

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS TRABAJOS DE MONTAJE DE MOBILIARIO DE COCINA EN LA OBRA DE ACONDICIONAMIENTO DEL EDIFICIO DE USO ADMINISTRATIVO SITO EN PLAZA DEL MARQUÉS DE SALAMANCA, 8 EN MADRID, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO

REF.: TSA0069274

1. OBJETO DEL PLIEGO

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas es definir las condiciones técnicas para la contratación de los trabajos de montaje del mobiliario de cocina en la obra de acondicionamiento del edificio de uso administrativo sito en plaza del Marqués de Salamanca, 8 de Madrid.

Dichas condiciones serán de aplicación a la totalidad de la prestación y serán supervisadas y evaluadas por personal técnico de Tragsa.

2. DESCRIPCIÓN OBJETO DEL CONTRATO

2.1. Objeto del contrato

El contrato consistirá en el montaje del mobiliario de cocina y los electrodomésticos de la obra del acondicionamiento del edificio de uso administrativo sito en Plaza del Marqués de Salamanca, 8 en Madrid.

2.2. Alcance del pliego

Las unidades de obra a ejecutar son las que se describen a continuación. En todas las partidas se incluye el suministro de los materiales necesarios para la correcta ejecución de los trabajos:

CÁMARA FRIGORÍFICA

- Cámara frigorífica panelable de conservación de producto refrigerado
- Estantería lineal de aluminio con estantes de polietileno 475x2404 mm

DESPENSA

- Estantería lineal de aluminio con estantes de polietileno 475X1569 mm
- Estantería lineal de aluminio con estantes de polietileno 475X1872 mm
- Frigorífico de 2 puertas,1430 l, -2/+10°C digital.

COCINA

- Mesa refrigerada de 290 l, AISI 304, con 2 puertas, -2+10°C, sin top
- Mesa caliente con puertas, sin top, 1200 mm

- Mueble mural 4350x700x850 mm
- Grifo de codo 3/4, un agujero
- Estante mural liso 4350x400 mm
- Mueble central 2200x500x850 mm
- Skyline premiums horno mixto con boiler AISI 316, 6 GN 1/1
- Ducha vista
- Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 Y 10 GN 1/1
- Elemento neutro, 1l, ALZ 200X900 mm
- Base cerrada de 200x900 mm
- Panel trasero 200x700 mm
- Placa radiante eléctrica, 4 zonas, ecotop, mandos a 1 lado con alzatina
- Panel trasera de acero inoxidable 1000x700 mm
- Junta tensora precisión alzatina 900 mm
- Junta tensora precisión alzatina 900 mm
- Junta de cierre p/lateral + alzatina 12 mm t190 derecha
- Panel lateral cierre estético en acero inoxidable (12 mm) 900x700 mm, instalación a pared con alzatina izquierda.
- Panel lateral cierre estético en acero inox (12 mm) 900x700 mm, instalación a pared con alzatina derecha
- Junta de cierre p/lateral + alzatina 12 mm t190, izquierda
- Zócalos laterales (i+d) acero inoxidable, instalación a pared
- Zócalo frontal acero inox 1700 mm
- Freidora eléctrica 1x23l, mandos a in lado con alzatina
- Panel trasero 500x700 mm acero inoxidable
- Sistema de extinción de incendios
- Sistema de aspiración de humos
- Lavamanos monobloque doble pedal
- Base abierta H2 2 lados 1000x900x450

OFICIO

- Frigorífico 1 puerta de cristal 400 l AISI 430+2º+10ºC
- Mueble mural 2800x700x850 mm
- Armario de pared 2800x400 mm
- Mesa de entrada y prelavado mural 2150x750x900 mm
- Grifo codo con brazo ducha, un agujero.
- Mesa de salida en L 1100x750x1600x700x900 mm
- Mueble mural 2800x700x850 mm
- Carro de servicio 2-estantes con asa, 900mm
- Lavamanos monobloque doble pedal
- Fabricador de cubitos
- Lavavajillas capota green&clean c/esd, dis zero lime, sistema de filtro, dosificador del detergente y abrillantador, sal y bomba de descarga.
- Armario vajilla 2 estantes y 4 puertas correderas 200mm

OFICIO/CAFETERÍA

- Mueble fregadero mural 1200x700x850 mm
- Grifo de codo 3/4, un agujero
- Mueble mural 2050x700x850 mm
- Mueble central 1800x700x850 mm
- Frigorífico 2-ptas 1430 l, -2/+10ºC digital
- Mesa refrigerada con alzatina 440 l. Digital 3-puertas.
- Lavavajillas bajomostrador 540 platos/h
- Horno microondas

CAFETERÍA

- Bajomostrador mural 1600x550x850 mm
- Bajomostrador mural con seno 1200x550x850 mm
- Bajomostrador mural 1200x550x850 mm
- Fabricador de cubitos de hielo
- Enfriador de botellas
- Grifo de palanca codo con caño corto
- Lavavajillas bajomostrador 540 platos/h.

Las ofertas se entienden como “llave en mano” con lo que se considerará incluido cualquier elemento distinto de los anteriormente relacionados que, aun no estando expresamente detallado en el cuadro de unidades, se resuelva como necesario para la correcta ejecución de los trabajos según se estipula en el presente pliego. Por este motivo, en la oferta económica se deberán repercutir proporcional y económicamente todos los elementos y pequeño material necesario para la ejecución de las partidas objeto de contrato. Por tanto, la empresa adjudicataria deberá contemplar en los precios unitarios ofertados la parte correspondiente de materiales y todos los elementos necesarios para la ejecución de las unidades de obra objeto de contratación.

2.3. Normativa de aplicación

Además de las Condiciones Técnicas Particulares contenidas en el presente Pliego, serán de aplicación, las siguientes normas y reglamentos:

- Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto de 2002, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión e Instrucciones Técnicas Complementarias.
- Real Decreto 552/2019, de 27 de septiembre de 2019 por el que se aprueba el nuevo Reglamento de Seguridad de Instalaciones Frigoríficas
- Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo, por el que se aprueba el Código Técnico de la Edificación.

2.4. Características, calidades y condiciones generales de los materiales

2.4.1. Descripción y características del mobiliario de cocina a montar.

El Mobiliario de cocina viene descrito por las unidades siguientes y deberá contar con los siguientes elementos:

EQUIPOS	UNIDADES
CÁMARA FRIGORÍFICA	
Cámara frigorífica panelable de conservación de producto refrigerado de dimensiones exteriores 2600x2600x2400 mm. Panel de 100 mm de espesor, construidos con dos chapas de electro galvanizado, lacado exterior e interior pintura poliéster 25 micras, y aislamiento en espuma rígida de poliuretano libre de CFC y HCFC de 40 kg/m3 de densidad. Acabado blanco ligeramente perfilado. Con suelo reforzado abedul 9 mm. Perfil sanitario PVC en vertical, techo y suelo. Puerta pivotante, con dimensiones de luz 800x1900 mm, con cerradura y llave. Refrigeración de la cámara mediante equipo frigorífico partido con unidad condensadora horizontal con compresor tipo hermético y evaporador tipo cuña, supuesta una distancia máxima horizontal condensadora- evaporador de 5 m. Temperatura en cámara de congelación entre +0°C y +4°C.	1,00
Estantería lineal de aluminio con estantes de polietileno de 475x2404 mm Modelo: BLS2404 Marca: ELECTROLUX o equivalente Dimensiones: 2404x475x1700 mm. Nº Estantes: 4. Montantes en aluminio anodizado. Estantes perforados de polietileno. En la estructura se pueden insertar GN 1/1, 1/2 y 1/3. Los estantes de polietileno se pueden lavar en el lavavajillas. En conformidad con las normativas internacionales de higiene y limpieza	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
DESPENSA	
<p>Estantería lineal de aluminio con estantes de polietileno Modelo: BLS1569 Marca: ELECTRLUX^o equivalente Dimensiones: 1569x475x1700 mm. Nº Estantes: 4. Montantes en aluminio anodizado. Estantes perforados de polietileno. En la estructura se pueden insertar GN 1/1, 1/2 y 1/3. Los estantes de polietileno se pueden lavar en el lavavajillas. En conformidad con las normativas internacionales de higiene y limpieza</p>	1,00
<p>Estantería lineal de aluminio con estantes de polietileno Modelo: BLS1872 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 1872x475x1700 mm. Nº Estantes: 4. Montantes en aluminio anodizado. Estantes perforados de polietileno. En la estructura se pueden insertar GN 1/1, 1/2 y 1/3. Los estantes de polietileno se pueden lavar en el lavavajillas. En conformidad con las normativas internacionales de higiene y limpieza</p>	1,00
<p>Frigorífico con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 1441x837x2050 mm. - Temperatura de funcionamiento: -2/ +10°C. - Capacidad bruta: 1430 litros. - Tipo de apertura puerta: 1 izda, 1 dcha. - Nº y tipo de puerta: 2, completas. - Nº y tipo de parrillas (en dotación): 8, GN 2/1. - Tipo de refrigerante: R290 - Tensión de alimentación: 230 V 1N 50 Hz. - Potencia: 0,3 kW. - Clasificación energética: 7 <p>Construcción:</p> <p>Fabricado con acero AISI 304 de la más alta calidad. Base interior con ángulos redondeados prensados en una única pieza. Guías y soportes de acero inoxidable fácilmente desmontables. Parte inferior anti-corrosión para evitar cualquier daño que puedan causar al armario los detergentes agresivos utilizados para limpiar los suelos. Puerta con cerradura. Interruptor en la puerta que detiene el ventilador cuando se abre la puerta para evitar que el aire frío salga de la cámara, así se ahorra energía. La cámara tiene un máximo de 75 mm de espesor de aislamiento con ciclopentano para un mejor rendimiento y con un 100% de protección del medioambiente. Junta extraíble "balloon" magnético de tres cámaras para mejorar el aislamiento y reducir el consumo de energía. Display digital de gran tamaño con botón de selección de humedad (nivel 3 preestablecido), indicador de temperatura y ajustes, activación manual del ciclo de desescarche y ciclo turbo (para enfriar rápidamente las cargas calientes). Sistema Optiflow: el flujo forzado de aire desde la parte trasera hasta la delantera y los difusores de aire desmontables permiten una distribución uniforme de temperatura y un rápido enfriamiento en cualquier condición. Frost Watch Control: proceso de desescarche totalmente automático, impulsado por tres sondas, y sólo se inicia cuando se forma escarcha en el evaporador. Diseñados para funcionar en temperaturas ambiente de hasta 43°C. Condensador que no requiere limpieza: la estructura del condensador con marco de alambre impide la acumulación de polvo y grasa, evitando así las operaciones de limpieza periódica y reduciendo el consumo de energía. Evaporación automática del agua de desescarche por gas caliente en la parte superior. Aislamiento de 60 mm de espesor que cubre el evaporador y</p>	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
<p>puede quitarse fácilmente con una sola operación. Luces LED en el interior para ahorrar energía. Preestablecido para adaptarse al puerto RS485 para facilitar la conexión a un ordenador remoto y sistemas integrados de HACCP. Aislamiento libre de CFC y HCFC. Refrigerante R290 para reducir el efecto invernadero y el agotamiento de la capa de ozono.</p>	
COCINA	
<p>Mesa refrigerada de 290 l, AISI 304, con 2 puertas, sin top Modelo: EH2H7AA Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 1345x700x850 mm. Temperatura de funcionamiento: -2+10°C. Alimentación: 220-240V/1N/50Hz. Potencia: 0,25 KW. Clasificación Energética A. Uniformidad de temperatura y preservación en clase climática 5-HEAVY-DUTY, para condiciones de trabajo a 40°C y humedad del 40%. Fabricada en AISI 304 (excepto la parte trasera). Espesor de encimera de 50 mm, con alzatina h=100 mm. Aislamiento: 90 mm. Unidad enfriadora integrada. Display digital de temperatura. Desescarche automático. Libre de CFC y HCFC. Gas en el aislante: Ciclopentano. Gas refrigerante natural R290. Ciclo de enfriamiento TURBO (para un rápido enfriamiento del alimento introducido). Fácil acceso frontal a la unidad enfriadora. Incluye 2 rejillas GN 1/1 con revestimiento rilsan y 4 sets de 2 guías en acero inoxidable con 15 posiciones ajustables.</p>	1,00
<p>Mesa caliente con puertas, sin top, 1200 mm Modelo: RHC1200SD Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 1189x689x883 mm. Alimentación 220-240V/1N/50-60Hz. Potencia: 2,4 KW. Fabricada en acero inoxidable. Marco interior soldado. Mesa sin top para soluciones integradas. Panel base en acero inoxidable AISI 304. Estante intermedio de altura regulable. Patas de altura regulable. Flujo de aire caliente que garantiza una temperatura uniforme en toda la mesa y también por debajo del estante intermedio. Termostato con display digital que permite ajustar la temperatura hasta 75°C.</p>	1,00
<p>Mueble mural Modelo: 190451_01. Dimensiones: 4350x700x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior. Seno de dimensiones aprox.450x450x250 mm. Puertas correderas al frente, estante intermedio y cajonera. Alojamiento para mesa refrigerada 2 puertas y mesa caliente de 1200 mm.</p>	1,00
<p>Grifo de codo ¾, un agujero Modelo: SHTEB1 Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 600x390x700 mm. Flujo de agua: 24 l/min. con 3 bar. Cuerpo y caño giratorio en latón cromado. Palanca reforzada por fibra de cristal elástica e irrompible. Acoplamiento a encimera</p>	1,00
<p>Estante mural liso 4350x400 mm Modelo: 190451_02. Dimensiones: 4350x400 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Fijación a pared.</p>	1,00
<p>Mueble central MUEBLE CENTRAL 2200X500X850 MM Modelo: 190451_03. Dimensiones: 2200x500x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Puertas correderas en ambas caras y estante intermedio</p>	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
<p>Skyline premiums horno mixto con boiler AISI 316, 6 GN 1/1, ELEC. Modelo: ECOE61T3A1 Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 867x775x808 mm. Alimentación: 380-415 V/3N/50-60Hz. Potencia: 11,80 KW. Horno mixto con interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución, multilinguaje. Generador de vapor incorporado (en s/s 316 l) con control de humedad real basado en el sensor Lambda. Sistema de distribución de aire OptiFlow para lograr el máximo rendimiento con 7 niveles de velocidad de ventilador. SkyClean: sistema de autolimpieza automático e integrado con descalcificación integrada del generador de vapor. 5 ciclos automáticos (suave, medio, fuerte, extra fuerte, solo enjuague) y funciones verdes para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador. Modos de cocción: Automático (9 familias de alimentos con más de 100 variantes preinstaladas diferentes); Programas (un máximo de 1000 recetas se pueden almacenar y organizar en 16 categorías diferentes); Manual (ciclos de vapor, combi y convección); Ciclos especializados (regeneración, cocción a baja temperatura, prueba, EcoDelta, Sous-Vide, Static- Combi, pasteurización de la pasta, deshidratación, control de alimentos seguros y control avanzado de alimentos seguros). Funciones especiales: cocción MultiTimer, Plan-n-Save para reducir los costos de funcionamiento, Make-it- Mine para personalizar la interfaz, SkyHub para personalizar la página de inicio, agenda MyPlanner, conexión SkyDuo a SkyLine ChillerS, modo de copia de seguridad automática para evitar el tiempo de inactividad. Puerto USB para descargar datos HACCP, programas y configuraciones. Sonda de temperatura de núcleo de sensor múltiple de 6 puntos. Puerta de tres cristales con doble línea de luces LED. Construcción de acero inoxidable en todo. Se suministra con una bandeja n.1 1 / 1GN, paso de 67 mm.</p>	1,00
<p>Ducha vista Modelo: OAC71 Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 220x220x220 mm.</p>	1,00
<p>Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 Y 10 GN 1/1 Modelo: OPBATRSU61011. Dimensiones: 705x865x763,5 mm.</p>	1,00
<p>Elemento neutro, 1l, alz 200x900 mm Modelo: MCNABBB000 Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 200x900x250 mm. Top de 2 mm (AISI 304). Fabricación de la superficie completamente lisa con mínimas áreas escondidas para facilitar las tareas de limpieza. Robusta estructura interna en 2 mm y 3 mm en 1.4301 (AISI 304). Resistencia al agua IPX5. Fácil acceso a los componentes principales desde la parte frontal. El sistema de conexiones THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta cuando las unidades son conectadas entre sí evitando la penetración de suciedad a los componentes vitales y facilitando la separación de las unidades en caso de reemplazamiento o reparación</p>	1,00
<p>Base cerrada de 200x900 mm Modelo: MC3ACOB000 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 200x900x450 mm. Base cerrada de 200mm de ancho. Fabricado según los estándares DIN 18860_2. Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión THERMODUL crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5. Configuración: base monobloque operada, por un lado</p>	1,00
<p>Panel trasero acero inoxidable 200x700 MModelo: BP200X700 Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 200x45x700 mm.</p>	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
<p>Placa radiante eléctrica, 4 zonas, ecotop, mandos 1 lado con alzatina Modelo: MCLDABJOA Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 1000x900x250 mm. Alimentación: 400V/3N/50Hz. Potencia: 16 kW. Placa radiante ECOTOP de 14mm. de acero dulce y revestimiento especial que mantiene el calor. Cuatro zonas de calentamiento independientes con 2 sensores electrónicos por zona para evitar excesos de temperatura de la placa. 8 niveles de potencia. Rápido calentamiento de la placa manteniéndola siempre lista para su uso. Protección de sobrecalentamiento. Función Stand-By de ahorro de energía y recuperación rápida de la máxima potencia. Mandos de metal con silicona higiénica incrustada "soft grip" para facilitar la limpieza y mejorar la sujeción. Control digital con display de Leds de gran visibilidad. Unidad fabricada según los estándares DIN 18860_2. Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión Thermomodul crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5. Configuración: top operada por un lado con alzatina</p>	1,00
