

07. PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE DIVERSOS EQUIPOS DEL LABORATORIO REGIONAL DE SALUD PÚBLICA, DE LA SUBDIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL Y DEL CENTRO DE VACUNACIÓN DE LA COMUNIDAD DE MADRID.

OBJETO DEL CONTRATO:

El presente pliego tiene por objeto regular y definir el alcance y las condiciones de prestación del servicio que habrá de regir la contratación del mantenimiento preventivo y correctivo y técnico-legal, así como la gestión informatizada (Gestión de mantenimiento Asistida por Ordenador GMAO), de los equipos de temperatura, cabinas de extracción de gases, cabinas de flujo laminar y autoclaves que figuran detallados en el Anexo I, ubicados en el Laboratorio Regional de Salud Pública, Centro de Vacunación, y sedes de la Subdirección de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental de la Comunidad de Madrid.

La prestación del servicio se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en este Pliego de Prescripciones Técnicas, de las que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes.

1. CONDICIONES GENERALES

Se entiende por mantenimiento el conjunto de actuaciones destinadas a eliminar defectos o desviaciones en un equipo por causas conocidas. Su fin es asegurar el buen comportamiento de los equipos y que están en condiciones de realizar una función precisa.

A efectos de este contrato, se consideran los siguientes conceptos de mantenimiento:

- **Mantenimiento preventivo:** Conjunto de intervenciones programadas y planificadas cuya finalidad es prevenir averías, mantener los equipos en condiciones óptimas de funcionamiento y prolongar su vida útil. Incluye inspecciones periódicas, verificaciones, calibraciones, limpieza, ajustes y sustitución preventiva de componentes según recomendaciones del fabricante o normativa aplicable. Su objetivo es reducir el riesgo de fallos inesperados y asegurar la disponibilidad y seguridad de los equipos.
- **Mantenimiento correctivo:** Actuaciones destinadas a restaurar el funcionamiento de un equipo tras producirse una avería, fallo o mal funcionamiento. Comprende el diagnóstico de la incidencia, la reparación, ajustes necesarios y, en su caso, la sustitución de piezas defectuosas. Este tipo de mantenimiento se ejecuta a demanda, cuando el equipo deja de funcionar correctamente o se detecta un rendimiento anómalo.
- **Mantenimiento técnico-legal** (según normativa aplicable) Intervenciones obligatorias establecidas por la legislación vigente, reglamentos técnicos y normas sectoriales que afectan a los equipos incluidos en el. Este

- Mantenimiento garantiza que los equipos cumplen los requisitos de seguridad, salud, calidad y medio ambiente exigidos por la ley. Incluye inspecciones, verificaciones, calibraciones, pruebas periódicas, certificaciones y registros documentales exigidos por la normativa específica.
- Gestión informatizada del servicio (GMAO): inventario, histórico y órdenes de trabajo. Utilización de un sistema de Gestión del Mantenimiento Asistida por Ordenador (GMAO) para registrar, controlar y planificar todas las actividades del servicio de mantenimiento. El sistema debe incluir, como mínimo:
 - Inventario completo de equipos, con sus características técnicas, ubicación, estado y datos relevantes.
 - Histórico de intervenciones, tanto preventivas como correctivas y técnico-legales, con fechas, responsables, tareas realizadas y repuestos utilizados.
 - Gestión de órdenes de trabajo, incluyendo su apertura, asignación, ejecución, cierre y trazabilidad.

El mantenimiento de los equipos comprende el mantenimiento correctivo de los mismos a lo largo de cada una de las anualidades del contrato (total del contrato 24 meses) y un mantenimiento preventivo por anualidad de cada equipo.

Las operaciones de mantenimiento preventivo de los equipos se realizarán de lunes a viernes en horario de 8 a 15:30 horas, en las acciones de mantenimiento correctivo se acordará el horario con el responsable técnico del área del Laboratorio, Centro de Vacunación o Subdirección de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental afectada con el fin de que las averías se solucionen con la mayor brevedad posible.

Si por alguna razón las actividades de mantenimiento deben prolongarse fuera de la jornada establecida será necesaria la autorización del responsable técnico de la unidad a la que pertenece el equipo.

2. MEDIOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria identificará y designará un técnico responsable de las operaciones de mantenimiento del equipo que será el interlocutor con el responsable técnico de la unidad administrativa a la que pertenezca el equipo. La identificación de los técnicos se comunicará a la Administración al inicio del contrato.

Cuando, por cualquier circunstancia, el técnico responsable no vaya a estar disponible, se nombrará un técnico de sustitución, comunicándolo a la Administración con la debida antelación.

Los técnicos responsables de realizar los trabajos de mantenimiento deberán disponer de un mínimo de tres años de experiencia acreditada en operaciones de mantenimiento preventivo y correctivo de este tipo de equipos.

2.1. Medios técnicos

Todos los útiles, herramientas, equipos y aparatos de medida y material auxiliar para realizar el diagnóstico y la reparación de averías serán aportados por el adjudicatario, quedando de su propiedad durante la duración del contrato y a la finalización del mismo.

El adjudicatario deberá acreditar al inicio del contrato y en anualidades sucesivas la correspondiente certificación de calibración en aquellos equipos y aparatos de medida que así lo requieran.

2.2. Medios humanos y Prevención de Riesgos Laborales

El adjudicatario dotará al personal de vestimenta adecuada y EPIs (gafas, mascarillas, protección respiratoria, etc.), siendo el gasto a su cargo, y obligará al cumplimiento de la legislación vigente en Seguridad y Salud. Todo el personal, incluido el de posibles subcontratas, deberá ir debidamente identificado.

El personal del adjudicatario no tendrá vinculación laboral con el Laboratorio de Salud Pública.

Cuando proceda, el adjudicatario cumplirá con la Coordinación de Actividades Empresariales (CAE) y normas internas de bioseguridad de las áreas críticas (p. ej., BSL-3).

3. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria prestará un servicio de mantenimiento preventivo de los equipos con carácter anual y un mantenimiento correctivo que se solicitará en caso necesario y ante la aparición de averías durante todos los 24 meses del periodo de ejecución del contrato. Asimismo, realizará las actuaciones de mantenimiento técnico-legal exigibles.

3.1 Mantenimiento preventivo: cuyo objeto es realizar una revisión para asegurar que se mantienen las especificaciones técnicas del equipo y evitar, en la medida de lo posible, incidencias por averías, más costosas y sobre todo con mayores efectos negativos sobre el funcionamiento normal del laboratorio.

El mantenimiento preventivo incluirá dos intervenciones, una en el primer trimestre de ejecución y otra entre los meses 15 y 20 de ejecución.

- Al inicio del contrato, se presentarán por escrito los protocolos específicos para cada equipo o grupos de equipos de características similares que deberán ser compatibles con las tareas recomendadas por el fabricante de los equipos.
- En las ofertas técnicas se incluirá un Programa de Procedimientos de Mantenimiento Preventivo sobre los equipos incluidos, con actividades de limpieza, medición, comprobación, regulación, chequeo, ajuste, reglaje, engrase, etc., incorporando las actividades recomendadas por el fabricante y aquellas propuestas por el adjudicatario que mejoren rendimiento y durabilidad.
- El adjudicatario se compromete a elaborar, en un máximo de cuatro semanas desde la adjudicación, el "Manual de Procedimientos de Mantenimiento Preventivo del Equipamiento", que definirá tareas, calendario y documentación.

