

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT)

Suministro, transporte e instalación de equipamiento de cocina integral en el CEIP ARRIGORRIAGA HLHI (Bizkaia).

1. Objeto del contrato

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto definir las condiciones técnicas que han de regir el **suministro, transporte, instalación, puesta en funcionamiento y legalización, cuando proceda, del equipamiento de cocina** del **CEIP ARRIGORRIAGA HLHI**, con capacidad aproximada para **414 comensales**, conforme al **listado detallado de equipos incluido en el Anexo I – Relación de Equipamiento**, que forma parte integrante del contrato.

2. Alcance del contrato

El contrato incluye **única y exclusivamente** las prestaciones necesarias para la correcta ejecución de las siguientes actuaciones respecto **de todos los equipos incluidos en el Anexo I**:

- Suministro de los equipos.
- Transporte hasta el centro.
- Descarga, distribución interior y colocación.
- Instalación mecánica y conexiones a redes existentes.
- Puesta en marcha y pruebas de funcionamiento.
- Legalización de las instalaciones cuando así se indique expresamente en el listado.
- Entrega de documentación técnica y garantías.

No se admitirá la inclusión de equipamiento distinto o adicional al relacionado en el anexo citado.

Por otro lado, la instalación del equipamiento requiere de una serie de tareas adicionales y complementarias que están directamente vinculadas con el suministro a realizar y necesarias para que el mismo quede configurado en su totalidad y sea plenamente operativo, debiendo considerarse y tratarse como una unidad funcional, cuyo resultado es el montaje e instalación completa de una cocina integral.

Las tareas adicionales que realizar afectan fundamentalmente al siguiente equipamiento, detallándose en la ficha técnica la actuación a realizar:

- a) Campana de papeles (código 412)
- b) Campana extractora central (código 422)
- c) Sistema anti-incendios campana (código 4712)
- d) Campana extractora del horno (código 4787)

- e) Campana extractora de vahos (código 5070)

Asimismo, y para el resto del equipamiento que así lo requiera, dejar constancia de que ambas dependencias tendrán tomas de luz, gas y agua, por lo que la tarea a realizar sería la conexión de las tomas de luz, gas y agua a las tomas ya preexistentes en las instalaciones. Dada su pequeña entidad no tienen la consideración de obra, sino de tarea complementaria a la instalación del equipamiento propiamente dicho.

En cualquier caso, el presente expediente se conceptúa como un contrato de suministros, ya que las tareas complementarias citadas son de pequeña entidad y son inherentes a la propia instalación de los elementos a suministrar.

En los Anexos I se detalla en cada caso si se debe realizar esa actividad complementaria de instalación.

Se adjunta el plano de las instalaciones (Anexo II).

3. Relación de equipamiento

El equipamiento objeto del contrato es el que figura en la **tabla de equipamiento del CEIP ARRIGORRIAGA**, estructurado por zonas funcionales, incluyendo, entre otras:

- Zona de cocción
- Zona de lavado
- Almacenes (refrigeración y congelación)
- Zona de limpieza
- Accesorios y menaje

Cada equipo se define mediante sus características mínimas: denominación, dimensiones, potencias, tensiones, condiciones de conexión y precio unitario, según el citado Anexo I.

3.- CONDICIONES GENERALES DEL CONTRATO

Se deberán tener en cuenta las siguientes consideraciones.

- a) Los productos que conforman el expediente se encuentran descritos en el presente pliego.
- b) Todos los productos deberán ir embalados de forma que queden perfectamente protegidos durante la entrega y hasta su instalación.
- c) El producto será colocado e instalado en el centro de destino conforme a la disposición prevista en el plano de instalación que se adjunta en el expediente.

- d) Con carácter previo a la entrega e instalación del equipamiento, la contratista deberá contactar con el centro y concretar con la persona responsable del mismo la fecha y hora de entrega del material.
- e) En cada uno de los elementos que componen cada lote se indican sus dimensiones, utilizándose las siguientes expresiones:

Dimensiones aproximadas: Se trata de elementos que no tienen medidas estándar, por lo que puede haber diferencias entre las medidas de un fabricante y otro. En cualquier caso, dado que el equipo en cuestión debe reunir unas características mínimas de capacidad, distribución, funcionalidad, etc. (litros, kg, etc.), las medidas deberán ser similares en todo caso.

Dimensiones: Se utiliza fundamentalmente con el mobiliario a realizar a medida, por lo que el producto ofertado se debe corresponder exactamente con las medidas establecidas.

En todo caso, debe estarse a lo indicado en cada ficha técnica, ya que cabe que la misma señale que las medidas deben ser exactas o coincidentes con las recogidas en la misma.

El no respetar dichas dimensiones será motivo de rechazo de la oferta o rescisión del contrato.

- f) La instalación final del equipamiento conforme a la distribución recogida en el plano deberá evitar que queden ranuras, huecos o espacios por los que puedan filtrarse líquidos, sólidos o suciedad.

4. Prescripciones técnicas generales

4.1- Condiciones de los equipos

- Todos los equipos deberán ser **nuevos**, sin uso previo.
- Deberán cumplir la normativa vigente en materia de:
 - Seguridad eléctrica.
 - Compatibilidad electromagnética.
 - Reglamentación sanitaria y de seguridad alimentaria.
 - Marcado CE.
- Los equipos deberán ajustarse como mínimo a las **prestaciones, dimensiones y características técnicas** reflejadas en el Anexo I.

4.2- Transporte y entrega

El adjudicatario será responsable del:

- Transporte hasta el CEIP ARRIGORRIAGA HLHI.

- Descarga y manipulación interior.
- Protección de recorridos, paramentos, pavimentos e instalaciones existentes.
- Retirada de embalajes y residuos generados.

4.3- Instalación y montaje

Instalación mecánica

Incluye, como mínimo:

- Colocación definitiva en su ubicación.
- Nivelado y anclaje.
- Ensamblaje de componentes y accesorios.

Conexiones

Los equipos se conectarán a las **redes existentes del edificio**, conforme a lo indicado en el Anexo I:

- Electricidad (tensión, potencia y tipo de conexión).
- Agua (fría/caliente cuando proceda).
- Desagüe (diámetros, alturas y sifonados).
- Extracción y aportación de aire.

