

Exp.: A/SUM-001721/2024

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR EL CONTRATO DE “SUMINISTRO DE MAQUINARIA INDUSTRIAL DE COCINA COMO CONSECUENCIA DEL CAMBIO DE GAS PROPANO A NATURAL DE LAS RESIDENCIAS DE ALCORCÓN, REINA SOFÍA Y GASTÓN BAQUERO (2 LOTES).”

OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato consiste en el suministro e instalación de maquinaria industrial para las cocinas de las Residencias de Mayores de Alcorcón, Reina Sofía y Gastón Baquero, centros adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS) como consecuencia de la remodelación al cambiar gas propano a gas natural.

El presente pliego establece las prescripciones técnicas a cumplir por los licitadores para la adquisición del suministro de maquinaria industrial como consecuencia del cambio de gas propano a natural de las cocinas de la Residencia de mayores Gastón Baquero, Reina Sofía y Alcorcón centros 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 al subconcepto presupuestario 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.

1. 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.

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.

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 Garantía de los bienes suministrados y Servicio técnico.

Se establece un plazo de garantía, para todos los productos suministrados, 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 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.

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

LOTE 1

Partida 01: Armario limpieza 1 puerta acero inoxidable

- Armario de limpieza de una puerta
- Construido en acero inox AISI 304 18/10
- Puerta batiente con cerradura incorporada.
- Provisto de estantes interiores inox para productos de limpieza
- Con patas regulables
- Dimensiones exteriores aproximadas: 600 x 450 x 1900 mm. (ancho/fondo/alto).

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1

Partida 02: Armario de limpieza 2 puertas

- Armario de acero inox para productos limpieza dos puertas abatibles
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Provistos de estantes intermedios de acero inoxidable y espacio para la organización y clasificación de los utensilios de limpieza.
- Cerradura con llave incluida.
- Patas de 150 mm para elevar la altura del mueble desde 850 hasta los 900 mm.
- Medidas aproximadas: ancho 1000, fondo 450, alto 1900

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1

Partida 03: Armario vajilla ancho 140, fondo 60 tres baldas interiores.

- Armario vajilla de pie con 2 puertas batientes.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- 3 estantes, con omegas de refuerzo.
- Carga máxima aproximada por estante de 80 kg.
- Cerradura con llave.
- Patas de 150 mm regulables en altura para una máxima estabilidad.
- Medidas aproximadas ancho 140 cm, fondo 60 cm, altura 1900

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1

Partida 04: Carro caliente pequeño.

- Carro caliente una puerta



- Construido en acero inox AISI 304 18/10 con doble pared aislada
- Capacidad máxima para 10 bandejas GN 2/1 o 20 bandejas GN 1/1.
- Potencia aprox.: 3000 W
- Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada
- Cubeta para sistema humidificador incluida
- Panel de mandos con interruptor luminoso
- Con asas para su transporte
- Piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital
- Con 4 ruedas reforzadas de 150 mm, 2 con freno
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta
- Medidas totales aprox: 700 x 805 x 1150 mm.

Unidades 3: RM REINA SOFÍA 3

Partida 05: Máquina envasadora vacío grande

- Máquina envasadora al vacío de campana
- Carrocería y cuba en acero inoxidable.
- Panel de mandos digital
- Capacidad de la bomba aprox.: 20 m³/h
- Longitud de barra de soldadura útil mínima: 350 mm
- Alimentación eléctrica: 230v / 50Hz monofásica.
- Potencia mínima: 900 W
- Medidas aproximadas externas Ancho x Fondo x Altura: **500 x 540 x 480 mm**

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1

Partida 06: Marmita gas calor directo función olla exprés 150 l.

- Marmita Gas realizada en acero inoxidable AISI 304.
- Calentamiento directo con quemadores de acero inox AISI 304
- Capacidad total aproximada de la cuba 150 litros.
- Mandos en fibra de vidrio resistentes al calor, con protección antigrasa.
- Carga de agua fría o caliente mediante electroválvulas
- Encendido piezoeléctrico
- Válvula de seguridad de termopar y llama piloto protegida.
- Medida aproximadas 800 x 900 x 900.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1

Partida 07: Pales plástico 1000

- Palet de plástico apilable
- Sin reborde de seguridad
- Dimensiones aproximadas: 1000 x 1000.



Unidades 3: RM GASTÓN BAQUERO 1, RM ALCORCÓN 2.

Partida 08: Pales plástico 1200 x 1000

- Palés de plástico polietileno de alta densidad HDPE
- Apilables
- Adecuado para higiene alimentaria
- Tres patines longitudinales
- Resistentes al frío y al calor
- Fácil limpieza
- Dimensiones aproximadas 1000 mm x 1200 x 150 mm

Unidades 9: RM GASTÓN BAQUERO 9.