<p>Panel trasera acero inoxidable 1000x700 mm Modelo: BP1000X700 Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 1000x45x700 mm.</p>	1,00
<p>Junta tensora precisión alzatina Modelo: CR900BS Marca: ELECTROLUX o equivalente. Totalmente montada</p>	2,00
<p>Junta de cierre parte lateral + alzatina 12 mm tl90, derecha Modelo: ENDRM90BSR Marca: ELECTROLUX o equivalente.</p>	1,00
<p>Panel lateral cierre estético en acero inoxidable (12 mm) 900x700 mm, instalación a pared con alzatina, izquierda" Modelo: SPL90X7W Marca: ELECTROLUX o equivalente.</p>	1,00
<p>Panel lateral cierre estético en acero inoxidable (12 mm) 900x700 mm, instalación a pared con alzatina, dcho. Modelo: SPR90X7W Marca: ELECTROLUX o equivalente.</p>	1,00
<p>Junta de cierre p/lateral + alzatina 12 mm TL90, izquierda Modelo: ENDRM90BSL Marca: ELECTROLUX o equivalente.</p>	1,00
<p>Zócalos laterales (I+D) acero inoxidable instalación a pared Modelo: SKS900W20 Marca: ELECTROLUX o equivalente</p>	1,00
<p>Zócalo frontal de acero inoxidable 1700 MM Modelo: FKS170X20 Marca: ELECTROLUX" o equivalente Dimensiones: 1700x25x200 mm</p>	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
<p>Freidora eléctrica 1x23 l mandos a un lado con alzatina " Modelo: MCFCEBEDAO Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 500x900x800 mm. Potencia: 18 KW. Alimentación: 400V/3N/50Hz. Configuración: monobloque, operada por un lado con alzatina. Freidora para carne, pescado y verduras (patatas fritas). Cuba embutida en forma de V con elementos calentadores externos que facilitan la limpieza. Sistema de calentamiento indirecto y distribución uniforme del calor que alarga la vida del aceite. Sensor electrónico con control preciso de la temperatura del aceite. Vaciado de la cuba a través de válvula de bola. Compatible con sistema de elevación automática de cesto. Protección de sobrecalentamiento. Programa para derretir la grasa sólida acumulada. Mandos de metal con silicona higiénica incrustada "soft grip" fáciles de limpiar, mejoran sujeción. Función: stand-by para ahorro energético con rápida recuperación de potencia máxima. Control digital con display de Leds de gran visibilidad. Fabricada según los estándares DIN 18860_2. Robusta estructura interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. Sistema de unión Thermodul crea una superficie de trabajo perfecta que evita la entrada de suciedad. Resistencia al agua IPX5.</p>	1,00
<p>Panel trasero acero inoxidable 500X700 MM Modelo: BP500X700 Marca: ELECTROLUX" o equivalente. Dimensiones: 500x45x700 mm..</p>	1,00
<p>Campana de humos mural 3200X1100X500 MM Modelo: 190451_04 Marca ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 3200x1100x500 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Forma recta. Filtros, reguladores de caudal, tapones recoge grasas e iluminación focos redondos LED.</p>	1,00
<p>Sistema de extinción de incendios para campana mural de construcción en acero inox y dimensiones en su base 3200x1100 mm compuesto por:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Sistema Ansul R102 instalado en cocina en armario de acero inoxidable pulido conteniendo equipo principal un recipiente de 3 Galones con Certificado del Ministerio de Ciencia y Tecnología, cartucho propelente de nitrógeno inerte de simple efecto, manorreductor, dispositivo tensor, cabeza de disparo, etc. - 1 Sistema de distribución de agente extintor de bajo PH a base de tubería de acero inox. tipo Mannesmann con uniones por presión con abrazaderas lisas sin tornillería, etc. - 1 Conjunto de boquillas seleccionadas según actuación sobre 1º, 2º o 3º Nivel de seguridad, (conducto, plenum y aparatos de cocción). - 1 Conjunto de detectores térmicos tipo fusibles pasivos insertos en sus portafusibles con certificado UL tarados a la temperatura adecuada. - Sistema de protección de cable de acero inoxidable de aviación para el sistema de detección a base de tubo de acero inoxidable blindado de 18 mm. con sus correspondientes codos polea con dispositivo de rodamientos para cambios de dirección a 90º. - Sistema de disparo manual para actuación voluntad con su mecanismo de tiro bajo tubo de acero inoxidable. - Protocolo de puesta en marcha y pruebas varias. Totalmente montado y funcionando. 	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
<p>Sistema de aspiración a partir de campana mural (no incluida) de medidas en la base 3200x1100 mm. Plenum superior de campana fabricado en acero galvanizado. Red de conducto circular en acero galvanizado de tipo Spiro de extracción de aire de diámetro 350 mm, compuesta aproximadamente por: - Manguito corona. - Conducto circular galvanizado. - Codos de 90°. - Codos de 45° - Manguitos de unión de tubos. - Abrazaderas de anclaje. Extractor instalado en cubierta certificado para trasiego de aire 400º 2 horas del tipo 375/175 de simple oído para un caudal de hasta 5400 m³/h acoplado por poleas y correas a motor de 2 CV. Juego de amortiguadores. Conjunto de manguitos flexibles de aspiración e impulsión de aire. Tolvas de aspiración e impulsión.</p>	1,00
<p>Lavamanos monobloque doble pedal con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 450x450x850 mm. - Construidos completamente en acero inoxidable 18/10. - Cuba insonorizada con ángulos redondeados y borde perimétrico redondeados. - Alzatina trasera de 30 mm de alto y un grosor de 1.5 mm. - Equipado con pedal de pie para agua fría y pedal de pie para agua caliente. - Incluso conexión con red de fontanería y saneamiento. 	1,00
<p>Base abierta pasante H2 2 lados con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 1000x900x450 mm. - BASE de 1000 m. de ancho abierta PASANTE. - Diseño higiénico con bordes redondeados para mejor limpieza. - Fabricado según los estándares DIN 18860_2. ESTRUCTURA interna en 1.4301 (AISI 304) de 2 mm. y 3 mm. Top de 2 mm. 1.4301 (AISI 304) con superficie lisa de fácil limpieza. - Resistencia al agua IPX5. 	1,00
OFICIO	
<p>Frigorífico de 1 puerta de cristal. 400 LTAISI 430+2º+10ºC Modelo: R04PVG4 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 710x641x1766 mm. Temperatura de funcionamiento: +2º/+10ºC. Capacidad bruta: 400 litros. Tipo de apertura puerta: dcha. Nº y tipo de puerta: 1 completa. Nº y tipo de parrillas (en dotación): 4, 600x400. Tensión de alimentación: 230 V 1N 50 Hz. Potencia: 0,13 kW. Exterior en acero inoxidable. Interior en poliestileno blanco resistente a golpes con aislamiento de 45mm de grosor con esquinas redondeadas. Las guías son termoformadas y se incorporan en la estructura interna facilitando la limpieza. Puerta de cristal con cerradura reversible. Unidad de refrigeración integrada, desescarche por medio de evaporación automática del agua escarchada. Control digital, pantalla de temperatura y luz interna LED. Modo de funcionamiento ventilado. Para temperatura ambiente de hasta 32ºC. Sin CFC ni HCFC. Gas refrigerante R600a.</p>	1,00
<p>Mueble mural 2800x700x850 mm Modelo: 190451_05 Marca ELECTROLUX o equivalente Modelo: 190451_05 Dimensiones: 2800x700x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior. Puertas correderas al frente y estante intermedio. Alojamiento para fabricante de cubitos.</p>	1,00
<p>Armario de pared 2800x400 mm Modelo: 190451_09 Marca: ELECTROLUX o equivalente Dimensiones: 2800x400 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Puertas batientes. 2 estantes regulables.</p>	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
Mesa de entrada y prelavado mural 2150x750x900 mm Modelo: 190451_07 Marca: Dimensiones: 2150x750x900 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con baquetón perimetral y alzatina posterior. Seno de dimensiones aprox. 450x450x250 mm. Agujero de desbarasado. Para acoplamiento a lavavajillas de capota.	1,00
Grifo codo con brazo ducha, un agujero Modelo: SHTEBO3M Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 800 x 465 x 1400 mm. Flujo de agua: ducha 16 l/min, caño 24 l/min con 3 bar. Cuerpo y caño giratorio en latón cromado. Palanca reforzada por fibra de cristal elástica e irrompible. Muelle soporte en acero. Manguera flexible en goma EPDM, certificada para agua potable, reforzada con doble cordón en acero inoxidable y revestimiento transparente termoplástico. El grifo ducha permite un flujo de agua progresivo, los componentes son en acero inoxidable y goma EPDM certificada para uso alimentario. Soporte ducha en acero inoxidable y fibra de vidrio. Soporte a la pared en fibra de vidrio de 150mm de largo. Tubo en acero inoxidable AISI 316. Acoplamiento a encimera. Conexión hidráulica MG 1/2 acoplamiento macho	1,00
Mesa de salida en L 1100x750x1600x700x900 mm Modelo: 190451_08 Marca ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 1100x750+1600x700x900 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con baquetón perimetral y alzatina posterior. Estante inferior. Para acoplamiento a lavavajillas de capota	1,00
Mueble mural 2800x700x850 mm Modelo: 190451_06 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 2800x700x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior. Puertas correderas al frente y estante intermedio	1,00
Carro de servicio 2-estantes C/ ASA, 900mm Modelo: STR902WH Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 995x695x916 mm. Construido en acero inox. AISI 304. Estructura en tubo de 25mm, completamente soldado. Los estantes son sin costuras y silencioso, con bordes hacia arriba. Los estantes están soldados a la estructura. Los tiradores son una extensión de la estructura. 4 ruedas giratorias de 125mm, dos con freno, con paragolpes gris de plástico en ruedas. Tamaño de las estanterías: 900x600, para acomodar cestas de lavavajillas. Capacidad de carga: 100 kg, uniformemente distribuidos.	1,00
<p>Lavamanos monobloque doble pedal con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 450x450x850 mm. - Construidos completamente en acero inoxidable 18/10. - Cuba insonorizada con ángulos redondeados y borde perimétrico redondeados. - Alzatina trasera de 30 mm de alto y un grosor de 1.5 mm. - Equipado con pedal de pie para agua fría y pedal de pie para agua caliente. - Incluso conexión con red de fontanería y saneamiento. 	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
<p>Fabricado de cubitos con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 500x580x800 mm. - Producción: 46 Kg/24h. - Capacidad del depósito: 25 Kg. - Tamaño del cubito: 42 gr. - Tipo de refrigerante: R404a. - Voltaje: 220/240 V / 1 N / 50 Hz. - Potencia instalada: 0,5 kW. <p>Exterior de acero inoxidable AISI 304 e interior ABS para uso alimenticio. Los brazos del sistema spray están realizados en acero inoxidable y se pueden desmontar fácilmente sin necesidad de herramientas. Funcionamiento totalmente automático. Trabaja con una amplia gama de temperatura.</p> <p>Acceso a todos los componentes desde la parte frontal. Sistema eficiente de enfriamiento por aire. En conformidad con las normas CE. Incluso conexiones eléctricas, y con la red de fontanería y saneamiento.</p>	1,00
<p>Lavavajillas de capota GREEN&CLEAN C/ESD, DIS ZERO LIME, sistema de filtro dosificador de detergente y abrillantador y bomba de descarga. con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimensiones: 752x755x2273 mm. • Nº ciclos: 3. • Nº cestos: 80 cestos/hora alta productividad. • Nº cestos: 63 cestos/hora sanitización. • Temperatura de lavado alta productividad: 55-65°C • Temperatura de lavado sanitización: 75°C min. • Temperatura lavado: 84°C. • Consumo de agua por ciclo: 2 l. • Capacidad boiler: 12 l. • Capacidad cuba: 24 l. • Potencia instalada: 9,9 KW • Potencia del boiler: 9 KW • Resistencia de la cuba: 3 KW • Alimentación: 400V 3N 50 Hz 	1,00

