PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO, PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE EQUIPAMIENTO DE COCINA

1. OBJETO DEL CONTRATO……. – 2 –
2. EQUIPAMIENTO……. – 3 –
2.1. INSTALACIONES DE EXTRACCIÓN DE HUMOS E INSTALACIONES FRIGORÍFICAS……. – 3 –
3. PROYECTO TÉCNICO……..... – 4 –
4. INSTALACIÓN……. – 4 –
5. PLAZO……... – 5 –
6. GARANTÍA……– 5 –
6.1. SERVICIO TÉCNICO DE ASISTENCIA Y REPARACIÓN POSTVENTA PARA EL PLAZO DE GARANTÍA……. – 5 –
7. CERTIFICADO DEL FABRICANTE…… – 6 –

ANEXO I: EQUIPAMIENTO

ANEXO II: MEMORIA TÉCNICA INSTALACIÓN

ANEXO III: PLANOS

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato lo constituye la prestación del suministro, instalación y puesta en marcha de equipamiento de cocina para las cocinas de la cafetería y restaurante NINEU y la sala de Banquetes (en adelante, el "Equipamiento") ubicados en el CENTRO KURSAAL - KURSAAL ELKARGUNEA, S.A. (en adelante, "KURSAAL").

El Equipamiento necesita una actualización, en cuanto la mayor parte de este ha finalizado su ciclo de vida útil, es poco eficiente y empieza a ser difícil conseguir recambios. Las necesidades de reparación son cada vez más frecuentes y significativas, y es por ello por lo que se requiere el suministro del Equipamiento de cocina definido en el ANEXO I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Forman parte del objeto del contrato el desmontaje y la retirada del Equipamiento actual a sustituir, así como los trabajos de instalación y puesta en marcha de los Equipamientos suministrados.

Igualmente, forma parte del objeto del contrato la adecuación de las instalaciones, en base al ANEXO II del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, para la extracción de humos y vahos que requiera el Equipamiento objeto del suministro y las instalaciones frigoríficas.

Las prestaciones objeto de la presente licitación deberán ejecutarse en perfecta coordinación con la obra de adecuación de los espacios.

Concretamente, el objeto del contrato incluye:

- La desconexión, desmontaje y retirada de las instalaciones existentes.

- La instalación de los conductos, tuberías, cables y cuadros eléctricos que sean precisos para el funcionamiento del equipamiento ofertado, los cuales deberán ser suministrados y colocados, de acuerdo con lo previsto en el proyecto técnico presentado por el ofertante.

- El montaje, la instalación y la puesta en marcha del equipamiento, así como el coste relativo a los desplazamientos, dietas y alojamiento de los técnicos.

- El transporte y la ubicación del Equipamiento según lo definido en el ANEXO III del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

- La impartición de un curso de formación de, al menos, ocho (8) horas al personal designado por la entidad contratante para la familiarización y manipulación básica de los equipos instalados y la entrega de los certificados de puesta en marcha correspondientes.

2. EQUIPAMIENTO

El Equipamiento ofertado deberá cumplir con las características mínimas descritas en el ANEXO I del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Todas las referencias a marcas o modelos determinados en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas o en sus tres anexos, deberán entenderse sin perjuicio de la posibilidad de presentar equipamientos que reúnan características técnicas **equivalentes**. No siendo válido la coincidencia de medidas sin incluir la equivalencia de aplicación.

2.1. INSTALACIONES DE EXTRACCIÓN DE HUMOS E INSTALACIONES FRIGORÍFICAS.

La instalación se realizará siguiendo las indicaciones y características previstas en los ANEXOS II y III del presente Pliego de Prescripciones Técnicas y en el proyecto técnico ofertado por el licitador. La instalación general de gas (punto 7.1 del ANEXO II) no será objeto de este contrato.

La instalación de la extracción de humos contará con un sistema de control y gestión de extracción y aportación de aire en zonas de cocina y lavado de vajilla. Consistirá en un sistema de control automático de caudal para campanas de cocina mediante sondas que adecúan el nivel de extracción al nivel de uso de la cocina en cada momento regulando de forma automática la extracción y la aportación.

El sistema podrá configurarse de forma automática mediante programación horaria, o manualmente, en el modo de inicio programado previamente, y a partir de ese momento, el sistema funcionará de forma autónoma, ajustando de forma automática los niveles de ventilación requeridos en cada zona de cocina.

Se considera incluido en el presente capitulo, además del montaje de todos los motores y conductos necesarios, tanto horizontales como verticales, la retirada de los conductos y motores existentes, así como el montaje de los conductos de extracción / aportación por patios de ventilación, y el desmontaje de los conductos sin uso que discurran por el patio de ventilación en la posición en la que se plantean los trazados de los nuevos conductos (trabajos verticales, plataformas, andamiaje y cualquier otro tipo de medios auxiliares incluidos), carga y transporte a vertedero, incluido el canon de todos los materiales y equipos retirados. Están incluidos los transportes verticales para la ubicación de los equipos y conductos.