Partida 09: Pales plástico 800 x 600 x 160

- Palés de plástico polietileno de alta densidad HDPE
- Apilables
- Tres patines longitudinales
- Resistentes al frío y al calor.
- Fácil limpieza.
- Dimensiones aproximadas 800 x 600 x 160

Unidades 2: RM ALCORCÓN 2

Partida 10: Texturizador de alimentos.

- Texturizador de alimentos tipo Sammic KE 8V o equivalente
- Cutter y cortahortalizas en un solo equipo.
- Caldero en acero inoxidable de volumen aprox. 8 litros
- Cuchilla microdentada y removedor incluidos
- Tapa en policarbonato transparente con orificio para el añadido de ingredientes
- No requiere ventilación.
- Fabricado en acero inoxidable
- Potencia aprox. 1.500 W.
- Velocidad variable aprox. 300 a 3.000 rpm.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1

LOTE 2



Partida 01: Abatidor 20 GN 1/1 grupo integrado.

- Abatidor de temperatura 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: Largo 1072 x Fondo 1076 x Altura 1950 mm.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1

Partida 02: Abatidor 20 bandejas grupo remoto con rampa + carro + 20 bandejas

- Abatidor de temperatura 20 bandejas GN 1/1 grupo remoto con carro
- Acero inox AISI 304
- Sonda al corazón calefactada
- Aislamiento térmico de 80 mm de espesor de poliuretano alta densidad
- Compatible con cualquier horno.
- Con rampa
- Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible.
- Estructura de la puerta con calentamiento para evitar la acumulación de hielo.
- Conexión USB, para cargar y descargar configuración de los parámetros, programas y descargar la información en relación a las alarmas HACCP.
- Con visor
- Abatimiento: de +70°C a +3°C en menos de 90 minutos.
- Congelación rápida: de +70°C a -18°C en menos de 270 minutos.
- Unidad condensadora remota incluida de 7 cv
- Sistema de evaporación forzada
- Medidas aproximadas abatidor: ancho 1200 x profundo 1095 x alto 2465 mm.
- Potencia frigorífica 10.073 w (-10°).
- Potencia frigorífica 5.387 w (-25°).

ACCESORIOS

- Grupo REMOTO
- Con carro 20 bandejas GN 1/1 compatible incluido
- Con 20 bandejas GN 1/1 compatibles incluidas. Profundidad 100mm o posibilidad de seleccionar por el centro.

Unidades 1: RM REINA SOFÍA 1



Partida 03: Abrelatas industrial latas grandes.

- Abrelatas industrial fabricado en acero inoxidable.
- Ajustable a la mesa
- Cuchillas con tratamiento antibacteria.
- Portacuchillas fácil de desmontar que permiten su lavado en lavavajillas.
- Medidas aproximadas: 110X250X800 mm. (Ancho x Fondo x Alto).
- Altura máxima aproximada de la lata: 560 mm.
- Peso aproximado: 2,5 kG.

Unidades 3: RM GASTÓN BAQUERO 2; RM REINA SOFÍA 1.

Partida 04: Afilador de cuchillos.

- Afilador eléctrico.
- Ángulo de afilado aprox. 15º a 20º.
- Apto para cuchillos de cocina asiáticos, hojas afiladas, por un lado, hojas dentadas, cuchillos de cocina occidentales.

Unidades 1: RM ALCORCÓN 1

Partida 05: Arcón congelador horizontal 250 litros puerta ciega.

- Exterior chapa galvanizada y plastificada o similar
- Construcción interior (cuba) de acero inoxidable o chapa galvanizada.
- Capacidad aproximada 250 litros
- Tapa abatible
- Clase de eficiencia energética mínimo F
- Luz LED en el interior
- Rango de temperatura de la función congelador: -13°C -24°C
- Sistema de control: Electrónico
- Incluye cesta interna
- Dimensiones aproximadas: AL 85 x L110 x F 65 cm

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1.

Partida 06: Armario para esterilizar cuchillos (20 unidades).

- Armario para esterilizar cuchillos con capacidad para 20 unidades mínimo.
- Esterilización por ozono.
- Interruptor luminoso On/Off,
- Tensión aproximada de entrada: 220 V 50 HZ.
- Dimensiones aproximadas: 48.2 x 15.5 x 61.3 cm.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1.



Partida 07: Báscula digital cocina capacidad 30 Kg

- Bascula sobremesa industrial
- Peso hasta 30 kg
- Pantalla LCD retro iluminada.
- Carcasa en ABS.
- Plato en acero inoxidable.
- Dimensiones del plato mínimas: 300 x 220 mm.
- Protección IP54.
- Batería interna recargable.
- Alimentación a red con adaptador AC/DC 230Vac 50Hz.
- Desconexión automática.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1.

