



POLIZIA ETA LARRIALDIETAKO
EUSKAL AKADEMIA
ACADEMIA VASCA
DE POLICIA Y EMERGENCIAS



CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ELECTRODOMÉSTICOS PARA LA ACADEMIA VASCA DE POLICÍA Y EMERGENCIAS



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

ÍNDICE

Nº	EPÍGRAFE	Pág.
1	OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	3
2	DEFINICIÓN DEL SUMINISTRO	3
3	DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO Y MONTAJE	4
	3.1. Cocina eléctrica de 4 fuegos con mueble bajo incorporado	4
	3.2. Plancha eléctrica con mueble bajo incorporado	4
	3.3. Horno eléctrico con mesa de apoyo incorporada, para almacenamiento de 6 bandejas GN	5
	3.4. Campana extractora de humos mural a medida con motor	6
	3.5. Armario frigorífico	6
	3.6. Congelador	7
	3.7. Lavavajillas de capota	8
	3.8. Mesa de trabajo	8
	3.9. Mesa de refrigeración	9
	3.10. Mesa fregadero	9
	3.11. Zumera	10
	3.12. Tostadora	10
	3.13. Termo caliente leches	10
	3.14. Cortadora de fiambre	10
	3.15. Vitrina refrigerada sobre mostrador	11
4	DOCUMENTACIÓN TÉCNICA QUE SE APORTA A LA LICITACIÓN	11
5	VERIFICACIÓN DE CALIDAD	11
6	CONDICIONES DE ENTREGA	11
7	PLAZO DE ENTREGA	12
8	GARANTÍA	12
	DECLARACIÓN FINAL	13
	ANEXO: PLANO DE COCINA (Excepto freidora)	14



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

El presente pliego define las especificaciones que deben cumplir los electrodomésticos y el mobiliario para las cocinas de la Academia Vasca de Policía y Emergencias (en adelante AVPE) en Arkaute.

El objeto de este contrato consiste en el suministro, transporte, montaje y puesta en marcha del equipamiento de cocina: electrodomésticos con su mobiliario accesorio.

2. DEFINICIÓN DEL SUMINISTRO

Atendiendo a las necesidades de dotación que necesitan las cocinas de la Academia Vasca de Policía y Emergencias, la estimación de productos incluidos en el presente expediente es el siguiente:

- Cocina de 4 fuegos, con mueble bajo (una unidad).
- Plancha, con mueble bajo (una unidad).
- Horno con mesa de apoyo (una unidad).
- Campana (con motor) (una unidad).
- Frigorífico (una unidad).
- Congelador (una unidad).
- Lavavajillas de capota (una unidad).
- Mesa de trabajo (una unidad).
- Mesa de apoyo con la bajera refrigerada (una unidad).
- Mesa fregadero (una unidad).
- Zumera (una unidad).
- Tostadora (una unidad).
- Calienta leches (2 unidades).
- Cortadora de fiambre (una unidad).
- Vitrina expositora refrigerada (2 unidades).

En el epígrafe 3 del presente pliego de prescripciones técnicas, se detalla el cuadro descriptivo de objetos y dimensiones.



3. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO Y MONTAJE

3.1. Cocina eléctrica de 4 fuegos con mueble bajo incorporado

- Marca Electrolux profesional, modelo 1045 o equivalente.
- Zonas de calentamiento: 4.
- Potencia: 13,6 kW (3,4 Kw x 4)
- Tensión: 400V 3N 50/60 Hz.
- Dimensiones: 800 x 900 x 250 mm.
- Todos los paneles exteriores así como la superficie de trabajo han de ser de acero inoxidable.
- Los bordes laterales de la máquina han de ser en ángulo recto para una perfecta unión con otros elementos.
- Superficie de cocción de cristal cerámico de alta resistencia.
- Las secciones circulares concéntricas han de medir de 180 a 300 mm.
- para uso de sartenes grandes, con transferencia del calor inmediata de la superficie a la sartén.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Se requiere mueble bajo en acero inoxidable con puertas para debajo de la plancha.
- Dimensiones netas (mm) aproximadas con mueble bajo incluido para integrar la cocina de 4 fuegos 800 x 900 x 600mm.