EQUIPOS

UNIDADES

Construido en acero inoxidable de alta resistencia. Tanto la cavidad interior, como la cuba y los paneles exteriores son en acero inoxidable AISI 304. Cuba prensada posicionada frontalmente para facilitar la limpieza. Capota termoacústica de doble pared. Brazos de lavado y aclarado e inyectores especialmente diseñados en acero inoxidable para proporcionar una mayor acción de limpieza. Brazos de lavado y aclarado giratorios en acero inoxidable, intercambiables de arriba a abajo, se pueden quitar fácilmente sin necesidad de herramientas para su limpieza. Preajustado para la implementación in situ de HACCP. Elemento de protección contra el fuego y bajo nivel de agua. Unidad que incluye bombas de descarga, de dispensador de detergente y de dispensador de abrillantador. Dispositivo de Ahorro Energético (ESD) integrado de alta eficiencia que transfiere el calor capturado del interior de la máquina a la entrada de agua fría antes de entrar en el boiler, ahorrando así energía, no necesita campana de ventilación para la máquina (dependiendo de la normativa local y en cumplimiento con VDI 2052). Dispositivo ZERO LIME que asegura la limpieza desincrustante del boiler, del circuito hidráulico y de la cámara de lavado permitiendo un rendimiento mayor y un ahorro del consumo energético, gracias a los elementos de calentamiento de alta eficiencia. Sistema avanzado de filtrado CLEAR BLUE, que proporciona agua de lavado más limpia y detergente altamente activo asegurando un mejor rendimiento en el lavado y unos costes rutinarios reducidos. Sanitización ETL aprobada (ANSI/NSF 3 sanitización estándar) y cumplimiento DIN 10512. Sólo requiere 2 litros de agua para cada ciclo de lavado, lo que asegura un bajo consumo de energía, detergente y abrillantador. Boiler atmosférico integrado dimensionado para aumentar la temperatura del agua a un mínimo de 84°C para garantizar el aclarado. No requiere de boiler externo. Temperatura constante de 84°C durante todo el ciclo de aclarado independientemente de la presión del agua de entrada. El indicador verde de "WASH SAFE CONTROL" confirma que los artículos se han aclarado correctamente. El control de la temperatura del agua garantiza que las temperaturas son las requeridas tanto para el lavado como para el aclarado final. Capacidad máxima por hora, 80 cestos o 1.440 platos (modo alta productividad) y pulsando un botón pasa fácilmente a 63 cestos o 1.134 platos (modo Sanitización-ETL). Segundos por ciclo: 45 / 84 / 150 (modo de Alta Productividad) y 57 / 84 /150 (modo Sanitización-ETL). Característica Soft Start incorporada, ofrece una protección adicional para los artículos más delicados. Brazos de lavado y techo inclinados para evitar la filtración de gotas del agua de lavado con detergente sobre los artículos limpios durante la fase de aclarado, garantizando un resultado ideal de lavado. El ciclo puede ser interrumpido en cualquier momento elevando la capota. Ciclo de autolimpieza automático y bomba de lavado y boiler con autodescarga vertical para evitar la proliferación de bacterias. Control electrónico actualizable en todo momento, con programación integrada, autodiagnosís para el servicio y autolimpieza interior automática. Dispensador de detergente y abrillantador integrado con inicio automático y ciclo continuo de carga para unos resultados perfectos minimizando la necesidad de mantenimiento y servicio. La potencia del boiler se puede fijar desde el panel de control para facilitar las operaciones de los técnicos cuando la potencia total.

EQUIPOS	UNIDADES
<p>Armario para vajilla con 2 estantes y 4 puertas corredera con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 2000x700x2035 mm. - Fabricado completamente en acero inoxidable AISI 304. - Paneles base en acero inoxidable AISI 304, refuerzo espesor 10/10 por barras de apoyo 15/10 en AISI 304. - Panel posterior de dos piezas en acero inoxidable AISI 304, espesor 10/10. - Patas de 50 mm. de diámetro en acero inoxidable AISI 304, regulables (-60 +10 mm.) hasta una altura de 200 mm. - Esta equipado con dos estantes intermedios, en acero inoxidable AISI 304. <p>Puertas correderas con amortiguación de ruidos, sobre rodamientos con parada límite final y con tiradores ergonómicos e higiénicos fáciles de limpiar.</p>	1,00
OFICIO/CAFETERÍA	
<p>Mueble fregadero mural 1200x700x850 mm Modelo: 190451_11 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 1200x700x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior. Seno y escurridor. Puerta batiente. Alojamiento para lavavajillas bajomostrador.</p>	1,00
<p>Grifo de codo $\frac{3}{4}$ con un agujero Modelo: SHTEB1 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 600x390x700 mm. Flujo de agua: 24 l/min. con 3 bar.</p> <p>Cuerpo y caño giratorio en latón cromado. Palanca reforzada por fibra de cristal elástica e irrompible. Acoplamiento a encimera.</p>	1,00
<p>Mueble mural 2050x700x850 mm Modelo: 190451_10 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 2050x700x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior. Puertas correderas al frente y estante intermedio.</p>	1,00
<p>Mueble central 1800x700x850 mm Modelo: 190451_12 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 1800x700x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Puertas correderas en ambas caras y estante intermedio.</p>	2,00
<p>Frigorífico de 2 puertas 1430 LT -2/+10°C DIGITAL. Suministro y montaje de frigorífico con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 1441x837x2050 mm. - Temperatura de funcionamiento: -2/ +10°C. - Capacidad bruta: 1430 litros. - Tipo de apertura puerta: 1 izquierda, 1 derecha. - Nº y tipo de puerta: 2, completas. - Nº y tipo de parrillas (en dotación): 8, GN 2/1. - Tipo de refrigerante: R290 - Tensión de alimentación: 230 V 1N 50 Hz. 	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Potencia: 0,3 kW. - Clasificación energética: 7 <p>Construcción:</p> <p>Fabricado con acero AISI 304 de la más alta calidad. Base interior con ángulos redondeados prensados en una única pieza.</p> <p>Guías y soportes de acero inoxidable fácilmente desmontables. Parte inferior anti-corrosión para evitar cualquier daño que puedan causar al armario los detergentes agresivos utilizados para limpiar los suelos. Puerta con cerradura. Interruptor en la puerta que detiene el ventilador cuando se abre la puerta para evitar que el aire frío salga de la cámara, así se ahorra energía. La cámara tiene un máximo de 75 mm de espesor de aislamiento con ciclopentano para un mejor rendimiento y con un 100% de protección del medioambiente. Junta extraíble "balloon" magnético de tres cámaras para mejorar el aislamiento y reducir el consumo de energía. Display digital de gran tamaño con dígitos blancos con botón de selección de humedad (nivel 3 preestablecido), indicador de temperatura y ajustes, activación manual del ciclo de desescarche y ciclo turbo (para enfriar rápidamente las cargas calientes). Sistema Optiflow: el flujo forzado de aire desde la parte trasera hasta la delantera y los difusores de aire desmontables permiten una distribución uniforme de temperatura y un rápido enfriamiento en cualquier condición. Frost Watch Control: proceso de desescarche totalmente automático, impulsado por tres sondas, y sólo se inicia cuando se forma escarcha en el evaporador. Diseñados para funcionar en temperaturas ambiente de hasta 43°C. Condensador que no requiere limpieza: la estructura del condensador con marco de alambre impide la acumulación de polvo y grasa, evitando así las operaciones de limpieza periódica y reduciendo el consumo de energía. Evaporación automática del agua de desescarche por gas caliente en la parte superior. Aislamiento de 60 mm de espesor que cubre el evaporador y puede quitarse fácilmente con una sola operación. Luces LED en el interior para ahorrar energía. Preestablecido para adaptarse al puerto RS485 para facilitar la conexión a un ordenador remoto y sistemas integrados de HACCP. Aislamiento libre de CFC y HCFC. Refrigerante R290 para reducir el efecto invernadero y el agotamiento de la capa de ozono. Incluso conexión eléctrica.</p>	
<p>Mesa refrigerada con alzatina 440 lt. digital 3-puertas-con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 1759x700x950 mm. - Temperatura de funcionamiento: -2/ +10°C. - Capacidad: 440 lt. - Nº puertas: 3. - Nº y tipo de rejillas: 3 GN 1/1 (en dotación). - Tensión de alimentación: 230 V 1N 50 Hz. - Potencia: 0.34 Kw. - Construcción en acero inoxidable AISI 304 en conformidad con las normas de higiene más estrictas. - Los planos de trabajo están realizados en acero inoxidable AISI 304 con un espesor de 50 mm. - Con alzatina trasera. - Esquinas internas redondeadas para una fácil limpieza. - Sobre patas regulables en altura de acero inoxidable para obtener un espacio de 150 mm. para una fácil limpieza del piso. - Las guías antivuelco albergan recipientes GN 1/1. 	1,00

