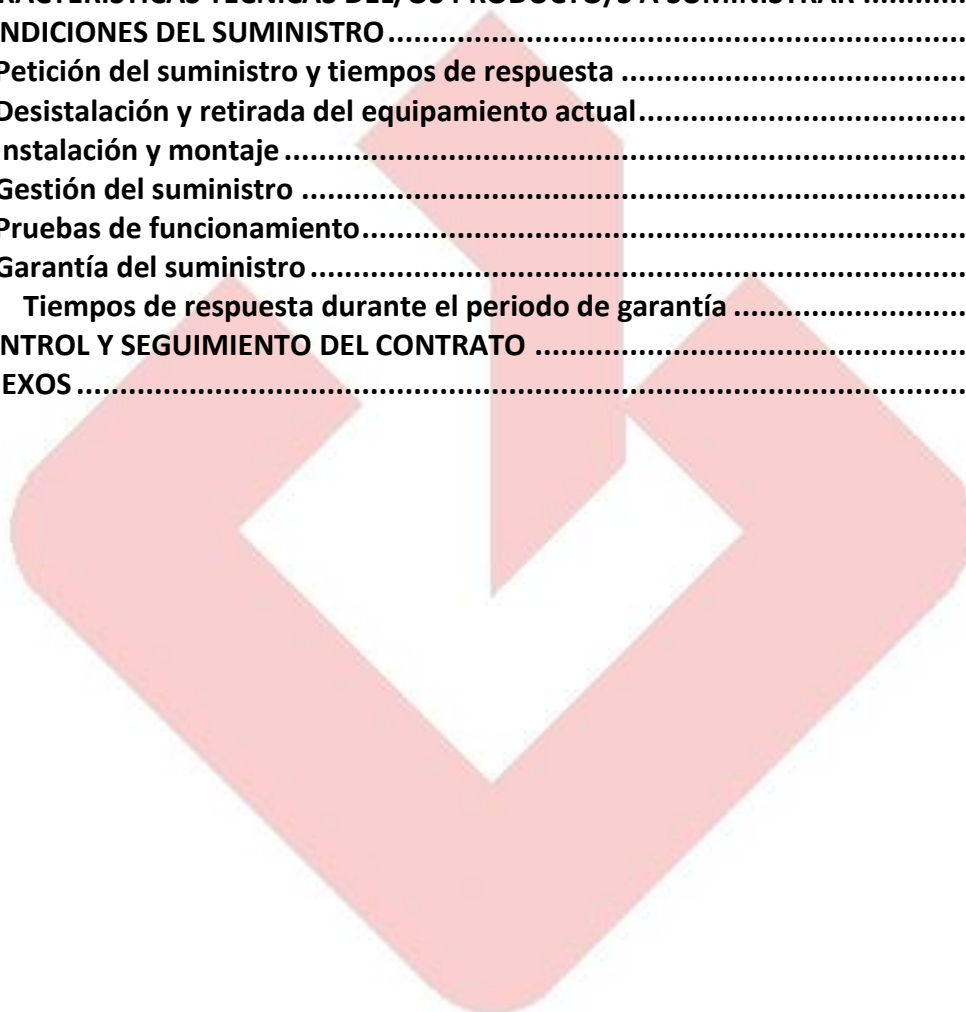


Expediente Nº. LICIT/99/115/2019/0043

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del suministro de equipamiento de cocina para el comedor de la Sede Social y los Hospitales de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sitios en Majadahonda, Sevilla y Vigo.

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO	3
3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/OS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR	3
4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO	4
4.1 Petición del suministro y tiempos de respuesta	4
4.2 Desinstalación y retirada del equipamiento actual	4
4.3 Instalación y montaje	4
4.4 Gestión del suministro	5
4.5 Pruebas de funcionamiento	5
4.6 Garantía del suministro	6
4.6.1 Tiempos de respuesta durante el periodo de garantía	7
5. CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL CONTRATO	7
6. ANEXOS	8



1. OBJETO

Es objeto del presente pliego el establecimiento de las prescripciones técnicas por las que se va a regir la contratación del suministro e instalación del equipamiento cocina para el comedor de la Sede Social y los Hospitales de FREMAP, Mutua Colaboradora con la Seguridad Social nº 61, sitios en Majadahonda, Sevilla y Vigo.

