

Exp.: A/SUM-037650/2024

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR EL CONTRATO DE “SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL DE COCINA PARA LA RESIDENCIA DE MAYORES DE NAVALCARNERO CENTRO ADSCRITO A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (3 LOTES)”.

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este contrato es el suministro e instalación de equipamiento industrial de la nueva cocina de la Residencia de Mayores de Navalcarnero, centro adscrito a la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS).

En este pliego se establecen las prescripciones técnicas a cumplir por los licitadores para el suministro de equipamiento industrial de cocina para la Residencia de Mayores de Navalcarnero, centro adscrito a la Agencia Madrileña de Atención Social.

El suministro objeto del contrato incluye transporte e instalación, en las condiciones establecidas en el punto 3.2 de este pliego.

El objeto del contrato se divide en los siguientes lotes:

Lote 1: Suministro maquinaria industrial para mantenimiento en frío de alimentos.

Lote 2: Suministro equipamiento industrial de cocina.

Lote 3: Suministro mobiliario y equipos para cocina.

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

2. CARACTERÍSTICAS Y NORMATIVA

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

2.1. Características técnicas.

Las especificaciones técnicas mínimas que deben cumplir cada uno de los elementos del contrato se recogen en el Anexo I del presente pliego. Las calidades de los productos suministrados solo podrán ser mejoradas. La baja ofertada por el licitador



no justificará calidades inferiores a las estipuladas, que en ningún caso serán aceptadas.

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

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

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

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. Se facilitará información sobre si los equipos incorporan el etiquetado de una baja incidencia medioambiental, tales como la etiqueta ecológica de la UE (Europea Unión Eco-label) o etiquetado energético europeo, entre otros, el certificado o declaración de cumplimiento de la Directiva RoHS. Los electrodomésticos deberán tener una calificación energética mínima según se indique en las características técnicas (Etiqueta nueva, reescalada Reglamento UE 2017/1369).

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 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 que les hayan sido adjudicados, así como a realizar la puesta en funcionamiento de los mismos.

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

3.1. Manuales y documentación técnica.

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

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

3.2. 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, entendiendo 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 de que la Administración determine que se requiere obra y/o modificación de la instalación del centro, en cuyo caso es la Agencia Madrileña la facultada para ello quien asumirá la instalación.



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

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

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

Los albaranes de entrega de los productos deberán indicar el número de expediente de licitación, el lote y la partida.

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.

3.3. Garantías de los productos y servicio técnico

Se establece un plazo de garantía, para todos los productos suministrados como mínimo de 2 años a partir de la fecha de recepción formal del suministro, que podrá ser mayor en caso de que así lo establezca el fabricante del producto.

La garantía incluirá la sustitución del material en caso de vicios o defectos de los materiales perceptibles respecto a los especificados, o de funcionamiento y dará derecho a la sustitución del producto y/o a su reparación y cubrirá todos los gastos asociados: transporte, mano de obra y piezas de repuesto.



En caso de sustitución, se realizará en el plazo máximo de una semana y, si ello no fuera posible por la tipología del producto, se proporcionará otro de características similares hasta su definitiva sustitución.

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

4.- PLAZO Y LUGAR DE LA ENTREGA.

El adjudicatario está obligado a la entrega del material en el plazo de 45 días naturales en el domicilio del centro o, en su caso, el plazo máximo ofertado por el adjudicatario, a contar a partir del día siguiente a la terminación de las obras que actualmente se están realizando para la instalación de la nueva cocina de la Residencia de Mayores de Navalcarnero, en la dirección indicada en el anexo II.