EQUIPOS	UNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura regulable de -2°C a +10°C para satisfacer las exigencias de conservación de los lacticios, del pescado y de la carne. Adecuadas para ser utilizadas en temperaturas ambiente de hasta 43°C. - Control de microprocesador electrónico con visor de la temperatura digital externo. - Circulación del aire forzada para un enfriamiento rápido y una distribución uniforme de la temperatura. - Compresor incorporado para satisfacer las condiciones operativas. - Acceso a todos los componentes por parte delantera. - Libre de CFC y HCFC (tipo de refrigerante ecológico: R134a, Espuma de gas ciclopentano). - Aislamiento de 60 mm. para el ahorro de energía. <p>En conformidad con las normas CE. Ideadas y construidas en conformidad con las certificaciones ISO 9001 e ISO 14001. Incluso conexiones eléctricas.</p>	
<p>Lavavajillas bajomostrador 540 platos/h c/bomba desc. con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 600x610x820 mm. - Dimensión cuba: 500x500x330 mm. - Producción: 30 cestos/hora. - Nº ciclos: 2 - Duración ciclo: 120/180 seg. - Temperatura ciclo lavado: 55-65 °C - Capacidad de cuba: 33 lt. - Duración ciclo aclarado caliente: 16 seg. - Temperatura ciclo aclarado caliente: 80-90°C. - Consumo agua: 3,3 lt/ciclo. - Capacidad boiler: 5,8 lt. <p>Paneles frontal y laterales, puerta y cuba de lavado realizados en acero inoxidable de alta durabilidad anticorrosivo AISI 304 garantizando la larga vida del aparato.</p> <p>Con las superficies lisas fáciles de limpiar.</p> <p>Boiler en acero inoxidable 304 con soldadura de alta protección que incrementa la resistencia a la corrosión del agua con cloro.</p> <p>El boiler a presión garantiza la calidad del aclarado suministrando el agua de aclarado a una temperatura superior de 82,5°C (suministro de agua a 20 bares y a50°C).</p> <p>Sistema de lavado con brazos de lavado giratorios, bomba de lavado potenciada, gran capacidad del boiler y cuba de lavado, todo ello diseñado para el lavado profesional con un alto rendimiento.</p> <p>Brazos de lavado/aclarado fáciles de quitar.</p> <p>Manguera de suministro del agua en PVC con conexiones de metal resistente a la alta presión del agua.</p> <p>Una pausa de 4 segundos (variable) después del lavado y antes del aclarado asegura que no caigan gotas de agua sucias sobre los artículos limpios al final del ciclo de aclarado.</p> <p>Dos ciclos de lavado: el 1er. ciclo de 120 segundos para artículos con suciedad normal y un 2º ciclo de 180 segundos para los artículos más sucios.</p> <p>El ciclo completo de auto-limpieza evita el riesgo de proliferación bacteriana.</p>	2,00

EQUIPOS	UNIDADES
<p>La característica incorporada Soft Start ofrece una protección adicional para los artículos más delicados, como la cristalería y loza e incrementa la fiabilidad de la bomba de lavado.</p> <p>Con dispensador de abrillantador incorporado.</p> <p>Completamente cerrado en la parte trasera por un panel mientras la protección al agua IPX4 previene las filtraciones externas.</p> <p>Panel de control simple con display digital que permite personalizar el ciclo de lavado y aclarado, tiempos y temperaturas así como, precisar la cantidad de abrillantador y detergente dependiendo de las necesidades del cliente.</p> <p>Simple acceso desde el frontal para el servicio técnico.</p> <p>Preajustadas para implementar el sistema HACCP y el dispositivo de Energía.</p> <p>En dotación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cesto para 18 platos de 240 ó 270 de 150 mm. - 1 contenedor amarillo para cubiertos. <p>En conformidad con la normativa CE.</p> <p>Bajo nivel de ruido.</p> <p>Alimentación 230 V 1N 50 Hz.</p> <p>Potencia: 3,65 Kw.</p> <p>Ciclo lavado potencia bomba: 0,736 Kw.</p> <p>Ciclo lavado elementos eléct.: 2 Kw.</p> <p>Resistencia boiler: 2,8 Kw.</p>	
<p>Horno microondas con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones exteriores: 520x444x312 mm. - Dimensiones interiores: 338x348x210 mm. - Volumen: 25 l. - Alimentación: 230V / 50 Hz. - Potencia salida: 1000 W. - Consumo: 1500 W. - Fabricado en acero inoxidable. - Mandos manuales. - Temporizador de 95 min. - Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno. <p>Máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 / CEE y 73 / 23 / CEE. Incluso conexiones eléctricas.</p>	2,00

EQUIPOS	UNIDADES
CAFETERÍA	
Bajomostrador mural 1600x550x850 mm Modelo: 190451_18 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 1600x550x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior.	1,00
Bajomostrador mural con seno 1200x550x850 mm Modelo: 190451_13 Marca: Dimensiones: 1200x550x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior. Seno y escurridor. Alojamiento para lavavajillas bajomostrador	2,00
Bajomostrador mural 1200x550x850 mm Modelo: 190451_17 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 1200x550x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior	1,00
Bajomostrador mural 2050x550x850 mm Modelo: 190451_16 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 2050x550x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior y lateral.	1,00
Bajomostrador mural con cajeadado 1950x550x850 mm Modelo: 190451_15 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 1950x550x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior. Cajeadado de columna.	1,00
Bajomostrador mural 1000x550x850 mm Modelo: 190451_14 Marca: ELECTROLUX o equivalente. Dimensiones: 1000x550x850 mm. Construcción en acero inoxidable AISI 304. Encimera con alzatina posterior.	1,00
Fabricador de cubitos de hielo con las siguientes características:	1,00
<ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 500x580x800 mm. - Producción: 46 Kg/24h. - Capacidad del depósito: 25 Kg. - Tamaño del cubito: 42 gr. - Tipo de refrigerante: R404a. - Voltaje: 220/240 V / 1 N / 50 Hz. - Potencia instalada: 0,5 kW. - Exterior de acero inoxidable AISI 304 e interior ABS para uso alimenticio. 	
<p>Los brazos del sistema spray están realizados en acero inoxidable y se pueden desmontar fácilmente sin necesidad de herramientas. Funcionamiento totalmente automático. Trabaja con una amplia gama de temperatura. Acceso a todos los componentes desde la parte frontal. Sistema eficiente de enfriamiento por aire. En conformidad con las normas CE. Incluso conexiones eléctricas, y con la red de fontanería y saneamiento.</p>	

EQUIPOS	UNIDADES
<p>Enfriador de botellas con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 1954x550x865 mm. - Volumen: 620 lt. - Nº Puertas: 4. - Nº Separadores: 3. - Régimen Tª (32°C T amb): +3°C/+6°C. - Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304, respaldo en chapa galvanizada. - Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC'S con densidad 40 Kg/m3. - Puertas correderas con tirador integrado e inyectadas con poliuretano. - Desagüe en el interior de la cámara. - Fondo embutido con amplios radios para limpieza. - Estructura compacta totalmente inyectada. - Bandeja de desagüe en plástico. Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL. - Alimentación: 220 V/ 50 Hz. - Potencia: 350 W. - Compresor: 1/4 HP. - Condensación: Ventilada. - Evaporación: Gravedad. - Desescarche: Manual. - Control: Termostático. - Refrigerante: R 134 a. <p>Incluso conexiones eléctricas.</p>	2,00
<p>Grifo de palanca codo con caño corto con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 450x350x700 mm. - Grifo de palanca codo con caño corto en fregadero. - Caño giratorio. - Acabado cromado de alta calidad. - Acoplamiento en mueble 3/4". <p>Incluso conexión con la red de fontanería y saneamiento</p>	5,00

EQUIPOS	UNIDADES
<p>Lavavajillas bajomostrador 540 platos/h c/bomba desc. con las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones: 600x610x820 mm. - Dimensión cuba: 500x500x330 mm. - Producción: 30 cestos/hora. - Nº ciclos: 2 - Duración ciclo: 120/180 seg. - Temperatura ciclo lavado: 55-65 °C - Capacidad de cuba: 33 l. - Duración ciclo aclarado caliente: 16 seg. - Temperatura ciclo aclarado caliente: 80-90°C. - Consumo agua: 3,3 l/ciclo. - Capacidad boiler: 5,8 l. <p>Paneles frontales y laterales, puerta y cuba de lavado realizados en acero inoxidable de alta durabilidad anticorrosivo AISI 304 garantizando la larga vida del aparato.</p> <p>Con las superficies lisas fáciles de limpiar.</p> <p>Boiler en acero inoxidable 304 con soldadura de alta protección que incrementa la resistencia a la corrosión del agua con cloro.</p> <p>El boiler a presión garantiza la calidad del aclarado suministrando el agua de aclarado a una temperatura superior de 82,5°C (suministro de agua a 20 bares y a50°C).</p> <p>Sistema de lavado con brazos de lavado giratorios, bomba de lavado potenciada, gran capacidad del boiler y cuba de lavado, todo ello diseñado para el lavado profesional con un alto rendimiento.</p> <p>Brazos de lavado/aclarado fácil de quitar.</p> <p>Manguera de suministro del agua en PVC con conexiones de metal resistente a la alta presión del agua.</p> <p>Una pausa de 4 segundos (variable) después del lavado y antes del aclarado asegura que no caigan gotas de agua sucias sobre los artículos limpios al final del ciclo de aclarado.</p> <p>Dos ciclos de lavado: el 1er. ciclo de 120 segundos para artículos con suciedad normal y un 2º ciclo de 180 segundos para los artículos más sucios.</p> <p>El ciclo completo de auto-limpieza evita el riesgo de proliferación bacteriana.</p> <p>La característica incorporada Soft Start ofrece una protección adicional para los artículos más delicados, como la cristalería y loza e incrementa la fiabilidad de la bomba de lavado.</p> <p>Con dispensador de abrillantador incorporado.</p> <p>Completamente cerrado en la parte trasera por un panel mientras la protección al agua IPX4 previene las filtraciones externas.</p> <p>Panel de control simple con displaydigital que permite personalizar el ciclo de lavado y aclarado, tiempos y temperaturas así como, precisar la cantidad de abrillantador y detergente dependiendo de las necesidades del cliente.</p> <p>Simple acceso desde el frontal para el servicio técnico.</p> <p>Preajustadas para implementar el sistema HACCP y el dispositivo de Energía.</p> <p>En dotación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cesto para 18 platos de 240 o 270 de 150 mm. 	<p>2,00</p>