- **Comedor Sede Social:** Carr. de Pozuelo, 61, 28222 Majadahonda, Madrid
- **Hospital de Sevilla:** Av. de Jerez, s/n, 41012 Sevilla
- **Hospital de Vigo:** Rúa de Feliciano Rolán, 12, 36203 Vigo, Pontevedra

El objeto de la licitación comprende la adquisición, retirada de equipos actuales, instalación, montaje, pruebas de funcionamiento y puesta en marcha de los elementos requeridos, incluyendo el servicio de postventa o asistencia técnica durante el plazo de garantía de estos elementos.

2. NORMATIVA DE CARÁCTER TÉCNICO

Los equipos que se van a adquirir en la presente licitación deberán cumplir lo estipulado en los reglamentos vigentes en materia de industria, y seguridad y salud de las instalaciones.

Lo anterior no tiene carácter restrictivo, debiendo observarse en la ejecución de los trabajos cualquier otro tipo de reglamento, norma o instrucción oficial (de carácter estatal, autonómico o municipal) que, aunque no se mencione explícitamente en este documento, pueda afectar al objeto del contrato, así como las posibles modificaciones legales que puedan afectar a las normas de aplicación.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL/OS PRODUCTO/S A SUMINISTRAR

Los elemento a suministrar deben cumplir las especificaciones y características establecidas en el Anexo I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, equipamiento requerido.

Los elementos requeridos se instalarán, según se precise en las siguientes instalaciones:

- Zona A: Cocina comedor Sede Social, sita en Carr. de Pozuelo, 61, 28222 Majadahonda, Madrid.
- Zona B: Cocina del Hospital de Sevilla, sita en Av. de Jerez, s/n, 41012 Sevilla.
- Zona C: Cocina del Hospital de Vigo, sita en Rúa de Feliciano Rolán, 12, 36203 Vigo, Pontevedra.

Las dimensiones indicadas han de entenderse como orientativas, debiendo adecuarse en su caso a los espacios existentes. Se anexan los planos de las diferentes zonas, además si los licitadores están interesados en conocer mejor las instalaciones están permitidas las visitas voluntarias, de acuerdo a lo indicado en la nota de fechas del expediente.

4. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

4.1 Petición del suministro y tiempos de respuesta

Formalizado el contrato FREMAP realizará la petición del suministro, estableciendo con el proveedor las fechas para acometer las instalaciones, la fecha no podrá ser superior a 30 días desde la petición.

FREMAP coordinará con el adjudicatario las fechas en que se realizarán los suministros

4.2 Desinstalación y retirada del equipamiento actual

Previa instalación del equipamiento, la entidad adjudicataria será la encargada, es su caso, de la desinstalación y retirada del equipamiento actual.

La retirada deberá de hacerse en cumplimiento de la normativa medioambiental, debiendo aportar a FREMAP la documentación acreditativa que garantice la destrucción o depósito en estas condiciones.

4.3 Instalación y montaje

La empresa adjudicataria será la encargada del transporte, descarga, distribución del equipamiento y desembalaje del mismo, así como de toda la instalación necesaria. Además, se encargarán de gestionar la retirada de todo tipo de embalaje o cualquier otro desperdicio que se produzca en el montaje cumpliendo con las Normas Medioambientales.

Dadas las características de algunos de los elementos de equipamiento requeridos, será responsabilidad del adjudicatario las adaptaciones que sean necesarias de acometidas de agua fría y caliente, máquinas, gas, electricidad, desagües, extracción de humos o vapor, así como las modificaciones en la instalación del suministro de gas, salida de gases y del sistema de extinción sobre la zona caliente de cocina, siendo su responsabilidad el cumplimiento de la reglamentación vigente.

Además, si se requiere la colocación de manguitos, latiguillos flexibles, canalizaciones rígidas/flexibles, regolas, apertura/cierre de escayolas, accesorios, entre otros, para la conexión de elementos de equipamiento, esto deberá realizarse por el adjudicatario. En el caso de los elementos que lleven toma de agua, deberán llevar llave de corte.

La instalación se considerará concluida, cuando todos los elementos queden montados y conexiones a falta de las pruebas de funcionamiento.