En Madrid a fecha de la firma

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1258433316763317074508**

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS

LOTE 1

Partida 01: Abatidor 10 GN 2/1 bandejas grupo integrado + 10 bandejas

- Abatidor de temperatura 10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1
- Acero Inoxidable AISI 304.
- Compatible con cualquier horno.
- Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible.
- Estructura de la puerta con calentamiento para evitar la acumulación de hielo.
- Sonda calefactada.
- Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP.
- Abatimiento: de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida: de +90°C a -18°C en menos de 270 minutos
- Grupo motor incorporado.
- Trifásico
- Medidas aproximadas: ANCHO 1072 x FONDO 1076 x ALTURA 1950 mm.
- Incluidas 10 bandejas GN 2/1 10 cm profundidad o la indicada por el centro

UNIDADES 1

Partida 02: Armario congelador vertical

- Arcón congelador acabado exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Interior en acero AISI 430.
- Interior con terminaciones redondeadas para facilitar la limpieza.
- Dotado de cerradura con llave
- Patas de acero con posibilidad de regulación.
- Termostato de temperatura regulable.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Evaporador de aire forzado con tratamiento anti corrosión.
- Dotado de cajones.
- Capacidad aproximada 500 litros.
- Potencia mínima 460w
- Dimensiones aproximadas L75 x F75 x A190

UNIDADES 1

Partida 03: Armario frigorífico 4 medias puertas

- Armario de refrigeración dos cuerpos, 4 medias puertas.
- iluminación LED,
- Sistema de frío ventilado.



- Bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica
- Acero inox AISI 304.18/10
- Capacidad aproximada de 895 L.
- Potencia frigorífica mínimo 510W
- Clase energética mínimo C.
- Medidas aproximadas (largo x fondo x alto) 1124 x 775 x 2060 mm.
- Temperatura con rango mínimo -2°C/+8°C.

UNIDADES 1

Partida 04: Mesa refrigerada 1.500 x 600

- Mesa refrigerada en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Con peto trasero sanitario de 100 mm aproximadamente
- Cuerpo interior en Acero Inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en Acero Inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Estantes interiores en acero plastificado, fácilmente desmontables para la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en aluminio anticorrosivo
- Estantes regulables en altura.
- Pies de Acero Inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Condensadora hermética con condensador ventilado.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C
- Medidas 1492x600x850 (largo x fondo x alto) mm aproximadas
- Potencia 450 W aproximada
- Nº de puertas 2
- Capacidad en litros 250L aproximada
- Tensión: 230 V 1+N - 50/60 Hz

Unidades 1

Partida 05: Nevera una puerta

- Nevera tipo armario refrigerador de una puerta
- Fabricado en acero inoxidable + ABS.
- Capacidad 340 a 400 litros.
- Pantalla digital de temperatura LED externa.
- Nivel sonoro 37dB
- Eficiencia energética C
- Evaporación del agua condensada: automática.
- Rango de temperatura -2°C a +8°C
- Incluye mínimo 3 estanterías ajustables completas y 1 mediana.
- Medidas aproximadas: 1.800 mm. x 600 mm. x 585 mm. (alto x ancho x fondo).



Unidades 7

LOTE 2

Partida 01: Carros calientes 10 GN 1/1. 1 puertas + 10 rejillas

- Carro caliente para 10 bandejas o rejillas GN 1/1 aproximadamente
- Construcción en acero inoxidable.
- Parte trasera, paredes, techo y puertas de doble pared y aislamiento térmico con fibra de vidrio/ lana de roca
- Una puerta con bisagra de giro 180°.
- Asa de empuje empotrada en un lateral del carro
- Panel de mandos con termostato de control de aproximado de 0 a 90°C con aire forzado, termómetro y luz piloto de funcionamiento en situación protegida de golpes.
- Parachoques de goma no marcante
- Con 4 ruedas giratorias (dos de ella con freno),
- Potencia aproximada: 1.5 Kw 230V
- Medidas aproximadas: 680x680x1100mm.
- Incluidas 10 rejillas GN 1/1 de acero inoxidable aptas para horno