- Al inicio del contrato, se presentarán por escrito los protocolos específicos por equipo o grupos de equipos (compatibles con las recomendaciones del fabricante).
- Al inicio del contrato se fijará el calendario de actuaciones, que será acordado con el responsable técnico de la unidad a la que pertenece el equipo, determinando para cada equipo o grupo de equipos de características similares.
- Se incluirán en la oferta del adjudicatario o adjudicatarios, todos los materiales y piezas necesarias, mano de obra, desplazamientos, estancia, dietas y kilometraje para la realización del mantenimiento preventivo, salvo consumibles de un solo uso y filtros.
- Los materiales suministrados por la empresa adjudicataria, serán siempre originales u homologados. En el supuesto de utilización de repuestos homologados, el adjudicatario aportará la documentación necesaria que acredite la homologación del repuesto, responsabilizándose del correcto funcionamiento del equipo.
- A fin de reducir los tiempos de parada de los equipos por tardanza en el suministro e instalación de determinados componentes, la empresa adjudicataria deberá prever un stock de materiales de repuesto que asegure la disponibilidad en un plazo de ≤ 48 horas.
- Las operaciones de mantenimiento se regularán conforme a la reglamentación vigente a nivel estatal, local y autonómico.
- Aquellas intervenciones que supongan parada de equipos o riesgo de parada sobre otros componentes subsidiarios en marcha, serán previamente autorizadas por el responsable técnico de la unidad a la que pertenece el equipo y la dirección de los trabajos, y realizadas en las fechas y horarios que se establezcan de acuerdo con la empresa adjudicataria.
- El técnico que realice las operaciones de mantenimiento y la empresa adjudicataria tendrán la obligación de seguir los procedimientos o protocolos establecidos por la empresa y emitir un informe que contemplará lo especificado en el punto 4. Otras Obligaciones de este pliego.
- En caso de que durante la revisión preventiva se realice algún tipo de verificación se dejará registro de la verificación efectuada y el procedimiento seguido, identificación de los equipos utilizados para la verificación y su estado de calibración, tolerancia establecida para la verificación y resultado del test para el equipo.

3.2 Mantenimiento correctivo: El objeto de este mantenimiento es asistir al Laboratorio Centro de Vacunación o Subdirección de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental en las averías de los equipos a los que se refiere este contrato, que puedan ocurrir durante el periodo de ejecución del mismo.

- La empresa adjudicataria se compromete a reparar el 100% de los avisos de

avería que se produzcan, bien por sí misma, bien recurriendo a los servicios técnicos correspondientes, en el caso de subcontratación, siempre con los límites establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. En caso de que al adjudicatario no le sea posible repararlo por sus medios, y resulte necesario contactar con el fabricante, lo pondrá en conocimiento del responsable técnico de la unidad administrativa a la que pertenece el equipo.

- El adjudicatario en su caso dispondrá de un servicio de atención telefónica inmediato y gratuito con personal cualificado para atender problemas tanto de software como de hardware.
- El tiempo máximo de respuesta *in situ* desde el aviso de avería será de 48 horas.
- Todos los materiales necesarios para la realización de los distintos trabajos de reparación que puedan surgir estarán incluidos en la oferta y serán suministrados por la empresa adjudicataria y serán siempre originales u homologados. En el supuesto de utilización de repuestos homologados, el adjudicatario aportará la documentación necesaria que acredite la homologación del repuesto, responsabilizándose del correcto funcionamiento del equipo.
- En la oferta del adjudicatario se entiende incluido para estos trabajos de reparación la mano de obra, desplazamientos, estancias, dietas y kilometraje que, en su caso, resulten necesarios para su realización.
- El técnico que realice una reparación, seguirá los procedimientos o protocolos establecidos y dejará informe al responsable técnico de la Unidad administrativa a la que pertenece el equipo con lo especificado en el punto 4.
- Las anomalías podrán conocerse por: (i) solicitud de intervención del personal responsable; (ii) resultado de inspecciones preventivas; (iii) petición verbal en averías urgentes (a formalizar posteriormente).
- Las intervenciones que supongan parada o riesgo de parada serán autorizadas por el Laboratorio Centro de Vacunación o Subdirección de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental y programadas para minimizar la repercusión.
- El adjudicatario confeccionará un registro de mantenimiento correctivo tras cada intervención, archivado en la ficha histórica del equipo y registrado en el GMAO, detallando trabajos, repuestos, tiempos y unidades funcionales.
- Las reparaciones se clasificarán (normal, urgente, crítica) según consecuencias; los tiempos de solución asociados serán propuestos por el licitador en su oferta, respetando en todo caso el tiempo de respuesta *in situ* ≤ 48 h establecido en este pliego.
- Tras cada asistencia técnica se verificará que se mantienen las especificaciones mediante pruebas funcionales.