Es obligación del adjudicatario la disposición de medios humanos y materiales necesarios para la realización de los distintos trabajos, siendo responsabilidad del mismo el cumplimiento de todos los requisitos técnicos de los diferentes reglamentos vigentes en materia de industria, seguridad e higiene y sanidad de las instalaciones.

4.4 Gestión del suministro

El suministro de los equipos incluirá todos los accesorios necesarios de los equipos, aunque no estén especificados en las características, siempre y cuando fueran necesarios para el correcto funcionamiento de los mismos.

El adjudicatario, garantizará la existencia de piezas de repuesto y material fungible necesario durante un periodo de 10 años.

En caso de ser necesario, la empresa adjudicataria realizará cursos teóricos y prácticos a las personas designadas por FREMAP para dar a conocer el funcionamiento y posibilidades de los equipos que lo requieran.

Previa instalación de los elementos, 2 semanas desde la formalización, la empresa adjudicataria entregará a FREMAP el proyecto definitivo, incluyendo planos de distribución e instalaciones, especificando las características técnicas de los equipos (potencias, conexiones...).

4.5 Pruebas de funcionamiento

Una vez terminadas las instalaciones y el montaje de todos los elementos de equipamiento requeridos, se deberán realizar las pruebas de funcionamiento pertinentes garantizando así el correcto funcionamiento de los mismos.

En el caso de que durante las pruebas se detecten fallos o cualquier variación de lo indicado en los pliegos, tales como espesor de las encimeras, capacidades y potencias entre otras, los elementos afectados deberán ser sustituidos por otros que cumplan con lo indicado en los pliegos. El adjudicatario asumirá todos los gastos ocasionados por este motivo.

La empresa adjudicataria llevará a cabo todas las actuaciones necesarias para la correcta instalación y puesta en marcha de los equipos, realizando todas las pruebas y ajustes necesarios para que el funcionamiento sea el óptimo, sin coste adicional para FREMAP.

Concluida la instalación y las pruebas de funcionamiento sean conformes, el adjudicatario deberá aportar a FREMAP una memoria de la instalación incluyendo la siguiente documentación:

a. Información técnica del equipamiento:

- Copia en castellano de las fichas de especificaciones técnicas de todos los elementos
- Fotografías de los elementos ya instalados
- Siempre que proceda deberá entregar en castellano los manuales de uso y funcionamiento, de conservación y mantenimiento y de montaje y despiece.
- Programa de mantenimiento preventivo, con detalle de las tareas a realizar en cada una de las revisiones y periodicidad de las mismas.
- Garantías

b. Documentación técnica de las instalaciones necesarias para el montaje y conexionado de los diferentes elementos, indicando la distribución y resultado final e instalaciones realizadas.

4.6 Garantía del suministro

El plazo de garantía de los equipos, incluidos todos los sistemas adicionales, componentes y accesorios será mínimo de 2 años, contando desde la recepción formal del equipo, su instalación y habiendo sido formado el personal de FREMAP.

Será criterio de valoración el aumento de garantía en años enteros de los equipos suministrados.

La garantía incluirá:

- Mantenimiento preventivo programado
 - Revisiones periódicas de seguridad y control necesarias para el correcto y óptimo funcionamiento del equipo, desde el punto de vista funcional, de seguridad, de rendimiento energético e incluso protección de medioambiente.
 - El adjudicatario comunicará a FREMAP las fechas de las operaciones de mantenimiento preventivo con suficiente antelación y se ajustará a las franjas horarias más adecuadas para la actividad de FREMAP.
 - El adjudicatario debe garantizar a FREMAP el suministro de todas aquellos recambios y material fungible que le pudieran ser requeridas. (En todo caso ambos deberán ser nuevos, no refurbished).

- Mantenimiento correctivo.
 - Quedan incluidos todos los componentes de los equipos, elementos auxiliares, instalación y piezas de repuestos.
 - La garantía incluirá la mano de obra, desplazamientos, dietas y demás costes que puedan derivarse del cumplimiento de la misma.
 - La garantía también incluye la sustitución de los equipos en caso de vicios o defectos bien sean materiales o de funcionamiento de los mismos.

