere una conexión eléctrica 230 V -1+N.
- **Dimensiones aproximadas: 800 x 930 x 290 mm.**

Unidades: 1 Ud.

(1 R.M. Reina Sofia)

- Partida 6

MUEBLE BAJO PARA FRY TOP

- Soporte fabricado con una sólida estructura de acero inoxidable AISI-304. Base neutra higiénica de doble pared.
- Rápido acoplamiento para servir de soporte a los elementos de sobremesa.
- Con 2 puertas.
- **Dimensiones aproximadas: 800 x 930 x 560 mm.**

Unidades: 1 Ud.

(1 R.M. Reina Sofia)



- Partida 7

ENFRIADOR DE TAPAS

- Perfil de aluminio anodizado.
- Cristal curvo securizado abatible.
- 6 Bandejas de exposición en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Iluminación LED en el perfil superior.
- 0- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's.
- Puertas correderas traseras suspendidas.
- Control digital.
- Desescarche manual.
- Temperaturas: +4 a +8°C.
- Potencia frigorífica: 140 W.
- Potencia: 130 W.
- Gas: R134a.

- **Dimensiones aproximadas: 1620x412x330 mm**

Unidades: 1 Ud.

(1 R.M. Manoteras)

- Partida 8

FABRICADOR CUBITOS HIELO

- Carrocería en Acero Inoxidable AISI-304.
- Depósito de almacén en plástico de alta resistencia.
- Aislamiento de poliuretano inyectado.
- Puerta basculante.
- Cubito macizo de 36 a 40 grs.
- Funcionamiento electromecánico.
- Equipo tropicalizado para trabajar a temperatura ambiente de +43°C.
- Producción: 40 Kgs/24 h.
- Almacén: 15 Kgs.
- Potencia: 410 W.
- Condensación por aire.

- **Dimensiones aproximadas: 435 x 605 x 695 + 105 mm.**

Unidades: 1 Ud.

(1 R.M. Manoteras)



ANEXO II. BIENES POR CENTRO

LOTE 1

CENTRO PETICIONARIO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	PARTIDA	PRODUCTO	Uds.
CM USERA	C/ Carmen Bruguera, 33 28026-Madrid	91 392.03.20 91 476.93.76 91 476.90.93	1	Lavavajillas electrónico de capota	1
CM VILLAVERDE ALTO	C/ Santa Joaquina Vedruna, s/n 28021-Madrid	91 798.16.60	2	Mesa de entrada lavavajillas con orificio de desbarasado	1
			3	Mesa de salida de lavaplatos cúpula	1
RM Dr. GONZÁLEZ BUENO	Ctra. Colmenar, km. 13 28049- Madrid	91 734.63.00	1	Lavavajillas electrónico de capota	1
RM MANOTERAS	C/ Oña, 3 28050-Madrid	91 766.52.22	7	Enfriador de tapas	1
			8	Fabricador cubitos hielo	1
RM REINA SOFIA	Avda. Noroeste nº9 28232-Las Rozas de Madrid	91 637.40.12	4	Cocina 4 fuegos con horno	1
			5	Fry Top a gas	1
			6	Mueble bajo para fry top	1