EQUIPOS	UNIDADES
<p>- 1 contenedor amarillo para cubiertos.</p> <p>En conformidad con la normativa CE.</p> <p>Bajo nivel de ruido.</p> <p>Alimentación 230 V 1N 50 Hz.</p> <p>Potencia: 3,65 Kw.</p> <p>Ciclo lavado potencia bomba: 0,736 Kw.</p> <p>Ciclo lavado elementos eléct.: 2 Kw.</p> <p>Resistencia boiler: 2,8 Kw.</p> <p>Incluso conexiones eléctricas.</p> <p>Incluso conexión con la red de fontanería y saneamiento.</p>	

3. CONDICIONES PARTICULARES DEL CONTRATO

3.1. Condiciones de la ejecución o el montaje de la instalación

3.1.1. Condiciones de la partida ejecutada

El alcance de los trabajos contratados a ejecutar corresponderá al suministro y montaje de mobiliario de cocina. Le corresponderá a la empresa adjudicataria la recepción de su material, descarga del mismo, su almacenamiento y protección contra golpes o inclemencias atmosféricas, los medios auxiliares y equipos necesarios para su instalación, la confección de los protocolos de pruebas, y documentación necesaria para la recepción de las instalaciones comprendidas en el contrato.

La ejecución de la unidad de obra incluirá las siguientes operaciones:

- Suministro e instalación de todo el material y equipos descritos en el presente pliego y en la medición.
- Conexión eléctrico de todos los equipos.
- Conexión y montaje de la instalación frigorífica de los equipos.
- Extensión de los trabajos a realizar por el instalador, y que, por lo tanto, deberán estar plenamente incluidos en su oferta.
- Materiales complementarios para el perfecto acabado de la instalación, no relacionados explícitamente en el presupuesto pero que por su lógica aplicación quedan incluidos en el suministro del instalador.
- Calidad y forma de instalación de los diferentes equipos y elementos primarios y auxiliares.
- Documentos con especificaciones técnicas de los equipos.
- Pruebas y ensayos parciales a realizar durante el transcurso de los montajes o finales provisionales y definitivos de las correspondientes recepciones.
- Documentación "as built" una vez ejecutada la obra.
- Las garantías exigidas tanto en los materiales, como en su montaje o en su funcionamiento conjunto.

3.1.2. Condiciones del proceso de ejecución

✓ Planificación, pedido, suministro y acopio

La empresa adjudicataria será responsable de coordinar en función de la planificación y necesidades el pedido del material necesario.

Con la documentación técnica y gráfica del proyecto, la empresa adjudicataria desglosará el material y accesorios que necesita para la ejecución de los trabajos.

El acopio de materiales en obra se realizará de forma ordenada y controlada.

En general la empresa adjudicataria solo mantendrá en obra acopiados aquellos materiales que vayan a ser montados en un corto plazo de tiempo, para lo cual presentará un plan de acopios semanal de los materiales o equipos a instalar de manera inmediata, e incorporará el documento con el compromiso de la entrega, en el que constará la fecha prevista para su recepción en la obra.

Previo a la recepción en obra de cualquier envío, la empresa adjudicataria solicitará a Tragsa su autorización y el lugar donde deba permanecer provisionalmente o hasta su montaje definitivo.

Los materiales procederán de fábrica correctamente embalados y sin muestras de golpes o malos tratos.

Los embalajes de materiales y equipos pesados o voluminosos dispondrán de refuerzos de protección y elementos de enganche que faciliten las operaciones de carga y descarga con la debida seguridad.

Los materiales acopiados en la obra se mantendrán ordenados en la zona o zonas asignadas al efecto, y siempre bajo la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria, que se preocupará de protegerlos adecuadamente.

La empresa adjudicataria está obligada a inspeccionar el buen estado de materiales y accesorios, separando aquellos que no estén en perfectas condiciones de recepción para su reparación ó reposición. Si se diese el caso de que algún material estuviese dañado y pudiera ser reparado, dicha reparación sería efectuada por el fabricante manteniendo así la garantía. De ser reparada por otros medios, la empresa adjudicataria entregará documento del fabricante en el que autorice a otros la reparación del material y en el que se indique la validez de la garantía.

✓ Coordinación

Antes de empezar los trabajos de montaje, se hará un replanteo que deberá ser aprobado por Tragsa.

El montaje de elementos se realizará siguiendo las instrucciones del fabricante.

Se comprobará que las características técnicas del producto correspondan con las especificadas en el proyecto.

Su instalación no alterará las características de los elementos.

Una vez instalados los elementos, se procederá a la retirada de la obra de todos los materiales sobrantes como embalajes, recortes, etc...

✓ Protección de los materiales

Los materiales contenidos en la obra, ya sea acopiados o instalados, son responsabilidad de la empresa adjudicataria hasta la recepción provisional de la instalación.

En consecuencia, dispondrá los medios necesarios para su protección, tanto para evitar deterioros como desapariciones.

Deberán protegerse los materiales contra golpes y humedades. Las aberturas de conexión de aparatos y equipos, al igual que los extremos de los tubos, permanecerán tapadas y protegidas hasta su montaje.

Se tendrá un cuidado especial con los materiales más frágiles y delicados, que se mantendrán especialmente protegidos.

✓ Limpieza de obra

La empresa adjudicataria mantendrá ordenadas y limpias todas las zonas en las que esté trabajando, dejándolas libres de residuos al final de cada jornada.

El Instalador deberá recoger diariamente los accesorios que no se hayan instalado durante la jornada laboral y custodiar en su almacén hasta el día siguiente.

Cuando en la misma zona trabaje conjuntamente con otros contratistas, colaborará con ellos en el mantenimiento de la limpieza y el orden.

Al final de la obra deberá limpiar perfectamente toda su instalación, como requisito previo a la recepción provisional.

✓ Medios auxiliares

Los medios auxiliares correrán por cuenta de la empresa adjudicataria.

Todos los medios materiales auxiliares utilizados en la obra estarán en perfectas condiciones de uso, dispondrán de todas las medidas de seguridad reglamentarias y cumplirán con los requisitos exigidos en el correspondiente Proyecto o Estudio de Seguridad.

Todos los aparejos, herramientas y medios auxiliares se recogerán y ordenarán diariamente, al final de cada jornada.

✓ Coordinación del trabajo con otros subcontratistas

Se incluye dentro de los trabajos necesarios para la instalación, configuración y puesta en marcha de los sistemas todo el trabajo de supervisión necesarios, así como la distribución de la información de coordinación a otros oficios implicados en la ejecución del recinto.

Deberán ser cuidadosamente comprobados todos los requerimientos de espacio en conjunción con otros contratistas para asegurar que todos los materiales pueden ser instalados en los espacios iniciales previstos.

Se transmitirá a Tragsa, con tiempo suficiente para la coordinación de su instalación, cualquier información necesaria para otros contratistas de forma que sea conocida para la realización de los trabajos.

✓ Comprobaciones iniciales

Se comprobará que todos los elementos y componentes de la instalación coinciden con su desarrollo en el proyecto, y en caso contrario se redefinirá en presencia de Tragsa. Se marcarán, por instalador autorizado y en presencia de Tragsa, los diversos componentes de la instalación.

3.2. Acabados, Control y Aceptación, Medición y Abono.

Para la recepción provisional de las obras una vez terminadas, Tragsa procederá, en presencia de los representantes de la empresa instaladora autorizada, a efectuar los reconocimientos y ensayos precisos para comprobar que las obras han sido ejecutadas con sujeción al presente proyecto y cumplen las condiciones técnicas exigidas.

3.2.1. Control y Aceptación.

Las tareas de control a realizar son las siguientes:

- Comprobación de la correcta implantación de la instalación en la obra.
- Control de proceso de montaje. Verificación del correcto montaje de equipos.
- Verificación de conexiones frigoríficas.
- Verificación de conexiones eléctricas.

Pruebas de funcionamiento de los equipos:

- - Verificación y ajuste de las cámaras frigoríficas y demás equipos.

3.2.2. Medición y abono

Salvo indicación en contrario de los Pliegos de Licitación y/o del Contrato de Adjudicación, el abono de las distintas unidades de obra se realizará por aplicación de los precios unitarios a las unidades, metros lineales, metros cuadrados, metros cúbicos o lo citado en su caso, realmente ejecutadas en obra, medidas en obra, en el caso de unidades y sobre plano si se trata de medidas de longitud, superficie o volumen.

Por unidad totalmente colocada y comprobada incluyendo todos los accesorios y conexiones necesarios para su correcto funcionamiento.

3.3. Reconocimientos, pruebas y ensayos

3.3.1. Reconocimiento de las obras.

Previamente al reconocimiento de las obras, la empresa adjudicataria habrá retirado todos los materiales sobrantes, restos, embalajes, etc., hasta dejarlas completamente limpias y despejadas.