4.6.1 Tiempos de respuesta durante el periodo de garantía

El adjudicatario deberá proporcionar a FREMAP la información necesaria para el correcto seguimiento y la evaluación de la calidad del equipamiento suministrado. Durante el periodo de garantía, en caso de alguna avería el adjudicatario se compromete a dar respuesta de acuerdo a lo siguiente:

- Tiempo de respuesta telefónica: El Servicio de Asistencia Técnica debe contactar telefónicamente con FREMAP en un tiempo no superior a 2 horas.
- Tiempo de respuesta presencial: El servicio de Asistencia Técnica se debe presentar en las instalaciones un plazo máximo de 24 horas.

La avería debe quedar resuelta de forma provisional en un plazo máximo de 24 horas y de forma definitiva en un plazo máximo de 5 días hábiles a contar desde la fecha y hora de aviso por parte de FREMAP.

5. CONTROL Y SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

El adjudicatario pondrá a disposición de FREMAP un responsable del contrato que se encargará de resolver todas las cuestiones suscitadas al suministro del equipamiento, coordinando todos aquellos aspectos que a juicio de FREMAP sean relevantes a efectos de garantizar la correcta gestión del suministro (coordinación de entrega, instalación, puesta en marcha, cumplimiento de plazos, facturación...) sin coste alguno para FREMAP.

En cualquier periodo de ausencia de este interlocutor será el adjudicatario quien comunique los datos del nuevo interlocutor, con una semana de antelación al momento al que vaya actuar como nuevo interlocutor.

La empresa adjudicataria pondrá al servicio de FREMAP:

- Teléfono de contacto: El licitador pondrá a disposición de FREMAP **un único teléfono** de atención al cliente disponible, como mínimo, de 8-20h horas, todos los días del año.
- Teléfono y/o correo electrónico de Servicio de Asistencia Técnica: El licitador pondrá a disposición de FREMAP un teléfono y/o correo electrónico para el aviso de las averías, como mínimo, de 8-20h horas, todos los días del año.

6. ANEXOS

ANEXO I: CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS

Las dimensiones especificadas has de entenderse como aproximadas, ya que en su conjunto han de adecuarse a los espacios existentes. Por otro lado, las referencias a marcas y/o modelos han de entenderse como similar a.

Zona A: Cocina comedor Sede Social, sita en Carr. de Pozuelo, 61, 28222 Majadahonda, Madrid		
ELEMENTOS	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
MESA DE ENTRADA CON SENO	Dimensiones:	1140x800x850mm
	Dimensiones seno:	450x450mm
	Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 de 15,5 mm de espesor	
RECUPERADOR DE VAHOS	Dimensiones :	diámetro de 25-h21
	70m3/h	
	40v -50 hz- 3N ph	
	0,2 kW	
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE - CON MÓDULOS DE LAVADO, ACLARADO Y SECADO	Capacidad cestos/hora	100-140
	Temperatura de lavado	55-65°C
	Temperatura de aclarado	75-85°C
	Consumo en aclarado l/h	155-165 l/hora
	Potencia total (con agua caliente)	22,00 kW
	Potencia total (agua fría)	28,50 kW
	Potencia total (agua fría con recuperador de calor kW)	400 V - 50 Hz 3 ph
	Diámetro de salida	25-h21
	Filtro extraíble antigrasas	
	Potencia	40v-50hz-3N ph 0,2kW
	Dimensiones módulos Lavado y aclarado	1150x770x1800 mm
	Dimensiones modulo secado	60x77x177,5 (cm)
	Altura de carga útil	45 cm
	Fabricación modular	
	Fabricación de doble pared	
	Puertas doble pared aisladas	
cubas totalmente estampadas		
Cámaras de lavado sin tubos internos		
filtros de la cuba integrales y de seguridad en la aspiración		

	Módulo de lavado y aclarado integrado	
	bombas de doble flujo	
	Funcionamiento de cepillo hidráulico	
	arrastre de las cestas mediante guías laterales	
	aclarado integrado	
	Economizador de aclarado	
	lavado temporizado	
	interfaz LED	
	Dos programas de lavado	
	Completa programabilidad	
	autodiagnóstico avanzado	
	Conexión USB integrada	
	Tipo Mod. ISY TECH 31.10.1 COLGED	
MESA DE SALIDA	Dimensiones: 1100x860x850 mm	1100x860x850 mm
	Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 de 15,5 mm de espesor	