Partida 08: Partida: Batidora brazo profesional 200 litros.

- Batidora brazo profesional.
- Bloque motor universal adaptable a todos los brazos y batidores.
- Velocidad variable.
- Varilla de acero inoxidable sellada, removible y apta para lavavajillas.
- Para recipientes con capacidad máxima aproximada de 200 litros.
- Tiene una potencia aproximada 750 W.
- Voltaje monofásico, 230 V.
- Brazo triturador de 55 cm de longitud aproximada.

Unidades 4: RM REINA SOFÍA 2; RM GASTÓN BAQUERO 2.

Partida 09: Carro caliente con baño maría.

- Carro caliente con dos puertas y baño María
- Baño maría sobremesa para 2 cubetas GN 1/1 de 200 mm
- Construido en acero inoxidable
- Cubas embutidas de doble pared con aislamiento
- Armarios calientes sin aporte de humedad
- Termostato digital regulable 30º-90ºC
- 4 ruedas, 2 con freno
- Voltaje 230V/50Hz
- Medidas aproximadas: largo, fondo, alto: 900x650x900mm
- N.º grifos para vaciado: 2
- Potencia total aproximada: 2,4Kw

Unidades 4: RM GASTÓN BAQUERO 4.

Partida 10: Carro caliente grande con bandejas. (20 bandejas GN 2/1)

- Carro caliente una puerta.



- Capacidad aproximada máxima para 20 bandejas GN 2/1 o 40 bandejas GN 1/1.
- Potencia mínima: 2000 W
- Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada
- Cubeta para sistema humidificador incluida
- Panel de mandos con interruptor luminoso
- Piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital
- Construido en acero inox AISI 304 18/10 con doble pared aislada
- Con 4 ruedas reforzadas de aproximadamente 160 mm, 2 con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta
- Medidas totales aprox: (Ancho x Fondo x Alto)799 x 876 x 1640 mm.

Accesorio:

- 20 bandejas GN 2/1
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Medidas aproximadas: 650 x 530 mm
- Compatible con carro caliente pequeño de esta partida.
- Fondo aproximado de 20 mm.

Unidades 3: RM ALCORCÓN 3.

Partida 11: Carro caliente pequeño con bandejas. (10 bandejas GN 2/).

- Carro caliente una puerta
- Capacidad máxima para 10 bandejas GN 2/1 o 20 bandejas GN 1/1.
- Potencia aprox.: 3000 W
- Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada
- Cubeta para sistema humidificador incluida
- Panel de mandos con interruptor luminoso
- Con asas para su transporte
- Piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital
- Construido en acero inox AISI 304 18/10 con doble pared aislada
- Con 4 ruedas reforzadas de 150 mm, 2 con freno
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta
- Medidas totales aprox: 700 x 805 x 1150 mm.

Accesorio de 10 Bandejas GN 2/1.

- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Medidas aproximadas: 650 x 530 mm
- Compatible con carro caliente pequeño de esta partida.
- Fondo aproximado de 20 mm.

Unidades 2: RM ALCORCÓN 2.



Partida 12: Cocina 4 fuegos y neutro inferior gas propano adaptable a gas natural.

- Cocina de gas 4 Fuegos con mueble neutro inferior.
- Gas propano adaptable a gas natural.
- Cuerpo en acero inoxidable AISI 304.
- Parrilla superior fundición.
- Quemadores con llama piloto.
- Termopar de seguridad.
- Encimera embutida de acero inoxidable AISI 304 espesor aprox 1,5 mm.
- Potencia total mínima 28 KW
- Patas regulables en altura.
- Dimensiones aproximadas: Ancho 800 mm Fondo 750 mm Altura 880 mm

Unidades 4: RM ALCORCÓN 2; RM GASTÓN BAQUERO 2.

Partida 13: Cortador fiambre cuchilla 30 cm afilador desmontable.

- Cortadora de fiambre
- Diámetro de la cuchilla: 300 mm aprox.
- Estructura de aluminio anodizado, que la protege contra la oxidación.
- El interruptor marcha- paro con relé
- Afilador desmontable
- Diámetro máximo de corte: 14 - 16 mm aprox.
- Cuchilla rectificada y cromada en cromo duro
- Motor ventilado profesional de transmisión por correa.
- Medidas aprox: alto 420mm, ancho 570 mm, fondo 480mm.

Unidades 2: RM GASTÓN BAQUERO 2.

Partida 14: Cortadora de verduras.