Las conexiones deberán respetar **las cotas, diámetros y tipologías indicadas en la tabla**, sin que pueda alegarse indefinición o falta de información.

No se incluyen modificaciones de instalaciones generales del edificio.

4.4- Puesta en marcha

El adjudicatario realizará:

- Puesta en funcionamiento individual de cada equipo.
- Verificación de parámetros de trabajo.
- Pruebas de operatividad.
- Ajustes finales necesarios para su correcto uso.

La entrega se realizará con **todos los equipos en perfecto estado de funcionamiento**.

4.5- Legalización de instalaciones

En aquellos equipos donde así se indique expresamente en el Anexo I (por ejemplo, cámaras frigoríficas y de congelación), el adjudicatario deberá:

- Realizar la legalización completa de la instalación.

- Aportar certificados, boletines y documentación técnica requerida.
- Asumir los trámites ante los organismos competentes.

Todo ello exclusivamente para las instalaciones incluidas en el equipamiento relacionado.

4.6. Documentación a entregar.

El adjudicatario deberá hacer entrega al Servicio de Equipamiento y al Centro en el momento de la recepción de la instalación de la siguiente documentación:

Instalación:

- Planos de la instalación servicios: gas, fontanería, electricidad, etc.

Manuales:

- Manuales técnicos de los diferentes equipos y mobiliario instalados.
- Despiece de todas sus partes y componentes y esquemas eléctricos.
- Información relativa a los requerimientos de mantenimiento de los equipos con indicaciones de actuaciones de limpieza con detalle de frecuencias, productos/herramientas, modo de empleo, dosificación, método de limpieza y requerimientos de seguridad e higiene.

Certificados:

- Certificados de legalización relativos a las instalaciones realizadas por el adjudicatario en caso de ser su responsabilidad.

Guía formativa:

- Que cubra el contenido formativo descrito en el apartado 7.

La documentación se entregará en formato papel y digital.

4.7- Exclusiones expresas

Quedan expresamente excluidas del contrato:

- Obras civiles de cualquier tipo.
- Modificaciones estructurales del edificio.
- Equipamiento no incluido en el Anexo I.
- Adaptaciones o ampliaciones de instalaciones generales no previstas en la tabla.

5. Garantía

La totalidad del equipamiento objeto del suministro, con sus componentes y accesorios, estará cubierto por las condiciones de garantía establecidas en el presente pliego de bases técnicas y las establecidas por la legislación vigente que sea de aplicación.

El plazo de garantía sobre la totalidad del equipamiento objeto de este contrato y de todos sus componentes y accesorios será de tres años, computándose dicho plazo desde el día siguiente a la fecha de firma del acta de recepción del suministro e instalación.

La cobertura de la garantía será total, sin restricciones, e incluirá operaciones de mantenimiento preventivo.

Durante el plazo de garantía la empresa adjudicataria realizará sobre la totalidad de los equipos instalados, componentes y accesorios, las siguientes operaciones de mantenimiento preventivo:

Una vez al año, dentro del último mes de cada uno de los 3 años en que se encuentre vigente la garantía legal, se realizará mantenimiento preventivo de forma que se garantice la adecuada utilización, durabilidad y buena conservación del equipamiento y de todos sus componentes y accesorios, desde el punto de vista funcional y de seguridad. Todo ello de acuerdo con los protocolos recomendados por el fabricante de los equipos. Como mínimo, se realizarán las siguientes operaciones:

Maquinaria frío:

- Verificación carga gas midiendo la presión.
- Contrastación de temperatura.
- Limpieza del condensador verificando la idoneidad de su estado.
- Revisión de estado de burletes.
- Engrasado y nivelado general.

Maquinaria calor:

- Contrastación de sondas.
- Comprobar estanqueidad.
- Verificar ventiladores, resistencias, mandos de accionamiento.
- Engrasado y nivelado general.

Maquinaria de lavado:

- Verificación de la estanqueidad en mangueras y desagües.
- Verificación pérdidas de agua en retenes, rodamientos, etc.
- Verificación estado difusores.

- Verificación/regulación dosificadores de productos de limpieza.
- Contraste de temperatura en cuba y calderín.

Campanas extractoras:

- Verificar caudales.
- Limpiar suciedad que pueda acumularse en el motor.

Acero inoxidable / estanterías:

- Verificar buen estado y uso de anclajes, uniones, estantes, cajones, bisagras, tiradores, etc. velando y ajustando puertas y cajones.
- Engrasado y nivelado general.
- Comprobar la estanqueidad de los pozos.

Complementos:

- Verificar buen estado y uso de anclajes, uniones, bisagras, cerraduras, etc.

Maquinaria Complementaria:

- Verificación y regulación sistema de corte/pelado.

6.- Servicio de asistencia técnica

Durante la vigencia del periodo de garantía, el adjudicatario dispondrá de un Servicio de Asistencia Técnica con los siguientes tiempos de respuesta: cuando la incidencia sea comunicada entre las 08:00 y las 14:00, se atenderá en primera instancia telefónicamente y, en caso de ser necesario, antes de las 08:30h del día siguiente in situ con los siguientes plazos de actuación:

- Diagnóstico: 3 horas
- Reparación: 8 horas

El adjudicatario del contrato se compromete a poner a disposición del cliente de los repuestos necesarios que sean precisos para atender las reparaciones que se produzcan en los 10 años siguientes a la firma del contrato.

7.- Formación

El adjudicatario impartirá un curso formativo in situ de 5 horas de duración mínima, para formación del personal que vaya a hacer uso de las instalaciones, incluyendo el responsable de comedor y persona(s) que la Dirección del centro determine.

El contenido de la formación será la siguiente:

- Presentación de la instalación: planos, características de la instalación, fontanería, electricidad, gas, etc.

