

Exp.: A/SUM-004017/2023

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE
“SUMINISTRO DE MAQUINARIA INDUSTRIAL PARA LA REFORMA DE LA COCINA
DE LA RESIDENCIA DE MAYORES DE TORRELAGUNA (2 LOTES).”**

1. OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego establece las prescripciones técnicas a cumplir por los licitadores para la adquisición del suministro de maquinaria industrial para la reforma de la cocina de la Residencia de Torrelaguna, centro adscrito a la Agencia Madrileña de Atención Social.

El suministro objeto del contrato incluye transporte, instalación y retirada de productos obsoletos en las condiciones establecidas en el punto 3.2.

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes atendiendo a la partida presupuestaria correspondiente.

LOTE 1: Suministro equipamiento nuevo cocina

LOTE 2: Suministro equipamiento reposición cocina

La relación, descripción de las características y el número de unidades de cada elemento que ha de suministrarse se detalla en el anexo I del presente pliego.

2. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA

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

2.1 Características técnicas

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

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

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



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

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

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

Asimismo, se indicarán los factores de carácter medioambiental de los equipos ofertados, tales como programas de reciclado y reutilización de cualquier tipo de residuos del equipo, su embalaje y consumibles.

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

Los productos eléctricos y electromagnéticos deberán cumplir el Real decreto 187/2016, de 6 de mayo, por el que se regulan las exigencias de seguridad del material eléctrico destinado a ser utilizado en determinados límites de tensión.

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

El cronograma de entrega deberá presentarse con carácter previo al suministro efectivo de los productos.

3.- DEFINICIÓN DE LA ADQUISICIÓN: CONDICIONES Y OBLIGACIONES

Los adjudicatarios están obligados a suministrar e instalar los artículos y equipos que les hayan sido adjudicados, así como a realizar la puesta en funcionamiento de los mismos. También realizarán la retirada de los elementos de similar naturaleza que hayan sido sustituidos como consecuencia del presente suministro, siendo cada centro el que informe del número de unidades sustituidas a retirar.

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



3.1 Documentación.

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

- De montaje: aportando además del manual de montaje, la información y rotulado sobre el material que representen un riesgo especial.
- De uso: con las características del equipo, 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.

Deberán adjuntarse certificaciones conformidad CE en el caso de máquinas y equipos afectos por correspondiente normativa.

En caso de que, por motivos excepcionales, el adjudicatario del contrato se viera obligado a que el suministro procediera de otro fabricante diferente al documentado durante el proceso de adjudicación, deberá con carácter previo a la entrega comunicar las razones por las cuales se produce el cambio, aportando toda la documentación técnica y acreditaciones requeridas que garantice el cumplimiento de todas aquellas características técnicas valoradas en su oferta para la adjudicación.

3.2 Organización de las entregas.

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

El suministro comprende el transporte al centro y el montaje en el destino definido por los responsables de los centros, entendiéndose por montaje, la entrega del material ofertado, su distribución física, el proceso de colocación, la conexión y la puesta en marcha del equipo en su ubicación definitiva, a excepción que se requiera obra y/o modificación de la instalación del centro, en cuyo caso es la AMAS la facultada para ello quién asumirá la instalación. Por otro lado, comprende la retirada de los elementos sustituidos en los supuestos de reposición de maquinaria obsoleta.

Los productos se entregarán en condiciones de funcionamiento completo y deberán llegar al centro perfectamente embalados y protegidos para el traslado. Los embalajes, protecciones o cualquier otro residuo que se produzca en el montaje deberán ser retirados por el adjudicatario previamente a la recepción del suministro, debiendo aportar al responsable del contrato, cuando lo solicite, la acreditación de la gestión realizada con dichos residuos, de acuerdo con la legislación vigente.



En los casos que se considere necesario, la empresa adjudicataria, una vez instalado el material y en presencia de personal de la AMAS, realizará las pruebas que acrediten el correcto montaje, el funcionamiento y la correspondencia del material y sus componentes con la oferta realizada y adjudicada. Asimismo, a instancias del responsable del contrato, estas pruebas de correcto funcionamiento se podrán realizar en un único elemento, con carácter previo al montaje del resto del suministro.

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

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

3.3 Garantías y servicio técnico:

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.

El plazo de garantía del producto es de dos años. No obstante, el plazo de garantía podrá ser superior a este mínimo establecido, cuando así se establezca por el fabricante del producto.

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

El servicio técnico de los elementos habrá de tener su domicilio en España.

4. PLAZO Y LUGAR DE LA ENTREGA

El adjudicatario está obligado a la entrega del material en el plazo de cuarenta y cinco días naturales en el domicilio, previa presentación y aprobación del cronograma de suministro.