- Cortadora de verduras
- Acero inoxidable
- Cabezal de aluminio alimentario
- Cabezal universal incluido
- Producción hora aproximada 500 kg/h
- Velocidad cortadora: 300 rpm - 1000 rpm aprox.
- Potencia total: 1500 W aprox.
- Dimensiones exteriores aproximadas (largo fondo alto) 400 mm x 400 mm x 550 mm

Incluido como accesorio 2 discos de corte en rodajas a elegir el espesor por el centro.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1.

Partida 15: Estantería acero inoxidable 120 fondo 40 estanterías lisas.

- Estantería



- Fabricada en acero inoxidable.
- Con 4 Niveles.
- Altura de los estantes regulable.
- Carga aproximada por nivel: 170 kg.
- Patas regulables en altura
- Dimensiones aproximadas: Largo 1160/1200 mm fondo 400 mm x alto 1800 mm.

Unidades 2: RM GASTÓN BAQUERO 2.

Partida 16: Estantería acero inoxidable 120 fondo 50 estanterías lisas

- Estantería
- Fabricada en acero inoxidable.
- Con 4 Niveles.
- Altura de los estantes regulable.
- Bandejas: acero inoxidable lisas
- Carga aproximada por nivel: 170 kg.
- Patas regulables en altura
- Dimensiones aproximadas: Largo 1160/1200 mm x fondo 500 mm x alto 1800 mm.

Unidades 4: RM GASTÓN BAQUERO 4.

Partida 17: Estantería acero inoxidable 150 fondo 50 estanterías lisas.

- Estantería
- Fabricada en acero inoxidable.
- Con 4 Niveles.
- Altura de los estantes regulable.
- Bandejas: acero inoxidable lisas
- Carga aproximada por nivel: 170 kg.
- Patas regulables en altura
- Dimensiones aproximadas: Largo 1460/1500 mm x fondo 500 mm x alto 1800 mm.

Unidades 10: RM GASTÓN BAQUERO 10.

Partida 18: Estantería de acero inoxidable y bandejas de polipropileno. Largo 120 fondo 40.

- Estantería
- Estructura de acero inoxidable
- Con 4 Niveles.
- Altura de los estantes regulable.
- Estantes de polipropileno alimentario con agujeros.
- Carga aproximada por nivel: 170 kg.



- Patas regulables en altura
- Dimensiones aproximadas: Largo 1200 mm x fondo 400 mm x alto 1800 mm.

Unidades 1: RM ALCORCÓN 1.

Partida 19: Estantería de acero inoxidable y bandejas de polipropileno . Largo 120 fondo 50.

- Estantería.
- Estructura de acero inoxidable.
- Con 4 Niveles.
- Altura de los estantes regulable.
- Estantes de polipropileno alimentario con agujeros.
- Carga aproximada por nivel: 170 kg.
- Patas regulables en altura
- Dimensiones aproximadas: Largo 1160/1200 mm x fondo 500 mm x alto 1800 mm.

Unidades 4: RM ALCORCÓN 4.

Partida 20: Estantería de acero inoxidable y bandejas de polipropileno. Largo 150 fondo 40.

- Estantería
- Fabricada en acero inoxidable.
- Con 4 Niveles.
- Altura de los estantes regulable en altura.
- Estantes de polipropileno alimentario con agujeros.
- Carga aproximada por nivel: 170 kg.
- Patas regulables en altura
- Dimensiones aproximadas: Largo 1460/1500 mm x fondo 400 mm x alto 1800 mm.

Unidades 4: RM ALCORCÓN 4.

Partida 21: Estantería de acero inoxidable y bandejas de polipropileno. Largo 150 fondo 50.

- Estantería
- Fabricada en acero inoxidable.
- Con 4 Niveles.
- Altura de los estantes regulables en altura.
- Estantes de polipropileno alimentario con agujeros.
- Carga aproximada por nivel: 170 kg.
- Patas regulables en altura



- Dimensiones aproximadas: Largo 1460/1500 mm x fondo 500 mm x alto 1800 mm.

Unidades 5: ALCORCÓN 5.

Partida 22: Fregadero 2 senos con balda largo 120 fondo 60.

- Fregadero 2 senos
- Acero inoxidable AISI 304
- Frontal soldado de 50 mm.
- Peto Trasero de 100 mm.
- Válvulas, desagües y tapones incluidos en el precio.
- Patas de tubo de 30x30 mm regulables hasta 93 cm.
- Estructura soldada y reforzada con un estante inferior para almacenaje.
- Medidas del seno: 50 x 40 x 25 cm.
- Medidas aproximadas largo x fondo: 1200x600mm.

Unidades 2: RM REINA SOFÍA 2.

Partida 23: Freidora 2 cubas eléctrica.