- Identificación componentes de los aparatos: uso, funciones y funcionamiento.
- Factores riesgo: detección de incidencias técnicas/procedimiento de actuación en caso de que se produzca alguna incidencia en el funcionamiento de los equipos.
- Uso sostenible de los equipos.
- Mantenimiento ordinario, limpieza y cuidado. Mantenimiento en inactividad prolongada.
- Indicaciones para mantenimiento de la instalación de acero inoxidable.
- Manuales de uso, funcionamiento y productos de limpieza recomendados.
- Ajustes en el mobiliario.

ANEXO I

**RELACIÓN DE SUMINISTROS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DEL
MATERIAL A SUMINISTRAR: CEIP ARRIGORRIAGA HLHI**

ANEXO I

RELACIÓN DE SUMINISTROS Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS

CEIP ARRIGORRIAGA HLHI

◆ ALMACÉN

DENOMINACIÓN: CÁMARA DE REFRIGERACIÓN

Referencia plano: 303

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Cámara modular formada por paneles isotérmicos desmontables
- Aislamiento de poliuretano inyectado, espesor mínimo 70 mm
- Paneles lacados en blanco con acabado sanitario
- Perfilera en aluminio anodizado en encuentros

PUERTA

- Puerta pivotante de 800 x 1.900 mm sin llave.
- Burlete de estanqueidad
- Apertura exterior según plano.

EQUIPO FRIGORÍFICO

- Tipo split (partido).
- Refrigerante conforme normativa.
- Condensador a gas exterior (la instalación va a cargo del adjudicatario independientemente del estado de las canalizaciones).

PRESTACIONES

- Volumen útil acorde a proyecto
- Temperatura de trabajo: +1°C / +4°C

INSTALACIÓN

- Incluye instalación frigorífica y eléctrica
- Montaje completo y adaptación al recinto existente según plano.

DIMENSIONES: Según plano Cámaras

DENOMINACIÓN: CÁMARA DE CONGELACIÓN

Referencia plano: 305

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Paneles con aislamiento reforzado ≥ 80 mm
- Acabado sanitario interior y exterior
- Perfilería aluminio

EQUIPO

- Equipo frigorífico tipo partido (split).
- Unidad evaporadora interior y unidad condensadora exterior.
- Desescarche automático mediante resistencias y control electrónico.
- Control digital.

PUERTA

- Puerta pivotante frigorífica de 800×1.900 mm
- Sistema de cierre hermético con burlete
- Dispositivo de apertura interior de seguridad
- Resistencia eléctrica anti-hielo en marco

PRESTACIONES

- Temperatura trabajo: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

INSTALACIÓN

- Montaje completo
- Legalización incluida

DIMENSIONES: Según plano Cámaras

DENOMINACIÓN: ESTANTERÍAS MODULARES

Referencia plano: 205, 302,304,306, 401.

CARACTERÍSTICAS

- Estructura en aluminio anodizado
- Estantes polietileno alimentario de gran resistencia
- Parrillas desmontables en tramos de 450 mm, con cantos redondeados

CONFIGURACIÓN

- Sistema modular ampliable con posibilidad de variar la altura entre estantes añadir o quitar niveles

- Pies regulables en altura
- Número de estantes: 4

DIMENSIONES: 1400 x 500 x 1750 mm.

1200 x 500 x 1750 mm.

2800 x 400 x 1750 mm.

1500 x 400 x 1750 mm. (2)

1800 x 400 x 1750 mm. (2)

700 x 400 x 1750 mm. (3)

DENOMINACIÓN: ARMARIO REFRIGERADO

Referencia plano: 301

CONSTRUCCIÓN

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Trasera en chapa galvanizada
- Interior con acabado sanitario.

FUNCIONAMIENTO

- Sistema Monoblock integrado.
- Refrigeración ventilada o estática
- Control digital

PRESTACIONES

- Temperatura: -2°C / +8°C
- Capacidad ≥600 L

PUERTA

- 1 puerta:
 - Cierre automático
 - Burlete magnético

DIMENSIONES EXTERIORES:

- 687 × 794 × 2130 mm

◆ PREPARACIÓN

DENOMINACIÓN: LAVAMANOS

Referencia plano: 101

CONSTRUCCIÓN

- Acero inoxidable AISI-304 18/10
- Cubeta embutida

FUNCIONAMIENTO

- Mezclador y llaves de paso para regular el caudal de agua fría y caliente
- Caño con soporte giratorio
- Sistema de accionamiento manual o no manual

ACCESORIOS

- Válvula de desagüe
- Llaves de paso

DIMENSIONES APROXIMADAS: 400 x 400 x 900 mm

DENOMINACIÓN: DISPENSADOR DE JABÓN

- Carcasa ABS
- Depósito desmontable
- Cierre de seguridad
- Capacidad aproximada: 1 litro
- **Dimensiones aproximadas:** 118 x 200 x 103 mm

DENOMINACIÓN: DISPENSADOR DE PAPEL

- Carcasa ABS
- Cierre de seguridad
- Compatibilidad papel tipo mecha
- **Dimensiones aproximadas:** 260 x 255 x 345 mm

DENOMINACIÓN: MESA DE TRABAJO MURAL EN L

Referencia plano: 104

TERMINACIÓN

- Acero inoxidable AISI 304 18/10
- Curva sanitaria encimera–peto
- Frente en canto redondeado
- Sin cantos vivos
- Patas retranqueadas para librar medias cañas sanitarias entre suelos y paredes

ESPESTORES

- Encimera de 1,5 mm. con omegas de refuerzo
- Balda de 1,2 mm. con omegas de refuerzo
- Patas en cuadradillo de 40x40 mm. de 1,2 mm. de espesor

ACCESORIOS

- Peto trasero
- Balda inferior e intermedia.

DIMENSIONES: 3400 x 600 x 850 + 350 x 600 x 850 mm.

