



Secretaría General Técnica
CONSEJERÍA DE FAMILIA, JUVENTUD Y
POLÍTICA SOCIAL

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA Y LAVANDERIA) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

JUNIO 2022



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000102902586600534126**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA Y LAVANDERÍA) EN VARIOS
CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

ÍNDICE.

1. OBJETO.
 2. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA
 3. NORMAS DE SEGURIDAD, MARCADO, GESTIÓN AMBIENTAL Y DE CALIDAD
 4. DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES
 5. ORGANIZACIÓN DE LAS ENTREGAS
 6. GARANTÍAS Y SERVICIO TÉCNICO
 7. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.
- ANEXO 1



1. OBJETO.

El Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto el establecer las condiciones a las que debe sujetarse el suministro e instalación de distinto equipamiento de cocina y lavandería en varias Residencias adscritas a la Dirección General de Atención al Mayor y a la Dependencia de la Consejería de Familia, Juventud y Política Social.

El equipamiento se suministrará a los siguientes centros:

CENTRO ALZHEIMERFUNDACIÓN REINA SOFÍA	Ángeles García Cortazar	913852301	Calle Valderrebollo, 5 28031 Madrid
ISABEL LA CATÓLICA	Alba Landeira	917321880	Calle Joaquín Dicenta, 27 28029 Madrid
MADRID SUR	Isabel Saez	913807570	Calle Javier de Miguel, 42 C/V Puerto de Costabona 28018 Madrid
MIRASIERRA	Yolanda Eraña	917341626	Calle Portera del Cura, C/V Calle La Masó, 22 28035 Madrid
PARQUE COIMBRA	Isabel Guirado	916461893	Avda. de los Sauces, 55 28935 Móstoles
PARQUE DE LOS FRAILES	Cesar Osuna Izquierdo	916934000	Calle los Frailes, 12 28914 Leganés
VILLA DEL PRADO	Begoña Hinojosa	918622201	Paseo de la Estación, 4 28630 Villa del Prado
VILLAVERDE ALZHEIMER	Zulema Gutiérrez	917230961	Carretera Villaverde a Vallecas, 38 28021 Madrid

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes:

- LOTE 1: Suministro de equipamiento de cocina
- LOTE 2: Suministro de equipamiento de lavandería

La relación, descripción de las características, el número de cada elemento y el centro en el que ha de suministrarse se detallan en el Anexo 1 del presente Pliego.

Todos los componentes que se suministren cumplirán con las especificaciones de materiales, geometría y calidades que para cada partida se detallan en el mencionado Anexo. Las medidas indicadas en los elementos del equipamiento se consideran aproximadas, pudiendo admitirse variaciones derivadas de la adaptación de las mismas a las especificaciones de los diferentes fabricantes.

Las proposiciones presentadas por los licitadores deberán reunir, como mínimo, todas las características técnicas de los elementos, descritas en el Anexo 1 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

2. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA

Todo el equipamiento a suministrar deberá cumplir con las exigencias de seguridad y calidad establecidas en las Directivas de la Unión Europea y con la normativa en vigor.

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

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 sólo 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 su correcto funcionamiento. El suministro objeto del contrato incluye transporte, instalación, así como retirada de los equipos objeto de reposición y su traslado a plantas de reciclaje y/o puntos limpios según normativa vigente.



3. NORMAS DE SEGURIDAD, MARCADO, GESTIÓN AMBIENTAL Y DE CALIDAD

La relación, descripción de las características, el número de unidades y el centro en el que ha de suministrarse se detallan en el Anexo 1 del presente Pliego.

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 electro magnética 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.

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

4. DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

Los adjudicatarios están obligados a suministrar e instalar los artículos que les hayan sido adjudicados, así como a impartir la formación necesaria a los trabajadores de los centros sobre su uso, manejo y prestaciones y a instruir al personal técnico sobre los aspectos principales relacionados con el mantenimiento preventivo y correctivo del instrumental, equipos y aparatos que los precise.

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...

5. ORGANIZACIÓN DE LAS ENTREGAS

El suministro comprende la entrega en el centro y el montaje, en su caso, en los destinos definitivos. 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 funcionamiento del material.