3.2. Plancha eléctrica con mueble bajo incorporado

- Marca Electrolux profesional, modelo 1400 o equivalente.
- Placa: acero y cromo.
- Superficie: lisa.
- Rango de temperatura: 120°C a 280° C.
- Potencia: 15 kW.
- Tensión: 400 V. 3N.
- Dimensiones: 800 x 930 x 900 mm.
- Todos los paneles exteriores han de ser de acero inoxidable.
- La superficie de cocción ha de ser completamente lisa.
- Debe tener orificio de descarga para facilitar el drenaje del exceso de aceite y grasas.
- Debe tener termostato de seguridad y control termostático de la temperatura.
- Debe tener rascador para limpieza incluido de serie.
- Montada sobre bastidor con laterales/trasera cerrados y frente abierto (puertas opcionales).
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Armario bajo con puertas.



3.3. Horno eléctrico con mesa de apoyo incorporado para almacenamiento de 6 bandejas GN

- Marca Fagor, modelo iKore Concept o equivalente.
- Potencia: 11,10 kW.
- Dimensiones horno: 898,00 x 817,00 x 846,00.
- Mesa de apoyo bajo el horno para almacenamiento de 6 bandejas GN.
- Material: acero inoxidable.
- Con sistema de lavado básico. Configurable.
- Con gestión y regulación de la humedad.
- Con Capacidad de almacenamiento de más de 100 recetas de 9 fases.
- Con función de enfriamiento rápido de la cabina.
- Con modos de cocinado: vapor a baja temperatura 30-98º, vapor a 99º, super vapor de 100- 130º, mixto 20-300º y convección 20-300.º.
- Con deshumidificación de la cámara para asados crujientes.
- Con generación de vapor mediante inyección del agua a la turbina.
- Con pulverizando el agua.
- Con Función stop/start.
- Con Sonda interna con 4 puntos de medición.
- Con elemento auxiliar de posicionamiento para sonda térmica.
- Con inyección manual de vapor.
- Con sistema de humidificación automática.
- Con al menos 6 velocidades de circulación de aire programables (Desde 1.400 rpm hasta parada de turbina).
- 6 bandejas GN 1/1.
- Con visualización de valores efectivos y valores seleccionados.
- Con programación retardada.
- Con posibilidad de seleccionar 1/2 potencia.
- Con sistema de humidificación y deshumidificación automática.
- Con Ajuste automático del punto de ebullición.
- Con Freno de turbina integrado para mayor seguridad.
- Con Sistema "auto-reverse" para inversión del giro del ventilador.
- Con Revestimiento especial termorefectante y cristales interiores abatibles para una limpieza sencilla.
- Con Iluminación led para la cámara de cocción.
- Con sistemas de lavado y enjuagado.



3.4. Campana extractora de humos mural a medida con motor

- Funcionamiento: eléctrico.
- Potencia: Motor con eficiencia IE3 para potencias iguales o superiores a 0,75 kW.
- Dimensiones: 2.590 x 1.100 x 650 mm.
- Material: acero inoxidable.
- Con los filtros en ángulo de inclinación entre el 45º y 60º sobre la horizontal.
- Con laterales rectos y frente con inclinación en redondo.
- Con porta-filtros diseñado para incorporar filtros de 490x490 mm.
- Con filtros de lamas en acero inoxidable.
- Con conducto de extracción.
- Con unidad de extracción 400 °C/2h con motor fuera del paso del aire, adecuada para trabajar en el exterior de la zona de riesgo de incendios.
- Con ventilador: Estructura en chapa de acero galvanizado, turbina a acción en chapa de acero galvanizado. Homologación según norma EN 12101-3, con certificación nº:0370-CPR-0503.
- Con motor clase F con rodamientos a bolas y protección IP55.
- Con temperatura máxima del aire a transportar: Servicio S1 -25 °C +120 °C en continuo. Servicio S2 300 °C/2h y 400 °C/2h.