DENOMINACIÓN: MESA DE TRABAJO MURAL CON FREGADERO Y GRIFERÍA

Referencia plano: 102

TERMINACIÓN:

- Curva sanitaria entre encimera y peto
- Frente en canto redondo
- Patas retranqueadas para librar medias cañas sanitarias entre suelos y paredes
- Sin cantos vivos
- Perfil salva-aguas
- Peto trasero de 100 mm en zonas en contacto con pared

ESPESTORES:

- Encimera de 1,5 mm con omegas de refuerzo
- Baldas baja e intermedia de 1,2 mm con omegas de refuerzo
- Patas en cuadradillo de 40x40 mm. de 1,2 mm de espesor

POZOS

- Dimensiones aprox. 550x500x300 mm
- Faldón frontal cubre-pozo

GRIFERÍA

- Grifo caño 2 aguas fría/caliente
 - Pulsador de rodilla.
-

DESCRIPCIÓN: CORTADORA DE HORTALIZAS

Equipo destinado al **corte, troceado, rallado y laminado de hortalizas y verduras**, adecuado para uso en cocinas colectivas y que permite agilizar los procesos de preparación con resultados uniformes.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricada en **acero inoxidable AISI-304** y materiales aptos para uso alimentario
- Estructura robusta para uso intensivo
- Elementos desmontables para limpieza
- Cuchillas de acero inoxidable de alta resistencia

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sistema multifunción mediante discos intercambiables:
 - corte en rodajas
 - corte en tiras (juliana)
 - corte en dados
 - rallado
- Ajuste del tipo de corte mediante cambio de discos
- Tolva de alimentación con empujador

CAPACIDAD Y RENDIMIENTO

- Capacidad: **≥ 300 kg/h**
- Apta para uso continuo en cocina colectiva

SEGURIDAD

- Sistema de seguridad en tapa o cabezal
- Parada automática al abrir
- Empujador de producto
- Base estable

PACK DE DISCOS MÍNIMO

El equipo se suministrará con un conjunto mínimo de discos que permita:

- Corte en rodajas en al menos dos espesores

- Corte en tiras (juliana)
- Corte en dados mediante disco y rejilla
- Rallado de hortalizas

Incluyendo los elementos auxiliares necesarios para su utilización.

DIMENSIONES APROXIMADAS: 389 × 405 × 544 mm (ancho × fondo × alto)

◆ COCCIÓN

DENOMINACIÓN: EQUIPO MULTIFUNCIÓN 150 L

Referencia plano: 108

CONSTRUCCIÓN

- Fabricación en acero inoxidable AISI-304 18/10 en todas las superficies en contacto con alimentos.
- Cuba embutida con radios sanitarios amplios para facilitar la limpieza.
- Estructura reforzada para uso intensivo en colectividades.
- Encimera de espesor reforzado apto para altas cargas térmicas.

FUNCIONAMIENTO

- El equipo deberá permitir, como mínimo, las siguientes funciones:
 - Cocción en líquido (tipo marmita)
 - Cocción seca o mixta (sartén/plancha)
 - Freído en aceite
 - Cocción de pasta
 - Regeneración y mantenimiento
 - Cocción de gran volumen con control térmico preciso
- Programas automáticos
- Regulación electrónica de temperatura.
- Control independiente de zonas de cocción (si aplica)
- Visualización digital de temperatura
- Sistemas de control que eviten sobrecalentamientos o quemados

SEGURIDAD Y USO

- Sistema de detección de carga o medio de cocción
- Protección térmica de seguridad
- Vaciado controlado mediante desagüe integrado
- Sistema que permita el llenado automático o controlado de la cuba
- Superficie y diseño orientados a minimizar riesgos de quemaduras

PRESTACIONES

- Capacidad ≥ 150 L
- Producción continua

CONECTIVIDAD

- Posibilidad de conexión a red de datos mediante interfaz de comunicación (tipo Ethernet)
- Preparado para integración en sistemas de control y seguimiento

ACCESORIOS MÍNIMOS INCLUIDOS

El equipo deberá suministrarse con los accesorios necesarios para garantizar su operatividad, tales como:

- Elementos para cocción (cestas, parrillas o equivalentes)
- Utillaje básico de manipulación
- Elementos de limpieza
- Sistema de vaciado y manejo seguro

DIMENSIONES APROXIMADAS

- 1365 x 894 x 1078 mm (ancho x fondo x alto)

DENOMINACIÓN: COCINA DE INDUCCIÓN

Referencia plano: 110

CONSTRUCCIÓN

- Superficie superior en vidrio vitrocerámico de alta resistencia térmica y mecánica
- Estructura en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Diseño compacto para integración en mueble soporte
- Componentes electrónicos protegidos para uso intensivo
- Número de zonas de cocción: 2
- Diámetro de cada zona adaptado a recipientes de gran capacidad (≈ 720 mm según diseño funcional)

FUNCIONAMIENTO

- Sistema de inducción electromagnética sin generación directa de calor en superficie
- Transferencia térmica directa al recipiente
- Interrupción automática de consumo al retirar el recipiente
- Regulación instantánea de potencia

SEGURIDAD

- Sistema de detección de recipiente
- Protección contra sobrecalentamiento
- Superficie de trabajo con baja inercia térmica (reducción de riesgos de quemaduras)
- Sistemas de seguridad eléctrica conforme a normativa

DIMENSIONES APROXIMADAS

- **310 x 655 x 900 mm** (ancho x fondo x alto)

DENOMINACIÓN: MUEBLE INDUCCIONES

Referencia plano: 109

Elemento destinado al **soporte de equipos de cocción por inducción**, configurado como mueble de apoyo en zona de cocción que permite la integración de placas de inducción en condiciones adecuadas de estabilidad, higiene y ergonomía.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricado íntegramente en **acero inoxidable AISI-304 18/10**
- Espesor mínimo de chapa: **1,5 mm**
- Estructura soportada por patas en tubo cuadrado inox de 40 × 40 mm
- Encimera reforzada para soporte de equipos de cocción
- Pies regulables en altura para nivelación
- Acabado sanitario, sin aristas vivas
- Balda inferior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Encimera superior en acero inoxidable
- Incorporará **encastre o alojamiento para equipos de inducción**
- Peto trasero mínimo de **100 mm** en zonas en contacto con pared

- Bordes redondeados para facilitar limpieza
- Estructura portante reforzada

FUNCIONAMIENTO

El equipo deberá permitir:

- Soporte estable de placas de inducción
- Trabajo continuo en zona de cocción
- Resistencia a cargas térmicas y mecánicas
- Limpieza sencilla en entorno intensivo

