Expediente 4/2026

Pliego de prescripciones técnicas para el equipamiento de la cocina industrial de la Residencia Samaniego

1.- OBJETO

El objeto de este pliego de prescripciones técnicas es establecer las condiciones para el suministro, montaje e instalación de la cocina industrial en la Residencia de Samaniego, que aloja un servicio gestionado por el Instituto Foral de Bienestar Social (en adelante IFBS), concretamente por el Área de Personas Mayores.

El contrato se divide en los siguientes lotes:

- Lote 1: Túnel de lavado.
- Lote 2: Cocina industrial y electrodomésticos.

2.- CONDICIONES DE LA OFERTA

Las empresas licitadoras estarán obligadas a realizar una oferta que cumpla las siguientes condiciones:

- Las empresas licitadoras deberán ofertar artículos que cumplan con las características técnicas y los valores recogidos a continuación. Aquella empresa cuya oferta de un artículo no cumpla con lo exigido quedará excluida.

- La tolerancia admitida en las medidas del mobiliario ofertado puede oscilar en un ± 5 respecto a las medidas indicadas en la descripción de los artículos.

- Las empresas licitadoras deberán ofertar todos los artículos de aquellos lotes a los que presenten oferta, no siendo admisibles las ofertas que no incorporen la totalidad de los artículos del lote.

- Asimismo, los productos ofertados deberán cumplir con las disposiciones legales exigibles en España, respecto a fabricación, conservación y distribución.

- En el apartado 7 se indican precios para cada uno de los artículos **a modo de referencia**. **Pero únicamente se valorará el precio total de la oferta por lote**, sin IVA, de manera que **se excluirán aquellas ofertas que superen el precio total de licitación señalado**.

- De cara a la facturación del suministro, la empresa adjudicataria, tras la obtención de conformidad de la entrega por los servicios técnicos competentes, deberá emitir una factura en la que desglose el importe correspondiente a cada uno de los artículos suministrados.

- **La presentación de oferta implica la aceptación incondicional de las condiciones establecidas en los pliegos, así como la declaración responsable de la exactitud de todos los datos presentados y de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para la contratación del suministro.**

Para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas, los licitadores deberán incluir en el sobre único ficha técnica completa de cada artículo y certificados en los que se recojan como mínimo, las características indicadas en el apartado anterior. Mediante las fichas técnicas y los certificados presentados debe quedar acreditado el cumplimiento de TODOS los requisitos técnicos del artículo licitado.

Adicionalmente, las empresas licitadoras deberán presentar una propuesta de proyecto integral que incorpore los artículos descritos en el presente pliego. Dicha propuesta no será objeto de valoración, pero se utilizará exclusivamente para verificar que el conjunto de productos ofertados constituye una solución adecuada y coherente con las características técnicas y las dimensiones de los espacios previstos. En caso de que, tras su análisis, se determine justificadamente que la propuesta no es viable desde el punto de vista técnico o dimensional, podrá ser motivo de exclusión.

La no presentación de las fichas, propuesta de proyecto u otra documentación necesaria para comprobar el cumplimiento de los requisitos, así como la presentación de una ficha o certificados que no recojan toda la información mínima exigida o que no cumplan con la información exigida en este pliego supondrá la imposibilidad de conocer las características ofertadas del artículo **y la consiguiente exclusión de la oferta de la empresa licitadora**, salvo que de acuerdo con lo dispuesto en la ley se entienda que se hubiera incurrido en un error material o formal.

3.- NORMAS COMUNES PARA TODOS LOS LOTES

3.1. Características generales de los equipamientos.

El centro destinatario de los equipamientos es una residencia que acogerá a personas mayores.

En este sentido, se precisa que el equipamiento contratado haga de los recursos entornos adecuados desde el punto de vista de la funcionalidad y habitabilidad, adaptados a las necesidades de las personas trabajadoras, obteniendo como resultado unos espacios racionales y cómodos de gestionar.

El equipamiento deberá tener en cuenta además la necesidad de una alta seguridad en el uso evitándose esquinas o salientes agresivos y una gran durabilidad, sin olvidar el efecto estético y el diseño. El equipamiento deberá tener calidad en el diseño, de modo que se proporcione un alto confort a los usuarios, así como un ambiente moderno y cómodo.

3.2. Visita a la residencia.

Para realizar correctamente el presupuesto, se recomienda visitar la residencia y ver la zona, huecos, tomas, obras, etc., necesarias para equipar la cocina. En caso de que así se solicite por las empresas interesadas, el IFBS publicará la fecha y hora de visita en el perfil del contratante.

3.3.- Certificados de calidad de producto

En los casos en los que, por la naturaleza de los productos requeridos sea de aplicación, éstos deberán contar con certificaciones emitidas por terceros que garanticen la calidad de los mismos en relación con normas, entre otras, de seguridad funcional, inflamabilidad, estabilidad, ergonomía y/o ensayos mecánicos. Dichas certificaciones deberán presentarse o deberán estar disponibles para su presentación a requerimiento del IFBS en cualquier momento para su comprobación.

3.4.- Seguridad general de los productos

Todos los productos que se oferten se ajustarán a la directiva 2001/95/CE relativa a la seguridad general de los productos (transpuesto por el Reglamento 2023/988 relativo a la Seguridad General de los Productos), así como a la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

La empresa adjudicataria deberá cumplir lo establecido en la legislación española y comunitaria vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento, distribución personal, así como en lo que respecta a etiquetados, envasados y rotulación de los productos y normas generales y particulares de cada uno de ellos establecidas en las distintas disposiciones legales. El transporte, embalaje, etc., en todo momento se ajustará a lo dispuesto en la normativa aplicable.

3.5.- Marcado CE

Cuando sea aplicable, los productos deberán venir marcados con la etiqueta CE y traer su correspondiente libro de instrucciones como mínimo en castellano. Estos certificados estarán a disposición del IFBS, así como de los recursos peticionarios.

3.6.- Condiciones de garantía

Las empresas adjudicatarias garantizarán el objeto del contrato por un plazo mínimo de tres años exigidos en la ley de garantías en la venta de bienes de consumo, a contar desde la fecha de recepción, obligándose a realizar gratuitamente durante dicho tiempo las reparaciones y sustituciones necesarias para garantizar las prestaciones esperadas y se realizarán en el lugar donde esté instalado.