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 por dichos residuos, de acuerdo con la legislación vigente.

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

En todos los elementos que sean susceptibles de montaje en el edificio se adaptarán las precauciones necesarias para no dañar la obra existente, corriendo por cuenta del adjudicatario la reposición o reconstrucción de los elementos deteriorados durante el suministro, montaje o instalación.

6. GARANTÍAS Y SERVICIO TÉCNICO

Se establece un plazo de garantía mínimo de 3 años a partir de la fecha de recepción formal del suministro para todos los productos suministrados.

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.

7. CONDICIONES GENERALES DEL SUMINISTRO.

Las siguientes condiciones son aplicables al adjudicatario, tanto en la fase de suministro como en la de instalación y recepción.

- A.** Las dimensiones expresadas se consideran aproximadas pudiendo variarse en función de las características de los diferentes fabricantes.
- B.** Los colores o acabados opcionales se determinarán en cada caso por los técnicos de la Consejería de Familia, Juventud y Política Social, responsables de la Dirección del suministro.
- C.** Las calidades consignadas en cada partida deberán ser respetadas pudiendo, solamente, ser mejoradas. La baja ofertada por el licitador no justificará calidades inferiores a las estipuladas que, en ningún caso serán aceptadas.
- D.** Cada uno de los elementos se ofrecerá, para su recepción, debidamente montado e instalado en el lugar de destino y uso, que de no estar especificado en los planos, será el indicado por los técnicos de la Consejería de Familia, Juventud y Política Social.
- E.** Toda la maquinaria habrá de ser probada previamente a su recepción, para lo cual habrá de estar debidamente conectada a los suministros



correspondientes- Energía, señal de comunicaciones, agua, gas, desagüe, ventilación, etc.-.

Para su conexión deberán aprovecharse, preferentemente, las acometidas y tomas existentes.

Cualquier adaptación deberá poder realizarse, preferentemente, con elementos o piezas complementarias. En todo caso, se restituirán los acabados afectados, tanto los acabados de los paramentos horizontales como los de los verticales, a su correcto estado.

Los gastos derivados de dichas conexiones, incluidas las ocasionadas por las posibles modificaciones de adaptación de las instalaciones y la restitución de los acabados y paramentos afectados, están previstos en el precio y presupuesto consignado, por lo que conciernen al adjudicatario.

- F.** Si la instalación de la maquinaria objeto de este pliego supusiera la modificación o ampliación de las instalaciones existentes, de forma que fuera necesario modificar, actualizar o elaborar nuevos proyectos de instalaciones, estos correrán a cargo del adjudicatario, así como su correspondiente tramitación en industria, incluyendo las tasas y gastos que de todo ello pudieran derivarse.
- G.** Serán por cuenta del adjudicatario la adaptación de las conexiones de agua, electricidad, desagües a los nuevos equipos.
- H.** Se aportarán los certificados de homologación y las garantías de fábrica y los manuales de instrucciones de todo el equipamiento y la maquinaria. Todo ello previamente a la recepción del suministro por parte de la Administración.
- I.** Se acreditará, mediante certificados, el cumplimiento de las normas europeas, marca CE y la homologación del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, del equipamiento relacionado en el Anexo.
Los certificados correspondientes habrán de formar parte ineludible del dossier Técnico que ha de entregarse a la Administración, previamente a su recepción.
- J.** Los suministros objeto de este Pliego pueden ser simultáneos con otras intervenciones u otros suministros, debiendo el adjudicatario, en todo caso, facilitar la coordinación entre las diferentes actuaciones.





**Comunidad
de Madrid**

Secretaría General Técnica
CONSEJERÍA DE FAMILIA, JUVENTUD Y
POLÍTICA SOCIAL

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA Y LAVANDERÍA) EN VARIOS
CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

- K.** Los puntos de cuelgue y sujeción a techos o paredes, deberán estar ejecutados firme y sólidamente. El adjudicatario realizará o, si es el caso, suplementará las bases de fijación de modo que la maniobra o manipulación de los elementos sea segura y duradera.
- L.** Será por cuenta del contratista la retirada al punto limpio de los equipos existentes que son sustituidos por los nuevos suministros.