3.3. Mantenimiento técnico-legal: Se realizará sobre los equipos/instalaciones que lo requieran por legislación, reglamentos, directrices o normas (comunitarias, nacionales o autonómicas), durante toda la vigencia del contrato.

Será responsabilidad del adjudicatario notificar al Laboratorio cambios legislativos que obliguen a modificar equipos/instalaciones incluidas en el contrato.

Se facilitará informe mensual del grado de cumplimiento del programa técnico-legal, pudiendo solicitarse desglose y plan de subsanación.

3.4. Gestión informatizada (GMAO): El adjudicatario realizará todo el soporte documental del mantenimiento en un GMAO, incluyendo módulos de inventario, órdenes de trabajo, mantenimiento preventivo, solicitudes, etc., y mantendrá una base de datos actualizada de todos los equipos bajo contrato.

3.5. Materiales: Serán por cuenta del Laboratorio los materiales fungibles o consumibles de un solo uso y filtros.

El adjudicatario presentará presupuesto previo de cualquier sustitución extraordinaria de material/pieza/repuesto/componente que no esté cubierta explícitamente por el contrato, quedando su ejecución sujeta a aprobación previa del Laboratorio.

Sin perjuicio de lo anterior, y conforme a los apartados 3.1 y 3.2, se entiende incluida en la oferta la suministración ordinaria de materiales y piezas necesarios para las actuaciones preventivas y correctivas habituales, con recambios originales o autorizados por el fabricante.

4. Otras obligaciones

4.1. Informes de actividades de mantenimiento:

Para cada **mantenimiento preventivo** realizado sobre los equipos objeto del contrato, el adjudicatario deberá emitir un informe que entregará al responsable técnico del laboratorio en el que se deberá incluir:

- Identificación del equipo.
- Operaciones realizadas, fecha de realización, persona que lo realizó.
- Cualquier ajuste o modificación realizada al equipo.
- Recomendación en relación a cambios de piezas o accesorios, si procede.
- Estado de aptitud del equipo y previsión de la vida útil del mismo.

Para cada **mantenimiento correctivo** realizado sobre los equipos objeto del contrato el adjudicatario deberá emitir un informe que entregará al responsable técnico del laboratorio en el que incluirá.

- Identificación del equipo reparado.
- Técnico que lo realizó, fecha de realización.
- Identificación de la avería.
- Reparaciones realizadas y piezas sustituidas, si procede.
- Estado de aptitud del equipo después de reparación y las posibles consecuencias de la avería sobre su vida útil.

4.2. Informes mensuales (informe agregado)

El adjudicatario presentará al Laboratorio, Centro de Vacunación o Subdirección de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental un informe mensual durante la vigencia del contrato, que incluirá, por equipo:

- Cumplimiento del mantenimiento preventivo programado.
- Cumplimiento del mantenimiento correctivo, incidencias y observaciones.
- Índice de averías por equipo; principales actuaciones, tiempos de reparación, materiales utilizados con valoración económica, causas y acciones correctoras.
- Tiempo de paro por equipo (preventivo y correctivo).
- Valoración del estado de adecuación y conservación de cada equipo.
- Sugerencias para mejorar el rendimiento.
- Altas y/o bajas de inventario.
- Cumplimiento técnico-legal, en su caso.

4.3. Inventario y garantías

El adjudicatario, en colaboración con el Laboratorio, Centro de Vacunación o Subdirección de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental, actualizará el inventario en el plazo de un mes desde la adjudicación. El inventario contendrá:

- Identificación (descripción, marca, modelo, nº de serie, nº de inventario).
- Ubicación (grupo funcional, servicio, planta, zona).
- Proveedor y servicio postventa.
- Empresa mantenedora.
- Manuales técnicos y de usuario.
- Instrucciones de implantación, explotación y mantenimiento.

Asimismo, gestionará las garantías en vigor, indicando equipos fuera de garantía, fecha de expiración de equipos con garantía vigente y recomendaciones asociadas.