Zona B: Cocina del Hospital de Sevilla, sita en Av. de Jerez, s/n, 41012 Sevilla.		
ELEMENTOS	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE - CON MÓDULOS DE PRELAVADO, LAVADO, ACLARADO Y SECADO	Capacidad cestos/hora	200-270
	Módulo de lavado	
	Temperatura de lavado	55-65°C
	Potencia bomba de lavado	3,2 hp/2400 W
	Resistencia calentamiento lavado	900W
	capacidad cuba de lavado	100 l
	Módulo de aclarado	
	Aclarado - Consumo de agua	390l/h
	capacidad calderin	20 l
	Resistencia calentamiento aclarado	2100w
	Potencia motor de arrastre	0,25Hp / 180W
	Potencia total	33460w
	Dimensiones exteriores	2300x829x1520 mm
	Recuperador de vahos:	
	diámetro de salida	176mm
	Potencia	550w
	Filtro extraíble antigrasas	
	Módulo de secado	
	Resistencia calentamiento	9kw
	Potencia del ventilador	1,5 Hp/1,1 kW
Aire circulante	2000 M3/h	

	Control termostato de la temperatura	
	Toberas laberintos diseñados para mejor aprovechamiento del aire generado	
	Desagüe incorporado para evacuar el agua sobrante	
	Estructura integral en acero inoxidable	
	Panel de control	
	Monitorización de temperatura	
	Niveles y/o reguladores de velocidad y temperatura	
	Dosificadores de detergente y abrillantador	
	Programas de lavado eficientes	
	Acceso diferenciado a cada módulo para limpieza y revisiones	
	Filtros extraíbles de residuos	
	Brazos, tubos desmontables para su lavado	
	Autodiagnóstico de averías	
	Bombas de lavado verticales	
	Interruptor de emergencia y parada de rearme	
	Tipo SAMMIC Mod. SRC 3600	
MESA DE ENTRADA CON SENO	Dimensiones:	1140x800x850mm
	Dimensiones seno:	450x450mm
	Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 de 15,5 mm de espesor	
MESA DE SALIDA	Dimensiones:	1100x860x850 mm
	Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/8 de 15,5 mm de espesor	
ENVASADORA AL VACÍO	Presión de vacío	2 mbar
	Potencia	750 w (230Vmonofásica)
	Dimensiones de la cámara	430 x 415 x 180 mm
	DIMENSIONES	484 x 529 x 413 mm
	Construcción exterior y cuba en acero inox.	
	Vacío controlado por sensor microprocesador con panel digital.	
	Un solo programa para ajustar el vacío en porcentaje y con opción de 10 segundos de vacío PLUS.	
	Descompresión por impulsos para proteger el producto.	
	Barra de soldadura 420 mm.	
	Tipo de soldadura doble.	
	Bomba BUSCH de 20 m ³ /h (con programa de secado de bomba).	
	Contador de horas para saber cuándo realizar el cabio del aceite.	
	Tipo SAMMIC Mod. SE - 420	
CARRO CALIENTE	Construido en acero inox. AISI-304 18/10.	
	Bloque calórico totalmente extraíble.	
	Con resistencia ventilada para un mejor reparto del calor.	

	Recipiente para agua para el aporte de humedad.
	Panel de mandos con interruptor luminoso, piloto y termostato digital.
	Cable de conexión espiral monofásico con tierra.
	Puerta de acero inox. con burlete de silicona.
	Bisagras con apertura a 180º y cierre con tirador.
	Cantoneras de protección y asas verticales.
	Ruedas de gran resistencia de Ø 150 mm. 2 con freno.
	Capacidad: 10 GN 2/1 (530 x 650 mm.) ó 20 GN 1/1 (530 X 325 mm.).
	Separación entre guías: 60 mm.
	Potencia: 3 Kw.
Tipo DISTFORM, MOD. ACR-B, PARA 10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1.	
ABATIDOR MIXTO DE TEMPERATURA	Capacidad: 7 niveles GN 1/1 (530 x 325 mm.).
	Separación entre niveles: 65 mm.
	Rendimiento: 30 kgs. en refrigeración / 18 kgs. en congelación.
	+90º a +3ºC en menos de 90 min. / +90º a -18ºC en menos de 270 min.
	Potencia frigorífica: 3055 W (-25ºC) 1555 W (-10ºC)
	Compresor: 1 1/4 CV R452a.
	Potencia eléctrica: 1875 W.
	Alimentación: 220VI+T.
Medidas: 837 x 870 x 1106 mm.	
Tipo marca INFRICO, MOD. ABT7 1L (7 GN 1/1 - 30/18 kgs/CICLO +/-).	

