



**PLIEGO DE CONDICIONES Y DE  
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS  
PARTICULARES DEL ACUERDO MARCO  
DE COCINA Y MENAJE**



## Comunidad de Madrid

### **NORMAS GENERALES E INFORMACION RELATIVA A LAS CARACTERÍSTICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS DEL OBJETO DEL CONTRATO**

Este pliego especifica las condiciones técnicas para el suministro de equipamiento de los diversos materiales que servirán para el equipamiento de Centros docentes no universitarios.

#### **DISTRIBUCIÓN DE LOS ARTÍCULOS O EQUIPOS.**

La distribución será de cada uno de los artículos o grupo de artículos identificados en el ANEXO y en las prescripciones técnicas con CODIGOS, esto es, que la distribución será unitaria (por cada uno de los códigos), repitiéndose tantas veces como sean los destinos.

Previamente a la entrega, la empresa adjudicataria deberá validar en la Dirección General de Infraestructuras y Servicios de la Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid, la relación del contenido de cada uno de los artículos adjudicados donde figurará la descripción de cada uno de los elementos que lo componen, el número de unidades, imagen y marca y modelo en su caso. Una vez validada dicha relación, se acompañará copia en cada una de las unidades adjudicadas para servir de verificación por el Centro receptor.

En el proceso de entrega, la empresa adjudicataria, recibida la orden de distribución para cada destino desde el Área de Contratación de Suministros, deberá contactar con cada uno de ellos y concertar el momento de la entrega, para lo que deberá disponer de los medios humanos, tecnológicos e informáticos necesarios para una ágil comunicación con el Área de Contratación y con los Centros de destino. Una vez realizada la entrega se remitirá albarán, acompañado por la orden de distribución recibida, a la citada Área de Contratación, debidamente firmado y sellado por persona responsable del Centro. Podrá usarse como albarán la propia orden de distribución.

A modo de ejemplo, el albarán deberá contener la siguiente información:

D./ Dña. : ....., con DNI nº: ..... en calidad de  
..... del Centro: ..... de la localidad de  
.....

Certifica haber recibido la mercancía reflejada en este documento, para que así conste, firmo a continuación.

Observaciones acerca del estado y condiciones de uso: .....

Recibí: el ..... de .....de .....

La entrega de los bienes a los destinos que se indique, incluye el transporte y el depósito en el lugar que estime la Dirección del Centro, esto es, en la planta y el espacio que se determine aunque, no incluya la distribución e instalación por los distintos lugares, para ello, el adjudicatario, deberá disponer de los medios humanos y materiales necesarios.

En el caso de suministros que requieran instalación como el de material deportivo, la empresa adjudicataria está obligada a visita previa al suministro en el lugar de destino para comprobar la viabilidad de la instalación del material, considerando en este caso el tipo de pavimento y las medidas de los terrenos de



## Comunidad de Madrid

juego, levantando un plano de la misma. Toda esta información debe facilitarse al Servicio de Suministros de esta Dirección General.

### IDENTIFICACION DE LOS ARTICULOS EN LA ENTREGA

Con el fin de facilitar el proceso de control del equipamiento objeto del concurso, la empresa adjudicataria deberá marcar, de forma indeleble, artículos de los diferentes tipos de materiales, susceptibles de ser marcados, con los siguientes caracteres:

Comunidad de Madrid: C.M.  
Año de adjudicación: 2018  
Empresa adjudicataria: Nombre y teléfono

El tamaño de la grabación, en función del artículo a grabar.

Los artículos: Los que se designen en el Servicio de Contratación, cuando se valide la oferta.

### MARCAJE DE SEGURIDAD

En los bienes que así este definido en las prescripciones técnicas, se realizará un marcaje de seguridad que se realizará mediante grabado láser.

Las dimensiones de la etiqueta deberán personalizarse en función del tamaño del elemento.

- La etiqueta incluirá la siguiente información:

	Dirección General de Infraestructuras y Servicios CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN E INVESTIGACIÓN
<b>Comunidad de Madrid</b>	
Año de adjudicación: 20XX Empresa adjudicataria: Nombre y teléfono	
Equipo protegido contra el robo Si lo encuentra llame al 917325045	

### NORMAS ESPECIALES:

Todos los certificados de producto que se presenten deben estar en castellano, no se admitirán escritos de conformidad de producto, exceptuando aquellos autorizados por los técnicos.

Lote 1: para estos lotes es necesaria la visita previa al centro, para decidir donde se ubicará el elemento correspondiente. Se debe recoger toda la información posible así como imágenes de los espacios y ubicación.

La empresa adjudicataria deberá presentar un plano con la distribución de los diferentes elementos y las conexiones a luz, agua y gas que fueran necesarias.



## **Comunidad de Madrid**

Todos los motores de extracción deberán tener soporte para su sujeción en fachada o para su ubicación en la azotea o parte superior del edificio

El adjudicatario es responsable de la distribución, entrega, montaje, instalación, conexión a luz, agua y gas que sean necesarias y puesta en funcionamiento.

Lote 2: Se deberán instalar aquellos elementos susceptibles de dicha actuación. Todos los motores de extracción deberán tener soporte para su sujeción en fachada o para su ubicación en la azotea o parte superior del edificio



## **INDICE**

<b>LOTE 1: ELEMENTOS DE COCINA .....</b>	<b>Pág. <a href="#">6</a></b>
<b>LOTE 2: ELEMENTOS DE FRIO Y LAVADO .....</b>	<b>Pág. <a href="#">38</a></b>
<b>LOTE 3: ELEMENTOS DE MENAJE .....</b>	<b>Pág. <a href="#">54</a></b>
<b>ANEXO DE PRECIOS UNITARIOS Y UNIDADES DE LOS BIENES QUE INTEGRAN CADA UNO DE LOS LOTES .....</b>	<b>Pág. <a href="#">67</a></b>



**LOTE 1:**  
**ELEMENTOS DE COCINA**



## MESA DE TRABAJO MURAL GRANDE

### MC015G

- Mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304 18/10, con ausencia total de madera y acabado pulido. El entrepaño será de 1,5 mm, reforzado y rematado anticorte. Encimera satinada reforzada e insonorizada
- Dimensiones aproximadas: 2000x700x850 mm, pudiéndose aumentar y disminuir un 10% si el espacio así lo requiere. Así mismo, deberá adaptarse a entrantes y saliente debido a pilares u otros elementos existentes en las paredes
- Encimera con bordes redondeados, con peto trasero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado. Pies de 40x40 mm mínimo y niveladores anticorrosión.
- Con estante inferior, la distancia entre el suelo y el estante debe ser tal que permita una fácil limpieza del suelo.
- Dos cajones para la mesa con guías y rodamientos.



## MESA DE TRABAJO MURAL PEQUEÑA

### MC015P

- Mesa de trabajo de acero inoxidable AISI 304 18/10, con ausencia total de madera y acabado pulido. El entrepaño será de 1,5 mm, reforzado y rematado anticorte. Encimera satinada reforzada e insonorizada
- Dimensiones aproximadas: 1000x700x850 mm, pudiéndose aumentar y disminuir un 10% si el espacio así lo requiere. Así mismo, deberá adaptarse a entrantes y saliente debido a pilares u otros elementos existentes en las paredes.
- Encimera con bordes redondeados, con peto trasero y lateral o laterales (si hicieran falta) de 100 mm en un punto redondo totalmente soldado. Pies de 40x40 mm mínimo y niveladores anticorrosión.
- Con estante inferior, la distancia entre el suelo y el estante debe ser tal que permita una fácil limpieza del suelo.
- Un cajón para la mesa con guías y rodamientos.



## ELEMENTO NEUTRO

### MC016

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 20/10, acabado Scotch Brite o similar
- Dimensiones aproximadas. 400 x 920 x 850 mm.
- Con entrepaño cerrado en los laterales, desde el entrepaño hasta la encimera, de tal manera que quede abierto en la parte frontal. Entrepaño reforzado y rematado anticorte.
- Patas con niveladores de polipropileno.