Madrid, a fecha de firma

**El Jefe de Área de Supervisión de
Proyectos, Obras e Instalaciones,**

**Conforme,
El Director General de Atención al
Mayor y La Dependencia,**

Fdo: Carlos Collado Arranz

Fdo: Juan José García Ferrer



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000102902586600534126**

ANEXO 1.

LOTE 1: LOTE COCINA

RPMM CENTRO ALZHEIMER FUNDACIÓN REINA SOFÍA:

- Tren de lavado 1ud
- Lavaperolas 1ud
- Máquina de hielo 1ud

RPMM ISABEL LA CATÓLICA:

- Campana extractora 1ud

RPMM MADRID SUR:

- Carros calientes 2ud
- Equipo antecámara 1ud

RPMM MIRASIERRA:

- Carros calientes 4ud

RPMM PARQUE COIMBRA:

- Carros calientes 5 ud

RPMM VILLAVERDE ALZHEIMER:

- Carros calientes 2ud



LOTE 2: LOTE LAVANDERÍA

RPMM CENTRO ALZHEIMER FUNDACIÓN REINA SOFÍA:

- Secadora 1ud
- Calandra 1ud

RPMM ISABEL LA CATÓLICA, equipamiento a suministrar:

- Lavadora de 25 kg aprox 1ud

RPMM MADRID SUR:

- Lavadora de 25 kg aprox 1ud
- Centro de planchado 1ud

RPMM PARQUE DE LOS FRAILES:

- Lavadora 1ud
- Calandra 1ud
- Mesa de planchado 1ud

RPMM VILLA DEL PRADO, equipamiento a suministrar:

- Lavadora de 25 kg aprox 1ud



LOTE 1: LOTE COCINA

Descripción	ud
RPMM CENTRO ALZHEIMER FUNDACIÓN REINA SOFÍA	
<p>TUNEL DE LAVADO DE ARRASTRE.</p> <p>Lavavajillas automático caracterizado por el sistema de arrastre de cestas de vajilla continuo en grandes producciones.</p> <p>Todo el almacén, puertas, filtros, tuberías y conducciones, en acero inoxidable 18/10, calidad AISI 304, de 1,5 mm. de espesor, cuba embutida de una sola pieza sin soldaduras y con cantos redondeados en acero inoxidable AISI 316, bancada soporte en acero AISI 304 de 3 mm. de espesor, distribuidor y brazos de lavado en material plástico resistente al ataque químico y térmico.</p> <p>Sistema de transporte mediante arrastre continuo accionado por un motor eléctrico de una velocidad utilizables a voluntad. Sistema de vaivén uniforme con ganchos en acero inoxidable para el arrastre de las cestas.</p> <p>Cuadro de mandos de fácil manejo, equipado con termómetros digitales para control de las temperaturas de lavado y aclarado. El aclarado actúa únicamente cuando detecta una cesta en la zona de aclarado. El sistema de lavado se detiene en cuanto no detecta cestas en el interior de la máquina.</p> <p>Cubas embutidas de una sola pieza, sin soldaduras y con cantos redondeados, evitando totalmente la posibilidad de ataque químico a los puntos débiles de las cubas y facilitando una correcta limpieza. Acero inoxidable 18/10, calidad AISI 316 y 1,5 mm de espesor. Brazos de lavado en acero inoxidable resistente al ataque químico y térmico, fácilmente desmontables, tipo bayoneta, para una rápida limpieza y un mantenimiento preventivo de la máquina, evitando averías y defectos de lavado</p> <p>Posibilidad de limpiar los filtros en cualquier momento. Sistema automático de limpieza de cubas. Motor-bomba, construida en material hostaform para uso alimentario, garantizando una durabilidad como el acero con una mayor eficiencia hidráulica y sonora.</p> <p>Sistema que permita un perfecto vaciado del agua de los motores. Puertas de inspección con micro de seguridad, posibilidad de estar abierta en dos posiciones facilitando el mantenimiento de la máquina y sistema de seguridad antiplastamiento.</p> <p>Doble pared trasera en acero inoxidable. Preinstalación de dosificadores de</p>	1



detergente y abrillantador.