- Freidora eléctrica 2 cubas
- Capacidad de las cubas entre 20 + 20 y 25+25 litros
- Con mueble de dos puertas
- Cuerpo de acero inoxidable
- Con rejilla perforada para evitar vayan alimentos al fondo
- Termostato de seguridad.
- Cubas monobloque
- Potencia mínima total aprox 24 Kw
- Con grifo de seguridad para evacuar el aceite
- Resistencias de acero inoxidable blindadas.
- Dimensiones aproximadas L 80 F 90 H 90

Unidades 3: RM GASTÓN BAQUERO 1; RM RINA SOFÍA 2.

Partida 24: Frytop Gas con mueble

- Frytop liso de gas propano adaptable a gas natural 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 piezoeléctrico, regulación de temperatura de 160 a 300 °C aprox.
- Potencia aproximada: 13 kW
- Dimensiones aproximadas (LxFxH): 800x750x900 mm
- Incluida pieza para limpieza.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1.

Partida 25: Grifo cisne encimera.

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

Unidades 3: RM GASTÓN BAQUERO 1; RM REINA SOFÍA 2.

Partida 26: Grifo ducha mural con caño.

- Grifo ducha y grifo codo de cocina industrial en un solo bloque.
- Grifo ducha dos aguas.
- Mural: Entrada de agua: 1/2" aprox.
- Medidas aproximadas: Largo: 450 mm Alto: 1335 mm Ø ½ Ancho de anclaje (S): 150 mm

Unidades 2: RM REINA SOFÍA 2.

Partida 27: Lavautensilio/lavaperolas con recuperador de calor

- Lavautensilios/ lavaperolas.
- Doble pared integral con puerta aislada térmicamente.
- Cuba fondo embutido y dotado de filtro integral de superficie en toda la anchura.
- Con desagüe parcial con bomba.
- Calderín atmosférico con bomba de aclarado.
- Dosificador de detergente.
- CON RECUPERADOR DE CALOR.
- Botones táctiles y pantalla de cristal líquido.
- Varios ciclos del lavado.

Unidades 1: RM REINA SOFÍA 1.

Partida 28: Lavavajillas arrastre con módulo de secado + CV +R

- Túnel de lavado de arrastre para vajilla entrada tren de lavado a la izquierda.
- Pulsador de paro de emergencia.



- Cuadro eléctrico equipado con magnetotérmicos y guardamotores, según la normativa EN 60335-2-58
- Termómetros digitales para control de las temperaturas de lavado y aclarado
- Sistema de ahorro energético e hidráulico.
- Triple filtro en cuba
- Doble pared trasera en acero inoxidable
- 75 Db en régimen de trabajo.
- Ausencia total de elementos electrónicos
- Preinstalación de dosificadores de detergente y abrillantador

Compuesto por los siguientes módulos o zonas:

- Módulo de prelavado
- Modulo de lavado
- Módulo de aclarado
- Módulo de secado
- Módulo de condensador de vahos + recuperador de energia
- Módulo antisalpicaduras de entrada y antisalpicaduras de salida
- Potencia total aprox. 44 Kw.
- Sentido de trabajo: Izquierda- derecha
- Voltaje: 400 V / III / 50 Hz
- Dimensiones aproximadas: 3500 mm largo, 830 mm fondo y 1715 mm alto
- Producción:
Velocidad lenta: 105 cestas/1.680 platos
Velocidad rápida: 210 cestas/3.360 platos

El precio incluye:

- EPS Condensador de Vahos + Recuperador Energia
- Desagues unificados
- Brazos de lavado lateral (pareja)
- ECO-Aclarado Potenciado

Unidades 1: RM REINA SOFÍA 1.

Partida 29: Lavavajillas profesional cestas 50 x 50.

- Lavavajillas industrial acero inoxidable
- Cesta 50x50 cm
- Altura útil de lavado 38 cm.
- Ciclo de lavado de 90 segundos
- Dosificador de Abrillantador y dosificador de detergente incluido
- Brazos de lavado superiores e inferiores en acero Inoxidable.
- Capacidad de la cuba: 20 l.aprox.
- Control termostático de las temperaturas (Lavado 60°C y Aclarado 90°C)
- Producción horaria: 30 Cestas/Hora mínimo
- Termostato de Seguridad.
- Con voltaje 230 V. (monofásico)
- Potencia total: Multipotencia 2,4/3,4/4,3/6,2 Kw.



- Resistencias blindadas de acero inoxidable en la cuba de lavado y calderín de aclarado.
- Incluye en dotación: 1 cestillo 500x500 mm. para platos, 1 cesto vasos y 1 cubilete para cubiertos.
- Medidas aprox: 600x600x830 mm.(Largo x Fondo x Alto)

Peanas:

- Soporte de acero inoxidable para la elevación del lavavajillas.
- Construcción en acero inoxidable.
- Compatible con el lavavajillas suministrado
- Alojamiento cestas de 500 x500 mm.