## SISTEMA DE DETECCIÓN Y EXTINCIÓN DE INCENDIOS PARA CAMPANAS

### MC017

- Sistema de protección contra incendios para la campana extractora, filtros y elementos de cocción.
- Sistema de protección con agente extintor, espumógeno o similar, de acción automática. El sistema debe quedar instalado y preparado para empezar a funcionar
- Sistema compuesto por:
  - o Cilindro:
    - Botella de 12 litros
    - Soporte de montaje
    - Cabezal mecánico
  - o Rociadores (sprinklers)
  - o Accesorios (tubería de acero inoxidable, curvas, tes, latiguillos, tuercas,...)
- Certificación UNE y del Ministerio de Industria. Homologación CE



## UNIDAD DE FILTRO Y CAMPANA EXTRACTORA

### MC018

- Construida en acero inoxidable AISI 304 18/10, pudiendo ser campana mural o central. Con ventilación mecánica o forzada
- Ventilador a distancia, trampillas de regulación independiente para cada filtro.
- Colector de filtros retenedores de grasas en acero inoxidable del tipo lamas cortafuegos, colocados en ángulos simple con colector inferior para recogida de condensados y grasa por desprendimiento de goteo, con tubo de drenaje
- Bandeja recoge-grasas perimetral
- En la parte superior deberá contar con embocadura para emboquillar el sistema de aspiración.
- La compra de la campana se realizará en unidades por filtros de 0'5 m, por lo que 1 m en una campana mural tendrá 2 filtros y en una central tendrá 4 filtros.
- Se debe cumplir normativa UNE en todo lo referido a materiales, diseño de los conductos y condicionantes para una adecuada limpieza, inspección y mantenimiento. Así mismo deberá cumplir con los siguientes requisitos:
  - o El borde de la campana ha de estar a 2 m sobre el nivel del suelo para evitar que el trabajador pueda golpearse con la cabeza.
  - o El borde sobresaldrá 0,15 m por los lados, accesibles desde la planta o zona de cocción.
  - o Deberá contar con filtros metálicos de retención de grasas y aceites, y, además, una eficacia mínima del 90 % en peso.
  - o Los filtros han de estar inclinados entre 45° a 60° sobre la horizontal.
  - o La velocidad de paso del aire será de entre 0,8 m/s a 1,2 m/s con pérdidas de carga de 10 Pa para filtros limpios y de 40 Pa para filtros sucios.
  - o Los filtros estarán 1,2 m por encima de fuegos abiertos y más de 0,5 m de otros focos de calor, deben ser desmontables y de fácil acceso
  - o La ventilación general de la cocina debe ser de 10 l/s·m<sup>2</sup>.
  - o La depresión de la cocina respecto a locales adyacentes no debe ser superior a 5 Pa. Tener la cocina en depresión garantizará que los olores y humos no salgan a los locales adyacentes.



## Comunidad de Madrid

- La temperatura del aire exterior que se introduce en las cocinas no debe ser inferior a 14°C en invierno ni superior a 28°C en verano.
- La campana debe tener una altura desde donde marca la norma hasta el techo, no pudiendo quedar espacio accesible
- La instalación de la campana debe ser segura y resistente, adecuándose a las características de su uso.



## METRO CONDUCTO DE EXTRACCIÓN

### MC019

- No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.
- Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.
- Han de tener una calificación EI30 (RITE)
- Deben sobresalir 1´5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 y de lamas, con fibra biosoluble de alta densidad y espesor mínimo de 25 mm como aislamiento.
- No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior
- La instalación del conducto debe ser resistente y segura, ya sea en fachada del edificio o en el interior del mismo, cumpliendo con toda la normativa al respecto
- El diámetro debe ser tal que permita una evacuación adecuada de los humos, pudiéndose ser diferente de una cocina a otra, por lo que habrá que adecuarse a las necesidades de evacuación.
- Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.
- Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:
  - o Codos de 45°, 90°, ...
  - o Abrazaderas de unión
  - o Módulos rectos
  - o Te de inspección
  - o Colector de desagüe
  - o Te de 90°
  - o Adaptadores
  - o Anclajes
  - o etc



## MOTOR DE EXTRACCIÓN 9/9

### MC020-1

- Motor homologado para la extracción de los vahos procedentes del lavavajillas de arrastre, anticorrosivo y para una extracción estanca
- Caja de ventilación fabricada en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55
- Unidad extractora montada en cubierta sobre amortiguadores o en fachada de edificio, pudiéndose necesitar sistema para reducir el ruido que se produzca.
- Tensión de alimentación: monofásica o trifásica
- Potencia 1 Kw aproximadamente
- Caudal mínimo-máximo aproximado: 700-4.400 m<sup>3</sup>/h
- Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 800-1.700 rpm



## MOTOR DE EXTRACCIÓN 10/10

### MC020-2

- Motor homologado para la extracción de los humos procedentes de la campanas extractoras instaladas en cocina
- Caja de ventilación para trasegar aire A 400º/2 horas, fabricadas en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55
- Unidad extractora montada en cubierta sobre amortiguadores o en fachada de edificio, pudiéndose necesitar sistema para reducir el ruido que se produzca.
- Tensión de alimentación: monofásica o trifásica
- Potencia 2 Kw aproximadamente
- Caudal mínimo-máximo aproximado: 1.100-6.300 m<sup>3</sup>/h
- Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 700-1.700 rpm



## MOTOR DE EXTRACCIÓN 12/12

### MC020-3

- Motor homologado para la extracción de los humos procedentes de la campanas extractoras instaladas en cocina
- Caja de ventilación para trasegar aire A 400º/2 horas, fabricadas en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55
- Unidad extractora montada en cubierta sobre amortiguadores o en fachada de edificio, pudiéndose necesitar sistema para reducir el ruido que se produzca.
- Tensión de alimentación: monofásica o trifásica
- Potencia 3 Kw aproximadamente
- Caudal mínimo-máximo aproximado: 1.300-9.300 m<sup>3</sup>/h
- Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 600-1.500 rpm



## MOTOR DE EXTRACCIÓN 15/15

### MC020-4

- Motor homologado para la extracción de los humos procedentes de la campanas extractoras instaladas en cocina
- Caja de ventilación para trasegar aire A 400º/2 horas, fabricadas en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55
- Unidad extractora montada en cubierta sobre amortiguadores o en fachada de edificio, pudiéndose necesitar sistema para reducir el ruido que se produzca.
- Tensión de alimentación: monofásica o trifásica
- Potencia 4 Kw aproximadamente
- Caudal mínimo-máximo aproximado: 3.000-12.000 m<sup>3</sup>/h
- Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 600-1.200 rpm



## MOTOR DE EXTRACCIÓN 18/18

### MC020-5

- Motor homologado para la extracción de los humos procedentes de la campanas extractoras instaladas en cocina
- Caja de ventilación para trasegar aire A 400º/2 horas, fabricadas en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55
- Unidad extractora montada en cubierta sobre amortiguadores o en fachada de edificio, pudiéndose necesitar sistema para reducir el ruido que se produzca.
- Tensión de alimentación: monofásica o trifásica
- Potencia 7'5 Kw aproximadamente
- Caudal mínimo-máximo aproximado: 2.500-21.200 m<sup>3</sup>/h
- Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 400-950 rpm



## COCINA DE 4 FUEGOS

**MC040-4**

Tipo Gama 900.

Dimensiones aproximadas: 800x920x850 mm

Cocina para instalación central con horno pasante o tipo mural si fuera necesario, con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Tornillería oculta a la vista.

Funcionamiento a gas, con cuatro fuegos libres y otros dos fuegos para uso de planchas.

Estará dotada de una combinación de fuegos rápidos y lentos. Quemadores optimizados, con repartidores de llama a doble mono-corona, accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas. Dispositivo de seguridad de encendido. Patas regulables en altura y de acero inoxidable. Conducciones de gas de tubo flexible de acero inoxidable. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Cámara de horno con soportes para rejillas GN 2/1, construida la cámara en acero inoxidable totalmente. Control de temperatura por válvula termostática, quemador tubular de acero inoxidable con piloto, termopar y encendido piezoeléctrico. Puerta desmontable. La solera del horno fabricada en hierro fundido de 5 mm mínimo.

Potencia total de la cocina 43 Kw, aproximadamente.

Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E.

### ACCESORIOS

- Válvula de seguridad.
- 2 Planchas de hierro fundido de 10 mm (aproximadamente) de espesor con esquinas redondeadas



## COCINA DE 6 FUEGOS

**MC040-6**

Tipo Gama 900.

Dimensiones aproximadas: 1200x920x850 mm

Cocina para instalación central con horno pasante o tipo mural si fuera necesario, con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Tornillería oculta a la vista.

Funcionamiento a gas, con cuatro fuegos libres y otros dos fuegos para uso de planchas.

Estará dotada de una combinación de fuegos rápidos y lentos. Quemadores optimizados, con repartidores de llama a doble mono-corona, accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas. Dispositivo de seguridad de encendido. Patas regulables en altura y de acero inoxidable. Conducciones de gas de tubo flexible de acero inoxidable. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Cámara de horno con soportes para rejillas GN 2/1, construida la cámara en acero inoxidable totalmente. Control de temperatura por válvula termostática, quemador tubular de acero inoxidable con piloto, termopar y encendido piezoeléctrico. Puerta desmontable. La solera del horno fabricada en hierro fundido de 5 mm mínimo.