Composición de la máquina:

ZONA DE LAVADO: Un módulo con una zona de lavado de 1400 mm de agua jabonosa, a una temperatura de 50-55°C con 4 (cuatro) brazos de lavado superiores y 3 (tres) inferiores.

ZONA DE ACLARADO: doble aclarado final, alcance de 360°, superior, inferior y lateral, con agua proveniente de la red. Temperatura de 85°C, garantizando una perfecta desinfección. Sistema automático de detección de cestas, aclarando únicamente cuando es necesario, con el consecuente ahorro en consumo. Consumo de agua a pleno rendimiento de 240 l/hora de agua, preferiblemente descalcificada, a 2 bars de presión de red.

ZONA DE SECADO: Una zona de secado por aire caliente, consiguiendo una temperatura controlada en todo momento de 55-60°C en la parte final con un caudal de aire en cada uno de los secados de 990 m³/h. Potencia: 9 kw. Con condensador de vahos. Recuperador de energía incorporado con aprovechamiento del calor residual de los vahos de salida para el precalentamiento del circuito de aclarado.

Velocidades: 2

Producción:

o Velocidad lenta: 85 cestas/1.360 platos

o Velocidad rápida: 170 cestas/2.720 platos

Dimensiones: 2100 mm largo, 830 mm fondo y 1715 mm alto Voltaje: 400 V / III / 50 Hz (estándar)

Consumo: 240 L/h + 80 L/h a 2 bar de presión.

Altura útil máquina: 400 mm

Sentido de trabajo: derecha a izquierda

Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo:

Para la sustitución del equipo es necesario sacar una toma de agua fría, duplicando la existente en el fregadero de prelavado, mediante un tubo de cobre y llave de corte de superficie con una longitud aprox. 2 ms , conexión con manguera de agua con protección exterior de inox de 1 m., colocar una caja de superficie estanca con bornes de paso en la pared, dos salen actualmente la toma eléctrica, y sacar una manguera libra de halógenos 3N+T para los kW de la máquina a instalar.

Se tendría que sustituir la mesa de entrada con tracción por otra a medida de 110 cm. de largo y que tenga una cajeadura en columna de 25 x 20 cm, a fin de ganar espacio en la zona de trabajo del lavaplatos, y hacer embocadura estanca con la mesa de prelavado existente.

Conexión mediante tova de inox, la salida del condensador de vahos al



tubo existente, de manera que se garantice un retorno de condensados hacia la máquina, Las mesas tienen que tener un peto ampliado para salvar la columna de una esquina	
MESA ENTRADA EN ANGULO. Construida en acero inoxidable 18/10, AISI 304. Contiene peto trasero de 300mm, guía de cestas salva aguas y baquetón delantero. Estructura inferior reforzada de tubería de 35x35mm con taco regulable en altura y estante inferior de lamas desmontables para facilitar su limpieza. Cajón para alojamiento de barra de arrastre y facilitar el acceso de entrada de cestas en escuadra al túnel de lavado. Dim. 900x770x900 mm.	1
MESA DE SALIDA DE RODILLOS. Construida en acero inoxidable 18/10 AISI 304, formada por rodillos de plástico duro, montados sobre rodamientos especiales, para facilitar la salida de las cestas. Contiene final de carrera incorporado para detener el sistema de arrastre de la máquina y válvula de desagüe. Estructura inferior reforzada con tubería de 35x35mm y taco regulable en altura con estante inferior de lamas desmontables para facilitar su limpieza. Dim. 1150x600x900 mm.	1
LAVAUTENSILIOS INDUSTRIAL Construida en acero inoxidable 18/10 y elementos plásticos inalterables ante el ataque químico y/o térmico. Carga frontal, puerta de guillotina. Altura útil de puerta: 700 mm. Producción mínima: 30 cestas/hora. Dimensiones cesta : 742x697 mm. 4 brazos de lavado inferiores y 1 brazo de lavado superior giratoria. Ciclo de lavado 2 minutos, 4 minutos (regulable) y continuo. Tensión trifásica. Potencia total 11,6 kw. Dim. 865x880x1680 mm. Sistema de condensación de vahos y recuperador de energía integrado en la misma máquina. Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Para la sustitución del equipo es necesario sacar una toma de agua fría duplicando la existente en el fregadero de prelavado mediante un tubo de cobre y llave de corte de superficie y una longitud aprox. 4 m, conexionar a la máquina con manguera de agua de protección exterior de inox de 1 m. Colocar una caja de superficie estanca con bornes de paso en la pared dos sale actualmente la toma eléctrica y sacar una manguera libra de halógenos 3N+T para los kW de la máquina nueva. Se ha de modificar el desagüe que esta empotrado, para bajarlo a ras de suelo, colocando un sifón en tramo, para esto se tendrá que descubrir el	1