Zona C: Cocina del Hospital de Vigo, sita en Rúa de Feliciano Rolán, 12, 36203 Vigo, Pontevedra.	
ELEMENTOS	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
HORNO ELECTRICO PARA COCINA	Electrico
	Capacidad 10 GN 2/1
	Frecuencia: 50/60 Hz
	Voltaje: 400 V - 3N
	Potencia: 30,8 kW
	Tamaño: 860x1120x1163 mm
	Peso 170kg
	Bisagras de puerta fabricadas con tecnopolímero de alta resistencia - apertura lateral
	superficie y cristal externo frío
	Panel de control con pantalla touch
	Cocción por conveccion con temperatura variable entre 30 y 260ºC
	Turbinas multiples con inversión de marcha
	4 velocidades del flujo de aire en la cámara programables por el usuario
	Gestiona más de 10 temporizadores
	sincronizador de cargas
modulación de potencia	
lavado automatico	

	Cámara en acero inoxidable AISI 304 de alta resistencia con esquinas redondeadas para la máxima higiene y limpieza
	Iluminación de la cámara de cocción con luces con LED externos
	Perno de la maneta en fibra de carbono
	Bandeja recogelíquidos con desagüe permanente incluso con la puerta abierta
	Tipo Unox - mod. Cheftop mind.maps 10 GN 2/1 Plus
SOPORTE HORNO	Soporte en acero inox 304 compatible con el horno descrito.
MICROONDAS	Capacidad 17 litros
	temporizador
	Panel de control con pantalla touch
	varios niveles de potencia
	iluminación interior
	caja exterior e interior en acero inoxidable
	Tamaño: 420x563x340 mm
	Potencia electrica: 2100 W.
MAQUINA SELLADORA RETRACTIL	Barra soldadura: 385 mm
	Termostato ajustable
	sobremesa
	cuerpo en acero inox 304
	ruedas y barra de aluminio anodizado
	perfil de teflon
	Potencia: 120w -
	Tamaño: 485x600x140mm
BATIDORA	Capacidad 4l
	Potencia: 1.500 W
	220-240 v
	Teclado digital
	Bol de acero inoxidable - 4 l con tapa y asa
	Función para amasar y picar en intermitencia
	regulador de velocidad
	sistema de bloqueo de seguridad
	aviso de sobrecalentamiento del motor
	vaso dosificador con agujero
	medidas aprox. 22,6 x 37,8 x 48,1 cm
BASCULA ETIQUETADORA	Etiquetadora pesadora con cuerpo de ABS
	Etiquetado de alimentos según normativa
	Software de PC para introducción intuitiva de datos con csualización de la etiqueta en tiempo real
	Stick de memoria para grabacion de daos de las etiquetas sin conectar la impresora al PC
	Resolución: 100g

	Capacidad: 300kg
	Dimensiones: 800x600mm
CARRO DE COCINA	Dimensión: 900x600x975 mm
	dimensión estantes: 800x500mm
	nº estantes: 3
	4 ruedas giratorias - 2 de ellas con freno y parachoques de goma especial no marcante
TERMO DE COCINA	capacidad 2l
	acero inox. 18/10 grado alimentario
	retencion del calor y frio
	diseño doble pared de acero inox, aisladas al vacío
	apta para lavavajillas
	pico de vertido con diseño antigoteo

ANEXO II: ZONA INSTALACIÓN A

Se adjunta el plano referido a la zona a, como anexo II.

ANEXO III: ZONA INSTALACIÓN B

Se adjunta el plano referido a la zona b, como anexo III.

ANEXO III: ZONA INSTALACIÓN C

Se adjunta el plano referido a la zona c, como anexo IV.