Potencia total de la cocina 59 Kw, aproximadamente.

Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E.

### ACCESORIOS

- Válvula de seguridad.
- 2 Planchas de hierro fundido de 10 mm (aproximadamente) de espesor con esquinas redondeadas
-



## COCINA DE 6 FUEGOS PEQUEÑA

**MC040-6P**

Tipo Gama 700.

Dimensiones aproximadas: 1050x775x850 mm

Cocina para instalación central con horno pasante o tipo mural si fuera necesario, con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Tornillería oculta a la vista.

Funcionamiento a gas, con cuatro fuegos libres y otros dos fuegos para uso de planchas.

Estará dotada de una combinación de fuegos rápidos y lentos. Quemadores optimizados, con repartidores de llama a doble mono-corona, accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas. Dispositivo de seguridad de encendido. Patas regulables en altura y de acero inoxidable. Conducciones de gas de tubo flexible de acero inoxidable. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Cámara de horno con soportes para rejillas GN 2/1, construida la cámara en acero inoxidable totalmente. Control de temperatura por válvula termostática, quemador tubular de acero inoxidable con piloto, termopar y encendido piezoeléctrico. Puerta desmontable. La solera del horno fabricada en hierro fundido de 5 mm mínimo.

Potencia total de la cocina 50 Kw, aproximadamente.

Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E.

### ACCESORIOS

- Válvula de seguridad.
- 2 Planchas de hierro fundido de 10 mm (aproximadamente) de espesor con esquinas redondeadas



## COCINA DE 8 FUEGOS

**MC040-8**

Tipo Gama 900.

Dimensiones aproximadas: 1600x920x850 mm

Cocina para instalación central con horno pasante o tipo mural si fuera necesario, con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor. Tornillería oculta a la vista.

Funcionamiento a gas, con cuatro fuegos libres y otros 4 fuegos para uso de planchas.

Estará dotada de una combinación de fuegos rápidos y lentos. Quemadores optimizados, con repartidores de llama a doble mono-corona, accionados por grifo valvulado, espía piloto y termopar. Quemadores y parrillas en hierro fundido fácilmente extraíbles y lavables en lavavajillas. Dispositivo de seguridad de encendido. Patas regulables en altura y de acero inoxidable. Conducciones de gas de tubo flexible de acero inoxidable. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.

Cámara de horno con soportes para rejillas GN 2/1, construida la cámara en acero inoxidable totalmente. Control de temperatura por válvula termostática, quemador tubular de acero inoxidable con piloto, termopar y encendido piezoeléctrico. Puerta desmontable. La solera del horno fabricada en hierro fundido de 5 mm mínimo.

Potencia total de la cocina 80 Kw, aproximadamente.

Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E.

Podrá estar compuesta por una única cocina de ocho fuegos o dos cocinas de 4 en paralelo (previa decisión del técnico de la Administración), dotando en tal caso con los elementos necesarios para que no existan ranuras a fin de facilitar la limpieza.

### ACCESORIOS

- Válvula de seguridad.
- 4 Planchas de hierro fundido de 10 mm (aproximadamente) de espesor con esquinas redondeadas



## MARMITA DE 100 LITROS

### MC100

Serie 900.

- Capacidad 100 litros aproximadamente, medidas aproximadas 800x930x850 mm. Dimensiones aproximadas de la cuba: 600x400 mm
- Calentamiento directo que se extiende de manera uniforme por la base, dotado de llave de paso para el gas, testigo y termopar. Encendido eléctrico.
- Grifos de entrada del agua caliente y fría mediante electroválvulas. Vaciado mediante grifo de seguridad con material resistente al calor, de accionamiento seguro y sin esfuerzo. Con filtro para el desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI 304, robusto y de fácil extracción.
- Posee control de nivel de la cámara, con diferentes sistemas de seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato para controlar el sobrecalentamiento, válvula de seguridad por la sobrepresión y manómetro. Así mismo, posee regulador de energía, indicador de máquina conectada y máquina calentando. Tapa de doble pared y apertura diagonal a unos 75°. Patas de acero inoxidable y regulables en altura. Chimenea posterior de humos estanca integrada en la superficie de cocción.
- Potencia total 20 Kw aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 de 15/10 mm de espesor y la cubeta de acero inoxidable AISI 316L de 20/10 mm de espesor. Usada soldadura robotizada para su fabricación.
- Válvulas de seguridad

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrica



## FREIDORA DE DOBLE CUBA DE MENOS DE 15 LITROS

**MC120-15**

Serie 900

Dimensiones aproximadas: 800x920x850 mm

Capacidad de cuba 12/15 litros aproximadamente. Cubas integradas en la encimera con soldadura y pulido ruborizado. Cada cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista

Quemadores a gas. Encendido electrónico. Descarga del aceite de la cuba mediante grifo robusto y resistente a altas temperaturas. Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto. Con calentadores externos.

Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor

Potencia total aproximada. 30kw

Estará dotado de cestillos: 2 cestillos pequeños por cuba, en total 4, y 1 cestillo grande por cuba, en total 2.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico bajo autorización del Servicio de Suministros.

En el caso de ser eléctrico las resistencias serán de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y deberán ser basculantes en 90º o más para facilitar una fácil limpieza.

Así mismo, en ambos casos, a gas o eléctrica, podrán ser dos elementos independientes para poder adecuarse a los espacios de la cocina.



## FREIDORA DE DOBLE CUBA DE MÁS DE 20 LITROS

**MC120-20**

Serie 900

Dimensiones aproximadas: 800x920x850 mm

Capacidad de cuba 20/25 litros aproximadamente. Cubas integradas en la encimera con soldadura y pulido ruborizado. Cada cuba poseerá una tapa individual. Tornillería oculta a la vista

Quemadores a gas. Encendido electrónico. Descarga del aceite de la cuba mediante grifo robusto y resistente a altas temperaturas. Control de temperatura termostática y termostato supletorio de seguridad, con dispositivo de fallo de llama y protección de piloto. Con calentadores externos.

Revestimiento total de acero inoxidable AISI 304 de 2 mm de espesor

Potencia total aproximada. 40kw

Estará dotado de cestillos: 2 cestillos pequeños por cuba, en total 4, y 1 cestillo grande por cuba, en total 2.

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico bajo autorización del Servicio de Suministros.

En el caso de ser eléctrico las resistencias serán de acero inoxidable AISI 304 situadas en el interior de la cuba y deberán ser basculantes en 90º para facilitar una fácil limpieza.

Así mismo, en ambos casos, a gas o eléctrica, podrán ser dos elementos independientes para poder adecuarse a los espacios de la cocina.



## MARMITA DE 150 LITROS

### MC150

#### Serie 900

- Capacidad 150 litros aproximadamente, medidas aproximadas 800x930x850 mm. Dimensiones aproximadas de la cuba: 600x550 mm
- Calentamiento directo que se extiende de manera uniforme por la base, dotado de llave de paso para el gas, testigo y termopar. Encendido eléctrico.
- Grifos de entrada del agua caliente y fría mediante electroválvulas. Vaciado mediante grifo de seguridad con material resistente al calor, de accionamiento seguro y sin esfuerzo. Con filtro para el desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI 304, robusto y de fácil extracción.
- Posee control de nivel de la cámara, con diferentes sistemas de seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato para controlar el sobrecalentamiento, válvula de seguridad por la sobrepresión y manómetro. Así mismo, posee regulador de energía, indicador de máquina conectada y máquina calentando. Tapa de doble pared y apertura diagonal a unos 75°. Patas de acero inoxidable y regulables en altura. Chimenea posterior de humos estanca integrada en la superficie de cocción.
- Potencia total 24 Kw aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 de 15/10 mm de espesor y la cubeta de acero inoxidable AISI 316L de 20/10 mm de espesor. Usada soldadura robotizada para su fabricación.
- Válvulas de seguridad

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrica



## SARTÉN BASCULANTE GRANDE

**MC180G**

Serie 900.

Dimensiones aproximadas 1200 x 930 x 850 mm. Volumen máximo: 120 litros

Construcción exterior con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor. Cuba de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor y fondo de 10 mm de espesor. La cuba posee esquinas redondeadas y sin aristas y reborde perimetral para evitar que el agua se desborde

Plano de trabajo con tapa que permita utilización como superficie de trabajo. Posibilita ser usada como: sartén, marmita, cocciones en seco y baño maría. Grifo de entrada de agua, la entrada se produce de manera automática (electroválvula). Posibilidad de elevar la cuba por medio de manivela hasta dejarla vertical para su vaciado. La tapa es de doble pared. Posee grifo de vaciado.