UNIDADES 3

Partida 02: Carros calientes 20 GN 1/1. 2 puertas + 20 rejillas

- Carro caliente dos puertas
- Construcción en acero inoxidable AISI 304.
- Parte trasera, paredes, techo y puertas de doble pared y aislamiento térmico con fibra de vidrio/ lana de roca
- Capacidad para 10 + 10 rejillas y/o cubetas Gastronorm 1/1 aproximadamente
- Puertas con bisagra de giro 180°.
- Asa de empuje
- Panel de mandos con termostato de control de 0 a 90°C aproximados con aire forzado, termómetro y luz piloto de funcionamiento en situación protegida de golpes.
- Parachoques de goma no marcante
- Con 4 ruedas giratorias (dos de ella con freno).
- Potencia aproximada: 1 Kw 230V
- Medidas aproximadas: 1020x680x1100mm.
- Compartimentos: 2
- Incluidas 20 rejillas GN 1/1 de acero inoxidable aptas para horno



UNIDADES 5

Partida 03: Cocina gas 4 fuegos con neutro inferior

- Cocina 4 Fuegos de Gas
- Construcción en acero inox AISI 304
- Sobre y frontal de apoyo en acero inox de 1'5 mm de espesor
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección anti grasa
- Parrillas de fundición.
- Cubeta recoge-líquidos en acero inox.
- Quemadores de hierro fundido
- Fuegos abiertos con llama piloto, válvula de seguridad y termopares bimetálicos.
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm.
- Potencia total quemadores 34 kW aproximadamente.
- Tamaño aproximado 800x900x900h mm

UNIDADES: 4

Partida 04: Freidora de gas de 23 + 23

- Freidora 2 cubas de gas con mueble
- Capacidad aproximada de las cubas 23L +23L
- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 1,5 mm de espesor mínimo
- Cubas embutidas en acero inoxidable
- 4 cestas
- Zona fría en la parte inferior de la cuba.
- Control termostático hasta 200 °C.
- Termostato de seguridad.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Descarga del aceite de la cuba con mando de seguridad
- Potencia total aprox. (kW) 42
- Medidas aproximadas AxPxL 800x900x850

Unidades 1

Partida 05: FRYTOP de gas

- Frytop liso de gas con placa lisa en acero.
- Sobre y frontal de apoyo en acero inoxidable de 15 mm. de espesor aprox.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10)
- Patas de acero inox con altura regulable en 50 mm..
- Con llama piloto, válvula termostática y termopar de seguridad.
- Encendido piezoelectrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C aprox.
- Potencia aproximada: 13 kW
- Dimensiones aproximadas (LxFxH): Dimensiones: 800x900x850 mm
- Incluida pieza para limpieza.



Unidades 1

Partida 06: Horno mixto 20 bandejas GN 1/1 de gas + 20 bandejas.

- Horno mixto convención/vapor de gas
- Capacidad: 20 bandejas GN 1/1
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Puerta de vidrio de doble acristalamiento.
- Interfaz digital
- Inversión de giro del ventilador
- Conexión USB
- Sonda al corazón de serie
- Enfriamiento rápido automático y función de precalentamiento.
- Sistema de autolimpieza automático
- Suministro con carro con estructura de guías para bandejas 1/1 GN
- Potencia aproximada 54 kW
- Dimensiones aproximadas ancho 912 mm fondo 864 mm alto 1794 mm
- Incluidas 20 bandejas GN 1/1 10 cm de profundidad o las indicadas por el centro.

Unidades 1.