Cuando por razones técnicas el artículo ofertado tenga que ser revisado en su funcionamiento o reposición de piezas en laboratorio o taller, correrá a cargo de la adjudicataria el embalaje, en el supuesto que sea necesario, el traslado del mismo y su instalación y puesta en funcionamiento, responsabilizándose de cualquier eventualidad que pueda sobrevenir hasta su devolución, todo ello, igualmente, sin coste adicional alguno. El tiempo que el elemento defectuoso permanezca fuera de funcionamiento por fallos o desperfectos de fabricación se sumará, por duplicado, al período de garantía que reste.

La empresa adjudicataria garantizará la asistencia y respuesta técnica ante avisos de averías o desperfectos en un plazo máximo de 48 horas.

Si el IFBS estimase, durante el plazo de garantía, que los bienes no son aptos para el fin pretendido como consecuencia de los vicios o defectos observados e imputables al empresario, y exista la presunción de que la reposición o reparación de dichos bienes no serán bastantes para lograr aquel fin, podrá, antes de expirar dicho plazo, rechazar los bienes dejándolos de cuenta del contratista y quedando exento de la obligación de pago teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho.

Terminado el plazo de garantía sin que el IFBS haya formalizado alguno de los reparos o la denuncia a que se refieren los apartados anteriores, el contratista quedará exento de responsabilidad por razón de los bienes suministrados.

4.- CONDICIONES DE ENTREGA E INSTALACIÓN DE LOS ARTÍCULOS

Las entregas de los artículos se realizarán en la Residencia de Samaniego, dependiente del IFBS, en Álava. Los artículos deberán ser colocados en el lugar indicado por la persona responsable del centro.

El equipamiento se suministrará con los dispositivos, accesorios y elementos de interconexión, de anclaje o fijación que sean necesarios, estando a cargo de la empresa adjudicataria el montaje, instalación y ajustes que se requieran, de manera que se encuentren en condiciones de correcto funcionamiento en los centros de destino. La instalación conlleva la obligación de cubrir cualquier eventualidad que impida el adecuado funcionamiento del material suministrado e incluye, asimismo, la retirada y tratamiento de elementos de embalaje o de cualquier otro desperdicio que se produzca en el montaje, observando la legislación en materia de residuos en vigor.

La entrega, montaje e instalación del equipamiento se hará efectiva dentro del plazo máximo de setenta y cinco (75) días naturales a partir del día siguiente a la formalización del contrato, siendo obligatorio que la persona que realice la entrega del suministro avise al centro de la fecha y hora de la misma con una antelación mínima de 72 horas.

A todos los efectos se entenderá que la oferta presentada comprende no solo el importe de los artículos a suministrar, sino también gastos repercutibles, montaje e instalación, coste de transporte, seguros, licencias y autorizaciones de todo tipo que recaigan sobre la operación.

La empresa adjudicataria designará una persona responsable a quien pueda dirigirse el IFBS en todo momento y en caso de necesidad.

Si el suministro, montaje e instalación se hace con arreglo a las prescripciones previstas, la persona designada por el IFBS y representante de ésta, las dará por recibidas, levantándose la correspondiente acta y comenzando entonces el plazo de garantía. Si los bienes no se hallan en estado de ser recibidos se hará constar así en el acta de recepción y se darán las instrucciones precisas al contratista para que subsane los defectos observados o proceda a un nuevo suministro de conformidad con lo pactado. En caso de que la subsanación o sustitución no sea realizada, el IFBS, antes de extinguirse el contrato, dejará el suministro de cuenta del contratista, quedando exenta de la obligación de pago o adquiriendo el derecho a recuperar lo pagado.

Cualquiera que sea el tipo de suministro, la adjudicataria no tendrá derecho a indemnización por causa de pérdidas, averías o perjuicios ocasionados en los bienes antes de su entrega al IFBS, salvo que ésta hubiere incurrido en mora al recibirlos.

En todas las unidades que sean elementos susceptibles de montaje en el edificio se adoptarán las precauciones necesarias para no dañar durante el montaje la obra existente, corriendo por cuenta de la adjudicataria la reposición o reconstrucción de los elementos deteriorados durante el suministro, montaje o instalación de los diferentes elementos.

Dicha precaución y condición es extensiva al conjunto de la intervención de la adjudicataria para la completa puesta en marcha del equipamiento contratado y a los industriales que pudieran subcontratar para la instalación.

5.- MEDIOS HUMANOS Y MATERIALES

Los medios humanos y materiales asignados a la ejecución de los trabajos objeto del contrato asegurarán en todo momento la prestación del mismo, con margen suficiente para llevar a término puntualmente los trabajos y solventar los imprevistos que pudieran producirse.

No obstante, si ello fuese necesario, la adjudicataria deberá aumentar o completar dichos medios para garantizar la ejecución en el plazo previsto de los trabajos objeto de contrato, sin que ello suponga un aumento del importe de adjudicación.

6.- DESCRIPCIÓN DE LOS ARTÍCULOS OBJETO DEL SUMINISTRO

LOTE 1 –TUNEL DE LAVADO

Artículo 101 – Mesa de entrada

- Material: acero inoxidable.
- Conjunto compuesto de mesa con encimera, un pozo y grifo-ducha (marcado en plano como "12").
- Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable.
- En la parte de abajo cerrado lateralmente y sin puertas.
- El hueco de la derecha, sin puertas y con guías necesarias para dejar cestas del lavavajillas vacías.
- Con zócalo, copete y remates finales.
- Anchura de la mesa 180 cm y profundidad aproximada de 80 cm.
- Altura de la encimera aproximada de 90 cm y tiene que estar a la altura de la entrada del tren de lavado (Articulo 102).
- Patas regulables en altura.
- En la mesa hay que instalar:
  - Un fregadero embutido de medidas aproximadas del pozo de 45 x 45 x 35 cm. El fregadero empieza a 60 cm del extremo derecho de la mesa. En plano marcado como "11".
  - Encimera con ranura o tipo carril embutida de 1 cm de altura y de 52-54 cm de ancho para que la cesta vaya guiada a la entrada del lavavajillas. Los primeros 80 cm desde el extremo izquierdo sin guía embutida.
  - La toma de agua y desagüe está a 70 cm de la pared izquierda.
  - Con grifo monomando y también de tipo ducha de dos aguas. Dichos grifos fuera de la zona de carril para dejar pasar las bandejas.
- Instalación y montaje con tomas de agua y desagüe.