Unidades 4: RM ALCORCÓN 4.

Partida 30: Lavavajillas profesional cestas 40 x40

- Lavavajillas cesta 40 x 40, altura vajilla 26 cm mínimo.
- Fabricado interior y exterior, incluyendo el chasis, el panel y la caldera, en acero inoxidable.
- Opciones de programa: 120/180 segundos
- Producción (cestas/hora) 30 aprox.
- Temperatura de lavado y agua de enjuague se controlan automáticamente mediante 2 termostatos que trabajan de forma independiente.
- Tensión 220 V
- Temperatura de lavado: 50-55 °C
- Con bomba de desagüe, dosificador de detergente y abrillantador.
- Temperatura de aclarado: 80-85 °C
- Dimensiones aprox: Largo: 465 mm Fondo: 565 mm Alto: 700 mm
- Accesorios incluidos: un cesto de vasos y un cesto de platos

Unidades 7: RM GASTÓN BAQUERO 7.

Partida 31: Fábrica cubitos de hielo.

- Máquina fabricación cubos hielo
- Estructura en acero inoxidable
- Tamaño del cubo de hielo 40 gr. aprox.
- Producción 24h: 40 kg aprox
- Almacén: 15 kg aprox.
- Cubitos fabricado por ciclo: 24 cubitos
- Potencia aprox.: 400 W
- Medidas exteriores aprox: LxFxA: 435 x 605 x 695 mm sin patas

Unidades 2: RM GASTÓN BAQUERO 1; RM ALCORCÓN 1.



Partida 32: Mesa caliente con baño María, de 4 cubas GN 1/1 con dimensiones 150 x 80 x90

- Mesa caliente con baño María tipo SSBMC4 o similar
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Tiene 4 cubas embutidas de una sola pieza con cantos redondeados.
- Temperatura regulada mediante control digital.
- Temperatura de trabajo de 30 °C a 90 °C.
- 2 Puertas correderas.
- Voltaje 400 V.
- Dimensiones aproximadas: 150 x 80 x 90
- Potencia: 4,52 KW.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1.

Partida 33: Mesa caliente medidas 120 x 60 x 85, pasante, central.

- Mesa central caliente de fondo 60, largo de 120 cm Tipo Serie 600 MCAP60 o equivalente
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Pasante
- Aislamiento térmico en lana de roca.
- Frontal en punto redondo de 65 mm.
- Puertas correderas con anclaje superior.
- Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles.
- Panel de mando con interruptor luminoso y termostato digital 0°C - 90°C
- Patas regulables en altura de de 850 mm a 900
- Medidas aproximadas: 1200 x 600 x 850 mm
- Potencia aprox.: 3.000 w
- Tensión: 230 V monofásico.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1.

Partida 34: Mesa caliente mural 180 fondo 70

- Mesa mural caliente
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Frontal en punto redondo de unos 65 mm. aprox.
- Peto posterior
- Puertas correderas con anclaje superior.
- Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles.
- Panel de mando con interruptor luminoso y termostato 0/90 °C digital.
- Patas de 150 mm aproximado regulables en altura
- Potencia aprox.: 3.000 w
- Tensión: 230 V monofásico.
- Medidas aproximadas: (largo fondo alto)1800 x 700 x 850 mm.

Unidades 1: RM REINA SOFÍA 1.



Partida 35: Mesa caliente central sin peto 180 fondo 70

- Mesa central caliente de fondo 70 cm
- Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Puertas correderas con anclaje superior.
- Frontal en punto redondo de 65 mm.
- Termostato digital 0°C - 90°C
- Patas regulables en altura
- Bloque calórico lateral, resistencias ventiladas, fácilmente extraíbles
- Tensión: 230 V monofásico.
- Medidas aproximadas: largo 1800 x fondo 700 x altura 850 mm.
- Potencia aproximada: 3000 watos

Unidades 1: RM REINA SOFÍA 1.

Partida 36: Mesa de trabajo central con balda. 200 largo X 50

- Mesa para trabajo acero inoxidable AISI 304
- Sin peto
- Dimensiones aproximadas: Fondo 50 x alto 85 cm x Largo 200 cm
- Patas regulables en altura.
- Estante bajo
- Encimera de trabajo totalmente soldada y con bordes redondeados.

Unidades 1: RM REINA SOFÍA 1.

Partida 37: Microondas 28 litros con Grill.

- Microondas de acero inoxidable
- 28 l de capacidad.
- Pantalla LED con reloj que muestra el tiempo de cocinado y la hora.
- Control electrónico.
- 5 niveles de potencia mínimo
- Potencia microondas aproximada 900W
- Modo de descongelación
- Temporizador hasta 60 minutos con avisador acústico de final de cocción.
- Medidas aproximadas: Alto 32.6 cm ancho 52 cm Fondo 43.1 cm

Unidades 6: RM ALCORCÓN 5; REINA SOFÍA 1.