4.4. Altas y bajas de inventario

En caso de baja de algún equipo, el adjudicatario aportará informe justificativo y valoración económica de reposición. El fin de vida útil se considerará para el equipo en su conjunto, no para elementos individuales (cables, sensores, etc.), que deberán repararse o sustituirse por otros de idénticas características cuando no sean reparables.

Criterios de baja de los equipos (pueden concurrir individual o conjuntamente; la baja debe ser aprobada por el Laboratorio):

- Discontinuidad del equipo por superarse el tiempo legal de suministro de repuestos y falta de repuesto original en el mercado.
- Que el importe de repuestos y/o reparación, debidamente justificado, supere el 60% del valor actual de reposición del equipo.

En todos los casos se aportará un informe exhaustivo por parte del adjudicatario.

5. RESPONSABLE DEL CONTRATO.

El responsable de los trabajos será la Directora del Laboratorio Regional de Salud Pública o el técnico en el que ella delegue.

La Dirección General de Salud Pública se reserva el derecho de comprobar, en todo momento, el correcto cumplimiento por parte del adjudicatario de todas las obligaciones que asume a través de esta contratación.

6. NORMATIVA APLICABLE: La empresa adjudicataria deberá cumplir la normativa y leyes vigentes o futuras que afecten al objeto del contrato. Cuando por imperativo legal deban efectuarse inspecciones por Organismo de Control Autorizado (OCA) u otras entidades colaboradoras, los gastos serán por cuenta del Laboratorio.

La empresa deberá estar en posesión de los permisos pertinentes para la realización de los trabajos.

7. Estandares técnicos y de calidad para la ejecución del Servicio:

El servicio deberá ejecutarse conforme a las buenas prácticas recogidas en las normas ISO aplicables al ámbito del mantenimiento (ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, ISO 13485 o equivalentes), sin que sea obligatorio que el licitador disponga de certificación acreditada.

No obstante, la empresa adjudicataria deberá asegurar que los procedimientos, controles y registros del servicio se ajustan a los estándares establecidos en dichas normas.

Madrid, (en la fecha que consta en la huella digital de la firma electrónica)
Directora del Laboratorio Regional de Salud Pública

Firmado digitalmente por: CARRETERO GÓMEZ MARÍA MAR
Fecha: 2026.03.06 14:14

ANEXO I: INVENTARIO DE QUIPOS

LABORATORIO REGIONAL SALUD PÚBLICA:

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
1.ULTRACONGELACIÓN	1/529	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-99828JE	BE0F0 SE1T0 0QGLC 90004	2020
2.ULTRACONGELACIÓN	5/149	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-96688JE	BE0F0 SE1T0 0QGLC 90007	2020
3.ULTRACONGELACIÓN	5/150	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-99828JE	BE0F0 SE1T0 0QGLC 9006	2020
4.ULTRACONGELACIÓN	5/017	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-9668E	70204025	
5.ULTRACONGELACIÓN	5/012	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-6514E	80704881	
6.ULTRACONGELACIÓN		ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	SIN MARCA (blanco raya azul)			
7.ULTRACONGELACIÓN		ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	NU-99828 JE	BE0F0 SE1T0 0QGQC H0009	2024
8.ULTRACONGELACIÓN	5/014	ULTRACONGELACIÓN	ARCON CONGELADOR SUPER A	LIEBHERR	GTP 4726	78.750.773.0	