EQUIPAMIENTO ASOCIADO

- Sistema de encastre para las placas
- Peto trasero integrado
- Superficie apta para integración con otros equipos de cocción

INTEGRACIÓN

- Ubicación en **zona de cocción**
- Compatibilidad con placas de inducción del proyecto
- Integración con el bloque de cocinado y flujo de trabajo

DIMENSIONES APROXIMADAS: 1050 × 900 × 900 mm (ancho × fondo × alto)

DENOMINACIÓN: HORNO MIXTO 20 GN 2/1

Referencia plano: 106

CONSTRUCCIÓN

- Estructura interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Cámara de cocción con uniones curvas sanitarias
- Puerta con doble o triple acristalamiento térmico
- Iluminación interior protegida
- Sistema de cierre hermético con junta resistente a altas temperaturas
- Cámara interior con guías desmontables

CAPACIDAD

- Capacidad mínima: 20 bandejas GN 2/1
- Distancia entre guías adaptada a uso intensivo
- Estructura porta-bandejas desmontable para limpieza

MODOS DE COCCIÓN

El equipo deberá permitir, al menos:

- Convección (aire caliente)
- Vapor
- Mixto (convección + vapor)
- Regeneración
- Cocción a baja temperatura
- Funciones automáticas programables

RANGO DE FUNCIONAMIENTO

- Temperatura aproximada: **30 °C – 300 °C**
- Regulación electrónica precisa
- Control automático de humedad en cámara

SISTEMAS DE CONTROL

- Panel de control digital programable
- Sistema de programación de ciclos de cocción
- Sonda de temperatura multipunto
- Sistema de control automático de clima (temperatura + humedad)
- Visualización digital de parámetros

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Sistema automático de limpieza
- Programas de limpieza con distintos niveles
- Acceso fácil a componentes interiores
- Materiales aptos para limpieza intensiva

SEGURIDAD

- Protección frente a sobretemperaturas
- Sistema de enfriamiento de cámara
- Componentes con grado de protección adecuado (uso industrial)
- Sistemas de evacuación de vapor controlada
- Protección IPX5

ACCESORIOS MÍNIMOS INCLUIDOS

- Dotación de bandejas GN 2/1

- Sistema de carga/descarga
- Elementos de limpieza
- Soportes o carros asociados para manejo de bandejas

DIMENSIONES APROXIMADAS

- **1082 x 1052 x 1807 mm** (ancho x fondo x alto)
-

DENOMINACIÓN: CAMPANA EXTRACTORA MURAL

Referencia plano: 111

Campana extractora mural destinada a la captación y evacuación de humos, vapores y grasas generados en la zona de cocción, garantizando condiciones adecuadas de salubridad, confort térmico y seguridad en la cocina.

Sistema concebido como conjunto completo de extracción y aportación de aire, con regulación de caudales.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricación en **acero inoxidable AISI-304 18/10**
- Estructura rígida con refuerzos longitudinales
- Superficies lisas con acabados sanitarios
- Canal inferior recoge-grasas con bandeja extraíble
- Filtros metálicos desmontables de lamas

SISTEMA DE EXTRACCIÓN

- Sistema de aspiración de humos y vapores
- Captación eficiente de grasas mediante filtros de lamas
- Canal inferior de recogida de grasas con drenaje

SISTEMA DE APORTACIÓN (COMPENSADA)

- Sistema de aporte de aire controlado
- Equilibrio entre extracción y aportación
- Mejora del confort térmico y reducción de corrientes

ILUMINACIÓN

- Iluminación integrada en campana
- Luminarias estancas IP65
- Nivel de iluminación adecuado para zona de trabajo

COMPONENTES DEL SISTEMA

1 Campana

- Estructura con faldón frontal y plenum superior
- Filtros desmontables de acero inoxidable

2 Sistema de extracción

- Motor de extracción ubicado a distancia
- Dimensionado para evacuación de humos de cocina colectiva

3 Sistema de aportación

- Motor independiente de aportación de aire
- Aire de reposición filtrado

4 Sistema de control

- Variador de frecuencia
- Cuadro/panel de control
- Elementos de maniobra y regulación
- Ajuste independiente de extracción y aportación

DIMENSIONES APROXIMADAS

- **4130 x 1400 x 500 mm (ancho x fondo x alto)**
-

DENOMINACIÓN: SISTEMA EXTINCIÓN

Sistema automático de detección y extinción de incendios específico para cocinas industriales, destinado a la protección de:

- Equipos de cocción
- Campana extractora
- Conductos de evacuación

ALCANCE DEL SISTEMA

El sistema deberá proteger, como mínimo:

- Línea de cocción (inducción, horno, multifunción, etc.)
- Interior de la campana extractora
- Conducto de extracción

TIPO DE SISTEMA

- Sistema automático de extinción específico para cocinas
- Agente extintor adecuado para **fuegos de grasas (clase F)**

- Sistema autónomo, sin dependencia de suministro eléctrico

FUNCIONAMIENTO

El sistema deberá disponer de doble activación:

a) Automática

- Mediante detección térmica (fusibles o detectores de temperatura)

b) Manual

- Pulsador de disparo accesible
- Sistema con pasador de seguridad y precinto

SISTEMA

- Cilindro con agente extintor
- Red de tuberías en acero inoxidable
- Boquillas difusoras orientadas a:
 - Equipos de cocción
 - Zona de campana Sistema de detección térmica
- Dispositivo de disparo
- Pulsador manual
- Armario o soporte para el sistema
- Elementos de conexión y fijación

INTEGRACIÓN CON INSTALACIONES

El sistema deberá permitir:

- Corte automático del suministro eléctrico o energético si procede
- Integración con el sistema de ventilación
- Compatibilidad con la campana extractora

INSTALACIÓN

El adjudicatario deberá incluir:

- Montaje completo del sistema
- Ajuste y calibración
- Pruebas de funcionamiento
- Puesta en marcha

CERTIFICACIÓN Y NORMATIVA

El sistema deberá:

- Cumplir la normativa vigente en materia de protección contra incendios
- Estar específicamente homologado para cocinas industriales
- Incluir certificado de instalación

MANTENIMIENTO

- Sistema diseñado para mantenimiento periódico
 - Acceso fácil a componentes
 - Sustitución de elementos consumibles (agente extintor, fusibles, etc.)
-

DENOMINACIÓN: CONEXIÓN CAMPANAS

La campana extractora se conectará al conducto de extracción existente en el edificio, no formando parte del contrato la ejecución de este.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Conexión mediante tramos de unión adaptados a la sección del conducto existente
- Piezas de transición o adaptación cuando exista diferencia de geometrías
- Elementos de fijación y soporte adecuados
- Sellado perimetral de todas las uniones

CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO

La conexión deberá garantizar:

- La estanqueidad del sistema
 - La ausencia de fugas de aire, humos o grasas
 - La correcta integración con el sistema de extracción existente
-

DENOMINACIÓN: BATIDORA DE BRAZO PROFESIONAL + SOPORTE

CONSTRUCCIÓN

- Brazo y campana fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Eje y cuchillas en acero inoxidable de alta resistencia
- Carcasa del motor reforzada para uso profesional
- Soporte construido en material resistente, apto para ambiente de cocina

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Potencia elevada adecuada para producción en colectividades (≥ 400 W)

- Motor velocidad variable
- Sistema desmontable para limpieza
- Longitud de brazo adaptada a recipientes de gran volumen (≥ 400 mm)
- Capacidad de trabajo en volúmenes elevados (ollas industriales)

FUNCIONAMIENTO

El equipo deberá permitir:

- Trituración homogénea de alimentos
- Elaboración de purés, cremas y salsas
- Emulsiones estables
- Trabajo continuo en cocina colectiva

ACCESORIOS

- Sistema de soporte que permita la sujeción de la batidora sin necesidad de soportar manualmente el peso del equipo, mediante solución mural, articulada o equivalente, adecuada para su uso en recipientes de gran capacidad.

DENOMINACIÓN: CORTADORA DE PAN

Referencia plano: 103

Equipo destinado al corte uniforme de pan en rebanadas, apto para uso intensivo en cocinas colectivas. Incluye soporte que permite la correcta colocación del equipo y la adaptación ergonómica mediante regulación en altura.

CONSTRUCCIÓN

- Estructura fabricada en **acero inoxidable AISI-304 18/10**
- Elementos de corte en acero de alta resistencia
- Carcasa con protección para uso intensivo
- Soporte construido en material resistente, apto para ambiente de cocina

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sistema de corte automático o semiautomático
- Capacidad para diferentes tamaños de pan
- Regulación del grosor de corte (según diseño del equipo)
- Producción adaptada a cocinas colectivas
- Sistema de recogida de migas
- Anchura mínima de pan admisible ≥ 380 mm

- Producción mínima ≥ 2.000 rebanadas/hora

SOPORTE:

- Soporte con **regulación en altura**
- Estructura estable y robusta
- Altura de trabajo adaptable para uso ergonómico
- Posibilidad de fijación del equipo

FUNCIONAMIENTO

El equipo deberá permitir:

- Corte homogéneo de pan en gran volumen
- Uso continuado sin pérdida de rendimiento
- Adaptación a diferentes formatos de pan
- Trabajo seguro y ergonómico para el operario

SEGURIDAD

- Sistema de protección de la zona de corte
- Dispositivo de parada de emergencia o seguridad equivalente
- Estabilidad del conjunto equipo-soporte
- Componentes aptos para uso alimentario

DENOMINACIÓN: CARRO CALIENTE GASTRONORM

Referencia plano: 105

Equipo destinado al **transporte, mantenimiento y servicio de alimentos calientes**, compatible con recipientes y bandejas normalizadas tipo Gastronorm (GN), para uso en cocinas colectivas.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricado íntegramente en **acero inoxidable AISI-304 18/10**
- Estructura de **doble pared con aislamiento térmico**
- Interior con guías para inserción de bandejas GN
- Puerta con cierre hermético y junta perimetral

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Compatibilidad con recipientes **Gastronorm GN (1/1, 2/1 o equivalentes)**
- Capacidad adaptada a cocina colectiva (según modelo de proyecto)
- Sistema de calentamiento mediante **resistencia eléctrica y aire forzado**

- Control de temperatura regulable mediante termostato
- Rango de temperatura aproximado: **30 °C – 90 °C**
- Distribución homogénea del calor en el interior

FUNCIONAMIENTO

El equipo deberá permitir:

- Mantenimiento de alimentos en caliente sin pérdida de calidad
- Servicio diferido de comidas (línea fría-caliente)
- Transporte interno en cocina o comedor
- Funcionamiento continuo en servicio

SEGURIDAD

- Protección térmica del sistema de calefacción
- Aislamiento que evite sobrecalentamiento exterior
- Sistema de cierre seguro
- Componentes aptos para contacto alimentario

MOVILIDAD

- Incorporará **4 ruedas giratorias de alta resistencia**, al menos dos con freno
- Asas o elementos de empuje
- Parachoques perimetral

DIMENSIONES APROXIMADAS

- 565 × 770 × 1240 mm (ancho x fondo x alto)

CANTIDAD: 2 unidades.

DENOMINACIÓN: MESA DE APOYO MÓVIL

Referencia plano: 107

Elemento auxiliar destinado al **soporte y transporte de equipos de preparación o recipientes en cocina**, que permite la reorganización del trabajo mediante su movilidad.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI-304**
- Estructura robusta apta para uso intensivo
- Superficies lisas, sin aristas vivas, de fácil limpieza
- Refuerzos estructurales adecuados al uso previsto

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Encimera horizontal de apoyo
- Incorporará al menos una **plataforma o balda de apoyo**
- Capacidad suficiente para soportar equipos de preparación y recipientes

MOVILIDAD

- Dispondrá de **4 ruedas giratorias**
- Al menos **2 ruedas con sistema de frenado**
- Diámetro Ø 125 mm
- Capacidad de carga: ≥ 80 kg por rueda
- Banda de rodadura en goma o poliuretano
- Sistema que garantice estabilidad durante el uso

FUNCIONAMIENTO

El equipo deberá permitir:

- Soporte de equipos de pequeño y medio tamaño (cortadoras, recipientes, etc.)
- Transporte interno en cocina
- Estabilidad durante su uso con carga

DIMENSIONES APROXIMADAS: 500 × 650 × 850 mm (ancho × fondo × alto).