Partida 07: Lavavajillas capota + CV + RC

- Lavavajillas capota con Condensador de Vapor y Recuperador de Calor.
- Con doble pared con aislamiento.
- Con panel de mandos electrónico con teclas sensitivas y pantalla, con visualización de funciones.
- Sistema termostático para el control de la temperatura de aclarado a 85° C, mediante sondas.
- Cuba de lavado con ángulos redondeados y fondo inclinado hacia los filtros.
- Brazos de lavado y aclarado estampados en acero inoxidable.
- Bomba de desagüe automática incorporada.
- Dosificador de abrillantador y detergente peristáltico regulable.
- Seguridad apertura capota.
- Sistema de condensación de vapores y recuperador de calor CRV.
- Doble filtro en acero inoxidable.
- Medidas cesta 50 cm. x 50 cm.
- Con una altura útil de lavado aproximadamente de 45 cm.
- 2 ciclos de lavado de 90 y 180 segundos mínimo.
- Voltaje 400 V.
- Con una potencia total aproximada de 10 kW.
- Dimensiones aproximadas: 64 cm. X 75.5 cm. X 226.4 cm. (largo x profundo x alto).
- **Incluye:** 2 cestas de platos y 1 cesta de vasos.

Unidades 2

Partida 08: Marmita gas 150 l baño María



- Marmita gas.
- Calentamiento indirecto (Baño María).
- Capacidad total de la cuba: 150 litros aproximados.
- Encimeras fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm. aprox. de espesor.
- Potencia gas aproximada (Kw) 20,9
- Tapa equilibrada, con mango resistente al calor.
- Control de presión de la cámara mediante válvula de seguridad, válvula de vacío y manómetro.
- Termostato de seguridad.
- Grifo de vaciado de alta resistencia y grifo para llenado de agua.
- Encendido mediante piezoeléctrico y quemador piloto.
- Sistema automático de los niveles de agua en camisa y rellenado cuando está por debajo del mínimo.
- Medidas aproximadas: 800 mm. X 900 mm. x 900 mm. (ancho x fondo x alto).

Unidades 1

Partida 09: Marmita gas 150 l calor directo

- Marmita gas.
- Calentamiento directo con quemadores de acero inoxidable AISI 304.
- Capacidad total de la cuba 150 litros aproximadamente.
- Carga de agua fría o caliente mediante electroválvulas.
- Realizada en acero inoxidable AISI 304.
- Encendido piezoeléctrico.
- Potencia gas aproximada (Kw) 20,9
- Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida.
- Dimensiones aproximadas: 800 x 900 x 900

Unidades 1:

Partida 10: Mesa caliente 1.800 x 700

- Mesa mural caliente de fondo 70, largo aproximado de 1,8 m.
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304.
- Frontal en punto redondo de unos 65 mm.
- Peto posterior.
- Puertas correderas con anclaje superior.
- Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles.
- Panel de mando con interruptor luminoso.
- Termostato 0/90 °C aproximado digital.
- Patas de 150 mm. aproximado para elevar la altura del mueble.
- Potencia mínima: 2.000 w.

Unidades 2

Partida 11: Mesa entrada lavavajillas con fregadero 1.600

- Mesa industrial de prelavado
- fabricadas en acero inoxidable AISI-304



- Peto trasero de 150 mm mínimo
- Con aro de desbarace embutido con aro de goma desmontable
- Patas regulables en altura
- Conexión a cualquier lavavajillas de cúpula
- Estante inferior
- Cubeta, derecha o izquierda a elegir por el centro, embutida con válvula de desagüe y tubo rebosadero
- Medidas aproximadas ancho x fondo x alto 1.600 x 750 x 850
- Para acoplar al lavavajillas capota

Unidades 2

Partida 12: Mesa salida lavavajillas con rodillos 1600

- Mesa salida lavavajillas de rodillos recta
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Rodillos desmontables de pvc y eje de acero inoxidable.
- Fácil conexión a cualquier lavavajillas mediante sistema de engatillado universal.
- Reversible. Se puede engatillar por los dos lados.
- 4 patas cuadradas de acero inoxidable de 40 x 40 mm aprox. para elevar la altura desde los 850 hasta los 920 mm
- Dimensiones aproximadas: 1600 x 600 x 850 mm

Unidades 2

Partida 13: Microondas 28 litros con grill

- Horno microondas + función grill.
- Acabado en acero inoxidable.
- Capacidad aproximada: 28 litros.
- Potencia del grill aproximada: 1.000 w.
- Potencia aproximada: 900 w.
- Dimensiones aproximadas: 550mm. x 400 mm. x 35 mm. (ancho x fondo x alto).