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
9.ULTRACONGELACIÓN		ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-99828JE	BE0F0 SE1T0 0QGQ2 Q0004	2024
10.ULTRACONGELACIÓN	5/125	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-99828JE	BE0F0 SE1T0 0QGL3 D0003	2020
11.ULTRACONGELACIÓN	5/016	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-6580E	60407353	
12.ULTRACONGELACIÓN	5/124	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-99828JE	BE0F0 SE1T0 0QGL3 D0004	2020
13.ULTRACONGELACIÓN	5/008	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-6580E	30302654	
14.ULTRACONGELACIÓN	5/113	ULTRACONGELACIÓN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	NUAIRE	UN-9668E	17037B0045	
15.LABORATORIO QUÍMICA	2/327	ALMACÉN QUÍMICA	CONGELADOR VERTICAL	LIEBHERR	LGPv6520	817883742	
16.LABORATORIO QUÍMICA	2/156	ALMACÉN QUÍMICA	CONGELADOR VERTICAL	ISA	GOURMET700	V0517801	
17.LABORATORIO QUÍMICA	2/384	ALMACÉN QUÍMICA	CONGELADOR VERTICAL	LIEBHERR	LGv5010	84.839.913.7	
18.LABORATORIO QUÍMICA	2/078	SALA GRANDE	CABINA DE EXTRACCIÓN DE GASES	LABORATORIOS NAVARRA	CAMPANA 1	NA	
19.LABORATORIO QUÍMICA	2/079	SALA GRANDE	CABINA DE EXTRACCIÓN DE GASES	BORDA LABORATORIOS	CAMPANA 4	NA	
20.LABORATORIO QUÍMICA	2/317	SALA GRANDE	CABINA DE EXTRACCIÓN DE GASES	BORDA LABORATORIOS	CAMPANA 3	NA	

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
21.LABORATORIO QUÍMICA	2/394	SALA GRANDE	CÁMARA FRÍA			AKO	
22.LABORATORIO QUÍMICA	2/372	ABSORCIÓN ATÓMICA	CABINA DE EXTRACCIÓN DE GASES	BORDA LABORATORIOS	CAMPANA 2	NA	
23.LABORATORIO QUÍMICA	2/248	ABSORCIÓN ATÓMICA	CABINA DE EXTRACCIÓN DE GASES	CRUMA	1010-G	288305	
24.LABORATORIO QUÍMICA	2/249	FÍSICO QUÍMICO	CABINA DE EXTRACCIÓN DE GASES	CRUMA	1010-G	288205	
25.LABORATORIO QUÍMICA	2/318	FÍSICO QUÍMICO	CABINA DE EXTRACCIÓN DE GASES	BORDA LABORATORIOS	CAMPANA 1	NA	
26.LABORATORIO QUÍMICA	2/433	FÍSICO QUÍMICO	ESTUFA DE SECADO	MEMMERT	UN30	B125.0482	
27.REGISTRO DE MUESTRAS	1/314		CONGELADOR HORIZONTAL	RADIBER	CHS-441-30	605- 779414718	
28.REGISTRO DE MUESTRAS	1/102		CONGELADOR HORIZONTAL	EUROFRED	CF900	801U4322	
29.REGISTRO DE MUESTRAS	5/131		NEVERA	INFRICO Medcare	LTR80GD	3000360751	
30.REGISTRO DE MUESTRAS			CONGELADOR	PHCbi	MDF-MU339HL	250560056	2025
31.REGISTRO DE MUESTRAS			CONGELADOR	PHCbi	MDF-MU549DH	250160040	2025
32.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA		EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	CONGELADOR HORIZONTAL	LIEBHERR	GP 1213	52.657.481.8	
33.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/128	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	CONGELADOR VERTICAL	LIEBHERR	LGv 5010	85.193.707.4	

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
34.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/015	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	CONGELADOR VERTICAL	LIEBHERR	GN 2566	24.015.677.2	
35.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/004	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	CONGELADOR HORIZONTAL	LIEBHERR	NA	9983347	
36.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/002	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	NEVERA	KOXKA	UNIC 1000	414134	2020
37.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/127	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	NEVERA	LIEBHERR	LKv 3910	85.182.834.1	
38.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/005	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	NEVERA	KOXKA	UNIC 700	218031064	
39.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/006	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	NEVERA	KOXKA	UNIC 500	218031058	
40.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/003	INCUBADORAS	INCUBADORA CO2	NBS	MODEL C027	9205-003	
41.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/160	INCUBADORAS	INCUBADORA CO2	NUAIRE	NA	NA	
42.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	1/008	INCUBADORAS	ESTUFA DE INCUBACIÓN	MEMMERT		881-158	
43.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/161	INCUBADORAS	ESTUFA CO2	NUAIRE	NA	NA	
44.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/142	BSL-3	CABINA DE SEGURIDAD BIOLÓGICA	TELSTAR	BIOPTIMA +	S26326	
45.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/127	BSL-3	CABINA DE SEGURIDAD BIOLÓGICA	THERMO SCIENTIFIC	MSC ADVANTAGE 1.2	42651590	2020
46.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA		BSL-3	NEVERA	LIEBHERR	TP 1720	53.099.447.3	

