

Exp.: A/SUM-

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE
“SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO DE COMEDOR Y RENOVACIÓN DE EQUIPOS DE
LAVADO EN LOS COMEDORES SOCIALES PLAZA ELÍPTICA Y SANTA ISABEL,
ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (3 LOTES)”**

1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente pliego establece las prescripciones técnicas a cumplir por los licitadores para la adquisición del suministro de equipación que se precisa para habilitar la línea de servicio de comidas y la renovación de los equipos de lavado en los comedores sociales de Plaza Elíptica y Santa Isabel adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social.

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes, atendiendo a la naturaleza de los suministros y a la partida presupuestaria correspondiente:

LOTE 1: EQUIPAMIENTO COMEDOR PLAZA ELÍPTICA.

LOTE 2: EQUIPAMIENTO COMEDOR SANTA ISABEL.

LOTE 3: RENOVACION SUMINISTRO LAVADO.

La relación, descripción de las características, el número de unidades de cada elemento que ha de suministrarse se detallan en los anexos I y II 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.

Todos estos elementos del contrato se recogen en el anexo I del presente pliego.



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.

Todos los productos deberán llevar marcado CE

Asimismo, se indicarán los factores de carácter medioambiental de los equipos ofertados, tales como programas de reciclado y reutilización de cualquier tipo de residuos del equipo, su embalaje y consumibles, siendo dicha información acreditada a través de los certificados de gestión de calidad (ISO 9001 o similar) y gestión ambiental (ISO 14001 o similar) de los fabricantes de los productos solicitados.

Se facilitará información sobre si los equipos incorporan el etiquetado de una baja incidencia medioambiental, tales como la etiqueta ecológica de la UE (European Union Eco-label) o etiquetado energético europeo, entre otros, el certificado o declaración de cumplimiento de la Directiva RoHS.

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, en aquellos suministros que correspondan.

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.

La acreditación del cumplimiento de estos requisitos, se aportará con los certificados correspondientes que existiere, que deberán 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. La no aportación de dichos documentos no exime del cumplimiento de las normas que correspondan al producto, anteriormente descritas.

3.- DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

Los adjudicatarios están obligados a suministrar los artículos y equipos que les hayan sido adjudicados, así como a instruir al personal técnico sobre los aspectos principales relacionados con el mantenimiento preventivo y correctivo del instrumental, equipos y aparatos que los precise.



El suministro de toda la licitación, 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 del mobiliario clínico, 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 Organización de las 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 el responsable del contrato.

El suministro comprende el transporte al centro y el montaje en el destino definido por los responsables de los centros, entendiéndose por montaje, la entrega del material ofertado, su distribución física, el proceso de colocación, la conexión y la puesta en marcha del equipo en su ubicación definitiva, a excepción que se requiera obra y/o modificación de la instalación del centro, en cuyo caso es la Agencia Madrileña la facultada para ello.

Asimismo, el lote 3 del contrato comprende la retirada de todos los elementos que hayan sido sustituidos como consecuencia del presente suministro, siempre que se solicite por el centro.

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 responsable del contrato, cuando lo solicite, la acreditación de la gestión realizada con dichos residuos, de acuerdo con la legislación vigente.

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. Asimismo, a instancias del responsable del contrato, estas pruebas de correcto funcionamiento se podrán realizar en un único elemento, con carácter previo al montaje del resto del suministro.

La entrega y comprobación de los elementos se realizará con independencia de la recepción formal del suministro realizado por los órganos competentes de la Comunidad de Madrid en la comprobación material de la inversión.



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.

3.3 Garantías y servicio técnico:

Se establece un plazo de garantía de 2 años a partir de la fecha de recepción formal del suministro para todos los productos suministrados.

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 plazo de garantía podrá ser superior a este mínimo establecido, cuando así se establezca por el fabricante del producto.

La venta de accesorios y recambios estará disponible como mínimo por un periodo de 5 años.

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 en el plazo cuarenta días naturales, o en su caso, en el plazo máximo ofertado por el adjudicatario, a computar a partir del día siguiente al de la formalización del contrato, en los domicilios de los distintos centros que figuran en el anexo II del presente pliego, previa presentación y aprobación del cronograma de suministro por el responsable del contrato.

En Madrid, a la fecha de la firma

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS



ANEXO I. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000245612598610048036**

LOTE 1: EQUIPAMIENTO COMEDOR PLAZA ELIPTICA

PARTIDA 1: Fuente agua fría.