DENOMINACIÓN: EXTERMINADOR DE INSECTOS

Referencia plano: 207

Equipo destinado al control de insectos voladores en cocinas colectivas, mediante sistema de atracción por luz.

CONSTRUCCIÓN

- Carcasa en **acero inoxidable AISI-304** o material equivalente.
- Componentes resistentes a limpieza frecuente

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sistema de atracción mediante **luz ultravioleta UV-A ($\approx 350\text{--}370$ nm)**
- Potencia orientativa: **20 – 40 W**
- Área de cobertura adaptada al local (≈ 100 m²)
- Lámparas UVA de alta calidad
- Transformador y parrilla de alta calidad

FUNCIONAMIENTO

- Eliminación eficaz de insectos voladores
- Funcionamiento continuo

SEGURIDAD E HIGIENE

- Protección de lámparas (tubos protegidos o inastillables)

CANTIDAD: 2 unidades.

♦ LAVADO

DENOMINACIÓN: LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE

Referencia plano: 202

Equipo automático de lavado continuo mediante sistema de arrastre de cestas, destinado al lavado, aclarado y desinfección de vajilla, utensilios y recipientes en cocinas colectivas de alta producción. El sistema permite la circulación continua de las cestas desde la zona de carga hasta la descarga, optimizando el proceso de lavado.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricación íntegra en **acero inoxidable AISI-304**
- Estructura modular (prelavado, lavado, aclarado, secado)
- Doble pared con aislamiento térmico
- Cortinas intermedias anti-salpicaduras

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Arrastre central de acero inoxidable disponiendo como sistema de seguridad un limitador de parada automática en caso de bloqueo.
- Compatibilidad con cestas estándar ($\approx 500 \times 500$ mm)
- Funcionamiento continuo (no por ciclos)
- Regulación de arrastre con al menos tres velocidades

FUNCIONAMIENTO

- La zona de lavado dispondrá de zona de lavado y aclarado independientes, con brazos metálicos de lavado y aclarado diferenciados
- Lavado continuo de grandes volúmenes
- Eliminación eficaz de residuos
- Desinfección térmica
- Integración con flujo de cocina (entrada → lavado → salida)
- Panel de control con pantalla táctil

- Dotado de puerto USB para una fácil lectura de datos

SISTEMAS INCLUIDOS

- Brazos de lavado y aclarado en acero inoxidable
- Sistema de filtrado de residuos
- Control automático de llenado y temperatura
- Dosificación de detergente y abrillantador
- Dispositivo de ahorro de energía integrado

PRESTACIONES

- ≥ 200 cestas/h
- Lavado $> 60^{\circ}\text{C}$
- Aclarado $> 80^{\circ}\text{C}$
- Consumo de agua: ≤ 350 litros/hora

SEGURIDAD

- PX5
- Dispositivo automático start/stop

DENOMINACIÓN: MÓDULO SECADO

Referencia plano: 202.1

Módulo complementario destinado al secado de la vajilla tras el proceso de aclarado, integrado en el tren de lavado, que permite la eliminación de la humedad residual mediante impulsión de aire caliente.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricado en acero inoxidable AISI-304
- Estructura integrada o acoplable al lavavajillas
- Aislamiento térmico para evitar pérdidas de calor
- Conductos internos de aire

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sistema de secado por aire caliente impulsado
- Distribución homogénea del aire sobre la vajilla
- Temperatura controlada
- Funcionamiento sincronizado con el arrastre

FUNCIONAMIENTO

- Reducción significativa de humedad en vajilla
- Preparación inmediata para almacenamiento o servicio
- Funcionamiento continuo en línea de lavado

INTEGRACIÓN

- Instalación en continuidad con el lavavajillas
- Compatible con sistema de arrastre (sin interrupciones)
- Adaptación a mesas de salida

SEGURIDAD

- Protección térmica del sistema
- Aislamiento exterior adecuado
- Componentes aptos para uso alimentario

DENOMINACIÓN: MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS

Referencia plano: 201

Elemento auxiliar integrado en la línea de lavado, destinado al desbarasado, prelavado y carga de cestas antes de su introducción en el lavavajillas.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricación en **acero inoxidable AISI-304**
- Encimera continua con integración al lavavajillas
- Peto trasero sanitario
- Patas regulables en altura
- Curva sanitaria entre encimera y peto
- Frente en canto redondo
- Patas retranqueadas para librar medias cañas sanitarias entre suelos y paredes
- Sin cantos vivos
- Espacio para limpieza bajo la balda y el mueble de 150 mm
- Configuración izquierda/derecha según proyecto

ESPESORES

- Encimera de 1,5 mm. con omegas de refuerzo
- Balda inferior de 1,2 mm. con omegas de refuerzo
- Patas en cuadradillo de 40x40 mm de 1,2 mm de espesor

ACCESORIOS

- 1 peto trasero de 200 mm
 - 1 guía desliza-cesta en la encimera de 1.350 mm
 - 1 pozo de 800 x 450 x 300 mm con faldón frontal cubre-pozo
 - 1 grifo ducha 2 aguas fría / caliente
 - 1 balda inferior
-

DENOMINACIÓN: CAMPANA EXTRACTORA DE VAHOS

Referencia plano: 204

Campana destinada a la captación y evacuación de **vapor de agua, calor y humedad** generados por el lavavajillas de arrastre, evitando la acumulación de condensación en la zona de lavado.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricación en **acero inoxidable AISI-304**
- Diseño tipo campana mural o central
- Estructura cerrada con faldones de captación
- Acabados sanitarios, aristas redondeadas

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Sistema de extracción de **vapor sin grasa (tipo II)**
- **Sin filtros de grasa**
- Captación de aire húmedo y caliente

FUNCIONAMIENTO

- Captación localizada sobre el equipo
- Evacuación al exterior mediante conducto independiente
- Funcionamiento continuo durante el lavado

INTEGRACIÓN

- Compatibilidad con el sistema de ventilación existente
- Coordinación con conducto de extracción del edificio

- El adjudicatario deberá incluir la conexión al conducto existente

DIMENSIONES APROXIMADAS: 1000*1000*450 mm

CANTIDAD: 2 unidades.

