

**PLIEGO DE CONDICIONES Y DE
PRESCRIPCIONES TÉCNICAS
PARTICULARES QUE HAN DE REGIR EL
CONTRATO DE SUMINISTRO DE
EQUIPAMIENTO DE USO DIDÁCTICO PARA
EL IES ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERIA Y TURISMO DE LA
COMUNIDAD DE MADRID, A ADJUDICAR
POR PROCEDIMIENTO ABIERTO
SIMPLIFICADO ABREVIADO**

Contenido

1.	PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS	3
2.	LUGAR DE PRESTACIÓN	4
3.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA EJECUCIÓN	4
3.1.	Equipamiento a suministrar:	4
3.2.	Condiciones de suministro y entrega	4
4.	PLAZO DE GARANTÍA	5
5.	DIRECCIÓN, SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS	5
	ANEXO. MODELO DE CERTIFICADO DE RECEPCIÓN	6

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO DE USO DIDÁCTICO PARA LA IMPARTICIÓN DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN INTELIGENCIA ARTIFICIAL Y BIG DATA EN EL CENTRO DE FORMACION PROFESIONAL IES VIRGEN DE LA PAZ DE LA COMUNIDAD DE MADRID, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO.

1. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS ESPECÍFICAS

UNIDADES	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
	DENOMINACIÓN	CARACTERÍSTICAS
Equipamiento para Cocina		
4	MUEBLES NEUTRO 95	Construidos en acero inox 18/10 AISI 304 con encimera de 2mm de espesor. Contine frontal de las mismas características que los demás elementos. Un cajón extraíble en la parte inferior, con guías telescópicas en acero inox. Cajón G.N. 1/1 de 100 m/m. de profun didad en inox. Dimensiones 400x900x850 m/m.
4	COCINAS A GAS	Seis fuegos abiertos de sobremesa construidos en acero inox 18/10 AISI 304 con encimera de 2mm de espesor en el plano de cocción. Válvulas de seguridad independientes con llama piloto permanente, Quemadores de fundición especial de doble llama autoestabilizada. Tres quemadores de diámetro 120 y tres de 150 m/m. de 6.300 y 7.200 Kcal./h. respectivamente. Parrillas de fundición especial de 400x350 m/m. Potencia total 40.500 Kcal./h. Dimensiones 1.200x900x390 m/m.
2	FRY TOP A GAS MODELO	Construido en acero inox 18/10 AISI 304 con encimera de 2mm de espesor. Plancha lisa de acero laminado, superficie de trabajo rectificada con baño de CROMO DURO Medidas útiles de trabajo 341x656x20 m/m. peto perimetral de acero inox. en toda la plancha, con canal de recoge grasas en la parte delantera, en el frontal de mandos, cajón extraíble de gran capacidad para la recogida de grasas. Quemadores tubulares de gran rendimiento de llama autoestabilizada, regulados mediante válvula termostática de 50º a 300º C. Piloto permanente y termopar. Potencia calorífica 7.800 Kcal/h Dimensiones 400x900x380 m/m.
2	TODO PLANCHA "COUP DE FEU" A GAS	Construido en acero inox 18/10 AISI 304 con encimera de 2mm de espesor. plancha de acero laminado de 20 m/m. de espesor, dos mitades con aro central. Quemador circular de 9.000 Kcal. Regulado mediante válvula de seguridad, piloto permanente y termopar. Doble cajón quemador con aislamiento entre ambos de fibra cerámica. Potencia calorífica 9.000 Kcal/h. Dimensiones 400x900x850 m/m.

4	Pies	soporte serie 900x900mm
2	Conjunto de vigas soporte Módulos sobremesa	En forma de U fabricadas en acero inoxidable 18/10 ISI 304 de 3 mm de espesor. largo de 2400mm perforadas y roscadas para anclajes de módulos de cocina.
8	Puertas inferiores	acero inoxidable 18/10 AISI 304 con tirador tubular de inox con medidas 640 x 410 x 40 mm. espesor 1,5 mm
8	Puertas lacadas + base y marcos laser	puertas inox con esmalte al horno en color negro (RAL9005 o color a elegir por el cliente) y 8 marcos de acero inox cortados con láser fabricados en inox 18/10 AISI 304 embutidos en contorno de puertas con medidas 640 x 410 x 40 mm
2	Columna agua articulada	columnas grifo fabricadas en latón con terminación cromada de solo agua fría, giratorio para llenado de cacerolas en cualquier punto de las cocinas
2	Corona work D-150	latón y taladradas con laser para transformación de fuego tradicional a fuego efecto wok, intercambiables con diámetro de 150 mm
2	Aro WORK D-290	inox 18/10 AISI 304 de 2 mm de espesor con medidas 290 x 100 mm

2. LUGAR DE PRESTACIÓN

Código	Centro	Domicilio
28031555	IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo	Paseo de la Puerta del Ángel, 5, 28011 Madrid

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA EJECUCIÓN

3.1. Equipamiento a suministrar:

El adjudicatario aportará la información necesaria acerca del funcionamiento y mantenimiento del equipamiento suministrado. Además, entregará el manual de uso sobre utilización, manipulación y medidas de seguridad de los equipos o instalación.

3.2. Condiciones de suministro y entrega

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos correspondientes al transporte, carga y descarga del material, así como la instalación del equipamiento a suministrar. En concreto:

- Transporte, carga y descarga, así como operaciones de embalaje y desembalaje, y medios auxiliares necesarios para colocarlos en su ubicación en el interior del edificio.
- Recogida de cajas, embalajes, plásticos y, en general, cualquier material sobrante que se origine en su montaje y posterior tratamiento selectivo de residuos.
- Los equipos ofertados se suministrarán con todos aquellos elementos o accesorios necesarios para un total y correcto funcionamiento y con los correspondientes permisos y autorizaciones requeridos por la legislación vigente, si fuera el caso.

4. PLAZO DE GARANTÍA

Se establece un plazo de garantía de 2 años, contados a partir de la fecha del Acto de Recepción del suministro y que comprenderá la sustitución de piezas, la mano de obra y el desplazamiento al lugar en el que se suministró e instaló el equipamiento, las dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.

Los elementos que forman dicho equipamiento serán reparados o sustituidos empleando todas las piezas originales que fueran necesarias para retornarlos a sus condiciones originales de funcionamiento. Los dispositivos y accesorios que se sustituyan en cualquiera de los dispositivos averiados contarán con las mismas condiciones de garantía y mantenimiento que el dispositivo en el que se instalen.

El plazo máximo de respuesta será 48 horas desde la notificación de la indecencia.

5. DIRECCIÓN, SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN DE LOS TRABAJOS

La dirección de los trabajos corresponde al “Responsable del contrato” designado por la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades.

Madrid, firmado digitalmente
LA DIRECTORA GENERAL DE EDUCACIÓN SECUNDARIA,
FORMACIÓN PROFESIONAL Y RÉGIMEN ESPECIAL
Firmado digitalmente por: RODRIGUEZ DE LLERA TEJEDA MARIA LUZ
Fecha: 2025.09.22 18:03

Fdo.: María Luz Rodríguez de Llera Tejeda

ANEXO. MODELO DE CERTIFICADO DE RECEPCIÓN

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, firma a
continuación.

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

.....
.....
.....

Recibí: el..... de..... de.....