- 1 Estructura en acero inoxidable AISI 18/10 o similar.
- 2 Con cuello de cisne con altura que posibilite llenado jarras con agua fría.
- 3 Producción agua fría aproximada de 50 l/hora.
- 4 Termostato para control de temperatura de salida del agua.
- 5 Temperatura de salida del agua aproximadamente 10°.
- 6 Velocidad aproximada de salida de agua: 350 litros/hora.
- 7 Accionamiento para salida de agua a través de pedal.
- 8 Potencia frigorífica aproximada 550 w.
- 9 Gas refrigerante R134 o R134a.
- 10 Consumo eléctrico 230w.
- 11 Dimensiones aproximadas: 350 mm x 350 mm x 1300 mm.

Unidades: 2 Ud

PARTIDA 2: Barandilla separación.

- 1 Arco barandilla de separación.
- 2 Fabricada en tubular de acero inoxidable AISI 18/10 de diámetro aproximado 40 mm.
- 3 Pletinas soldadas que permitan fijación al suelo.
- 4 Accesorios incluidos: aquellos que se precisan para su fijación al suelo.
- 5 Dimensiones aproximadas 1200mm x 900 mm altura.

Unidades: 3 Ud

PARTIDA 3: Mueble neutro 1600mm.

- 1 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 2 Patas de aproximadamente 150 mm, regulables en altura en acero inoxidable.
- 3 Encimera de aproximadamente 65 mm en punto redondo, soldada. Canto redondeado.
- 4 Hacia el lado externo del servicio: con panel frontal de acero inoxidable aproximadamente 65 mm e instalado deslizador de bandejas de al menos tres tubos redondos en acero inoxidable.
- 5 Hacia el lado interno del servicio: estante intermedio con refuerzo central; puertas correderas o abatibles.
- 6 Dimensiones aproximadas: 1600 x 700 x 850 mm.

Unidades: 1 Ud

Partida 4: Mueble neutro 1200mm

- 1 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 2 Patas de aproximadamente 150mm, regulables en altura en acero inoxidable.
- 3 Encimera de aproximadamente 65 mm en punto redondo, soldada. Canto redondeado.



- 4 Hacia lado externo del servicio: con panel frontal de acero inoxidable aproximadamente 65 mm e instalado deslizador de bandejas de al menos tres tubos redondos en acero inoxidable.
- 5 Hacia el lado interno del servicio: estante intermedio con refuerzo central; puertas correderas o abatibles.
- 6 Dimensiones aproximadas: 1200 x 700 x 850 mm.

Unidades: 1 Ud

Partida 5: Carro porta bandejas sencillo.

- 1 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10. Separación aproximada entre guías 120 mm.
- 2 De un cuerpo, abierto, para aproximadamente 12 bandejas de tamaños aproximado 530 x 370 mm.
- 3 Estructura soldada con ensamblaje atornillado o similar estabilidad.
- 4 Debe permitir una carga por nivel de aproximadamente 5 Kgr.
- 5 Con cuatro ruedas de diámetro aproximado 125 mm con parachoques; al menos dos ruedas con freno.
- 6 Dimensiones aproximadas: 550 mm x 650 mm x 1700mm.

Unidades: 2 Ud

Partida 6: Mueble self service caliente 4 GN 1/1 con reserva caliente.

- 1 Fabricado el acero inoxidable AISI 304 18/10. Frontal en acero inoxidable Laterales también con accesibilidad a la interior.
- 2 Encimera y frontal en punto redondo de aproximadamente 65 mm. Instalado deslizador de bandejas de al menos tres tubos de acero inoxidable en cara externa del servicio.
- 3 Plano superior: Cuba con cantos redondeados. Espacio determinado para 4 cubetas GN con profundidad máxima 200mm. Con soportes verticales en columna en parte superior en acero inoxidable y cristal templado superior y frontal para alimentos. Con iluminación.
- 4 Calentamiento tipo baño maría indirecta del agua a través de resistencias de silicona.
- 5 Con reserva caliente.
- 6 Entrada y desagüe aproximadamente de ½ pulgadas con válvulas de llenado y salida.
- 7 Regulación de la temperatura del baño Maria a través de termostato de 0 a 90 aproximadamente.
- 8 Mueble inferior: con estante en interior y puertas correderas/abatibles.
- 9 Patas en acero inoxidable AISI 304 18/10, de aproximadamente 150 mm elevables en altura.
- 10 Termostato de seguridad.
- 11 Dimensiones aproximadas: 1600 x 700 x 850mm.

Unidades: 1 Ud



Partida 7: Dispensador.

- 1 Dispensador de bandejas, cubiertos y pan fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 2 Parte superior con tolva para pan en acero inoxidable.
- 3 Columnas en tubo de acero inoxidable.
- 4 Con bandeja para recoger miga extraíble.
- 5 Cubertero en PVC alimentario con al menos 4 compartimentos.
- 6 Doble estante inferior en acero para bandejas y vasos.
- 7 Cuatro patas regulables en altura.
- 8 Dimensiones aproximadas 800 x700 x 1520 mm.

Unidades: 1 Ud

Partida 8: Portavasos.