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
47.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/126	BSL-3	NEVERA	LIEBHERR	LKv 3910	85.182.837.2	
48.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/164	BSL-3	CABINA DE SEGURIDAD BIOLÓGICA	THERMO SCIENTIFIC	MSC ADVANTAGE 1.2	42855694	2021
49.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/165	BSL-3	CABINA DE SEGURIDAD BIOLÓGICA	THERMO SCIENTIFIC	MSC ADVANTAGE 1.3	42855699	2021
50.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/148	SALA GRANDE	CÁMARA FRIA	AKO			
51.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/163	SALA GRANDE	CABINA DE SEGURIDAD BIOLÓGICA	THERMO	RSC ADVANTAGE 1.2	42855696	2021
52.MICROBIOLOGÍA CLÍNICA	5/162	SALA GRANDE	CABINA DE SEGURIDAD BIOLÓGICA	THERMO	MSC ADVANTAGE 1.2	42855698	2021
53.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/522	MEDIOS DE CULTIVO	NEVERA	LIEBHERR	Lkexv 3600	84.782.881.2	
54.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/305	MEDIOS DE CULTIVO	CAMPANA DE GASES	KOTTERMANN	2-447-25T	2-447	
55.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS		MEDIOS DE CULTIVO	CAMPANA DE GASES	DE OBRA	NA	NA	
56.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/570	PARASITOLOGÍA	CABINA PCR	CRUMA	CRUMAPCR	NA	
57.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/569	PARASITOLOGÍA	CABINA PCR	CRUMA	CRUMAPCR	NA	
58.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/345	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	NEVERA	RADIBER	UKS 700	707-165001	
59.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/451	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	ULTRACONGELADOR HORIZONTAL	REVCO	ULT-750-5-VVA	UZ-2138-T	

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
60.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS		EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO PELTIER	MEMMERT	IPP110ECOPPLUS	V425.0147	2025
61.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS		EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO PELTIER	MEMMERT	IPP110ECOPPLUS	V425.0148	2025
62.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/575	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO COMPRESOR	BINDER	KB130	2025- 0000001719	2025
63.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/576	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO COMPRESOR	BINDER	KB130	2025- 0000001720	2025
64.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/324	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	ESTUFA DE INCUBACIÓN	SANYO	MIR 253	40913128	
65.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/526	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO COMPRESOR	MEMMERT	ICP110	F419.0091	

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
66.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/197	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO COMPRESOR	MEMMERT	ICP500	K500.0014	
67.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/214	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO PELTIER	MEMMERT	IPP400	R400.0035	
68.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/489	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO COMPRESOR	MEMMERT	ICP110	F414.0067	
69.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/392	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	ESTUFA DE INCUBACIÓN	TERMACKS	KB8182	10-298	
70.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/571	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO PELTIER	BINDER	KT53	2024- 0000010029	2024

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
71.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/564	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	INCUBADOR REFRIGERADO COMPRESOR	BINDER	KB115	2023- 0000018279	2023
72.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/441	EQUIPOS DE TEMPERATURA CONTROLADA	NEVERA	RADIBER	EC-260 ESP	1006- 806309338	
73.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/528	SALA GRANDE	SALA FRÍA	AKO	A 110EAL LUS		
74.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/527	SALA GRANDE	CABINA FLUJO LAMINAR	THERMO	HERAGUARD ECO 1.2	42644931	2020
75.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/449	SALA GRANDE	CABINA DE SEGURIDAD BIOLÓGICA	NUAIRE	NU-425-400E	1,0945E+10	2001
76.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/450	SALA GRANDE	CABINA DE SEGURIDAD BIOLÓGICA	KENDRO	HS 12	40168503	2001
77.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/368	SALA GRANDE	CABINA DE FLUJO LAMINAR	FASTER	KBN	824	
78.MICROBIOLOGÍA AGUAS Y ALIMENTOS	1/469	SALA GRANDE	CABINA DE FLUJO LAMINAR	FASTER	FLOWFASTH12	1043	2012
79.COCINA TODOS	1/465	LIMPIEZA	AUTOCLAVE	SELECTA	PRESOCLAVE II 75	569794	2012
80.COCINA TODOS	1/534	LIMPIEZA	AUTOCLAVE	SELECTA	PRESOCLAVE III 80	667092	2021
81.COCINA TODOS	1/535	LIMPIEZA	AUTOCLAVE	SELECTA	PRESOCLAVE III 80	667094	2021
82.COCINA TODOS	1/101	LIMPIEZA	ESTUFA DE SECADO	MEMMERT	ULM400	920120	