En Madrid, a la fecha de la firma

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS



ANEXO I. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000102600221034358139**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SUMINISTRO COCINA RM TORRELAGUNA

LOTE 1. NUEVO

Partida 1: CAMPANA MURAL INVERTIDA COMPENSADA PARA HORNOS

1. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado.
2. Plenum de aportación lateral con rejilla incorporada.
3. Campana soldada, con todas las aristas chafadas para una limpieza fácil y segura.
4. Techo exterior construido en acero galvanizado.
5. Drenaje para el aceite con tapón roscado.
6. Anclaje a pared muy sólido, de fácil instalación (incluye tornillería y accesorios).
7. Los modelos con regulación disponen de un plenum interior con trampillas ajustables individualmente.
8. Los modelos superiores a 3 metros se suministran en dos piezas con un robusto kit de unión oculto y de fácil montaje.
9. Incluye filtros de lamas en acero inoxidable AISI 430 de dimensiones estándar 490x490x50 mm.
10. Filtros de placas de acero inoxidable incluidos.
11. Debe poder instalarse con salida a la calle con tubería a la pared

Dimensiones: 200 cm. largo x 100 cm. fondo

Unidades: 1 Ud.

Partida 2: LAVAPEROLAS

1. Lavaperolas construido totalmente en acero inoxidable.
2. Doble apertura de la puerta, contrabalanceada.
3. Doble pared.
4. Acabados redondeados en el interior de la máquina.
5. Difusores de lavado embutidos en tubo de acero inoxidable.



6. Difusores de lavado y aclarado rápidamente desmontables.
7. Microrruptor de seguridad en la puerta y seguridad electrónica para garantizar la temperatura y tiempos de lavado de la máquina.
8. Panel de mandos electrónico con LED indicador de temperaturas de lavado y aclarado.
9. Potencia total: 11200 W
10. Temperatura de lavado: 40 ° C - 70 ° C
11. Temperatura de aclarado: 70 ° C - 95 ° C
12. Capacidad de la cuba: 60 l

Dimensiones exteriores aproximadas Ancho:74,2 cm, Fondo (cerrado):85,2 cm, Fondo (abierto):123,2 cm, Alto (cerrado):184 cm

Unidades: 1 Ud.

Partida 3: LAVAMANOS DE PIE

1. Lavamanos pie
2. Fabricado en acero inoxidable
3. Grifo con caño giratorio
4. Pulsador de pie
5. Mezclador dos aguas.
6. Puerta frontal registrable.
7. Pie retranqueado para evitar accidentes laborales

Medidas aproximadas: 45x 45 x 85 cm

Unidades:1Ud.

Partida 4: MESA SALIDA LAVAPEROLAS

1. Mesa de entrada/salida de lavaperolas.
2. Compatible con la partida 2 lavaperolas
3. Encimera de Acero Inoxidable AISI 304 satinado.



4. Patas regulables entre 850-900.
5. Peto posterior de 100 mm aproximado.
6. Frente y Costados de Encimera de 65 mm.

Medidas aproximadas: 110 cm de largo, 80 cm de Alto.

Unidades: 1 Ud.

Partida 5: MESA ENTRADA LAVAPEROLAS CON FREGADERO Y ESCURRIDOR DERECHA

1. Mueble de fregadero de acero inoxidable
2. Compatible con la partida 2 lavaperolas
3. Seno a la izquierda con pedestal y escurridor derecha

Medidas aproximadas: Ancho 100 cm, Profundidad 70 cm, Altura 85 cm

Unidades: 1 Ud.

Partida 6: MESA TRABAJO PETO Y PUERTAS

1. **Mesa mural con puertas correderas**
2. Encimera de acero inox AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo.
3. Frontal de 6,5 cm en punto redondo totalmente soldado.
4. Peto posterior de 10,5 cm.
5. Patas cuadradas de 4 x 4 cm de acero inoxidable regulables en altura de 85 a 92 cm.
6. Estante intermedio de acero inoxidable.

Medidas aproximadas: Ancho de 150 cm, Fondo 70 cm. Alto 86 cm.

Unidades: 3 Uds.



Partida 7: MICROONDAS 23 LITROS SIN GRIL

1. Capacidad interior: 23 L
2. Potencia mínima: 800 W
3. Número de niveles de potencia: mínimo 5
4. Acero inoxidable
5. Pantalla incorporada: Si
6. Tipo de visualizador: LED

Medidas aproximadas: ancho 49 fondo 37 altura 27 cm.

Unidades: 2 Ud.