3.5. Armario frigorífico

- Marca Infrico, modelo GN/1402 o equivalente.
- Funcionamiento: eléctrico.
- Armario GN 2/1.
- Tipo de gas: R-290.
- Nº de parrillas en dotación: 6.
- Clasificación energética: B.
- Rango de funcionamiento: -2ºC a +8ºC.
- Nº de puertas: 2.
- Volumen: 1.240 litros.
- Potencia: 374 W.
- Consumo diario: 2,55 kW.
- Dimensiones: 1.385 x 794 x 2.130 mm.
- Acero inoxidable.
- Con respaldo en chapa galvanizada.
- Con patas regulables hasta 200 mm.
- Con Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Con desagüe en el interior de la cámara.
- Con Iluminación interior LED que reduce el consumo energético entre un 80% y un 90% respecto a la bombilla tradicional.
- Con puertas con tirador integrado de doble agarre y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Con bisagras con retorno automático y presión permanente durante el cierre.



- Con aislamiento de poliuretano de espesor 55 mm, inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Con parrillas interiores de varilla de acero plastificada y guías y parrillas fácilmente desmontables para la limpieza.
- Con temperatura y desescarche regulada por el controlador digital táctil IP65 de fácil manejo de alta precisión en el control de las temperaturas y mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas, con alarma de anomalías.
- Con sistema de frío ventilado.
- Con sistema de evaporación forzada.
- Con bandeja evaporativa sin resistencia eléctrica para una mayor eficiencia energética.
- Con evaporadores tratados con epoxi de poliéster anticorrosión.
- Clasificación energética C (40°C, 60%HR).
- Con ventiladores electrónicos.

3.6. Congelador

- Marca Infrico, modelo AGN602BT o equivalente.
- Funcionamiento: eléctrico.
- Armario GN 1/1.
- Tipo de gas: R-290.
- Clasificación energética: D.
- Rango de funcionamiento: -18°C.
- Nº de puertas: 2.
- Volumen: 745 litros.
- Potencia frigorífica: 723 W.
- Potencia: 1.112 W.
- Dimensiones: 974 x 695 x 2.100 mm.
- Acero inoxidable.
- Con respaldo en chapa galvanizada.
- Con patas regulables en altura.
- Con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza.
- Con desagüe en el interior de la cámara.
- Con iluminación interior LED.
- Con puertas con tirador integrado de doble agarre y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Con bisagras con retorno automático y presión permanente durante el cierre.
- Con contrapuerta embutida con burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente sustituible.
- Con aislamiento de poliuretano de espesor 55 mm, inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³.
- Con parrillas interiores de varilla de acero plastificada.
- Con guías y parrillas fácilmente desmontables para la limpieza.
- Con temperatura y desescarche regulada por el controlador digital táctil de fácil manejo de alta precisión en el control de las temperaturas.



- Con alarma de anomalías.
- Con sistema de frío ventilado, con sistema de evaporación forzada.
- Con evaporadores tratados con epoxi de poliéster anticorrosión.
- Con clasificación energética C (40°C, 60%HR).

3.7. Lavavajillas de capota

- Marca Intecno modelo AH 1040E o equivalente.
- Funcionamiento: eléctrico.
- Dimensiones cesta: 500 x 500 mm.
- Potencia: 7.000 W.- 400 V. III+N.
- Dimensiones: 760 x 793 x 1.485-1.942 mm.
- En acero inoxidable.
- Con cuba embutida con guías de los cestos también embutidas.
- Carrocería de acero inoxidable de simple pared.
- Techo antigoteo.
- Cuba embutida.
- Carga automática.
- Seguridad de puerta.
- Aclarado agua caliente.
- Temperatura ajustable de cuba y calderín.
- Sistema thermostop.
- Mandos electrónicos.
- Ciclo automático de limpieza de la cuba al final del día.
- Soporte cesta fácil extracción.
- Bomba vertical autolimpiante.
- Grupo integrado de aspiración/vaciado del circuito de lavado.
- Triple filtración del agua.
- Fácil acceso para el mantenimiento.
- Start/stop con cierre/apertura de la capota.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Valvula anti-reflujo integrada.
- Bomba de desagüe.
- Capota de doble pared.

3.8. Mesa de trabajo

- Fabricada en acero inoxidable.
- Con encimera en una sola pieza.
- Con peto en todo su desarrollo.
- Con balda intermedia en todo su desarrollo.
- Con patas tubulares y pies regulables en altura.
- Sin traseras.
- Con medidas aprox.: 2.590x620x900+100 mm.