LABORATORIO	REF INTERNA	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	N.º SERIE	AÑO
83.COCINA TODOS	1/213	LIMPIEZA	ESTUFA DE SECADO	MEMMERT	IPP400	R400.0034	
84.COCINA TODOS	2/032	LIMPIEZA	ESTUFA DE SECADO	MEMMERT	U50	870927	

CENTRO DE VACUNACIÓN INTERNACIONAL:

PISO	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	Nº SERIE	AÑO
1.SÓTANO	ALMACÉN	ULTRACONGELADOR VERTICAL	CONTROL TÉCNICA	PLATINUM NEXT 500	LS02092	
2.SÓTANO	ALMACÉN	CONGELADOR VERTICAL	MELING BIOMEDICAL	MELING	201102610	
3.SÓTANO	SALA FRÍA 5	CÁMARA 5	PECOMARK	FAM028P001-PK	102027000109	2020
4.SÓTANO	SALA FRÍA 1	CÁMARA 1	PECOMARK	FAM034G002-PK	102045004933	2020
5.CERO	CONSULTA 6	Refrigerador de laboratorio	EQUITEC	ERS 344C	1113254.3	2017
6.CERO	CONSULTA 7	Refrigerador de farmacia	MELING BIOMEDICAL	YC-395L	210630063	2021
7.CERO	CONSULTA 4	Refrigerador de laboratorio	EQUITEC	ERS 344C	1113254.1	2017
8.CERO	CONSULTA 5	Refrigerador de laboratorio	EQUITEC	ERS 344	1113254.2	2017
9.PLANTA UNO	CONSULTA 13	Refrigerador de farmacia	MELING BIOMEDICAL	YC-395L	210630064	2021
10.PLANTA UNO	CONSULTA 9	Refrigerador de farmacia	MELING BIOMEDICAL	YC-725L	210651881	2021
11.PLANTA UNO	CONSULTA 11	Refrigerador de farmacia	MELING BIOMEDICAL	YC-725L	210631879	2021

SUBDIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL SEDE C/RONDA DE SEGOVIA 52:

PISO	LABORATORIO	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	Nº SERIE
1.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Cámara Congelación 1 puerta con equipo Zanotti			BGS330121F 1/hysa
2.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	arcón congelador	REVCO	ULT750-5-V32	T32R-231715-TR 2/hysa
3.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	arcón congelador	ANSONIC		
4.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Combi	SAUBER	SC-184B	1907090101
5.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Frigorífico vertical	ANSONIC	L60370	14-100052-01
6.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Frigorífico vertical	ANSONIC	L60370 A+	1110078412
7.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Frigorífico vertical	INDESIT	SAN 400 (FR)	6060440

SUBDIRECCIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SANIDAD AMBIENTAL SEDE C/SAN MARTÍN DE PORRES:

PISO	LABORATORIO	SALA	EQUIPO	MARCA	MODELO	Nº SERIE
1.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Frigorífico vertical	LIEBHERR	Mkv3910 INDEX 23A/001	9984152-01
2.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Frigorífico vertical	COOL HEAD	RC600 EL	1AEGA0R1802970004
3.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Arcón congelador	BEEKO		
4.Bajo	Cámara -1/49	Congeladores	Congelador vertical	LIEBHERR	GGU 1500 Index 21S/001	9989347-19