Control de temperatura termostática, control electrónico de llama. Dispositivo de fallo de llama. El calentamiento se produce en la parte inferior de la cuba, con quemadores de acero inoxidable en ramas, permite uniformidad en el calentamiento. Posee un microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. Temperatura de trabajo oscilará aproximadamente entre 100-270° C

Potencia aproximada 25-30 Kw.

Base mueble neutro construido en acero inoxidable AIS I304, con puertas, patas con sistema nivelador.

Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E. En caso necesario podrá ser eléctrica.



## SARTÉN BASCULANTE PEQUEÑA

**MC180P**

Serie 900.

Dimensiones aproximadas 800 x 930 x 850 mm. Volumen máximo: 85 litros

Construcción exterior con revestimiento de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor. Cuba de acero inoxidable AISI 304 de 20/10 mm de espesor y fondo de 10/10 mm de espesor. La cuba posee esquinas redondeadas y sin aristas y reborde perimetral para evitar que el agua se desborde

Plano de trabajo con tapa que permita utilización como superficie de trabajo. Posibilita ser usada como: sartén, marmita, cocciones en seco y baño maría. Grifo de entrada de agua, la entrada se produce de manera automática (electroválvula). Posibilidad de elevar la cuba por medio de manivela hasta dejarla vertical para su vaciado. La tapa es de doble pared. Posee grifo de vaciado.

Control de temperatura termostática, control electrónico de llama. Dispositivo de fallo de llama. El calentamiento se produce en la parte inferior de la cuba, con quemadores de acero inoxidable en ramas, permite uniformidad en el calentamiento. Posee un microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva. Temperatura de trabajo oscilará aproximadamente entre 100-270° C

Potencia aproximada 20 Kw.

Base mueble neutro construido en acero inoxidable AISI 304, con puertas, patas con sistema nivelador.

Deberá ajustarse a la normativa vigente sobre aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación comunitaria C.E. En caso necesario podrá ser eléctrica.



## MARMITA DE 200 LITROS

### MC200

#### Serie 900

- Capacidad 200 litros aproximadamente, medidas aproximadas 800x930x850 mm.
- Calentamiento directo que se extiende de manera uniforme por la base, dotado de llave de paso para el gas, testigo y termopar. Encendido eléctrico.
- Grifos de entrada del agua caliente y fría mediante electroválvulas. Vaciado mediante grifo de seguridad con material resistente al calor, de accionamiento seguro y sin esfuerzo. Con filtro para el desagüe de la cuba fabricado en acero inoxidable AISI 304, robusto y de fácil extracción.
- Posee control de nivel de la cámara, con diferentes sistemas de seguridad: presostato para control de presión en la cámara, termostato para controlar el sobrecalentamiento, válvula de seguridad por la sobrepresión y manómetro. Así mismo, posee regulador de energía, indicador de máquina conectada y máquina calentando. Tapa de doble pared y apertura diagonal a unos 75°. Patas de acero inoxidable y regulables en altura. Chimenea posterior de humos estanca integrada en la superficie de cocción.
- Potencia total 28 Kw aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 de 15/10 mm de espesor y la cubeta de acero inoxidable AISI 316L de 20/10 mm de espesor. Usada soldadura robotizada para su fabricación.
- Válvulas de seguridad

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustibles gaseosos y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E. Si fuera necesario se podrá suministrar eléctrico



## FREGADERO CON GRIFO

### MC210

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado pulido satinado
- Dimensiones aproximadas. 1800 x 700 x 850 mm.
- Dos senos de 600 x 500 x 320 mm. aproximadamente y escurridor. Insonorizados en el fondo del seno. Bordón recoge aguas perimetral con desnivel hacia la cubeta. Incluido grifo ducha agua fría/caliente con caño intermedio móvil hacia cada lado. Peto sanitario trasero y lateral o laterales, si fuera necesario/s, de 100 mm en punto redondo totalmente soldado. . Así mismo, deberá adaptarse a entrantes y saliente debido a pilares u otros elementos existentes en las paredes.
- Patas con niveladores de polipropileno.
- Entrepaño rematado anticorte, con altura que permita la limpieza por debajo del mismo.



## MESA DE TRABAJO CON RUEDAS GRANDE

**MC233G**

Mesa soporte auxiliar dotada con ruedas.

Encimera lisa construida con chapa plegada con frente de 50 mm., y doble plegado inferior para dar robustez a la mesa. Entrepaño construido de iguales características a la tapa de la mesa.

Patatas de tubo cuadrado de 40 x 40 mm.,

Soldadura continua por toda la superficie de contacto entre chapa y tubo.

### **DIMENSIONES (en mm.)**

- Longitud ..... 1.200

- Anchura..... .. 700

- Altura ..... 850

Construida en acero inoxidable AISI 304 de espesor 1,5 mm como mínimo

Cuatro ruedas direccionales, robustas y dotadas, al menos dos, con sistema de bloqueo.



## MESA DE TRABAJO CON RUEDAS PEQUEÑA

**MC233P**

Mesa soporte auxiliar dotada con ruedas.

Encimera lisa construida con chapa plegada con frente de 50 mm., y doble plegado inferior para dar robustez a la mesa. Entrepaño construido de iguales características a la tapa de la mesa.

Patatas de tubo cuadrado de 40 x 40 mm.,

Soldadura continua por toda la superficie de contacto entre chapa y tubo.

### **DIMENSIONES (en mm.)**

- Longitud ..... 1.000

- Anchura..... .. 700

- Altura ..... 850

Construida en acero inoxidable AISI 304 de espesor 1,5 mm. como mínimo

Cuatro ruedas direccionales, robustas y dotadas, al menos dos, con sistema de bloqueo.



## ARMARIO MANTENEDOR DE ALIMENTOS

### MC234

Carro mantenedor de alimentos con autoclima, sistema que permite conservar los alimentos con temperatura y grado de humedad.

- Capacidad 10 bandejas GN 1/1
- Dimensiones orientativas: 800x830x1250 mm
- Alimentación monofásica 230 V, potencia 3 KW. Aproximadamente, cable de conexión espiral con toma de tierra
- Control de temperatura 0-90° C, temporizador, humidificación con ventilación forzada. Indicador luminoso de puesta en funcionamiento.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304 18/10, con doble pared aislada con lana de roca; paragolpes de goma perimétrico, ruedas de 160mm aprox., dos de ellas con freno, asas para el traslado, esquinas redondeadas, burlete de silicona o similar en todo el marco de la puerta para el mantenimiento de la temperatura
- Guía extraíbles en acero inox con una separación de 65mm aprox.
- Accesorios, 10 bandejas, dimensiones tipo GN 1/1

Deberá cumplir la normativa vigente y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.

Puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.



## ARMARIO REGENERADOR DE 20 BANDEJAS

**MC238**

Armario regenerador de alimentos con autoclima, con sistema electrónico programable.

Tipo carro bandejero con ruedas. Extraíble

- Sistema de circulación de aire húmedo o seco con posibilidad de cambiar el sentido de ventilación, autorreverse.
- Dimensiones orientativas: 1.100 x 800 x 2.000. mm.
- Capacidad mínima; 20 bandejas GN 1/1
- Potencia de 13,0 a 17,0 Kw. como máximo. Funcionamiento eléctrico trifásico; 400 V N3 + N+ T, con sus correspondientes sistemas de protección. Termostato de seguridad.
- Toma de agua de la red.
- Control electrónico; de temperatura, temporizador, regulador de humedad. Indicadores, y visualizadores de puesta en funcionamiento, de programas y señalización acústica. Programable, con memoria. Control automático de humedad.
- Temperatura regulable hasta 160 ° aproximadamente.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento térmico de 35 mm. de espesor como mínimo. Juntas resistentes al calor. Resistencias blindadas.

Deberá cumplir la normativa vigente y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.

### DOTACIÓN MINIMA

Carro del armario en acero inoxidable para bandejas con ruedas especiales resistentes a la temperatura.

**20** Bandejas normalizadas de acero inoxidable GN 1/1

**Nota importante:** Incluye instalación y puesta en funcionamiento por cuenta del adjudicatario.

**Será imprescindible antes de la entrega e instalación, la visita al Colegio que se designe, para verificar el espacio y las acometidas; eléctricas y de agua.**



## LAVAMANOS A PEDAL

### MC240

Lavamanos a pavimento de las siguientes características:

- Altura aproximada..... 1.100 mm.
- Longitud..... 500 mm.
- Fondo..... 350 mm.