Se deberá realizar por parte del instalador una comprobación de la estanqueidad de los conductos, tras lo cual deberá emitir el correspondiente certificado que entregará al cliente en el que se indicarán como mínimo; los datos del instalador, datos relativos al conducto, tipo y dimensión interior y exterior del mismo, y se señalará expresamente que la chimenea es idónea para su uso, y su correcto montaje y estanqueidad.

3. PROYECTO TÉCNICO

Los licitadores deberán presentar un proyecto técnico comprensivo de los extremos siguientes:

- Descripción detallada de los equipos que se presentan en la oferta, que contenga sus características técnicas.

- Propuesta de los trabajos de instalación de extracción de humos y descripción del sistema de control y gestión.

- Descripción de los trabajos de instalación y puesta en marcha del equipamiento a suministrar (excepto del equipamiento indicado en el guion anterior).

- Planos, esquemas y demás documentación descriptiva de los puntos, líneas de alimentación, líneas auxiliares y puntos comunes de la instalación del equipamiento, así como la indicación en los planos de los puntos y de todos los elementos necesarios para la correcta instalación y puesta en marcha del equipamiento.

Plan de mantenimiento durante plazo de garantía sin coste alguno para KURSAAL. Además del contenido mínimo requerido en la Cláusula 6.1 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas, se describirán los trabajos a realizar, la periodicidad y los repuestos incluidos.

4. INSTALACIÓN

La instalación se realizará siguiendo las indicaciones y cumpliendo con las características del ANEXO II del presente Pliego de Prescripciones Técnicas y del proyecto técnico ofertado por el licitador. La instalación general de gas (punto 7.1 del ANEXO II) no será objeto de este contrato.

El adjudicatario deberá realizar la desinstalación y la retirada del Equipamiento actual, que deberá ser sustituido por el Equipamiento ofertado sin coste adicional para KURSAAL.

Tanto la desinstalación como la instalación del Equipamiento se realizarán siguiendo las indicaciones de la dirección de obra de la licitación para la contratación de las obras de

reforma de la cafetería y restaurante de NINEU, conforme a lo previsto para la cocina de la cafetería de la planta 0.

Las funciones del encargado adscrito al contrato por el contratista serán las siguientes:

- Ejercer de responsable técnico de la coordinación y supervisión de los trabajos que se realicen tanto en la instalación como en la puesta en marcha del servicio.
- Aportar los detalles de las instalaciones eléctricas, de gas y de agua necesarios para la instalación a la dirección de obra.
- Coordinar los trabajos de desinstalación e instalación siguiendo las indicaciones de la dirección de obra en base a su planificación.
- Asistir a las reuniones de coordinación de obra y realizar las adecuaciones necesarias que puedan surgir.
- Firmar el Acta de recepción y aceptación de los equipos una vez finalizada la prestación objeto del contrato y con el visto bueno de la Dirección Técnica de KURSAAL.
- Ser el responsable de la Coordinación de Actividades Laborales.

Las ubicaciones de los equipos serán los definidos en el ANEXO III del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

5. PLAZO

El plazo máximo de ejecución del contrato será el previsto en el punto 5 de la Carátula del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

6. GARANTÍA

La oferta del Sobre 3 ("Documentación relativa a criterios evaluables mediante la utilización de fórmulas") de los licitadores hará referencia expresa al plazo de ampliación de la garantía que comprenderá tanto la mano de obra como el equipamiento.

6.1. Servicio técnico de asistencia y reparación postventa para el plazo de garantía

Los licitadores deberán incluir en su Plan de mantenimiento ofertado un servicio postventa que comprenda, como mínimo, lo siguiente:

- Servicio de asistencia telefónica o "hotline" que estará disponible en las veinticuatro (24) horas del día los trescientos sesenta y cinco (365) días del año.

- Un servicio de mantenimiento correctivo con la presencia de un técnico certificado cuando KURSAAL o IXO (gestor actual de las cocinas) lo requieran. El servicio de mantenimiento correctivo presencial urgente deberá ser atendido en un plazo

máximo de cuatro (4) horas desde que se efectúe la notificación de la incidencia.

- Una visita anual de mantenimiento preventivo durante el plazo de garantía ofertado, debiendo incluir en dicho servicio, como mínimo, las siguientes tareas:

    - Limpieza de bandejas y conductos.
    - Revisión del funcionamiento de los motores.
    - Comprobación de las instalaciones de gas.
    - Comprobación de los caudales de aire del sistema de extracción.
    - Reapriete de cuadros eléctricos.

7. CERTIFICADO DEL FABRICANTE

Los equipos objeto de contrato dispondrán de la correspondiente Certificación de Calidad del producto de acuerdo con las normas internacionales, así como de sus fichas técnicas.