Partida 38: Microondas 23 litros sin grill.

- Microondas acero inoxidable
- Sin grill
- Capacidad interior: 23 l. aprox.
- Potencia mínima aproximada: 800 W



- Número de niveles de potencia: mínimo 5
- Función descongelación
- Pantalla con visualizador LED
- Dimensiones aproximadas: Largo 490 fondo 370 altura 270m

Unidades 2: RM GASTÓN BAQUERO 2.

Partida 39: Sartén basculante de gas 120 litros

- Sartén basculante con cuerpo fabricado en acero inoxidable AISI 304
- Con posibilidad de conectarse a gas natural
- Recubrimiento antiadherente de microesferas cerámicas
- Esquinas interiores redondeadas
- La temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 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 25 kw
- Inclinación automática motorizada. Incluye un sistema basculante manual en caso de fallo.
- Bloqueo automático en caso de avería del sistema.
- Dimensiones externas aproximadas: Largo 1.200 mm, fondo 930 mm, alto 850 mm
- Volumen bruto: 120 litros aprox.

Unidades 1: RM GASTÓN BAQUERO 1.

Partida 40: Soporte para horno 7 bandejas GN 1/1

- Soporte para horno
- Exterior e interior en acero inoxidable 18/10 AISI-304
- Con patas regulables.
- Con guías para almacenar utensilios EN ó GN.
- Nº de Guías: 7
- Medida bandejas: GN 1/1

Unidades 1: RM REINA SOFÍA 1.

Partida 41 Termo leche 10 litros

- Termo de leche con calentador baño maría
- Capacidad de 10 litros
- En acero inoxidable AISI 304.



- Depósito interior y grifo desmontables.
- Posee grifo regulable en dos posiciones antigoteo
- Termostato regulable
- Potencia aprox.: 1500W
- Medidas aprox: largo x fondo x alto: 310x420x510mm

Unidades 3: RM ALCORCÓN 3.

Partida 42: Termómetro de frigorífico.

- Termómetro digital nevera tipo LT 102 o similar
- Sonda de temperatura impermeable con cable de 300 cm mínimo.
- Alarma visual y audible cuando las temperaturas excede o cae por debajo de las temperaturas libremente ajustables
- Función de retención, máx, Mín, Lavable.
- Cumple con HACCP + EN13485.
- Visualización de temperaturas actuales, máxima y mínimas.
- Con soporte incorporado para sobremesa y respaldo magnético
- Precisión $\pm 0,5$ °C de -25... + 25 ° C, fuera del intervalo ± 1 ° C
- Dimensiones (L) 87 x (B) 17 (29) x (H) 52 (57) mm

Unidades 1: GASTÓN BAQUERO 1.

ANEXO II

DISTRIBUCIÓN POR CENTROS

LOTE 1

| CENTRO | DIRECCION | TELÉFONO | PARTIDA | PRODUCTO | TOTAL |
|----------------------|--|-----------------|-----------|---------------------------------------|-------|
| RM ALCORCÓN | Avda. de Esteban Márquez nº 2 28922-Alcorcón | 91 644.13.00 | PARTIDA 7 | Pales plástico 100 x 100 | 2 |
| | | | PARTIDA 9 | Pales plástico 800 x 600 x 160 | 2 |
| RM GASTÓN BAQUERO | C/ Francisco Chico | 91 661.71.91 | PARTIDA 1 | Armario limpieza 1 puerta acero inox. | 1 |



| | | | | | |
|---------------------------|---|-----------------|------------|---|---|
| | Mendes, 8 28108- Alcobendas | | PARTIDA 2 | Armario limpieza 2 puertas | 1 |
| | | | PARTIDA 3 | Armario Vajilla ancho 140, fondo 60 tres baldas interiores. | 1 |
| | | | PARTIDA 5 | Máquina envasadora al vacío. | 1 |
| | | | PARTIDA 6 | Marmita gas calor directo función olla exprés 150l | 1 |
| | | | PARTIDA 7 | Pales plástico 100 x 100 | 1 |
| | | | PARTIDA 8 | Pales plástico 1200 x 1000 | 9 |
| | | | PARTIDA 10 | Texturizador de alimentos (Sammic KE 8V) | 1 |
| RM REINA SOFÍA | Avda. Noroeste nº9 28232- Las Rozas de Madrid | 91 637.40.12 | PARTIDA 4 | Carro caliente pequeño | 3 |