Construcción en acero inoxidable.

Regulación de temperatura preferiblemente termostática.

Dosificador de jabón.



## HORNO CONVECCIÓN MIXTO ELÉCTRICO 10 BANDEJAS

### MC250

- Dimensiones orientativas, 900 x 900 x 1.100 mm.
- Capacidad mínima 10 parrillas GN 1/1
- Potencia total 20 Kw, a título orientativo.
- Alimentación trifásica.
- Control automático de temperatura con sonda. Temporizador, termostato, avisador óptico y acústico. Programa de lavado con ducha y mando externo. Sistema de inversión de giro del ventilador.
- Sistema de detección de errores. Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Iluminación, niveles de humedad, ciclos de cocción.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304. Puerta de vidrio.
- En el caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario que se instale en el horno uno
- Sistema de lavado de la cámara con ducha retráctil

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustible gaseoso y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.

### ACCESORIOS MÍNIMOS

- Mesa soporte para el horno con guías para bandejas, de acero inoxidable, con patas regulables en altura
- 10 bandejas gastronorm GN 1/1 de 65 mm.
- 10 Bandejas gastronorm GN1/1, perforadas de 65 mm.

Instalación del conjunto incluida, con los elementos necesarios para la configuración en monobloc con separación plano de cocción - horno con panel tipo sándwich o similar.

Puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.

**Nota importante;** El horno podrá ser requerido con alimentación a gas con las mismas dimensiones, potencia y conjunto de prestaciones equivalentes. En tal caso, será necesaria una alimentación eléctrica monofásica para su accionamiento.



## HORNO CONVECCIÓN MIXTO ELÉCTRICO 20 BANDEJAS

### MC500

- Dimensiones orientativas, 900 x 950 x 1.800 mm.
- Capacidad mínima 20 bandejas GN 1/1
- Potencia total 40 Kw, a título orientativo.
- Alimentación trifásica.
- Control automático de temperatura con sonda. Temporizador, termostato, avisador óptico y acústico. Programa de lavado con ducha y mando externo. Sistema de inversión de giro del ventilador.
- Sistema de detección de errores. Enfriamiento y precalentamiento automáticos.
- Iluminación, niveles de humedad, ciclos de cocción.
- Revestimiento total en acero inoxidable AISI 304. Puerta de vidrio.
- En el caso de no disponer de neutro en la instalación, es necesario que se instale en el horno uno
- Sistema de lavado de la cámara con ducha retráctil

Deberá cumplir la normativa vigente para aparatos que utilizan combustible gaseoso y disponer de la correspondiente identificación de homologación europea C.E.

### ACCESORIOS MÍNIMOS

- Carro soporte para bandejas, construido en acero inoxidable, guías para bandejas normalizadas.
- 20 bandejas gastronorm GN 1/1 de 65 mm.
- 20 Bandejas gastronorm GN1/1, perforadas de 65 mm.

Instalación del conjunto incluida, con los elementos necesarios para la configuración en monobloc con separación plano de cocción - horno con panel tipo sándwich o similar.

Puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.

**Nota importante;** El horno podrá ser requerido con alimentación a gas con las mismas dimensiones, potencia y conjunto de prestaciones equivalentes. En tal caso, será necesaria una alimentación eléctrica monofásica para su accionamiento.



**LOTE 2:**

**ELEMENTOS DE FRIO Y LAVADO**



## LAVADORA INDUSTRIAL

### LC1

- Construida con revestimiento y tambor de acero inoxidable AISI 304, tanto interior como exterior.
- Capacidad mínima 8,0 Kgs..
- Programable.
- Dispositivos de seguridad: cierre de puerta, cuadro eléctrico, protección de motor.
- Velocidad de centrifugado variable y 1.000 rpm., como mínimo.
- Potencia aproximada 5 Kw.
- Dimensiones aproximadas, 700 x 700 x 1.100 mm.
- Alimentación trifásica
- Estructura rígida, velocidad media hasta 200 Factor G
- Programador fácil de manejar
- Jabonera en la parte superior
- 3 entradas de agua
- Gran válvula de desagüe (aprox. Ø 76 mm)
- Acceso fácil a todas las partes importantes desde el frontal de la máquina
- Puerta de gran diámetro para facilitar la carga y la descarga: unos Ø330 mm
- Permite Wet Cleaning
- Sistemas de ahorro de agua, energía y productos químicos.



## SECADORA INDUSTRIAL

### LC2

- Construida con revestimiento y tambor de acero inoxidable.
- Capacidad mínima 6 Kgs.
- Inversor de giro.
- Control electrónico.
- Alimentación trifásica
- Tambor de acero inoxidable de gran diámetro, tambor perforado con agujeros embutidos.
- Programable, microprocesador de fácil manejo
- Puerta de gran diámetro  $\varnothing 600\text{mm}$ , aproximadamente.
- Combinación radial y axial de circulación del aire:
  - o transmisión máxima del calor
  - o bajo consumo de energía
  - o corto tiempo de secado
- Apertura y diámetro de la puerta extragrande para la fácil carga y descarga de ropa



## METRO CONDUCTO DE EXTRACCIÓN

### MC019

- No pueden estar comunicados a otros tubos de extracción, deben ser independientes y exclusivos para este tipo de ventilación específica.
- Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.
- Han de tener una calificación EI30 (RITE)
- Deben sobresalir 1´5 m mínimo por encima de cualquier edificación situado en un radio de 15 m
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 y de lamas, con fibra biosoluble de alta densidad y espesor mínimo de 25 mm como aislamiento.
- No pueden contener compuertas cortafuegos en el interior
- La instalación del conducto debe ser resistente y segura, ya sea en fachada del edificio o en el interior del mismo, cumpliendo con toda la normativa al respecto
- El diámetro debe ser tal que permita una evacuación adecuada de los humos, pudiéndose ser diferente de una cocina a otra, por lo que habrá que adecuarse a las necesidades de evacuación.
- Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.
- Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:
  - o Codos de 45°, 90°, ...
  - o Abrazaderas de unión
  - o Módulos rectos
  - o Te de inspección
  - o Colector de desagüe
  - o Te de 90°
  - o Adaptadores
  - o Anclajes
  - o etc



## MOTOR DE EXTRACCIÓN 9/9

### MC020-1

- Motor homologado para la extracción de los vahos procedentes del lavavajillas de arrastre, anticorrosivo y para una extracción estanca
- Caja de ventilación fabricada en chapa de acero galvanizada, ventilador centrífugo de álabes hacia delante, accionando a transmisión por un motor incorporado en el interior, sistema de tensor automático sin mantenimiento, motor IP-55
- Unidad extractora montada en cubierta sobre amortiguadores o en fachada de edificio, pudiéndose necesitar sistema para reducir el ruido que se produzca.
- Tensión de alimentación: monofásica o trifásica
- Potencia 1 Kw aproximadamente
- Caudal mínimo-máximo aproximado: 700-4.400 m<sup>3</sup>/h
- Revoluciones mínimas-máximas ventilador: 800-1.700 rpm



## FRIGORÍFICO

### MC130

Armario frigorífico de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 1.200 / 1.400 litros.

#### DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)

Longitud.....	1.400 - 1.500
Fondo.....	820 - 870
Altura.....	2.100

Estará construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. Las puertas irán aisladas por burletes de goma, garantizando con ello un cien por cien la estanqueidad del frigorífico. Aislamiento de poliuretano.

El grupo compresor deberá ser de tipo hermético, de 0,6 KW aproximadamente. Llevará incorporados los automáticos necesarios para la regulación de la temperatura entre -2 y +10 grados centígrados. Control por termostato electrónico, con visor digital.

El armario dispondrá como mínimo de dos puertas. Deberá disponer de baldas de rejilla, o similar, todas ellas regulables en altura para cubetas GN 2/1 y GN 1/1.

Sistema de refrigeración por impulsión de aire para uniformidad de temperatura y microinterruptor que desconecte el ventilador de impulsor de aire.

Evaporador automático.

Las cerraduras (una por cada puerta) deberán ser robustas y preferiblemente con llave.

**6** Rejillas normalizadas de acero inoxidable.

Deberá ajustarse a la normativa europea vigente y disponer del distintivo de producto homologado.

**Instalación** y puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.



## FRIGORÍFICO CATERING

### MC130-P

Armario frigorífico de funcionamiento eléctrico. Capacidad aproximada de 600 / 700 litros.