Artículo 102 – Lavavajillas de arrastre

- Lavavajillas de arrastre compacto 120 cestas/hora o superior con entrada para agua fría.
- Plano adjunto al final de los Artículos (marcado en plano como "14").
- Todos los componentes principales fabricados en acero inoxidable AISI-304 anticorrosión: tanques, brazos de lavado y aclarado, toberas de aclarado, puertas, sistema de arrastre de cestas y tuberías metálicas.
- Puertas de doble pared.
- Bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable AISI-304, de fácil acceso y extracción para su limpieza y acceso a la cuba.
- Filtro de seguridad para aspiración de bomba.
- Fácil accesibilidad para la instalación.
- Electroválvula situada en un lateral (no hay que retirar paneles para conectar la máquina).
- Cuadro eléctrico previsto para conectar fácilmente dosificadores de detergentes líquidos y sólidos,
- abrillantador, micros de fin de carrera, seta de emergencia suplementaria.
- Brazos de lavado fácilmente desmontables en grupo, para su limpieza, con un tapón en cada rama que permite el acceso para limpiar su interior.
- Toberas de aclarado fácilmente desmontables y extraíbles.
- Sistema electrónico de regulación de velocidades mediante variador de frecuencia.
- Control electrónico de temperaturas configurable:

  - Lavado (50 ÷ 65 ºC) o rango superior.
  - Aclarado (70 ÷ 85 ºC) o rango superior.
  - Aseguramiento del aclarado a 85 ºC.
- Regulador de presión para control de caudal.
- Seta de emergencia incorporada.
- Sistema de protección extra anti-atrapamiento en la entrada, montado en el suplemento anti salpicaduras AS-260 (opcional).
- Sistema de bloqueo de puerta abierta.
- Sistema de protección IPX4 o superior.
- Sistema de detección de bloqueo del carro de arrastre y función de retroceso automático.
- Sistema economizador de energía: reduce el consumo deteniendo el funcionamiento de las bombas, y pasando el calentamiento de aclarado a modo “stand-by” (70 ºC).
- Sistemas que desactiva el motor de arrastre al cabo de un tiempo de inactividad prefijado (10 minutos aproximadamente).
- Sistema economizador de energía en el lavado: el lavado no arranca hasta detectar el paso de la cesta.
- Sistema economizador de aclarado. El aclarado finaliza cuando la cesta termina de pasar, ahorrando agua y energía.
- Se incluye micro de final de carrera.
- Sistema de lavado de gran potencia con 4 ramas de lavado superiores y 4 inferiores.
- Aclarado de doble efecto.
- 3 programas 80, 100 y 120 cestas/hora o más programas.
- Modelo preparado para conexión con agua fría de la red.
- Potencia eléctrica aproximada: 28,55 Kw.
- Tensión: 400 V/ 50 Hz Trifásico.
- Funcionamiento eléctrico.
- Medidas aproximadas: 1180 mm de ancho x 790 mm de fondo x 1560 mm de alto.
- Cestas necesarias para el lavado de vajilla (platos, vasos y cubiertos) de la residencia. Sobre 10-12 cestas.
- Caja de encendido - apagado instalado en pared o en la propia máquina. Con botonera, térmico y diferencial necesario.
- Instalación de agua, desagües, electricidad y puesta en marcha.
- La toma de agua y desagüe está a 140 cm de la pared izquierda.
- Formación al personal de cocina sobre modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.
- Aportará manual y libro de funcionamiento de la cocina (en castellano y soporte digital).
- Aportará plantillas plastificadas del modo de funcionamiento y actuaciones necesarias para el manejo. Dichas plantillas se pegarán en zonas visibles para evitar dudas en el personal.

Artículo 103 – Suplemento anti salpicaduras

- Suplemento anti salpicaduras para la entrada del lavavajillas de arrastre descrito en el Articulo 102.
- Estructura e interiores fabricados en acero inoxidable.
- Con encaje para conexión de extractor de vahos.
- Dotado de cortinas separadoras.
- Incluye elemento de protección extra antiatrapamiento asegurando una operación segura y eficiente.
- Para colocarse al comienzo del túnel.
- Dimensiones aproximadas: 260 (ancho) x 650 (fondo) x 756 (alto) en mm.
- Instalación y montaje.

Artículo 104 – Mesa de salida

- Material: acero inoxidable.
- Plano adjunto al final de los artículos (marcado en plano como "13").
- Conjunto compuesto de mesa con encimera.
- Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable.
- En la parte de abajo con balda intermedia y dividido en 3 – 4 puertas con manillas y bisagras de calidad media-alta.
- Con zócalo, copete y remates finales.
- Anchura de la mesa 175 cm y profundidad de 80 cm aproximada.
- Altura de la encimera aproximada de 90 cm y tiene que estar a la altura de la salida del tren de lavado (Artículo 102).
- Patas regulables en altura.
- Instalación y montaje.

Artículo 105 – Mesa auxiliar

- Material: acero inoxidable.
- Plano adjunto al final de los Artículos (marcado en plano como "15").
- Conjunto compuesto de mesa con encimera.
- Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable.
- En la parte de abajo con balda intermedia y dividido en 4 puertas con manillas y bisagras de calidad media-alta.
- Con zócalo, copete y remates finales.
- Anchura de la mesa 200 cm y profundidad de 70 cm aproximada.
- Altura de la encimera aproximada de 90 cm y tiene que estar a la altura de la mesa de salida (Articulo 104).
- Realizar curva necesaria con el ángulo necesario para guiar las bandejas y estas se deslicen correctamente hasta el final de la mesa (marcado en plano como "15").
- Patas regulables en altura.
- Instalación y montaje.