- 1 Dispensador de vasos de sobremesa.
- 2 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 3 Con tres estantes inclinados y varilla o sistema anticaída.
- 4 Dimensiones aproximadas: 600 x 650 x 750mm.

Unidades: 1 Ud

LOTE 2: EQUIPAMIENTO COMEDOR SANTA ISABEL.

PARTIDA 1: Fuente agua fría.

- 1 Estructura en acero inoxidable AISI 18/10 o similar.
- 2 Con cuello de cisne con altura que posibilite llenado jarras con agua fría.
- 3 Producción agua fría aproximada de 50 l/hora.
- 4 Termostato para control de temperatura de salida del agua.
- 5 Temperatura de salida del agua aproximadamente 10°.
- 6 Velocidad aproximada de salida de agua: 350 litros/hora.
- 7 Accionamiento para salida de agua a través de pedal.
- 8 Potencia frigorífica aproximada 550 w.
- 9 Gas refrigerante R134 o R134a.
- 10 Consumo eléctrico 230w.
- 11 Dimensiones aproximadas: 350 mm x 350 mm x 1300 mm.

Unidades: 2 Ud



PARTIDA 2: Barandilla separación.

- 1 Arco barandilla de separación.
- 2 Fabricada en tubular de acero inoxidable AISI 18/10 de diámetro aproximado 40 mm.
- 3 Pletinas soldadas que permitan fijación al suelo.
- 4 Accesorios incluidos: aquellos que se precisan para su fijación al suelo.
- 5 Dimensiones aproximadas 1200mm x 900 mm altura.

Unidades: 3 Ud

Partida 3: Mueble neutro 1200mm.

- 1 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 2 Patas de aproximadamente 150mm, regulables en altura en acero inoxidable.
- 3 Encimera de aproximadamente 65 mm en punto redondo, soldada. Canto redondeado.
- 4 Hacia cara externa del servicio: con panel frontal de acero inoxidable aproximadamente 65 mm e instalado deslizador de bandejas de al menos tres tubos redondos en acero inoxidable.
- 5 Hacia el lado interno del servicio: estante intermedio con refuerzo central; puertas correderas/abatibles.
- 6 Dimensiones aproximadas: 1200 x 700 x 850 mm.

Unidades: 2 Ud

Partida 4: Carro porta bandejas sencillo.

- 1 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10. Separación aproximada entre guías 120 mm.
- 2 De un cuerpo, abierto, para aproximadamente 12 bandejas de tamaños aproximados de 530 x 370 mm.
- 3 Estructura soldada con ensamblaje atornillado o similar estabilidad.
- 4 Debe permitir una carga por nivel de aproximadamente 5 Kgr.
- 5 Con cuatro ruedas de diámetro aproximado 125 mm con parachoques; al menos dos ruedas con freno.
- 6 Dimensiones aproximadas: 550 mm x 650 mm x 1700mm.

Unidades: 2 Ud

Partida 5: Mueble self service caliente 4 GN 1/1 con reserva caliente.

- 1 Fabricado el acero inoxidable AISI 304 18/10. Frontal en acero inoxidable Laterales también con accesibilidad a la interior.
- 2 Encimera y frontal en punto redondo de aproximadamente 65 mm. Con deslizador de bandejas. instalado de al menos tres tubos de acero inoxidable hacia cara externa del servicio.
- 3 Plano superior: Cuba con cantos redondeados. Espacio determinado para 4 cubetas GN con profundidad máxima 200mm. Con soportes verticales en columna en parte superior en acero inoxidable y cristal templado superior y frontal para alimentos. Con iluminación.
- 4 Calentamiento tipo baño María indirecto del agua a través de resistencias de silicona.
- 5 Con reserva caliente .



- 6 Entrada y desagüe aproximadamente de ½ pulgadas con válvulas de llenado y salida.
- 7 Regulación de la temperatura del baño María a través de termostato de 0 a 90 aproximadamente.
- 8 Mueble inferior: con estante en interior y puertas correderas/abatible.
- 9 Patas en acero inoxidable AISI 304 18/10, de aproximadamente 150 mm elevables en altura.
- 10 Termostato de seguridad.
- 11 Dimensiones aproximadas: 1600 x 700 x 850mm.

Unidades: 1 Ud

Partida 6: Dispensador.

- 1 Dispensador de bandejas, cubiertos y pan fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 2 Parte superior con tolva para pan en acero inoxidable.
- 3 Columnas en tubo de acero inoxidable.
- 4 Con bandeja para recoger miga extraíble.
- 5 Cubertero en PVC alimentario con al menos 4 compartimentos.
- 6 Doble estante inferior en acero para bandejas y vasos.
- 7 Cuatro patas regulables en altura.
- 8 Dimensiones aproximadas 800 x700 x 1520 mm.