#### DIMENSIONES APROXIMADAS (en mm.)

Longitud..... 700 - 750

Fondo..... 820 - 870

Altura..... 2.100

Estará construido totalmente en acero inoxidable AISI 304. La puerta irá aislada por burletes de goma, garantizando con ello un cien por cien la estanqueidad del frigorífico. Aislamiento de poliuretano.

El grupo compresor deberá ser de tipo hermético. Llevará incorporados los automáticos necesarios para la regulación de la temperatura entre -2 y +10 grados centígrados. Control por termostato electrónico, con visor digital.

Deberá disponer de baldas de rejilla, o similar, todas ellas regulables en altura para cubetas GN 2/1 y GN 1/1.

Sistema de refrigeración por impulsión de aire para uniformidad de temperatura y microinterruptor que desconecte el ventilador de impulsor de aire.

Evaporador automático.

La cerradura debe ser robusta y preferiblemente con llave

**3** Rejillas normalizadas de acero inoxidable.

Deberá ajustarse a la normativa europea vigente y disponer del correspondiente distintivo de homologación.

**Instalación** y puesta en funcionamiento a cargo de la empresa adjudicataria.



## FRIGORIFICO DOMÉSTICO

### MC131

- Capacidad aproximada 300 litros.
- Una puerta preferiblemente.
- Dimensiones aproximadas, 1600 x 600 x 600 mm.
- Bandejas regulables.



## **CONGELADOR**

**COD MC132**

Arcón congelador de las siguientes características:

- Dimensiones orientativas, 1.600 x 650 x 900 mm.
- Capacidad aproximada. 500 litros.
- Construcción con chapa con acabado en esmaltado blanco, interior en chapa de aluminio, con aislante de poliuretano de unos 60 mm de espesor.
- Panel de mandos con interruptor, selector de temperatura, congelación, conservación.
- Termostato.
- Dotación de cestos para facilitar situar alimentos.



## LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

### MC140

Lavavajillas tipo capota, con capacidad mínima de 1.000 platos/hora, cuerpo de construcción en acero inoxidable AISI 304, robusto y fácil accesibilidad a los elementos mecánicos. La accesibilidad del cuerpo principal de la máquina se efectuará por medio de sistema tipo capota balancín o similar. Todos los elementos mecánicos anticorrosión.

Dimensiones 700 x 700 x 1.400 mm. Aproximadamente.

El exterior, así como la cuba, serán de acero inoxidable y todos los elementos mecánicos estarán contruidos en materiales no corrosivos y protegidos contra la oxidación.

La máquina llevará todos los elementos necesarios de caldeo (resistencias de acero inoxidable), fácilmente extraíbles, para poder ser utilizada exclusivamente con agua fría de la red.

Boiler eléctrico con regulación termostática de la temperatura.

Potencia instalada de 12 /14 Kw. Aproximadamente.

Incorporará mesas, a ambos lados del cuerpo principal de la máquina, mesa de entrada de 1.200 x 700 x 850 mm., con fregadero de 500 x 400 x 300 mm., y con flexo ducha dos aguas. Mesa de salida del lavavajillas de 700 x 750 x 850 mm. Las mesas incorporarán entrepaños y alzatina o peto posterior de 100 mm. Niveladores en las patas que serán de 40 x 40 mm., como mínimo. Los entrepaños y las tapas estarán contruidas con chapa de inoxidable AISI de 1,5mm. La mesa de entrada no podrá poseer agujero de desbarasado. Ambas mesas deberán poseer peto posterior

Nota importante: Las mesas de entrada y de salida se deberán adaptar a las condiciones del espacio donde se instale el lavavajillas, Si se requiriera, la mesa de salida podrá ser de las mismas dimensiones de las de entrada, 1200 x 750 x 850 mm.

Funcionamiento eléctrico trifásico; 380 V N3 + N + T, con sus correspondientes sistemas de protección.

Incorporará tres cestos para platos, uno para vasos, uno para bandejas y 8 para cubiertos. En el caso de que el centro use bandejas para la comida de los alumnos, los 3 cestos de platos se sustituirán por cestos para bandejas de comedor, si fuera necesario (previa autorización del técnico de suministros).

Deberá cumplir la normativa europea vigente y disponer del correspondiente distintivo de homologación C.E.



## Comunidad de Madrid

**Nota importante:** Incluye instalación y puesta en funcionamiento por cuenta del adjudicatario.

**Será imprescindible la visita previa al lugar de instalación del lavavajillas, para concretar condiciones; situación de la mesas, que se deberán adaptar a las condiciones del espacio donde se instale el lavavajillas, Si se requiriera, la mesa de salida podrá ser de las mismas dimensiones de las de entrada, 1.200 x 750 x 850 mm.**

**Desagües, acometidas eléctricas y de agua, levantar planos de instalación.**



## LAVAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL

### MC140M

Tipo sobreelevado.

Lavavajillas con capacidad aproximada de 700 platos/hora, de construcción robusta y fácil accesibilidad a los elementos mecánicos.

El exterior, así como la cuba, serán de acero inoxidable AISI 304 y todos los elementos mecánicos estarán contruidos en materiales no corrosivos.

Dimensiones 600 x 600 x 1.300 mm. aproximadamente.

La máquina llevará todos los elementos necesarios de caldeo (resistencias de acero inoxidable), fácilmente extraíbles para poder ser utilizada exclusivamente con agua fría de la red.

Boiler eléctrico con regulación termostática de la temperatura.

Funcionamiento eléctrico trifásico 380 V, con sus correspondientes sistemas de protección.

Potencia total entre 6 y 7 KW aproximadamente.

Deberá incorporar los cestos necesarios; 2 para platos 2 para vasos y 2 con sus cubiletes para cubiertos.

Deberá cumplir la normativa europea vigente y disponer del correspondiente distintivo de homologación C.E.

**Instalación** Incluye instalación y puesta en funcionamiento por cuenta del adjudicatario.



## LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

### MC141

- Construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 de 1,5 mm de espesor y/o AISI 316. Dimensiones aproximadas: 1.500-2150x800x1.600-1.900 mm
- El sentido de carga podrá ser derecha o izquierda, en función de las necesidades de la cocina
- Capacidad: 85-100 cestos hora
- Alimentación 400 V/3 N - 50
- Potencia 40 Kw aproximada
- Módulo antisalpicaduras, Cortinas dobles en entrada y salida y separadores de las zonas interiores
- Cubas embutidas de una sola pieza, sin soldaduras y con cantos redondeados, facilitando una correcta limpieza. Acero inoxidable 18/10, calidad AISI 316 y 1,5 mm de espesor, con calefacción eléctrica para garantizar 60 °C
- Calderín para el calentamiento del agua del aclarado a 90°C incluso si se alimenta con agua fría.
- Control termostático de las temperaturas: lavado unos 60 °C y aclarado unos 90 °C. Termómetro para control de la temperatura del agua de lavado y aclarado
- Termostato de seguridad. Bandejas filtro incorporadas
- 2 motobombas independientes, una para cada zona de lavado superior e inferior
- Micro-magnéticos para lavado, aclarado y apertura de la puerta
- Sistema economizador de energía que detiene el funcionamiento en caso de no detectar el paso de cestas.
- Función parada y arranque automático
- 1 velocidad



## Comunidad de Madrid

- Constará de una mesa de entrada y otra de salida:
  - o Mesa de entrada: de 1.500 x 700 x 850 mm., con fregadero de 500 x 400 x 300 mm, con flexo ducha dos aguas, peto trasero de 100 mm en punto redondo totalmente soldado. Así mismo, cuando la mesa está en contacto con una pared en el lateral, deberá poseer también peto lateral. Niveladores en las patas que serán de 40 x 40 mm., como mínimo. De acero inoxidable AISI 304
  - o Mesa de salida: de 1600x800x900 (medidas orientativas), acero inoxidable AISI 304. Con rodillos para facilitar el movimiento de las cestas. Tendrá una inclinación para la recogida de agua y un desagüe para evacuar el agua escurrida. Poseerá micro fin en la mesa de salida
- Kit de parada emergencia



## CAMPANA DE VAHOS

**MC142**

La campana incluirá:

- Campana:
  - De acero inoxidable AISI 304 18/10
  - Campana extractora de faldones rectos, pudiendo ser central o mural, de forma cúbica con todas sus aristas pulida
  - Cajón especial para zona de vajillas
- Tubo de acero galvanizado:
  - La extracción será estanca y anticorrosiva
  - Debe poseer registros para su correcta evaluación e higienización en los codos cuyos ángulos superen los 30 ° y cada 3 metros en los tramos horizontales, deben ser desmontables para su sustitución y limpieza.
  - La instalación del conducto debe ser resistente y segura, ya sea en fachada del edificio o en el interior del mismo, cumpliendo con toda la normativa al respecto
  - El diámetro debe ser tal que permita una evacuación adecuada de los humos, pudiéndose ser diferente de una cocina a otra, por lo que habrá que adecuarse a las necesidades de evacuación.
  - Las diferentes uniones del conducto a otros elementos (campana, ventilador u otra sección del conducto) deben ser estancas y realizadas con materiales inoxidables.
  - Los diferentes elementos que formarán el conducto podrán ser:
    - Codos de 45°, 90°, ...
    - Abrazaderas de unión
    - Módulos rectos
    - Te de inspección
    - Colector de desagüe
    - Te de 90°
    - Adaptadores
    - Anclajes
    - Etc.