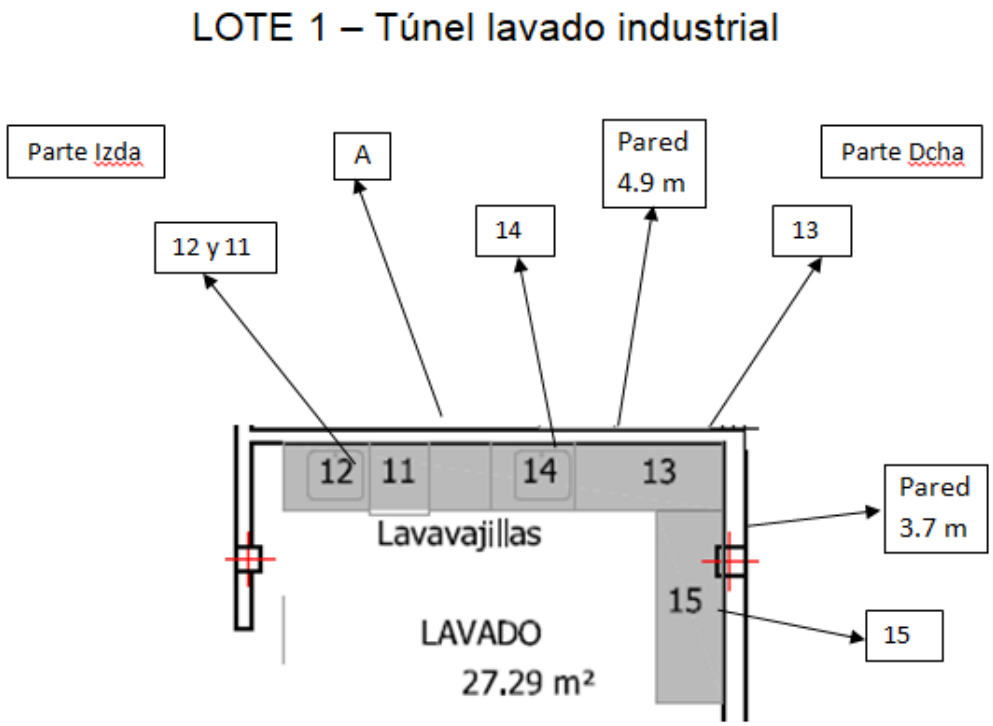
Artículo 106 – Campana de vahos

- Campana para la extracción de vahos sin grasa en la zona dónde está instalado el lavavajillas.
- Sin motor.
- Estructura e interiores fabricados en acero inoxidable.
- Aportar materiales necesarios para la instalación.
- Medidas aproximadas de 65 cm de alto x 140-150 cm de ancho x 100 cm de fondo.
- Instalación y montaje en techo (marcado en plano en "14").

Artículo 107– Extractor

- Extractor de vapores con motor para la campana descrita en el Artículo 105.
- Capacidad necesaria de absorción de los vahos generados por el lavavajillas de arrastre instalado.
- Potencia eléctrica aproximada: 0,55 Kw o superior.
- Con filtro anti-grasas.
- Conductos necesarios de tubo (codos, empalmes, enganches, etc.) para conectar con salida al exterior.
- Diámetro aproximado de los tubos de 200 mm.
- Caja de encendido - apagado instalado en pared.
- Instalación de tubos, electricidad y puesta en marcha.

DESCRIPCIÓN DE LA ZONA DE TUNEL DE LAVADO



ZONA A = Zona con encimera, armarios bajos y lavavajillas de arrastre.

ELECTRODOMESTICOS:
12 y 11 - Mesa entrada con 1 pozo y grifo-ducha
14 - Llavavajillas de arrastre con suplemento antisalpicaduras
13 - Mesa salida
15 – Mesa auxiliar

LOTE 2 – COCINA INDUSTRIAL Y ELECTRODOMESTICOS

- Isla de cocinado compuesta de: cocina de gas, mesas intermedias, horno, freidora y sartén basculante. En plano marcado como "1".
- Dicha isla forma un rectángulo de medidas aproximadas de 3000 ancho x 1860 fondo en mm.
- Montaje e instalación de cocina completa, fontanería, gas, electricidad y sellados correspondientes.
- La instalación de gas de la residencia está homologada para un máximo de 70 kW. Para ello los electrodomésticos a instalar no pueden superar dicho valor.
- La instalación de gas, realizada por una empresa homologada. Hay que emitir los boletines correspondientes a la normativa vigente.
- La composición de electrodomésticos de la isla es del artículo 201 a 208:

Artículo 201 – Cocina de gas

- Cocina de gas fuego abierto (marcado en plano como "A"):
- La cocina puede ser de una pieza (con mueble) o de dos piezas amarradas.
- Encimeras embutidas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Parrillas de dimensiones aproximadas de 397 x 350 mm que posibilitan el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones.
- Las parrillas están fabricadas en fundición esmaltada RAAF (resistente a los productos alcalinos, ácidos y al fuego y altas temperaturas).
- Quemadores y difusores de doble corona de hierro fundido niquelado, que garantizan la uniformidad y distribución térmica de la llama en el fondo de ollas, incluso de grandes dimensiones. Se evitan de este modo acumulaciones de calor en un único punto y se optimiza la transferencia de energía al producto.
- Posición inequívoca de los quemadores a la hora de volver a colocarlos.
- Pilotos de bajo consumo y termopares colocados dentro del cuerpo del quemador para mayor protección.
- Conducciones de gas en tubo flexible de acero inoxidable, lo que facilita manipulaciones internas de cara a mejorar las reparaciones.
- Mandos con base protectora de apoyo y sistema contra infiltraciones de agua.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Sin aristas vivas.
- Sin horno.
- Potencia gas aproximada de 41,95 kW o inferior.
- 6 quemadores aproximados: (3 x 5,25 kW) + (2 x 8 kW) + 10,2kW
- Las tomas de gas, agua y desagües están en el suelo de la misma isla.
- Aportará manual y libro de funcionamiento de la cocina (en castellano y soporte digital).
- Formación al personal de cocina sobre modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.
- Aportará plantillas plastificadas del modo de funcionamiento y actuaciones necesarias para el manejo. Dichas plantillas se pegarán en zonas visibles para evitar dudas en el personal.
- Para la cocina en una sola pieza:
  - Medidas aproximadas de 1200 mm ancho x 860-930 mm fondo x 890 mm alto.
  - Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles y chapa en acero inoxidable AISI-304.
  - Zona de abajo con balda intermedia y 3 puertas con bisagras de calidad alta.
- Para la cocina en dos piezas:
  - Medidas aproximadas de 1200 mm ancho x 930 mm fondo x 290 mm alto (zona de fuegos).
  - Mueble bajo de medidas aproximadas de 1200 mm ancho x 850 mm fondo x 600 mm alto.
- Fabricados con una sólida estructura de perfiles, tubos y chapa con acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Rápido acoplamiento para servir de soporte a la cocina anteriormente descrita. Una vez amarrada queda como una pieza sólida.
- En la parte de abajo con una balda intermedia.
- Con 3 puertas con tirador y bisagras de calidad alta.