alicatado de la pared y después remataR los huecos.	
<p>MÁQUINA FABRICADOR DE HIELO Equipado con cable eléctrico de conexión y enchufe. La tapa superior de fácil desmontaje. Envoltente totalmente en acero inoxidable. Control electrónico con autodiagnos. Consumo de agua reducido. Fabricado de hielo construido completamente en acero inoxidable. Sistema de control electrónico. El refrigerante utilizado es R 452A. Produccion: 50 kg/24h. Almacenamiento: 25 kg. Potencia 800 W. Dim. 500x585x795 mm Incluida conexión a tomas de agua y desagüe.</p> <p>Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Para instalarlo hay que rehacer el desagüe conectándolo sifonado a la toma de desagüe de lavamanos que hay al lado.</p>	1
<p>RPMM ISABEL LA CATÓLICA</p>	
<p>EXTRACCION DE VAHOS. Extractor helicocentrífugo de bajo perfil. El cuerpo-motor es desmontable sin necesidad de tocar los conductos. Fabricados en chapa de acero galvanizada protegida con pintura epoxi poliéster anticorrosiva. Con rodamientos a bolas de engrase permanente y protector térmico. Motor de 2 velocidades regulables por variación de tensión. Número de Polos 2. Tensión 1-230V-50Hz. Índice de protección IP44. Velocidad: 2800 - 2610 r.p.m. Caudal máximo absorción: 900 -1010 m³/h. Potencia máx. abs.: 80 - 125 W. Temperatura máx. trabajo: -40 ° a 60 °C. Nivel presión sonora: 40 -38 dB (A). Diámetro conducto: 250 mm.</p> <p>Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Hay que modificar la toma eléctrica del horno que actualmente atraviesa el techo de la campana y como el cable no llegaría con el nuevo desarrollo hay que sustituir una manguera de 5x16 mm libre de halógenos con aprox. 6 m de longitud Además, hay que sacar una toma eléctrica para el nuevo extractor con un enchufe de superficie.</p>	1



RPM MADRID SUR	
CARRO CALIENTE 22 GN 1/1. Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Dotados según modelo de uno/dos cuerpos de guías, realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Capacidad 11 GN 2/1 o 22 GN 1/1. Distancia entre guías: 55 mm. Potencia 3000 W. Dim. 700x805x1150 mm.	2
EQUIPO PARTIDO PARA ANTECAMARA. Carga de refrigerante R452A PCA 2067. Compresor hermético alternativo. Presostato de seguridad en alta. Presostato de seguridad en baja. Desagüe directo de condensados (incluye resistencia). Llaves de servicio con racord a soldar. Cables interconexión con conector rápido (10 m.). Plafón luz interior cámara (con cable 2,5 m.). Micropuerta (con cable 2,5 m.). Cable alimentación (2,5 m.). Control electrónico integrado UNIFICADO. Panel remoto de control (cable 10 m). Manual de instalación y mantenimiento. Certificación PED 2014/68/CE. Motoventiladores conforme ErP-EU 327/2011. Tension trifásica. Potencia 1,10 kw. Evaporador en forma de cuña medias 1675x550x483 mm. Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Será necesario hacer la instalación de tubos nuevos por no ser compatibles el tipo de aceite con el tipo de refrigerante.	1