## LAVAOLLAS GRANDE

### MC211

- Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado pulido satinado
- Dimensiones aproximadas. 1600 x 700 x 850 mm.
- Dos senos de 700 x 500 x 450 mm. aproximadamente. Insonorizados en el fondo del seno. Bordón recoge aguas perimetral con desnivel hacia la cubeta. Incluido grifo ducha agua fría/caliente con caño intermedio móvil hacia cada lado. Peto sanitario trasero y lateral o laterales, si fuera necesario/s, de 100 mm en punto redondo totalmente soldado. El
- Desagüe con tubo rebosadero
- Patas con niveladores de polipropileno.



**LOTE 3:  
ELEMENTOS DE MENAJE**



## **CARRO DE EVACUACION**

### **MAEI34**

- Longitud 1000 mm, ancho 650 mm y altura de 1100 mm, de medidas aprox.
- De plástico inyectado, cuya capacidad da cabida a 6 bebés, fácil manejo.
- Sin monedero, sin cadena ni asiento para el niño.
-



## MENAJE COMPLEMENTARIO COCINA Y CATERING

**MC007CMP**

### **DEFINICION**

Menaje de cocina para instalaciones de colegios:

Deberá constar de los siguientes elementos:

- 2 cubos de plástico para basura, con ruedas y tapa basculante tipo Ayuntamiento, de altura aproximada 1 metro, 440 mm de frontal y 450 mm de fondo. Ruedas resistentes
- 1 soporte para los 8 cuchillos anteriores, dimensiones 1000x40x40 mm, en acero inoxidable AISI 304 18/10. Capacidad para los 8 cuchillos, con sistema de anclaje incluido.
- 2 descorazonadores en forma de corazón, de 28x28x110 mm la pieza de metal, de acero INOX 18/10
- 2 guantes de silicona, con una resistencia mínima de 240 °C
- 2 cubos de metal, construido en acero INOX 18/10, con ruedas, de 400x600 mm, incluye asas, con fondos redondeados.
- 4 cubos de plástico para agua.
- 4 barreños de plástico, dos de 15 litros y dos de 30 litros, con asas
- Colgador de barra de acero INOX 18/10, de 1 metro, con sujeción robusta a la pared y que permita colgar diferentes utensilios de cocina (cazo, espumadera,...)

Se deberá cumplir Reglamentación Técnico Sanitaria de los comedores colectivos, especialmente, con la vigilancia de la prohibición de utilizar maderas en el menaje.



## BALANZA ELECTRÓNICA DE SOBREMESA

**MC020**

- Construcción en acero inoxidable.
- Capacidad mínima: 5 kg.
- Fracción mínima: 50 gramos.
- Tensión de alimentación: 220 V.
- Deberá disponer de cubeta o plato hondo.



## CARRO PORTAVIANDAS

### MC030

- Carro para servicio de comedor construido en acero inoxidable, calidad AISI 304 (18/8).
- Estructura tubular reforzada de 25 mm de diámetro aproximado y con tres entrepaños. Los entrepaños deben poseer una “estructura” en todo rededor para evitar que los elementos transportados se deslicen fuera del entrepaño.
- Pasamanos tubular en los extremos para facilitar el transporte.
- Cuatro ruedas multidireccionales con freno, cojinetes y de diámetro aproximado 125 mm. A título orientativo.
- Medidas aproximadas del carro:
  - Longitud 1.000 mm.
  - Anchura 600 mm.
  - Altura 1.000 mm.



## CORTAFIAMBRES ELÉCTRICO

### MC050

- Cortafiambres industrial, accionamiento eléctrico y carro deslizante. Fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo. Transmisión por correa. Rodamientos de bolas de carro lubricados permanentemente
- Disco de corte de 250 mm de diámetro como mínimo. Recorrido del carro 260 mm.
- Llevará un dispositivo para el afilado del disco, no extraíble y de fácil uso
- Regulación decimal del espesor de corte, entre 0-15 mm
- Tensión de trabajo 220 V con toma de tierra. Potencia total de 300 W, motor asíncrono ventilado
- Robustez y aptitud para trabajo continuado, sin sobrecalentamiento.
- Dispondrá de la identificación de cumplimiento de la normativa europea CE.



## EXTERMINADOR DE INSECTOS

### MC061

Fabricado en acero inoxidable, con lámparas actínicas de larga duración que atraen a los insectos.

La eliminación de los insectos se produce en una parrilla eléctrica, sin polución, ni olores. Bandeja extraíble para la limpieza.

Número de lámparas: 2

Potencia aproximada: 22-40 W

Dimensiones aproximadas: 330-500x90-110x250 mm

Área de protección: 60-120 m<sup>2</sup>



## LOTE DE 4 EQUIPOS DE CUBIERTOS DE COMIDA EDUCACIÓN ESPECIAL

**MC070NEE**

El equipo estará formado por los siguientes elementos:

- 1 Cuchara: Mango blando y de gran diámetro para agarrarlo cómodamente y con seguridad. Tiene una sección flexible para poderlo doblar en cualquier ángulo, para personas diestras como zurdas. De acero inoxidable 18/10. Largo: 205 mm
- 1 Tenedor: Mango blando y de gran diámetro para agarrarlo cómodamente y con seguridad. Tiene una sección flexible para poderlo doblar en cualquier ángulo, para personas diestras como zurdas. De acero inoxidable 18/10. Largo: 205 mm



## LOTE DE 24 EQUIPOS DE BANDEJAS

### MC100B

Cada lote estará compuesto por 24 equipos, a su vez, un equipo estará formado por:

- 1 bandeja de 5 huecos de policarbonato, especialmente indicada para comedor escolar. De forma cuadrada la bandeja, el tamaño será adecuado para uso escolar, no pudiendo ser inferior a unos 30 cm cada lado, ni superior a 50 cm de lado. De las 24, 20 serán de color blanco y 4 de color rojo (alergias)

**Nota:** De las 24 bandejas, 20 serán de color blanco y 4 de color rojo (alergias)



## ESTANTERÍA DE COCINA

### MC110

Estantería construida con estructura de aluminio anodizado o acero inoxidable AISI 304, con estantes de polietileno, especial para almacenamiento en espacios de cocina y comedor.

Resistencia mínima de 100 kg. por nivel y 350 kg. para el conjunto.

Tipo adosable para formación de filas con acero por los cuatro costados.

Dimensiones aproximadas: 1.800 x 900 x 400 mm.

Cuatro estantes contruidos en polietileno, tipo extraíable sin herramientas, cantos periféricos redondeados.

Pies, base de apoyo en el suelo, regulables con rosca oculta

Deberá cumplir las directivas sanitarias europeas, tanto para los materiales de construcción como de acabados.



## ESTANTE DE PARED

### MC111

Fabricado en acero inoxidable AISI 304, con suficiente resistencia para soportar el peso de los diferentes elementos que se utilicen en una cocina.

Cartelas a pared con taladros mínimos de 8 mm de diámetro, las cartelas deben estar por debajo del estante. Tacos y tornillos para su instalación incluidos.

Elemento con soldadura robotizada.

Dimensiones aproximadas: 1000x400-500x250 mm (frontal-fondo-alto incluidas las cartelas)



## BOTIQUÍN

**ME060**

### **DEFINICIÓN**

Armario de chapa de acero para botiquines.

### **1. GENERALIDADES**

Los botiquines irán pintados de blanco, con cruz en color rojo en su frente y centrada.

### **2. CLASIFICACIÓN Y DIMENSIONES (en mm.)**

Anchura.....	400
Altura.....	600
Fondo.....	150
Espesor chapa.....	0'8

### **3. BOTIQUÍN**

Construido en chapa de acero con bisagras de gran robustez, cerradura tipo bombillo y tirador.