Artículo 202 – Mesa

- Elemento neutro (marcado en plano como "B"):
- Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Tornillos y soldaduras ocultos a la vista.
- Sin aristas vivas.

- El hueco izquierdo con 4-5 cajones extraíbles para dejar utensilios de cocina, con guías con freno de calidad alta.
- El hueco derecho con una balda intermedia y una puerta con tirador.
  Tiradores, bisagras y guías de los cajones de calidad alta.
- Medidas aproximadas de 1000 mm ancho x 930 mm fondo x 890 mm alto.

Artículo 203 – Mesa horno

- Mesa de horno (marcado en plano como "C"):
- Fabricada con una sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Tiene que servir de soporte a un horno existente en la residencia. Es un horno eléctrico Rational de 6 bandejas GN 1/1, de medidas aproximadas 800 mm ancho x 805 mm fondo x 805 mm alto. Peso de 125-150 kg.
- En la parte de debajo de la mesa con guías metálicas para dejar bandejas.
- Medidas aproximadas de 800 mm ancho x 850 mm fondo x 600 mm alto.

Artículo 204 – Sartén basculante

- Sartén basculante (marcado en plano como "D"):
- Sartén basculante de gas LPG 50Hz.
- Manual con cuba de acero inoxidable de 90 L.
- Diseño de las cubas con esquinas redondeadas y sin aristas, con amplia boca de descarga para facilitar todas las operaciones de cocción y de limpieza.
- Reborde perimetral para evitar que el agua que se condensa se derrame.
- El gran espesor de los fondos de las cubas (8 mm en cubas de hierro y 10 mm en las de acero inoxidable) garantiza un reparto de calor homogéneo.
- Llenado de la cuba con agua mediante electroválvula accionada por conmutador en el frontal de la máquina.
- El caño de llenado está situado en la parte posterior de la máquina.
- Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior, para redirigir el agua de condensación hacia el interior de la cuba.
- Sistema de equilibrado de la tapa por resortes. Sistema de compensación para evitar caídas bruscas.
- Microrruptor de corte que interrumpe el calentamiento cuando la cuba se eleva.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Asa de tapa de acceso frontal.
- Temperatura del fondo de la cuba controlada mediante termostato, entre 50 y 310 °C.
- Cuba de acero inoxidable.
- Calentamiento a gas con quemadores de alto rendimiento, fabricados en acero de seis ramas (ocho
- en la sartén de módulo y medio), accionados y controlados por válvula de seguridad con termopar.
- El calentamiento mediante quemadores de ramas situadas en la propia base de la cuba, y el elevado espesor del fondo de la misma, proporcionan en todos los casos una máxima uniformidad en el reparto de la temperatura, garantizando cocciones homogéneas.
- Sistema de elevación de la cuba por manivela, con el que se puede levantar la cuba hasta dejarla vertical, para un completo vaciado de la misma.
- Peso aproximado de 211 kg.
- Medidas aproximadas de 800 mm ancho x 930 mm fondo x 850 mm alto.
- Potencia gas aproximada de 18 kW.
- Las tomas eléctricas y de gas están en el suelo de la isla.

- Aportará manual y libro de funcionamiento (en castellano y soporte digital).
- Formación al personal de cocina sobre modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.

Artículo 205 – Mueble neutro + mueble bajo

- Elemento neutro (marcado en plano como "E"):
- Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Sin aristas vivas.
- Peso aproximado de 72 kg.
- Medidas aproximadas de 800 mm ancho x 930 mm fondo x 290 mm alto.
- Mueble bajo para el mueble neutro descrito anteriormente (marcado en plano como "E"):
- Fabricados con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable AISI-304.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Rápido acoplamiento para servir de soporte al mueble anteriormente descrito. Una vez amarrado, queda como una pieza sólida.
- El hueco con una balda intermedia.
- Dos puertas con tirador y bisagras de calidad alta
- Medidas aproximadas de 800 mm ancho x 850 mm fondo x 600 mm alto.

Artículo 206 – Freidora eléctrica

- Freidora eléctrica (marcado en plano como "F"):
- Cuba embutida de 15 L aproximadamente.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Cubas embutidas integradas en la encimera con soldadura y pulido robotizados.
- Zona fría en la parte inferior de la cuba, que ayuda a mantener durante más tiempo las características y calidad del aceite utilizado.
- Termostato de seguridad.
- Descarga del aceite de la cuba mediante grifo de bola, robusto y fiable, resistente a altas temperaturas.
- Provistas de tapas individuales para cada cuba.
- Protector de chimenea de hierro fundido esmaltado de alta temperatura.
- Acceso a los componentes por la parte frontal.
- Máquinas con protección de grado IPX5 contra el agua.
- Control termostático de la temperatura, entre 60 y 200 °C aproximadamente.
- Máquinas con altas potencias, rápida puesta a régimen y elevada relación potencia – litro.
- Resistencias de acero inoxidable AISI-304 situadas en el interior de la cuba y basculantes en más de 90º para permitir una perfecta limpieza.
- Medidas aproximadas de 400 mm ancho x 930 mm fondo x 850 mm alto.
- Potencia eléctrica aproximada de 12 kW.
- Las tomas eléctricas están en el suelo de la isla.
- Aportará manual y libro de funcionamiento (en castellano y soporte digital).
- Formación al personal de cocina sobre modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.

Artículo 207 – Mesa

- Elemento neutro (marcado en plano como "G"):
- Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.