DENOMINACIÓN: MESA SALIDA LAVAVAJILLAS CON RODILLOS.

Referencia plano: 203

Elemento auxiliar destinado a la **recepción, escurrido y clasificación de vajilla limpia** procedente del lavavajillas de arrastre, formando parte del circuito de salida del sistema de lavado.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricación en **acero inoxidable AISI-304**
- Encimera con acabado sanitario
- Curva sanitaria entre encimera y peto
- Patas regulables en altura
- Frente en canto redondo
- Patas retranqueadas para librar medias cañas sanitarias entre suelos y paredes
- Sin cantos vivos
- Espacio para limpieza bajo el estante y el mueble de 150 mm

ESPESORES

- Encimera de 1,5 mm. con omegas de refuerzo
- Balda inferior de 1,2 mm. con omegas de refuerzo
- Patas en cuadradillo de 40x40 mm de 1,2 mm de espesor
- Laterales y traseras 1 mm de espesor

ACCESORIOS:

- 1 peto trasero de 200 mm
- 1 guía desliza-cesta en la encimera de 950-1000 mm
- 1 balda inferior

DIMENSIONES: 1100*630*850 mm

◆ **COMPLEMENTOS**

DENOMINACIÓN: CONTENEDOR DE RESIDUOS

Referencia plano: 208

- Contenedor con pedal

- Material: Polietileno/polipropileno
- Dimensiones aproximadas: 545*475*925 mm
- Capacidad aproximada: 120 litros
- Con ruedas (2) y asa que facilite el transporte

DENOMINACIÓN: ARMARIO LIMPIEZA

Código: 3394

Referencia plano: 402

- Construida en tablero de partículas melaminizado o similar
- Cuerpo de 16 mm y puerta de 20 mm en color liso
- La trasera tendrá un grueso de 5 mm
- Dispondrá de una división central en la que se distinguen 2 espacios separados por un tabique:
- Espacio diáfano en altura
- 3 baldas regulables en altura
- Dispondrá de su correspondiente base de mármol para protección a la hora de realizar labores de limpieza y cerradura de tipo “buzón” en acabado cromado
- Zócalo de 20mm de ancho y 50mm de alto colocado a lo largo de todo el perímetro del armario

Dimensiones aproximadas: 1000*450*1900 mm

DENOMINACIÓN: FREGADERO VERTEDERO

Referencia plano: 403

Elemento destinado al **vaciado de recipientes con líquidos y residuos**, así como al llenado de cubos y útiles de limpieza, ubicado en el cuarto de limpieza.

CONSTRUCCIÓN

- Fabricado en **acero inoxidable AISI-304**
- Cubeta profunda y reforzada
- Peto trasero sanitario
- Estructura robusta con patas o fijación mural

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Profundidad apta para vertido de cubos sin salpicaduras
- Rejilla o sistema de apoyo interior para cubos

- Borde frontal rebajado para facilitar el vertido
- Acabado apto para uso intensivo en entornos húmedos

CONDICIONES DE FUNCIONAMIENTO

El equipo deberá permitir:

- Vaciado de líquidos procedentes de limpieza
- Llenado de cubos de limpieza
- Evacuación higiénica de aguas residuales
- Uso intensivo sin proyección de salpicaduras

EQUIPAMIENTO ASOCIADO

Grifería

- Grifo de agua fría/caliente
- Caño alto o grifería apta para llenado de cubos

EVACUACIÓN

- Sifón y conexión a red de saneamiento
- Estanqueidad garantizada

DIMENSIONES APROXIMADAS: 600 × 600 × 500 mm (anchura × fondo × profundidad)

DENOMINACIÓN: DOTACIÓN DE MENAJE DE COCINA

Dotación mínima de menaje de cocina necesaria para garantizar el correcto funcionamiento de la cocina destinada a aproximadamente **400 comensales**.

1. RECIPIENTES GASTRONORM

- GN 1/1 65 mm inox → **24 uds**
- GN 1/1 40 mm inox → **10 uds**
- GN 1/2 inox → **12 uds**
- GN 1/3 inox → **8 uds**

2. BANDEJAS AUXILIARES

- Bandeja inox uso general → **12 uds**
- Bandeja polipropileno alimentario → **8 uds**

3. BATERÍA DE COCINA

- Cacerola inox 20–40 L → **3 uds**
- Cacerola inox 10–15 L → **4 uds**

- Cacerola inox 5–8 L → **4 uds**
- Sartén Ø 28–32 cm → **6 uds**
- Sartén Ø 36–40 cm → **4 uds**

4. UTILLAJE DE MANIPULACIÓN

- Cucharón → **6 uds**
- Cacillo → **4 uds**
- Espumadera → **4 uds**
- Pinza → **8 uds**
- Espátula → **8 uds**
- Batidor → **3 uds**
- Pala de gran volumen → **2 uds**

5. UTILLAJE DE CORTE

- Cuchillo chef → **5 uds**
- Cuchillo puntilla → **5 uds**
- Cuchillo pan → **3 uds**
- Tabla de corte → **6 uds**

6. ELEMENTOS AUXILIARES

- Colador → **4 uds**
- Ecurridor → **3 uds**
- Abrelatas industrial → **2 uds**
- Pincel cocina → **3 uds**
- Cubos alimentarios → **6 uds**

7. CONTROL Y MEDICIÓN

- Termómetro sonda → **2 uds**
- Jarra de medición → **3 uds**

Esta dotación de menaje tendrá carácter de mínimo, debiendo el adjudicatario completar la misma con cuantos elementos adicionales resulten necesarios para garantizar la operatividad de la cocina desde su puesta en funcionamiento.