Unidades 7

Partida 14: Sartén basculante de gas 100 litros

- Sartén basculante con cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Con posibilidad de conectarse a gas natural
- Volumen bruto: 100 litros aprox.
- Esquinas interiores redondeadas
- La temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 120 y 310°C aprox.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.



- Quemadores de alto rendimiento, accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar
- Espesor de los fondos de las cubas 10 mm aprox.
- El llenado de la cuba con agua mediante electroválvula
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior
- Sistema de equilibrado de la tapa por resorte
- Potencia aprox 27 kw
- Inclinação automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Dimensiones externas aproximadas: Largo 1.000 mm, fondo 900 mm, alto 850 mm

Unidades 2

LOTE 3

Partida 01: Base abierta 400

- Base de armario con partes delantera y superior abiertas
- Estructura de acero inoxidable
- Patas regulables en altura
- Dimensiones aproximadas 400(An) x 540 (F)x 570(Al)mm
- Para colocar con la partida 15

UNIDADES 1

Partida 02: Estantería acero inoxidable y polipropileno 1890 x 500 x 1800

- Estantería lineal fabricada en acero inoxidable y con bandejas de polipropileno
- Bandejas extraíbles y regulables en altura.
- Dimensiones aproximadas ancho 1890 x fondo 500 x alto 1800 mm
- 4 niveles

UNIDADES 7

Partida 03: Estantería acero inoxidable y polipropileno 2090 x 500 x 1800

- Estantería lineal fabricada en acero inoxidable y con bandejas de polipropileno
- Bandejas extraíbles y regulables en altura.
- Dimensiones aproximadas ancho 2090 x fondo 500 x alto 1800 mm
- 4 niveles

UNIDADES 3

Partida 04: Estantería acero inoxidable polipropileno 3190 x 500 x 1800

- Estantería lineal fabricada en acero inoxidable y con bandejas de polipropileno
- Bandejas extraíbles y regulables en altura.
- Dimensiones aproximadas ancho 3190 x fondo 500 x alto 1800 mm



- 4 niveles

UNIDADES 1

Partida 05: Estante 1.500 x 400

- Estante de pared
- Fabricado en acero inoxidable
- Fondo 40 cm
- Soporta un peso de hasta unos 40 kg
- Tamaño ancho 150 cm
- Alto 25 cm

UNIDADES 2

Partida 06: Estantes 1000 x 400

- Estante de pared
- Fabricado en acero inoxidable
- Fondo 40 cm
- Soporta un peso de hasta unos 40 kg
- Tamaño ancho 100 cm
- Alto 25 cm

UNIDADES 9

Partida 07: Grifo ducha dos aguas y un grifo codo sobremesa

- Grifo ducha dos aguas y un grifo codo de cocina industrial en un solo bloque
- Caño giratorio
- Sobremesa diámetro fijación 3/8" aprox.
- Selección de la salida de agua por el caño, por la piña o por ambas a la vez.
- Leva de mando gerontológica, diseñada para accionarse con el codo
- Dimensiones aproximadas: Largo = 450 mm ; alto 1250 mm, D = 3/8"

Unidades 6

Partida 08: Grifo mando geriátrico

- Grifo monomando de codo dos aguas
- Acero inoxidable
- Caño giratorio.
- Leva gerontológica.

Unidades 7



Partida 09: Grifo telescópico llenado ollas

- Grifo modular telescópico
- De sobremesa
- Gran altura para llenado de ollas

Unidades 2

Partida 10: Lavamanos torre con pedal

- Lavamanos pie.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Grifo con caño giratorio.
- Pulsador de pie que se para solo.
- Mezclador dos aguas.
- Puerta frontal registrable.
- Pie retranqueado para evitar accidentes laborales.
- Medidas aprox. 45 x 45 x 85 cm. (ancho x profundo x alto).