- Tornillos y soldaduras ocultos a la vista.
- Sin aristas vivas.
- Con una balda intermedia y dos puertas con tirador y bisagras de calidad alta.
- Medidas aproximadas de 1000 mm ancho x 930 mm fondo x 890 mm alto.

Artículo 208 – Campana extractora

- Campana para la extracción de humos, gases y olores de la zona de cocinado (marcado en plano como "1").
- Campana compensada central de 12 filtros o más.
- Imprescindible en aquellas cocinas en las que por cualquier circunstancia se requiera una aportación forzada de aire exterior.
- La campana requiere dos unidades de ventilación exteriores, una para extracción de aire interior y la otra para aportación de aire exterior.
- Construida en acero inoxidable AISI-304, en acabado pulido fino (todas las partes vistas).
- Incorpora colector con filtros del tipo "Europeo" de placas Inox, plenum de extracción con regulación de tiro filtro a filtro, nuevo sistema de aportación de aire, integrado totalmente en el cuerpo de la campana, consiguiendo un aspecto compacto y evitando las molestias ocasionadas por el flujo de aire, que inciden normalmente sobre los cocineros, sistema de drenaje de grasas con conducto perimetral y depósito de recogida y tapón de vaciado metálico.
- Diseñada para cumplir todas las normativas vigentes con estructura anti-goteo, preparadas para incluir luminarias en-castradas LED antideflagrantes y nuestro exclusivo sistema de extinción automática de incendios.
- Por su sistema de construcción, este producto garantiza la máxima seguridad, evitando cualquier posibilidad de corte accidental al tener todas sus partes accesibles en chapa doblada y chafada
- Con motores de extracción incluidos.
- Con luminaria encastrada de tipo led.
- Con extinción de incendios. Debe cumplir la normativa exigente en cocinas industriales con cocina de gas.
- Instalación y certificación de extinción de incendios de la normativa vigente de Euskadi.
- Medidas aproximadas de la campana 3200 mm de ancho x 2200 mm de fondo x 400 mm de alto. La campana tiene que cubrir toda la zona de cocinado o medidas superiores, cumpliendo la normativa que haya a tal efecto.
- Instalación y montaje en techo. Tapar zona de techo con pladur hasta la campana y pintar.
- Incluir todos los tubos, amarres, anclajes y material necesario para la instalación completa.
- Aportará manual y libro de funcionamiento (en castellano y soporte digital).
- Formación al personal de cocina sobre modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.

Artículo 209 – Mueble fregadera

- Conjunto compuesto de armarios bajos y encimera con un pozo de agua embutido (marcado en plano como "10"):
- Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Parte de abajo cerrado hasta el suelo para evitar entrada de suciedad.
- Con copete pegado a la pared en la zona de la encimera.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Sin aristas vivas.
- Un fregadero embutido con grifo de accionamiento no manual para limpieza de manos.
- Medidas aproximadas del pozo de 30 x 30 cm.
- Dicho pozo empieza a 150 cm desde la pared frontal.

- 70 cm de dicha mesa tapado con chapa lateral ya que se va a apoyar toda la mesa de la pared central (Artículo 210).
- El resto con balda intermedia, 3 puertas con tirador y bisagras de calidad alta.
- Medidas aproximadas de 2180 mm ancho x 700 mm fondo x 890 mm alto.
- La altura y profundidad tiene que ser de las mismas medidas que la encimera que hay en la residencia instalada (marcado en plano como "11").
- Instalación y montaje con tomas de agua y desagüe.

Artículo 210 – Mueble encimera + fregaderas

- Conjunto compuesto de armarios bajos y encimera con pozos de agua embutidos en la pared frontal (marcado en plano como "6, 7 y 9"):
- Mueble fabricado con sólida estructura de perfiles, tubos y chapa en acero inoxidable AISI-304.
- Encimera fabricada en acero inoxidable AISI-304 de 2 mm de espesor.
- Parte de abajo cerrado hasta el suelo para evitar entrada de suciedad.
- Con copete pegado a la pared en la zona de la encimera.
- Tornillos ocultos a la vista.
- Sin aristas vivas.
- Puertas necesarias de 50 cm de ancho aproximado hasta completar toda la zona, con tiradores y bisagras de calidad alta.
- A la distancia de 400 cm aproximadamente desde el inicio de la mesa (zona de parte izquierda):
  - 4-5 cajones extraíbles para dejar utensilios de cocina, con guías con freno de calidad alta
- La primera zona de pozos a una distancia de 170 cm aproximadamente desde el inicio de la mesa (zona de parte izquierda):
  - Con 2 pozos de medidas aproximadas de los pozos de 50 x 50 x 35 cm.
  - Con grifo monomando y también de tipo ducha de dos aguas.
- La segunda zona de pozos a una distancia de 790 cm aproximadamente desde el inicio de la mesa (zona de parte izquierda) :
  - Con 2 pozos de medidas aproximadas de los pozos de 50 x 50 x 35 cm.
  - Con grifo monomando y también de tipo ducha de dos aguas.
- Medidas aproximadas de 8700 mm ancho x 700 mm fondo x 890 mm alto.
- Instalación y montaje con tomas de agua y desagüe.

Artículo 211 – Abatidor de temperatura

- Abatidor de temperatura (marcado en plano como "11").
- Con 3 niveles para bandejas GN 1/1.
- Interior y exterior construidos íntegramente en acero inoxidable.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m3) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión. (Excepto en la versión de tres bandejas, que tiene 35 mm).
- Control electrónico capacitivo intuitivo de 2,8"" con ciclos de enfriamiento y congelación controlables por tiempo o por temperatura.
- 2 o más modos manuales de enfriamiento:
  - Ciclo duro: Ciclo de congelación por defecto. Ejecuta el ciclo y mantiene una temperatura constante de -20°C.
  - Ciclo suave: Ciclo de refrigeración por defecto. Ejecuta un ciclo inicial y mantiene una temperatura constante de 0°C.
- 3 ciclos o más adicionales de preenfriamiento, higienización del pescado y endurecimiento del helado y capacidad para almacenar 20 recetas o más personalizadas.
- Capacidad para almacenar hasta 20 recetas personalizadas o más.
- Duración de los ciclos:

  - Ciclo de enfriamiento: De +90° a +3 °C en 90 minutos o similar.
  - Ciclo de congelación: De +90° a -18 °C en 240 minutos o similar.
- Una vez finalizado el ciclo de enfriamiento / congelación, los dispositivos entran en modo standby, funcionando como frigorífico y manteniendo la temperatura entre +2 y +5º después del enfriamiento y por debajo de -18º después del ciclo de congelación.
- "Rejilla de ventilación"" fácilmente extraíble en el panel frontal para mantener ventilado el sistema de la unidad de refrigeración y trabajar de forma más eficiente.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Puertas de acero inoxidable con tirador ergonómico, de longitud completa, robusto y perfectamente integrado. Garantiza una apertura práctica y evita la acumulación de polvo y suciedad.
- Evaporador de tubo de cobre con aletas de aluminio y recubierto por cataforesis o similar.
- Marco de la puerta con sistema de anti condensación.
- Ciclo de desescarche manual.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Unidad condensadora sellada con condensador ventilado.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de
- temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Interior con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Incluye una sonda de aguja para controlar la temperatura en el corazón del producto alimentario.
- Capacidad de almacenamiento para bandejas GN1/1 y EN 60x40 (excepto en la versión de tres bandejas) con 65 mm de distancia entre ellas.
- Medidas aproximadas de 590 mm ancho x 700 mm fondo x 520 mm alto.
- Potencia eléctrica aproximada de 0,41 kW.
- Aportará manual y libro de funcionamiento (en castellano y soporte digital).
- Formación al personal de cocina sobre modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.
- Instalación y montaje.

Artículo 212 – Armario de refrigeración

- Armario de refrigeración (marcado en plano como “12”).
- De dos cuerpos y cuatro puertas.
- Con 3 niveles para bandejas GN 1/1.
- Interior construido con acero inoxidable AISI-304 exterior en acero inoxidable apto para uso alimentario.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad (40 kg/m³) de 60 mm de espesor, libre de CFC e inyectado a alta presión.
- Guías interiores embutidas con 23 posiciones de nivel diferentes, con una distancia de 55 mm entre ellas, permiten operaciones de limpieza más cómodas y sin dificultades.
- Control electrónico con pantalla digital intuitiva y función de ahorro energético para garantizar un control óptimo del almacenamiento de productos.
- Junta de puerta magnética extraíble para mantener la máxima higiene y mantener las propiedades aislantes.
- Puertas batientes con retorno automático para un cierre perfecto que minimiza el aumento de
- temperatura. Las puertas tienen una posición de permanencia de 120° y se cierran automáticamente a menos de 90°.
- Panel de control pivotante con mejor acceso al control que facilita el servicio, ampliando así la vida útil del equipo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado de diseño interno con componentes electrónicos de bajo consumo para garantizar la óptima eficiencia y rendimiento del equipo.

- Sistema de circulación de aire óptimo que garantiza una distribución equilibrada y constante por todo el equipo, para que la temperatura se mantenga uniforme.
- Ayuda a conservar los alimentos por más tiempo.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura. La altura de las patas se puede ajustar individualmente (125 mm-200 mm) para permitir una limpieza cómoda.
- Iluminación LED de bajo consumo energético ubicada verticalmente en el interior del compartimento.
- Interiores con bordes estampados, para operaciones de limpieza más sencillas y reducir posibles trampas de suciedad. Drenaje incorporado para eliminar el líquido residual dentro de las unidades.
- Rejillas GN 2/1 recubiertas de epoxi, extraíbles y regulables en altura, con una capacidad de carga
- máxima de hasta 40 kg.
- Adecuado para 1 recipiente para alimentos GN2/1 o 2 x GN1/1.
- 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.
- Desescarche por parada del compresor.
- Equipado con 3 rejillas GN2/1 por cada puerta completa y un juego de guías de soporte de rejilla para viga central.
- Medidas aproximadas de 1320 mm ancho x 842 mm fondo x 2040 mm alto.
- Potencia eléctrica aproximada de 0,21 kW.
- Aportará manual y libro de funcionamiento (en castellano y soporte digital).
- Formación al personal de cocina sobre modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.
- Instalación y montaje.

Artículo 213 – Microondas

- Microondas industrial para instalar encima de encimera.
- Color exterior en acero inoxidable.
- Plato giratorio.
- Mandos sencillos
- Temporizador: 0-30 min o superior.
- Plato giratorio: Ø 300 mm o superior.
- Volumen interior: 24 litros o superior.
- Grill: no.
- Alimentación eléctrica: 230V/50Hz.
- Potencia de salida microondas: 900 W.
- Dimensiones aproximadas: 480 x 400 x 280 mm.

Artículo 214 – Triturador industrial

- Triturador compacto, pie con campana y cuchilla desmontable.
- Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable.
- Velocidad de 1500 a 9000 rpm aproximada.
- Longitud del brazo aproximada de 450 mm.
- Longitud total aproximada 840 mm.
- Diámetro aproximada 125 mm.
- Potencia aproximada: 500 W. II 230V.
- Limpieza fácil e higiene perfecta.

Artículo 215 – Batidora industrial

- Batidora industrial con tubo y accesorios desmontables para limpieza.
- Cuchilla, campana y tubo de acero inoxidable.

- Velocidad de 2000 a 12500 rpm aproximada.
- Longitud del brazo 240 mm.
- Longitud total 520 mm
- Diámetro 78 mm.
- Potencia: 290 W. II 230V.
- Limpieza fácil e higiene perfecta.

Artículo 216 - Picadora de mesa

- Picadora – cutter de mesa.
- Cuba de acero inoxidable de 4,5 L o superior.
- Cuba desmontable con asa ergonómica.
- Con orificio y tapa en la parte superior para echar más productos o líquidos durante la preparación.
- Varias funciones de picado.
- Con temporizador.
- Cuchilla a ras de cuba que realiza el trabajo homogéneo de pequeñas y grandes cantidades.
- Potencia aproximada de 1000 W, Monofásico y 230V.
- Velocidad regulable aproximada 300-3.500 rpm.