Unidades: 1 Ud

Partida 7: Portavasos.

- 1 Dispensador de vasos de sobremesa.
- 2 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- 3 Con tres estantes inclinados y varilla o sistema anticaída.
- 4 Dimensiones aproximadas: 600 x 650 x 750mm.

Unidades: 1 Ud



LOTE 3: RENOVACION SUMINISTRO LAVADO.

Partida 1: Lavavajillas de arrastre.

- 1 Dicho equipo debe ser instalado y acoplado con mesa de entrada y salida existentes en el centro. Tipo compacto con lavado y aclarado.
- 2 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10. Cubas en acabado redondeado. Puerta doble pared.
- 3 Con al menos tres programas de lavado, aproximadamente desde 80 cestas /hora a 160 cestas/hora.
- 4 Control electrónico. Pantalla LED o similar con programas, temperaturas y parámetros. Control visual /acústico.
- 5 Brazos y toberas desmontable para limpieza.
- 6 Con prelavado, y aclarado constante y/o variable. Bomba de aclarado.
- 7 Capacidad aproximada de la cuba para lavado 70 litros. Potencia de resistencia de la cuba aproximada 10 Kw. Potencia de la bomba aproximada 1,5Kw.
- 8 Capacidad aproximada para aclarado 17 litros Potencia del calderín aproximada 19 Kw.
- 9 Con sistema de seguridad contra sobrepresión hidráulica.
- 10 Para cestas de 500 x 500mm. Altura libre de paso aproximada 440mm.
- 11 Con sistema de parada de emergencia (seta o similar).
- 12 Posibilidad de entrada por derecha o izquierda a concretar con el Centro.
- 13 Accesorio incluido: micro/ interruptor final de carrera.
- 14 Dimensiones aproximadas: 1150 mm x 770 mm x 1600mm.

Unidades: 1ud. CS Plaza elíptica

Partida 2: Lavavajillas capota.

- 1 Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared en cuerpo inferior y simple en capota. Sistema fácil de elevación de capota/cúpula.
- 2 Con pantalla Led o similar donde se visualicen temperaturas de lavado y aclarado.
- 3 Altura de paso útil aproximada 440 mm. Productividad aproximada de 45 cestas a la hora. Adecuado para cestas de 500 x 500mm.
- 4 Cuba sin soldaduras ni aristas con filtro integral o doble filtro.
- 5 Regulador de temperatura de cuba y calderín.
- 6 Con brazo de aclarado y brazos de lavado. Potencia de la bomba de lavado aproximadamente 470w.
- 7 Al menos 3 programas de lavado con duraciones mínimas desde 60 segundos a 120 segundos.
- 8 Cuba: capacidad aproximada 15 litros. Resistencia aproximada 2100w.
- 9 Calderín: capacidad aproximada 6 litros. Resistencia aproximada 7000 w.
- 10 Con dosificador detergente peristáltico o toma.
- 11 Dimensiones aproximadas 630 mm x 750 mm x 1500 mm.

Unidades: 1 Ud. CS Santa Isabel



ANEXO II: DISTRIBUCIÓN POR CENTROS



LOTE 1: EQUIPAMIENTO COMEDOR PLAZA ELÍPTICA

CENTRO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	PARTIDA	NOMBRE	UNIDADES
COMEDOR SOCIAL PLAZA ELÍPTICA	C/ San Filiberto nº 2. Madrid CP 28026	91 469 59 58	1	Fuente agua fría	2
			2	Barandilla separación	3
			3	Mueble neutro 1600mm	1
			4	Mueble neutro 1200mm	1
			5	Carro porta bandejas sencillo	2
			6	Mueble self service caliente 4 GN 1/1 con reserva caliente	1
			7	Dispensador	1
			8	Portavasos	1

LOTE 2: EQUIPAMIENTO COMEDOR SANTA ISABEL

CENTRO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	PARTIDA	NOMBRE	UNIDADES
COMEDOR SANTA ISABEL	C/Galileo nº 14 Madrid CP 28015	91 447 92 92	1	Fuente agua fría	2
			2	Barandilla separación	3
			3	Mueble neutro 1200mm	2
			4	Carro porta bandejas sencillo	2
			5	Mueble self service caliente 4 GN 1/1 con reserva caliente	1
			6	Dispensador	1
			7	Portavasos	1

LOTE 3: RENOVACIÓN SUMINISTRO LAVADO

CENTRO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	PARTIDA	NOMBRE	UNIDADES
COMEDOR SOCIAL PLAZA ELÍPTICA	C/ San Filiberto nº 2. Madrid CP 28026	91 469 59 58	1	Lavavajillas arrastre	1
COMEDOR SANTA ISABEL	C/ Galileo nº 14 Madrid. CP 28015	91 447 92 92	2	Lavavajillas capota	1