Partida 8: GRIFO DUCHA MONOMANDO

7. Capacidad interior: 23 L
8. Potencia mínima: 800 W
9. Número de niveles de potencia: mínimo 5
10. Acero inoxidable
11. Pantalla incorporada: Si
12. Tipo de visualizador: LED

Medidas aproximadas: ancho 49 fondo 37 altura 27 cm.

Unidades: 1 Ud.



LOTE 2. REPOSICIÓN

Partida 1: FRYTOP DE GAS CON MUEBLE

1. Plancha frytop con protección de grado IPX5 contra el agua.
2. Encimera en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor, con cantos redondeados
3. Recubrimiento de la plancha con un baño de cromo de 50 micras de espesor.
4. Plancha de asado integrada en la encimera embutida.
5. Plancha de asado fabricadas en acero de 20 mm de espesor.
6. Inclinación de la plancha hacia la parte delantera, para facilitar la recogida de grasas y líquidos.
7. Provistas de un orificio para la recogida de las grasas de cocción y de un cajón para su almacenamiento, extraíble.
8. Plancha de superficie lisa.
9. Calentamiento a gas mediante un quemador de dos ramas.
10. Control termostático de la temperatura (entre 100 y 300 °C aprox.).
11. Termostato de seguridad.
12. Encendido de los quemadores mediante tren de chispas electrónico.
13. Además, dispondrán de tubo de acceso para encendido manual.
14. Mandos con base de apoyo protectora y sistema contra infiltraciones de agua.
15. Patas regulables en altura
16. Potencia aproximada: 21Kw

Medidas aproximadas: 80x 93 x 90 cm

Unidades: 1 Ud



Partida 2: HORNO MIXTO VAPOR/CONVENCIÓN

1. Horno eléctrico mixto
2. Capacidad para 10 bandejas GN-1/1.
3. Control de funcionamiento mediante pantalla "touch control"
4. Modos de cocción: Vapor, Vapor Regulable (Control de Humedad durante la cocción), Regeneración y Convección (hasta 300°C) Opción de precalentamiento de la cámara.
5. Programación retardada de: Cocción, Cocción baja temperatura, y Lavado de la cámara. 3 Velocidades - 2 potencias. Sistema de enfriamiento de cámara.
6. Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
7. Sonda con dispositivo multisensor de temperaturas.
8. Software para PC de gestión: Historial, recetas. APPCCs, manuales... Sistema APPCCs de registro de datos de cocción. Generador de vapor provisto de detector de cal. Sistema de descalcificación semi-automático.
9. Puerta con mecanismo de cierre hermético rápido, con doble cristal. Cristal interno abatible. Protección IPX-5. Ducha retráctil.
10. Potencia eléctrica aprox.: 19,2 kW.

Medidas aprox: Ancho 89 Alto 111 Fondo: 86 cm

Unidades: 1Ud.

Partida 3: MESA CALIENTE CENTRAL CON PUERTAS PASANTES

1. **Mesa Caliente con puertas pasantes**
2. Aislamiento térmico en lana de roca.
3. Frontal en punto redondo de 65 mm.
4. Puertas correderas con anclaje superior a ambos lados.
5. Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles.
6. Panel de mando con interruptor luminoso y termostato digital 0/90 °C.



7. Patas regulables en altura
8. Potencia aproximada: 3 kW.

Dimensiones aproximadas: 150 x 70 x 85 cm.

Unidades: 2 Ud.

Partida 4: SARTÉN BASCULANTE GAS

1. Sartén basculante de gas
2. Cuba de acero inoxidable de 90 litros de capacidad APROX.
3. Tornillos ocultos a la vista.
4. Esquinas redondeadas y sin aristas, amplia boca de descarga
5. Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
6. Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula
7. Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior,
8. Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
9. Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato entre 50 y 310 °C.
10. Termostato de seguridad incorporado
11. Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
12. Patas de acero inoxidable regulables en altura.
13. Máquina con protección de grado IPX5 contra el agua.
14. Quemadores fabricados en acero accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
15. Sistema de elevación de la cuba manual
16. Espesor del fondo de la cuba (10 mm) aproximado
17. Potencia total aprox.: 18 kW

Dimensiones aprox : 90 x 85 x90 cm

Unidades: 1Ud.



Partida 5: ABATIDOR 14 BANDEJAS

1. Abatidor 14 bandejas: 10 GN1/1
2. Fase enfriamiento entre +65°C y +10°C
3. Ciclo de abatimiento rápido: +70°C a +30°C en menos de 90 minutos.
4. Ciclo de congelación de : +70°C a -18 °C en menos de 270 minutos
5. Capacidad de bandejas
6. Evaporación ventilada
7. Control digital
8. Refrigerante R452A

Dimensiones aprox : 84 x 87 x176 cm

Unidades: 1Ud.