LOTE 2

| CENTRO | Dir. | Teléf. | PARTID A | PRODUCTO | TOTAL |
|------------------------|--|-----------------|-------------|--|-------|
| RM ALCORCÓN | Avda. de Esteban Márquez nº 2 28922- Alcorcón | 91 644.13.00 | 4 | Afilador de cuchillos | 1 |
| | | | 10 | Carro Caliente grande con bandejas | 3 |
| | | | 11 | Carro Caliente Pequeño con bandejas | 2 |
| | | | 12 | Cocina 4 fuegos y neutro inferior gas. | 2 |
| | | | 18 | Estantería polipropileno 120 fondo 40 estantería agujeros | 1 |
| | | | 19 | Estantería polipropileno 120 fondo 50 estantería agujeros | 4 |
| | | | 20 | Estantería polipropileno 150 fondo 40 estantería agujeros | 4 |
| | | | 21 | Estantería polipropileno 150 fondo 50 estantería agujeros | 5 |



| | | | | | |
|-------------------------|--|-----------------|----|---|----|
| | | | 29 | Lavavajillas cestas 50 x 50 altura 36 + 4 peanas. | 4 |
| | | | 31 | Máquina Fábrica cubitos hielo 40 kg. | 1 |
| | | | 37 | microondas 28 litros con grill | 5 |
| | | | 41 | Termo leche baño maría Capacidad 10 litros | 3 |
| RM GASTÓN BAQUERO | C/ Francisco Chico Mendes, 8 28108-Alcobendas | 91 661.71.91 | 1 | Abatidor 20 bandejas grupo integrado | 1 |
| | | | 3 | Abrelatas industrial latas grandes | 2 |
| | | | 5 | Arcón congelador horizontal 250 litros puerta ciega largo 100 aprox | 1 |
| | | | 6 | Armario para esterilizar cuchillos (24 unidades). | 1 |
| | | | 7 | Báscula cocina capacidad 30 kgs | 1 |
| | | | 8 | Batidora brazo profesional | 2 |
| | | | 9 | Carro caliente con baño maría | 4 |
| | | | 12 | Cocina 4 fuegos y neutro inferíos gas propano adaptable gas natural | 2 |
| | | | 13 | Cortador fiambre cuchilla 30 cm afilador desmontable | 2 |
| | | | 14 | Cortadora de verduras | 1 |
| | | | 15 | Estantería acero inoxidable 120 fondo 40 estanterías lisas | 2 |
| | | | 16 | Estantería acero inoxidable 120 fondo 50 estanterías lisas | 4 |
| | | | 17 | Estantería acero inoxidable 150 fondo 50 estantería lisas | 10 |
| | | | 23 | Freidora 2 cubas eléctrica altura 80 | 1 |
| | | | 24 | Frytop Gas | 1 |
| | | | 25 | Grifo cisne cocina encimera | 1 |
| | | | 30 | Lavavajillas profesional frontal cestas 40 x 40 altura 26 cm. | 7 |
| | | | 31 | Máquina Fábrica cubitos hielo 40 kg. | 1 |
| | | | 32 | Mesa caliente con baño maría tipo SSBMC4 de 4 cubas GN 1/1 con dimensiones 150 x 80 x90 | 1 |
| | | | 33 | Mesa caliente medidas 120 x 60 x 85, pasante, centra tipo Serie 600 MCAP60 | 1 |
| 38 | Microondas 28 litros sin grill | 2 | | | |
| 39 | Sartén basculante a gas 120 litros. | 1 | | | |
| 42 | Termómetro de frigorico | 1 | | | |
| RM REINA SOFÍA | Avda. Noroeste nº9 28232-Las | 91 637.40.12 | 2 | Abatidor 20 bandejas grupo remoto | 1 |
| | | | 3 | Abrelatas industrial latas grandes | 1 |
| | | | 8 | Batidora brazo profesional | 2 |



| | | | |
|-----------------|----|--|---|
| Rozas de Madrid | 22 | Fregadero 2 senos con balda largo 120 fondo 60 | 2 |
| | 23 | Freidora 2 cubas eléctrica altura 80 | 2 |
| | 25 | Grifo cisne cocina encimera | 2 |
| | 26 | Grifo cisne mural 1/2 ducha con caño | 2 |
| | 27 | Lavaperolas con dosificador de jabón y de abrillantador, y recuperador de calor. | 1 |
| | 28 | Lavavajillas arrastre | 1 |
| | 34 | Mesa caliente mural 180 fondo 70 220v | 1 |
| | 35 | Mesa caliente sin peto 180 fondo 70 no pasante 220v | 1 |
| | 36 | Mesa trabajo con balda fondo 50 largo 200 | 1 |
| | 37 | microondas 28 litros con grill | 1 |
| | 40 | Soporte para hornos 7 bandejas GN 1/1 | 1 |