RPM MIRASIERRA	
CARRO CALIENTE 20 GN 1/1. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera lisa matizada con cantos redondos en acabado pulido espejo. Parte trasera, paredes, techo, puertas de doble pared y aislamiento térmico con fibra de vidrio. Puertas con maneta tipo frigorífico y marco de burlete en silicona fácilmente sustituible, con bisagra de giro 180°. Asa de empuje empotrada en un lateral del carro para facilitar el manejo y el paso por sitios estrechos. Panel de mandos con termostato de control de 0°C a 90°C, termómetro y luz piloto de funcionamiento en situación protegida de golpes. Parachoques de goma no marcante en todo el perímetro del carro de 40x40mm. 4 ruedas giratorias de 150mm. de diámetro (2 de ellas con freno), con ancha banda de rodadura de goma antimancha. Cable de conexión monofásico con toma de tierra, rizado con capacidad de extensión de 3000mm. y soporte para cable fijado a un lateral del carro. Calefacción mediante resistencia eléctrica. De serie, con barandilla de acero inoxidable en la parte superior del carro. Capacidad 20 GN 1/1. Nº de puertas: 2. Potencia 1500 W. Dim. 1020x680x1100 mm.	4
RPM PARQUE COIMBRA	
CARRO BAÑO MARIA. Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10. Cuba con cantos sanitarios para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm. Desagüe con grifo de bola. Resistencias de silicona ocultas. Interruptor luminoso y termostato digital de 0/90°C. Termostato de seguridad. Estante inferior fabricado en acero inoxidable. Asas para facilitar el transporte, colocadas en posición ergonómica. 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno (situadas al lado de las asas). Se suministra montado. Capacidad: 3 GN 1/1. Potencia 2400 W. Dim. 1095x670x880 mm	5





Comunidad
de Madrid

Secretaría General Técnica
CONSEJERÍA DE FAMILIA, JUVENTUD Y
POLÍTICA SOCIAL

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA Y LAVANDERÍA) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

RPM VILLAVERDE ALZHEIMER	
CARRO CALIENTE 12 GN 1/1. Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10 con doble pared aislada con lana de roca. Dotados según modelo de uno/dos cuerpos de guías, realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable para la adaptación de recipientes o parrillas GN. Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y recipiente para el aporte de humedad. Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital. Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad. Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra. Puertas en acero inoxidable con marco de burlete en silicona, bisagras 180º y cierre con tirador. Los tiradores incorporan cierre con llave. Cantoneras de protección y asas verticales para mayor ergonomía. Ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 con freno. Capacidad 6 GN 2/1 o 12 GN 1/1. Distancia entre guías: 55 mm. Potencia 3000 W. Dim. 700x805x765 mm	2



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000102902586600534126**

LOTE 2: LOTE LAVANDERÍA

Descripción	ud
RPMM CENTRO ALZHEIMER FUNDACIÓN REINA SOFÍA	
<p>SECADORA INDUSTRIAL CON PANTALLA TÁCTIL E INVERSOR DE GIRO- Capacidad 26/29 kg - (eléctrica).</p> <p>Mueble en acero galvanizado lacado en blanco. Estructura de aluminio con acabado en canto redondeado a 30 mm. Paneles con doble aislamiento térmico y acústico. Tambor de acero inoxidable AISI 304 con ausencia de soldaduras. Inversión de giro del tambor por variador de frecuencia. Programador de pantalla táctil con 20 programas de fábrica, hasta 100 disponibles. Paneles de servicio con fácil acceso montados sobre sistema de bisagras. Construcción modular. Pies de gran dimensión, diámetro 60 mm, regulables en altura. Capacidad (1:18:/1:20): 26/29 kg . Potencia 18kW. Diámetro tambor 930 mm. Volumen 520 litros. Amplio diámetro de puerta de 810 mm, con doble cristal 4+4 mm para mayor aislamiento. Dimensiones 965x1177x1915 mm.</p> <p>Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Hay que sustituir el cable por uno libre de halógenos de 5 x 10 mm con aprox 2 m. de longitud y realizar la conexión trasera del tubo de salida de vahos mediante un collarín flexible.</p>	1
<p>CALANDRA MURAL -</p> <p>LONG. ROD. 2,00 m. (eléctrica). Construcción en acero pintado al fuego. Cilindro de acero pulido. Temperatura y velocidad programable por microprocesador. Velocidad de planchado ajustable por variador de frecuencia. Longitud rodillo 2000 m. Diámetro rodillo 500 mm. Producción 50 kg/h. Velocidad del rodillo 1,5 - 8 m/m in. Potencia de extracción 990 m3/h. Potencia motor 0,37 kW. Potencia ventilador 0,18/0,25 kW. Barra salvaderos. Potencia eléctrica 38 kW. Salida de vapor en el lado derecho de lamáquina. Dim. (AxAxP): 1232x2750x992 mm.</p> <p>Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Sustituir la línea eléctrica por una libra de Halógenos para 38 Kw y llevar el tubo de salida de vahos hasta la ubicación en la parte derecha superior, ahora está en la parte izquierda inferior. Colocando un tubo doble capa inox de sección interior 100 mm en forma de L con una longitud aprox. de 2,5 ms y embocadura a tubos de salida de calandra de 160 mm.</p>	1