Unidades 1

Partida 11: Mesa de trabajo con puertas y cajones 140 x 60

- Mesa de trabajo fabricada de acero inox AISI 304 18/10.
- Encimera con omegas de refuerzo.
- Frontal de 6,5 cm aproximadamente en punto redondo totalmente soldado.
- Peto posterior en torno a 10,5 cm.
- Incluye 1 estante regulable en altura con soportes de gran robustez.
- Patas de acero inoxidable regulables para elevar la altura de 85 a 92 cm.
- Tiene 2 puertas correderas
- Dispondrá de 3 cajones a la derecha o a la izquierda a elegir por el centro
- Medidas aproximadas: Ancho de 140 cm Fondo 60 cm Alto 85 cm.

Unidades 7

Partida 12: Mesa de trabajo con puertas y cajones. 240 x 60

- Mesa de trabajo fabricada de acero inox AISI 304 18/10.
- Encimera con omegas de refuerzo.
- Frontal de 6,5 cm aproximadamente en punto redondo totalmente soldado.
- Peto posterior en torno a 10,5 cm.
- Incluye 1 estante regulable en altura con soportes de gran robustez.
- Patas de acero inoxidable regulables para elevar la altura de 85 a 92 cm.
- Tiene 2 puertas correderas
- Dispondrá de 3 cajones a la derecha o a la izquierda a elegir por el centro
- Medidas aproximadas: Ancho de 240 cm Fondo 60 cm Alto 85 cm.

Unidades 2

Partida 13: Mueble colgante cocina con puertas 140 cm



- Mueble colgante
- Construido en acero inox AISI 304 18/10
- Con 1 estante base + 1 estante intermedio,
- Cerrado con dos puertas correderas.
- Dimensiones aproximadas A x P x A: 1.400 mm x 400 mm x 650 mm

Unidades 4

Partida 14: Mueble con fregadero office 100 cm

- Mueble fregadero de acero inoxidable
- Una cuba de 400 x 400 x 240 mm a la derecha o izquierda según petición del centro.
- Puertas correderas
- Patas regulables en altura
- Dimensiones aproximadas ancho 100 cm profundidad 60 cm alto 95 cm

Unidades 7

Partida 15: Mueble fregadero con cajones de 200 cm.

- Mueble fregadero de acero inoxidable con puertas y 3 cajones
- Fabricado en **acero inoxidable** AISI 304 18/10
- Encimera fabricada en acero inoxidable reforzada mediante omegas.
- Peto trasero y canto frontal de 50 mm en punto redondo soldado.
- Una cuba soldada de aproximadamente 500 x 400 x 250 m
- Con de **válvula de desagüe** y tubo rebosadero en la cuba.
- Los **bastidores** están fabricados en acero inoxidable.
- Patas cuadradas regulables en altura desde los 850 hasta los 900 mm.
- Fregadero derecha o izquierda a elegir por el centro
- 2 puertas
- Con estante inferior
- Alfombrilla de espuma insonorizante bajo la encimera y el lavabo
- Pies de acero inoxidable de altura ajustable
- Medidas aproximadas: largo 2000 mm x fondo 700 mm x alto 970 mm

Unidades 4

Partida 16: Neutro cerrado 400

- Elemento neutro sin cajón.
- Realizado en acero inoxidable AISI 304.
- Encimera de acero inoxidable 20/10.
- Laterales en ángulo recto para eliminar filtraciones de suciedad entre unidades.
- Fondo top totalmente cerrado.
- Medias aproximadas: 400 x 900 x 250

Unidades 1

ANEXO II



CENTRO DE ENTREGA DEL SUMINISTRO

CENTRO	DIRECCION	TELÉFONO
RM NAVALCARNERO	Calle Víctimas del Terrorismo, s/n 28600-Navalcarnero	91 811.15.11