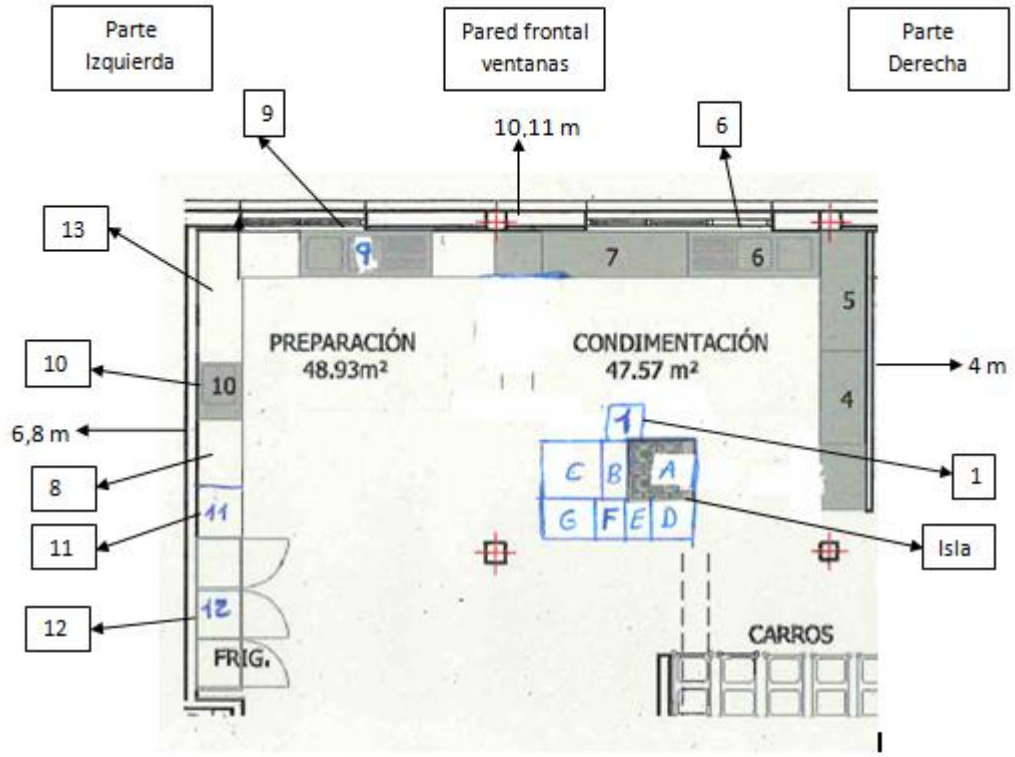
Artículo 217 – Carro caliente

- Carro caliente con humedad.
- Capacidad de 10 niveles GN 2/1.
- Separación entre guías de 60 mm o superior.
- Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico u otro de similares características.
- Con la menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Con 4 ruedas giratorias, de Ø 150 - 180 mm, 2 de ellas con freno.
- Con parachoques de goma especial en la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.
- Termostato de control y termómetro exterior.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre con llaves.
- Carro construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 (18/10).
- Con 5 estantes de varilla incluidos.
- Dimensiones netas (mm) 800 (ancho) x 877 (fondo) x 1290 (alto).
- Aportará manual y libro de funcionamiento (en castellano y soporte digital).
- Formación al personal de cocina sobre modo de funcionamiento, aplicaciones y programas.
- Instalación y montaje.

Artículo 218 – Montaje de mesas

- Montaje de las mesas existentes en la residencia.
- Actualmente están instaladas en las paredes pero sin fijar.
- Fijar y colocar con el resto de muebles pedidos en este lote, de tal forma que queden todas las superficies lisas, sin rendijas, sin aristas vivas y a la misma altura.

LOTE 2 – Cocina industrial



ZONA 1 = Isla compuesta de cocina a gas, horno, sarten basculante, freidora, encimeras neutras y campana extractora
ZONA Pared Izda = Armario frigorifico, abatidor, muebles que se aprovechan de la residencia y mueble encimera + fregadero no manual
ZONA Pared frontal = Mueble encimera + fregaderos con grifos ducha
ZONA Pared Derecha =Muebles que se aprovechan de la residencia

ELECTRODOMESTICOS:
1 – Isla compuesta de: Cocina a gas, encimeras neutras, mesa horno, sarten basculante, freidora y campana extractora
4 y 5 - Muebles que se aprovechan de la residencia
6, 7 y 9 - Encimera + muebles bajos con pozos y grifos ducha
13 y 10 - Mueble encimera + fregadero no manual
8 - Muebles que se aprovechan de la residencia
11 – Abatidor encima de encimera
12 – Armario frigorifico

7.- UNIDADES A SUMINISTRAR

Las unidades a suministrar de cada uno de los artículos son las siguientes:

LOTE 1 – TUNEL DE LAVADO

Tabla 100 – Unidades destinadas

Art	Concepto	Uds.	Precio unit sin/IVA
101	Mesa de entrada	1	2.600,00 €
102	Lavavajillas industrial	1	9.850,00 €
103	Suplemento anti-salpicaduras	1	460,00 €
104	Mesa de salida	1	1.900,00 €
105	Mesa auxiliar	1	2.200,00 €
106	Campana	1	1.150,00 €
107	Extractor de vahos	1	1.000,00 €

LOTE 2 – COCINA INDUSTRIAL Y ELECTRODOMESTICOS

Tabla 200 - Unidades destinadas

Art	Concepto	Uds.	Precio unit sin/IVA
201	Cocina de gas	1	4.400,00 €
202	Mesa	1	1.700,00 €
203	Mesa horno	1	1.000,00 €
204	Sartén basculante	1	6.050,00 €
205	Mueble neutro	1	1.960,00 €
206	Freidora eléctrica	1	2.360,00 €
207	Mesa	1	1.300,00 €
208	Campana extractora	1	11.290,00 €
209	Mueble fregadera	1	2.700,00 €
210	Mueble encimera + fregadera	1	13.910,00 €
211	Abatidor de temperatura	1	2.400,00 €
212	Armario de refrigeración	1	3.050,00 €
213	Microondas	1	250,00 €
214	Triturador industrial	1	500,00 €
215	Batidora industrial	1	340,00 €
216	Picadora de mesa	1	1.950,00 €
217	Carro caliente	1	2.450,00 €
218	Montaje de mesas	1	300,00 €