RPM ISABEL LA CATÓLICA	
<p>LAVADORA ALTA VELOCIDAD - CAPACIDAD 15/17 kg. (eléctrica). Construcción del mueble completo en acero inoxidable (paneles laterales, frontal y superior, y puerta). Jabonera de acero inoxidable para fácil limpieza y mayor duración. Tambor íntegramente acero inoxidable AISI304. Seguro en puerta de carga. Capacidad 1/9 17 kg. Capacidad 1/10 15 kg. Volumen tambor 147 litros. Diámetro del tambor 635 mm. Control por microprocesador programable. Con 30 programas de lavado programables, y hasta 99 ciclos. Motor con variador de frecuencia. Potencia motor 3 kW. Velocidad: lavado 46 rpm, centrifugado 1000 rpm. Fuerza G: 355. Micro- antibalanceo. Auto-test de funcionamiento. Posibilidad de sistema WET CLEANING SYSTEM. Potencia eléctrica 15 kW. Dim. 970x990x1340 mm. Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Modificar el desagüe con tubo de PVC y cambiar la manguera de entrada por otras libre de HALÓGENOS.</p>	1
RPM MADRID SUR	
<p>LAVADORA ALTA VELOCIDAD - CAPACIDAD 22 kg. (eléctrica). Construcción del mueble completo en acero inoxidable (paneles laterales, frontal y superior). Tambor íntegramente acero inoxidable AISI304. Seguro en puerta de carga. Puerta de acero inoxidable AISI 304 de gran diámetro para facilitar la carga y descarga. Jabonera de acero inoxidable para fácil limpieza y mayor duración. Capacidad 22 kg. Diámetro del tambor 635 mm. Control por microprocesador programable. Con 30 programas de lavado programables, y hasta 99 ciclos. Motor con variador de frecuencia. Velocidad: lavado 46 rpm, centrifugado 1000 rpm. Fuerza G: 362. Micro-antibalanceo. Auto-test de funcionamiento. Calefacción eléctrica 15 kW. Potencia motor 3 kW. Dim. 970x1100x1340 mm. Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Cambiar la manguera por una libre de Halógenos.</p>	1



<p>CENTRO DE PLANCHADO - CALDERA 4 LITROS CON PLANCHA.</p> <p>Mesa de planchado con plato universal aspirante y calentado eléctricamente. Aspirador monofásico incorporado, accionado mediante pedal. Temperatura del plato regulable por termostato. Pedales a ambos lados de la máquina. Con caldera eléctrica incorporada de 4 litros de capacidad, depósito de agua y plancha de vapor. Brazo aspirante con forma planchamangas calentado. Potencia resistencias: caldera 1,45 kW, plancha 0,80 kW, motor aspiración 0,13 kW, resistencia mesa 0,70 kW. Potencia total 3,08 kW. Dim. 1380x380x930 mm. Incluida plancha.</p>	1
--	---