3.9. Mesa de refrigeración

- Exterior e interior construido con acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Con aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m^3) de 50 mm de espesor.
- Libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Con encimera de trabajo de acero inoxidable de alta resistencia con respaldo de 100 mm de alto, que evita derrames detrás del mostrador.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético.
- Con junta de puerta magnética extraíble para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.
- Con puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto.
- Con panel de control batiente que permita un mejor acceso al control electrónico.
- Con sistema de refrigeración por tiro forzado de diseño interno con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar la óptima eficiencia y rendimiento.
- Con sistema de circulación de aire.
- Con patas de acero inoxidable regulables en altura, donde las patas se puedan ajustar individualmente para permitir una limpieza cómoda.
- Con evaporación automática del agua de desescarche.
- Con Rejillas GN 1/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga de hasta 40 kg.
- Con dotación: 1 rejilla GN1/1 y 2 juegos de guías ajustables por cada puerta.
- Con puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, longitudinal, robusto y perfectamente integrado. que asegura una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Con desescarche por parada del compresor.
- Dimensiones netas (mm) 2.650 x 600 x 1.030 mm

3.10. Mesa fregadero

- Mesa fregadero en acero inoxidable a medida con pozo de 45cm incluyendo mesa de entrada y salida para bandejas GN del lavavajillas.
- Dimensiones máximas de pared a pared a tener en cuenta para cubrir el espacio existente: 2.570x700x800mm.
- GRIFO DUCHA + GRIFO MONOMANDO modelo 3060 o equivalente.
- Agua fría/caliente.
- Acabado en cromado de alta dureza.
- Preparado para altas temperaturas y presión del agua.
- Dispositivo de regulación del caudal.
- Válvula de retención y baño de cromo de alta densidad, en todas sus piezas.
- Grifo ducha con:
- Accionamiento mediante monomando.
- Muelle de acero inoxidable.
- Sistema de salida continua del agua.
- Maneta anti-calórica.



3.11. Zumera

- Zumera profesional modelo Zummo Z06 o equivalente.
- Consumo 10l/día.
- Filtro automático.
- Dimensiones: 542x810x427mm.
- Peso 51kg.
- Se incluye cesta para la fruta.
- Dispone de programador.
- Acero inoxidable.
- Sensores de bloqueo.

3.12. Tostadora

- Tostadora profesional marca Sammic modelo TP-200 o equivalente.
- Dimensiones 525x305x455mm.
- Potencia 2.800W.
- Introducción horizontal con dos niveles o plantas.
- Fabricación en acero inoxidable, con resistencias de cuarzo, interruptores independientes y temporizador.
- Producciones tostadas/hora (máx.): 240.
- Peso neto: 10.4 Kg.

3.13. Termo caliente leches

- Marca Sammic modelo TM10230 o equivalente
- Grifería de cierre hermético anti-goteo desmontable.
- Cubeta de contenido en acero inoxidable sin soldaduras.
- Fondo sin vértices, total expulsión de la leche.
- Capacidad del vaso 10 litros.
- Construcción en acero inoxidable.
- Potencia: 1.500 W.
- Dimensiones 310x420x510 mm
- Peso neto: 9 kg.
- Resistencia de nicrom blindada y termostato.

3.14. Cortadora de fiambre

- Marca Sammic modelo Correa GSM-300 o equivalente.
- Diámetro cuchilla 300mm.
- Cortadora para fiambres y embutidos.
- Fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
- Transmisión por correa.
- Motor ventilado de gran potencia.



- Afilador de montaje muy fácil.
- Capacidad de corte: 210 x 220 mm.
- Espesor de corte: 0-16 mm.
- Recorrido del carro: 260 mm.

3.15. Vitrina refrigerada sobre mostrador

- Vitrina de tapas con bandejas desde 105 a 175,5 cm.
- Vitrina refrigerada con puertas correderas.
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10.
- Cristal templado.
- Iluminación por Leds.
- Patas regulables en altura.
- Unidad condensadora ventilada.
- Temperatura y desescarche por control electrónico digital.
- Temperatura: +4° a +8°C.
- Bandeja plana de platos.

4. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA QUE SE APORTA A LA LICITACIÓN.

A la presente licitación con carácter ilustrativo se adjunta la siguiente documentación técnica:

- Plano de instalaciones del Proyecto representativo de las cocinas.

5. VERIFICACIÓN DE CALIDAD

La calidad de las materias primas y productos terminados se acreditará mediante la presentación de la documentación acreditativa del cumplimiento de las especificaciones obligatorias.

6. CONDICIONES DE ENTREGA

El contrato incluirá el montaje y puesta en marcha de los electrodomésticos. Verificado lo cual se firmará un acta de entrega comenzando a computarse, desde entonces, el período de garantía establecido.

En este momento se entregarán así mismo por parte de la empresa adjudicataria la documentación técnica e instrucciones de cada elemento.



El contrato incluirá así mismo la retirada y traslado a vertedero de embalajes una vez instalado el equipamiento, tasas de vertedero y la limpieza de la suciedad generada en el montaje e instalación.

En el caso que los elementos suministrados no se hallen en estado de ser recibidos se hará constar así en el acto de la entrega y se darán las instrucciones precisas a la adjudicataria para que remedie los defectos observados y/o proceda a la entrega de otros bienes que se encuentren en las condiciones exigibles de conformidad con lo pactado. Si alguna partida suministrada fuese defectuosa parcial o totalmente deberá ser retirada, dejándola a cuenta del contratista y quedando la AVPE exenta de pago. Todos los costes derivados de la retirada y sustitución serán a cuenta de la contratista.

La entrega del material indicado se realizará en una única entrega. No obstante, el contratista podrá realizar, a su cargo, entregas parciales siempre y cuando cuente con la aprobación de la AVPE.

7. PLAZO DE ENTREGA

El plazo máximo de entrega de los artículos será de 4 semanas, siendo este el plazo máximo en virtud del cual tienen que estar montados los equipamientos.

8. GARANTIA

Todos los elementos suministrados cuentan con una garantía mínima de (3) TRES AÑOS a contar desde el acta de recepción. Transcurrido el plazo de garantía sin que se hayan formulado reparos a los suministros ejecutados, quedará extinguida la responsabilidad de la contratista. Durante el periodo de garantía la contratista estará obligada a subsanar, a su costa, todas las deficiencias que se puedan observar en los bienes suministrados, con independencia de la consecuencia que se pudieran derivar de las responsabilidades en que hubiese podido incurrir. Si se acreditase la existencia de vicios o defectos en los bienes suministrados, la AVPE podrá exigir a la contratista la reposición de los que resulten inadecuados, o su reparación, si ésta fuese suficiente. Si la AVPE durante el plazo de garantía concluyera que los bienes suministrados no son aptos para el fin pretendido, como consecuencia de los vicios o defectos observados en ellos e imputables a la contratista, y exista la presunción de que la reposición o reparación de no será bastante para lograr el fin podrá, antes de expirar dicho plazo, rechazar los bienes dejándolos de cuenta de la contratista, quedando exenta de la obligación de pago o teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho.



DECLARACIÓN FINAL

Las prescripciones contenidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas están redactadas de conformidad con lo dispuesto en la normativa de Contratación Pública, por lo que permiten a todo operador económico interesado acceder en condiciones de igualdad al procedimiento de contratación, y no crean ningún obstáculo injustificado a la libre competencia.

Dichas prescripciones cumplen con los criterios de accesibilidad a los que se refiere el artículo 126.3 de la LCSP.

Las prescripciones técnicas se han definido aplicando criterios de sostenibilidad y protección ambiental, de acuerdo con las definiciones y principios regulados en los artículos 3 y 4 respectivamente de la Ley 16/2002, de 1 de julio, de Prevención y Control Integrado de la Contaminación.

En Arkate, a 8 de julio de 2025.


Fdo.: José Ramón Rodríguez Martín
Jefa de Área de Contratación y Presupuestos
Academia Vasca de Policía y Emergencias



ANEXO I: PLANO DE COCINA (Excepto freidora)