En este reconocimiento se comprobará que todos los materiales instalados coinciden con los admitidos por Tragsa en el control previo efectuado antes de su instalación y que corresponden exactamente a las muestras que tenga en su poder, si las hubiera y, finalmente comprobará que no sufren deterioro alguno ni en su aspecto ni en su funcionamiento.

Análogamente se comprobará que la realización el montaje ha sido llevada a cabo y terminada, rematada correcta y completamente.

3.3.2. Pruebas y ensayos.

General

- ✓ *Alcance del trabajo*

La empresa adjudicataria realizará todas las pruebas y ensayos, limpieza y ajuste exigidos por los Reglamentos e Instrucciones Técnicas correspondientes y demás normativa aplicable y las que se indican, corriendo de su cargo los costes derivados.

La empresa adjudicataria realizará una notificación a TRAGSA con antelación suficiente a la realización de los ensayos para que pueda acudir a los mismos.

Incluirá todo el material, instrumentación y mano de obra que se necesite. Cualquier prueba o ensayo no especificado y que sea necesario realizar para la aceptación de equipos o instalaciones, deberá ser indicado y ejecutado por el adjudicatario.

Es la intención de este apartado mencionar todas las pruebas y ensayos obligatorios y necesarios para asegurar que el sistema está correctamente ejecutado y equilibrado y que las prestaciones especificadas se cumplen. Se someterán a aprobación por la TRAGSA las propuestas alternativas sobre protocolos de ensayo y control de calidad que pudiera tener implantado la empresa adjudicataria.

✓ *Entregas*

La empresa adjudicataria entregará los informes y certificados de ensayos, conteniendo los resultados de las pruebas y una implantación esquemática para cada sistema certificada por la empresa adjudicataria. Se incluirá la identificación y los tipos de los instrumentos empleados, así como su fecha de calibración más reciente, con el informe del ensayo.

✓ *Garantía de calidad.*

Después de la terminación de los trabajos de ensayo, TRAGSA puede requerir una recomprobación o un reajuste de cualquier equipo, elemento terminal. La empresa adjudicataria deberá suministrar técnicos para asistir a TRAGSA en la realización de cualquier comprobación que pueda requerir.

Ensayos e inspección de materiales y equipos

El instalador garantizará que todos los materiales y equipos han sido probados antes de su instalación final, cualquier material que presente deficiencias de construcción o montaje será reemplazado o reparado. La empresa adjudicataria entregará los informes y certificados de ensayos de los materiales y equipos, conteniendo los resultados de las pruebas, así como los certificados de clasificación de los mismos por los organismos y entidades reguladoras de la calidad. TRAGSA será autorizada a realizar todas las visitas de inspección que estime necesarias a las fábricas donde se estén realizando trabajos relacionados con esta instalación.

Ensayos de funcionamiento

Todas las instalaciones deberán ser inspeccionadas y probadas ante TRAGSA. Se probarán todos los equipos según Reglamentos aplicables y Normas UNE de aplicación. La empresa adjudicataria suministrará todos los medidores, instrumentos, equipos de ensayo, y personal requerido para los ensayos. Se emitirán formularios con los resultados de las pruebas.

Pruebas finales de recepción de obra

Una vez finalizado totalmente el montaje de la instalación y habiendo sido regulada y puesta a punto, el instalador procederá a la realización de las diferentes pruebas finales previas a la recepción provisional, según se indica en los capítulos siguientes. Estas pruebas serán las mínimas exigidas.

Las pruebas serán realizadas por el instalador en presencia de las personas que determine TRAGSA, pudiendo asistir a las mismas un representante de la Propiedad.

Todas las mediciones se realizarán con aparatos pertenecientes al instalador, previamente contrastados y aprobados por TRAGSA.

El resultado de las diferentes pruebas se reunirá en un documento denominado "PROTOCOLO DE PRUEBAS EN RECEPCION PROVISIONAL" en el que deberá indicarse para cada prueba:

- Croquis del sistema ensayado, con identificación en el mismo de los puntos medidos.
- Mediciones realizadas y su comparación con las nominales.
- Incidencias o circunstancias que puedan afectar a la medición o a su desviación.
- Persona, hora y fecha de realización

3.4. Condiciones de índole facultativo-administrativo

3.4.1. Empresa instaladora

La empresa instaladora o adjudicataria será la persona física o jurídica legalmente establecida e inscrita en el Registro Industrial correspondiente del órgano competente en materia de energía, que usando sus medios y organización y bajo la dirección técnica de un profesional realizará las actividades industriales relacionadas con la ejecución, montaje, reforma, ampliación, revisión, reparación, mantenimiento y desmantelamiento de las instalaciones que se le encomiende y esté autorizada para ello para ello debe estar en posesión de:

- ISO 9001:2008 Certificado del sistema de gestión de la calidad
- ISO 14001:2004 Certificado el sistema de gestión medioambiental
- Obligación de tener un 2% de la plantilla total de la empresa formada por trabajadores con discapacidad. (Artículo 38.1 de la Ley 13/1982 de integración social de minusválidos).
- Además de poseer la correspondiente autorización del órgano competente en materia de energía, contará con la debida solvencia reconocida por el Ingeniero-Director.

La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de lo dispuesto en el Reglamento de Higiene y Seguridad en el Trabajo y cuantas disposiciones legales de carácter social estén en vigor y le afecten.

La empresa adjudicataria deberá adoptar las máximas medidas de seguridad en el acopio de materiales y en la ejecución, conservación y reparación de las obras, para proteger a los obreros, público, vehículos, animales y propiedades ajenas de daños y perjuicios.

La empresa adjudicataria estará obligada al cumplimiento de lo legislado en la Reglamentación Laboral y demás disposiciones que regulan las relaciones entre patrones y obreros. Debiendo presentar al Ingeniero-Director de obra los comprobantes de los impresos TC-1 y TC-2 cuando se le requieran, debidamente diligenciados por el Organismo acreditado.

Asimismo, la empresa adjudicataria deberá incluir en la contrata la utilización de los medios y la construcción de las obras auxiliares que sean necesarias para la buena ejecución de las obras principales y garantizar la seguridad de las mismas

La empresa adjudicataria cuidará de la perfecta conservación y reparación de las obras, subsanando cuantos daños o desperfectos aparezcan en las obras, procediendo al arreglo, reparación o reposición de cualquier elemento de la obra.

3.4.2. Documentación final

Concluido el montaje y verificación de los equipos, ésta deberá quedar perfectamente documentada y a disposición de todos sus usuarios, incluyendo sus características técnicas, el nivel de calidad alcanzado, así como las instrucciones de uso y mantenimiento adecuadas a la misma, la cual contendrá como mínimo lo siguiente:

- a) Documentación administrativa y jurídica: datos de identificación de los profesionales y empresas intervinientes en la obra, acta de recepción de obra o documento equivalente, autorizaciones administrativas y cuantos otros documentos se determinen en la legislación.
- b) Documentación técnica: el documento técnico de diseño (DTD) correspondiente, los certificados técnicos y de instalación, así como otra información técnica sobre la instalación, equipos y materiales instalados.
 - i. Relación de materiales y equipos empleados.
- c) Instrucciones de uso y mantenimiento: información sobre las condiciones de utilización de la instalación, así como las instrucciones para el mantenimiento adecuado, que se plasmará en un "Manual de Instrucciones o anexo de Información al usuario". Dicho manual contendrá las instrucciones generales y específicas de uso (actuación), de instrucciones de uso y mantenimiento información sobre las condiciones de utilización de la instalación, así como las instrucciones para el mantenimiento adecuado, que se plasmará en un "Manual de Instrucciones o Anexo de Información al usuario". Dicho manual contendrá las instrucciones generales y específicas de uso (actuación), de seguridad (preventivas, prohibiciones ...) y de mantenimiento (cuáles, periodicidad, cómo, quién ...) necesarias e imprescindibles para operar y mantener, correctamente y con seguridad, la instalación teniendo en cuenta el nivel de cualificación previsible del usuario final. Se deberá incluir, además, tanto el esquema unifilar, como la documentación gráfica necesaria.
- d) Protocolos de pruebas (original y copia)

3.4.3. Certificado de instalación

Es el documento emitido por la empresa instaladora autorizada y firmado por el profesional habilitado adscrito a la misma que ha ejecutado el montaje del mobiliario en el que se certifica que la misma está terminada y ha sido realizada de conformidad con la reglamentación vigente y con el documento técnico de diseño correspondiente, habiendo sido verificada satisfactoriamente en los términos que establece dicha normativa específica, y utilizando materiales y equipos que son conformes a las normas y especificaciones técnicas declaradas de obligado cumplimiento.

La empresa montadora extenderá, con carácter obligatorio, un Certificado de Instalación (según modelo oficial) y un Manual de Instrucciones, ya se trate de una nueva o reforma de una existente.

En la tramitación de las instalaciones donde concurren varias instalaciones individuales, deben presentarse tantos Certificados y Manuales como instalaciones individuales existan, además de los correspondientes a las zonas comunes. Con carácter general no se diligenciarán Certificados de instalaciones individuales independientemente de los correspondientes a la instalación común a la que estén vinculados.

Recepción de obra

Ante la documentación indicada, TRAGSA emitirá el acta de recepción correspondiente con las firmas de conformidad correspondientes de instalador y propiedad. Es facultad de la TRAGSA adjuntar con el acta relación de puntos pendientes, cuya menor incidencia permitan la recepción de la obra, quedando claro el compromiso por parte del montador de su corrección en el menor plazo. Desde el momento en que TRAGSA acepte la recepción provisional se contabilizarán los periodos de garantía establecidos, tanto de los elementos como de su montaje. Durante este periodo es obligación del instalador, la reparación, o modificación de cualquier defecto o anomalía, (salvo los originados por uso o mantenimiento) advertido y programado para que no afecte al uso y explotación del edificio.