Su distribución interior estará dispuesta de tal forma que se puedan alojar los siguientes materiales sin caerse al abrir la puerta:

- Dos botellas de agua oxigenada de 500 cc.
- Un bote de gasa esterilizada de 60 compresas de 20 X 20.
- Un paquete de algodón de 250 gr.
- 24 vendas de tres tamaños.
- Cinco cajas de tiritas de 6 x 50
- Tres carretes de esparadrapo de 5x5, 5x3'5 y 5x1'5.
- Dos frascos de mercurocromo de 15 cc. y de 125 cc.
- Un tubo de pomada analgésica de 70 gr. aproximadamente.
- Un tubo de pomada para quemaduras de 50 gr. aproximadamente.
- Un tubo de pomada antihistamínica de 50 gr. aproximadamente.



## Comunidad de Madrid

- Un bote de bicarbonato sódico de 250 gr. aproximadamente.

El armario irá dotado del siguiente material:

- Una batea riñonera de acero inoxidable.
- Cuatro torniquetes tipo tubo de goma virgen.
- Una pinza clínica de acero inoxidable.
- Un termómetro clínico (con estuche).

### **Estructura**

Será metálica en chapa de acero de 0'8 mm. de espesor de primera calidad y cuya superficie estará exenta de irregularidades tales como grietas, etc. según normas DIN 1623 y 2394.

**MATERIALES.** Se utilizarán a este fin aceros finos al carbono tipo ST-33 (DIN 17.100) de una resistencia a la tracción superior a 33 kg/mm<sup>2</sup>.

**RECUBRIMIENTOS.** La protección de la chapa del botiquín se efectuará mediante recubrimiento de polvo termoendurecido con base de resinas epoxídicas (polvo epoxy), que se efectuará tras una serie de fases de desengrase por fosfatación o cualquier otro sistema que proporcione las mismas calidades, aclarado por agua corriente y un pasivado crómico y polimerización mediante estufado a una temperatura mínima de 200 grados centígrados, con un tiempo de diez minutos, debiendo conseguir al final del proceso unos espesores comprendidos entre 30 y 50 micras.

Los ensayos según normas ASTM 11.757 y DIN 50.015.

El color de la pintura epoxy será blanco.



**ANEXO DE PRECIOS UNITARIOS Y  
UNIDADES DE LOS BIENES QUE  
INTEGRAN CADA UNO DE LOS  
LOTES DEL CONTRATO**



## Comunidad de Madrid

### ANEXO

LOTE 1: ELEMENTOS DE COCINA					
Código	Artículo	Tipo IVA	Unidades	Precio Unitario s/IVA	Total s/IVA
MC015G	Mesa de trabajo grande	21%	5	1.000,00 €	5.000,00 €
MC015P	Mesa de trabajo pequeña	21%	5	700,00 €	3.500,00 €
MC016	Elemento neutro	21%	4	700,00 €	2.800,00 €
MC017	Sistema de extinción y extinción de incendios	21%	2	2.500,00 €	5.000,00 €
MC018	Filtro y Campana extractora	21%	70	450,00 €	31.500,00 €
MC019	Metro conductos de extracción	21%	100	310,00 €	31.000,00 €
MC020-1	Motor de extracción 9-9	21%	4	1.150,00 €	4.600,00 €
MC020-2	Motor de extracción 10-10	21%	2	1.269,00 €	2.538,00 €
MC020-3	Motor de extracción 12-12	21%	2	1.522,00 €	3.044,00 €
MC020-4	Motor de extracción 15-15	21%	2	1.824,00 €	3.648,00 €
MC020-5	Motor de extracción 18-18	21%	2	2.448,00 €	4.896,00 €
MC040-4	Cocina 4 fuegos	21%	1	4.000,00 €	4.000,00 €
MC040-6	Cocina 6 fuegos	21%	1	6.000,00 €	6.000,00 €
MC040-6P	Cocina 6 fuegos pequeña	21%	1	5.000,00 €	5.000,00 €
MC040-8	Cocina 8 fuegos	21%	2	7.000,00 €	14.000,00 €
MC100	Marmita 100 litros	21%	1	4.800,00 €	4.800,00 €
MC120-15	Freidora doble cuba menos de 15 litros	21%	1	4.500,00 €	4.500,00 €
MC120-20	freidora doble cuba más de 20 litros	21%	4	5.000,00 €	20.000,00 €
MC150	Marmita 150 litros	21%	1	5.000,00 €	5.000,00 €
MC180G	Sartén basculante grande	21%	2	6.300,00 €	12.600,00 €
MC180P	Sartén basculante pequeña	21%	1	5.700,00 €	5.700,00 €
MC200	Marmita 200 litros	21%	4	5.200,00 €	20.800,00 €
MC210	Fregadero con grifo	21%	12	1.200,00 €	14.400,00 €
MC233G	Mesa de trabajo con ruedas grande	21%	1	560,00 €	560,00 €
MC233P	Mesa de trabajo con ruedas pequeña	21%	11	500,00 €	5.500,00 €
MC234	Armario mantenedor de alimentos	21%	29	1.500,00 €	43.500,00 €
MC238	Armario regenerador de 20 bandejas	21%	11	6.100,00 €	67.100,00 €
MC240	Lavamanos de pedal	21%	11	500,00 €	5.500,00 €
MC250	Horno convección mixto eléctrico 10 bandejas	21%	1	9.000,00 €	9.000,00 €
MC500	Horno convección mixto eléctrico 20 bandejas	21%	4	12.600,00 €	50.400,00 €
Base imponible:					395.886,00 €
IVA:					83.136,06 €
<b>Importe del Lote:</b>					<b>479.022,06 €</b>



## Comunidad de Madrid

LOTE 2: ELEMENTOS DE FRIO Y LAVADO					
Código	Artículo	Tipo IVA	Unidades	Precio Unitario s/IVA	Total s/IVA
LC1	Lavadora industrial	21%	2	2.550,00 €	5.100,00 €
LC2	Secadora industrial	21%	2	1.550,00 €	3.100,00 €
MC019	Metro conductos de extracción	21%	30	310,00 €	9.300,00 €
MC020-1	Motor de extracción 9-9	21%	4	1.150,00 €	4.600,00 €
MC130	Frigorífico	21%	17	1.550,00 €	26.350,00 €
MC130P	Frigorífico catering	21%	11	1.250,00 €	13.750,00 €
MC131	Firgorífico doméstico	21%	9	400,00 €	3.600,00 €
MC132	Congelador	21%	9	400,00 €	3.600,00 €
MC140	Lavavajillas de capota	21%	6	3.400,00 €	20.400,00 €
MC140M	Lavavajillas de carga frontal	21%	1	2.200,00 €	2.200,00 €
MC141	Lavavajillas de arrastre	21%	4	18.000,00 €	72.000,00 €
MC142	Campana de vahos	21%	4	3.000,00 €	12.000,00 €
MC211	Lavaollas doble	21%	3	1.453,00 €	4.359,00 €
Base imponible:					180.359,00 €
IVA:					37.875,39 €
<b>Importe del Lote:</b>					<b>218.234,39 €</b>

LOTE 3: ELEMENTOS DE MENAJE					
Código	Artículo	Tipo IVA	Unidades	Precio Unitario s/IVA	Total s/IVA
MAEI34	Carro de evacuación	21%	20	120,00 €	2.400,00 €
MC007CMP	Menaje complementario cocina y catering	21%	13	700,00 €	9.100,00 €
MC020	Balanza electrónica de sobremesa	21%	2	370,00 €	740,00 €
MC030	Carro portaviandas	21%	57	270,00 €	15.390,00 €
MC050	Cortafiambres	21%	12	475,00 €	5.700,00 €
MC061	Exterminador de insectos	21%	14	110,00 €	1.540,00 €
MC070NEE	Lote de 4 equipos de cubiertos comida educación especial	21%	4	72,00 €	288,00 €
MC100B	Lote de 24 equipos de bandejas	21%	15	211,00 €	3.165,00 €
MC110	Estantería de cocina	21%	49	150,00 €	7.350,00 €
MC111	Estante de pared	21%	28	300,00 €	8.400,00 €
ME060	Botiquín	21%	8	72,00 €	576,00 €
Base imponible:					54.649,00 €
IVA:					11.476,29 €
<b>Importe del Lote:</b>					<b>66.125,29 €</b>

Base imponible Acuerdo Marco:	630.894,00 €
IVA:	132.487,74 €
<b>Importe del Acuerdo Marco:</b>	<b>763.381,74 €</b>