<p>RPMM PARQUE DE LOS FRAILES</p> <p>LAVADORA ALTA VELOCIDAD - CAPACIDAD 40/44 kg. (VAPOR).</p> <p>Construcción del mueble completo en acero inoxidable (paneles laterales, frontal y superior). Tambor de acero inoxidable AISI304. Seguro en puerta de carga. Puerta íntegra de acero inoxidable AISI 304 de gran diámetro. Jabonera de acero inoxidable. Capacidad (1:10/1:9) 40/44 kg. Diámetro del tambor 945 mm. Control por microprocesador programable. Con 30 programas de lavado programables, y hasta 99 ciclos. Motor con variador de frecuencia. Velocidad: lavado 40 rpm, centrifugado 950 rpm. Fuerza G: 480.</p> <p>Micro-antibalanceo.</p> <p>Auto-test de funcionamiento.</p> <p>Calefacción VAPOR 1 -8 BAR. Potencia motor 7,5 kW. Incluido equipo integrado para lavado con agua ozonizada. Con sistema autovoltajeable para facilitar la carga y descarga, cuyo funcionamiento es de manera independiente, sin necesidad de aire comprimido de alimentación externa. Dim. 1410x1430 x1715 mm</p> <p>Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Sustituir los latiguillos de entrada de vapor y de agua de 1", por otro con malla inox aprox 1,5 ms. Al igual que la manguera de conexión eléctrica por otra libre de halógenos. Depósito de condensados y registros de borra en tubo metálico de sección 200.</p>	1
--	---



Comunidad
de Madrid

Secretaría General Técnica
CONSEJERÍA DE FAMILIA, JUVENTUD Y
POLÍTICA SOCIAL

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS - SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL (COCINA Y LAVANDERÍA) EN VARIOS CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A AL MAYOR Y A LA DEPENDENCIA

<p>CALANDRA MURAL - LONG. ROD. 2,00 m. (vapor). Construcción en acero pintado al fuego. Cilindro de acero pulido. Temperatura y velocidad programable por microprocesador. Velocidad de planchado ajustable por variador de frecuencia. Longitud rodillo 2000 m. Diámetro rodillo 500 mm. Producción 50 kg/h. Velocidad del rodillo 1,5 - 8 m/min. Potencia de extracción 990 m3/h. Potencia motor 0,37 kW. Potencia ventilador 0,18/0,25 kW. Barra salvadedos. Consumo vapor 49 kg/h. Salida de vapor en el lado derecho. Dim. (AxAxP): 1232x2750x992 mm</p> <p>Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Será necesario tanto colocar 2 latiguillos nuevos de vapor de 1" de 1 m. También hay que cambiar el cable de conexión eléctrica por otro libre de halógenos y realizar una adecuación de embocaduras en tubo de salida de vahos.</p>	1
<p>MESA PLANCHADO DE FORMA - CALDERA 5 L. (eléctrica). Mesa aspirante con plato recalentado eléctricamente, regulable a través de un termostato. Caldera a funcionamiento eléctrico incorporada con alimentación automática. Control automático de la presión. Con brazo aspirante con forma plancha mangas. Pistola aire vapor y bomba de alimentación. Resistencia mesa: 1 kw, Resistencia plancha: 0,830 kw, motor aspiración: 0,450kw, Resistencia caldera: 3,9 kw. Potencia total instalada: 6,18 kw</p>	1



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000102902586600534126**

RPM VILLA DEL PRADO	
<p>LAVADORA ALTA VELOCIDAD - CAPACIDAD 25/27 kg. (eléctrica).</p> <p>Construcción del mueble completo en acero inoxidable (paneles laterales, frontal y superior, y puerta). Jabonera de acero inoxidable para fácil limpieza y mayor duración. Tambor íntegramente acero inoxidable AISI304. Seguro en puerta de carga. Capacidad 1/9 27 kg. Capacidad 1/10 25 kg. Volumen tambor 252 litros. Diámetro del tambor 790 mm. Control por microprocesador programable. Con 30 programas de lavado programables, y hasta 99 ciclos. Motor con variador de frecuencia. Potencia motor 4,5 kW. Velocidad: lavado 42 rpm, centrifugado 1000 rpm. Fuerza G: 441. Micro- antibalaneo. Auto test de funcionamiento. Potencia eléctrica 18 kW. Dim. 970x990x1340 mm.</p> <p>Modificación instalaciones para conexión del equipo nuevo: Para la sustitución de la lavadora se han de proporcionar: Dos mangueras de entrada de agua con protección exterior inox con una longitud de 1,5 ms. Una manguera de conexión eléctrica de 5 x 6 mm libre de halógenos de una longitud de 1,5 ms. Un tubo de desagüe DIN 75 mm de longitud 1 ms con abrazaderas de presión.</p>	1