Formación del usuario

A la finalización de la instalación y a partir de la primera fase de la Recepción Provisional, por la Propiedad, se impartirá un curso al personal propuesto por la Propiedad que se vaya a hacer cargo de la instalación, con objeto de que dicho personal consiga un conocimiento completo de la instalación realizada y la operatividad de la misma.

El personal de la empresa adjudicataria o fabricante que imparta el curso deberá tener una experiencia mínima de 3 años en la instalación del equipamiento instalado.

El curso de formación deberá ser realizado apoyándose en la Documentación Técnica y los Manuales del sistema, que la empresa adjudicataria habrá elaborado con la suficiente antelación, al menos en formato provisional para este fin.

Tanto el profesorado asignado al curso como el temario del mismo deberán ser aprobados por la Propiedad.

La formación se realizará en las dependencias que determine la Propiedad.

Los cursos de formación tendrán una duración apropiada.

El costo de realización de los mencionados cursos, en la parte correspondiente a la empresa adjudicataria, deberá ser asumido por ésta y, por tanto, contemplado como parte proporcional en la oferta económica presentada

4. CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN

Los trabajos deberán de realizarse en jornadas diarias de 8 horas, de lunes a sábado, con arreglo a la planificación de ejecución de los trabajos. Será potestad de TRAGSA la modificación de los mismos, en función del ritmo de obra y las necesidades de esta, no suponiendo en ningún caso incremento de precios unitarios contratados, ni pagos específicos por administración.

Los trabajos han de realizarse según los plazos definidos en programación de obra aportando la empresa adjudicataria el número de trabajadores necesarios para ello, estableciéndose un mínimo de 6 trabajadores (3 oficiales y 3 ayudantes).

Los trabajos de la instalación del sistema de seguridad podrán dividirse en fases, sectores, plantas, etc, que se ejecutarán en diferentes momentos de la obra según necesidades de la misma. Dichas fases pueden no tener continuidad en el tiempo, suponiendo este motivo la necesidad de que el instalador tenga que salir de la obra durante periodos de tiempo intermedio.

TRAGSA avisará a la empresa adjudicataria, con un periodo mínimo de siete días, el inicio de cada una de las diferentes fases de los trabajos de la instalación.

Se deberá acreditar mediante certificado que los equipos a instalar deben tener una compatibilidad y una interoperabilidad del 100% con los instalados en otros edificios del Ministerio de Asuntos Exteriores.

La puesta en marcha de la instalación se realizará mediante los ensayos y pruebas que sean necesarios, bajo la supervisión e indicaciones de TRAGSA, aportando informes técnicos redactados por empresas o laboratorios homologados de reconocido prestigio en el mercado.

Los suministros de los materiales, maquinaria, medios auxiliares, etc. que corren por cuenta de la empresa adjudicataria serán comunicados previamente a los encargados de obra, el día anterior como muy tarde, para poder organizar el horario de descargas y cargas de camiones con los medios auxiliares de que dispone la obra.

En el caso de no estar conformes con la calidad del material suministrado el jefe de obra decidirá si se continúa el proceso de control, se paraliza el suministro de la partida o si es necesario la realización de ensayos adicionales. Una vez realizados los controles y ensayos el jefe de obra decidirá si se admite o se rechaza la partida suministrada.

Al inicio de la obra se aportará, sin coste alguno, toda la documentación relativa a los certificados de calidad y marcado CE que son exigibles para los materiales que se van a emplear en obra.

No se realizarán acopios en forjados salvo que el material se vaya a colocar inmediatamente, no se puede repartir el material por planta si no se va a colocar en los dos o tres días siguientes.

La empresa adjudicataria deberá poner a disposición del contrato todos los medios técnicos, humanos y materiales precisos para la correcta ejecución de las partidas que integran el contrato sin menoscabo del plazo de ejecución del mismo.

Será obligatorio que la empresa adjudicataria tenga un recurso preventivo en todo momento en obra por cada tipo de trabajo que se esté ejecutando.

La obra no actuará como almacén de la empresa adjudicataria, por lo que TRAGSA no se responsabilizará del posible quebranto de materia almacenado en obra.

La empresa adjudicataria deberá adecuar sus medios a las limitaciones de acceso a los sótanos existentes para entrada y salida de material; si fuera necesario.

Todo replanteo de trabajos no contemplado en el presente pliego y derivado de la actuación, lo deberá realizar la empresa adjudicataria bajo la supervisión de TRAGSA, y según indicaciones de la Dirección Facultativa y la Propiedad.

Se redactará y aportará sin coste, los procedimientos de trabajo y medidas preventivas requeridas en materia de seguridad y salud de forma general, o a instancias del Coordinador de Seguridad y Salud de forma específica, para la correcta ejecución de las unidades de obra contratadas.

Se deberán entregar todos los documentos y la información necesaria que TRAGSA considere necesaria para la correcta cumplimentación del libro de mantenimiento del edificio.

El adjudicatario deberá entregar antes del comienzo de la obra la relación de residuos según su naturaleza y la tipología de tratamiento que se le otorgará (reutilización, reciclaje, vertedero, etc.) según el Plan de Gestión de Residuos.

Así mismo, en los **precios unitarios**, estarán incluidos los elementos y prestaciones que se describen a continuación:

- Las ayudas de albañilerías para la realización de rozas, taladros, perforaciones, pasamuros en paramentos verticales y horizontales.
- Los portes a obra incluyendo cargas, descargas y transportes de material que por necesidades de acceso se deban realizar en horario nocturno y/o festivo, así como los permisos y tasas necesarios.

- Todos aquellos medios humanos y materiales necesarios para la correcta ejecución de los trabajos. Incluidos los medios auxiliares, casetas de obra, aseos, etc. Así como los de seguridad colectiva de las zonas de trabajo y los de seguridad individual (EPI) necesarios para garantizar la seguridad del personal en la obra.
- Los medios de protección y señalización de las zonas de trabajo.
- La guarda y custodia de todos los equipos y materiales puestos a disposición de la obra durante el período de ejecución de los trabajos.
- La limpieza de tajos diaria y a petición expresa del jefe de obra de TRAGSA. Además, se incluirá el número de contenedores necesarios y se incluirá el número de contenedores necesarios (8 m³), para mantener la obra en estado de óptimo orden y limpieza.
- La limpieza y retirada de escombros correrá a cargo de la empresa adjudicataria.
- La retirada de restos se realizará a vertedero y/o gestor autorizado, teniendo que presentar a TRAGSA el certificado y los informes correspondientes de la Gestión de Residuos producto de las unidades de obra contratadas. Esta gestión de residuos deberá realizarse mediante segregación, desde el origen, de los mismos según su naturaleza (vidrio, plástico, madera, papel, pétreos, metálicos, etc.) realizando en primer lugar la retirada de los residuos peligrosos, que serán almacenados y retirados a gestor de residuos peligrosos autorizado, cumpliendo con la normativa vigente y las exigencias del certificado BREEAM®ES.
- Toda la documentación exigida en cuanto a materia de residuos y materiales empleados deberá satisfacer las exigencias del certificado BREEAM®ES.
- La retirada de restos de obra a vertedero autorizado, debiendo presentar a TRAGSA el justificante correspondiente de la entrega, así como los correspondientes informes de la gestión de residuos sobrantes producto de la ejecución de las unidades de obra del contrato.
- Los medios auxiliares necesarios para el desplazamiento de la maquinaria y los materiales dentro de la obra, correrán a cargo de la empresa adjudicataria.
- Previo a la utilización de cualquier maquinaria sobre los forjados existentes, se deberá contar con la autorización previa de TRAGSA. Debido a la criticidad de la resistencia estructural de forjados se limita el uso de maquinaria a maquinaria ligera <1.000Kg.
- Los medios auxiliares principales de la obra (grúa torre y montacargas) serán gestionados por TRAGSA repercutiendo los costes a la empresa adjudicataria según el registro de utilización de los mismos.
- Todos los materiales empleados dispondrán de la documentación indicada en su UNE de referencia y, en cualquier caso, todos dispondrán de marcado CE y la correspondiente declaración de prestaciones.
- Se prohíbe la acumulación de escombros y acopio de nuevos materiales en la totalidad de los forjados del edificio.
- Toda conexión de los equipos instalados incluidos en el presente pliego.
- El periodo de garantía no comenzará hasta la recepción total de la obra por parte de la propiedad.

- La legalización de las instalaciones, la preparación de visados de proyectos en el Colegio Profesional correspondiente, la presentación y seguimiento hasta buen fin de los expedientes ante los servicios territoriales de Industria, compañías suministradoras y entidades colaboradoras, así como todos los trámites administrativos necesarios incluyendo el abono de tasas, boletines y certificados sellados por la administración correspondiente serán por cuenta de la empresa adjudicataria.
- Estará incluida la inspección reglamentaria por Organismo de Control Autorizado.
- El transporte, descarga y acarreo de los materiales necesarios para la correcta ejecución de los trabajos objeto del contrato.
- Los ensayos y pruebas que sean necesarios en cumplimiento de la normativa vigente, aportando informes técnicos redactados por empresas o laboratorios homologados de reconocido prestigio en el mercado.
- La empresa adjudicataria llevará a cabo la solicitud de información, recomendaciones y permisos del Ayuntamiento de Madrid y siempre bajo el estricto cumplimiento de las ordenanzas municipales en materia de colocación de contenedores en la vía pública, de modo que las operaciones de carga y descarga no menoscaben la fluidez de la circulación. Se cumplirán igualmente las normativas pertinentes en materia de ruidos, contaminación, etc.
- Elementos auxiliares para la implantación en obra, así como toda gestión de permisos ante el Ayuntamiento u Organismo Autónomo correspondiente referente a transportes, estacionamiento, descarga de materiales y ocupación de vía pública.
- Elaboración de toda la documentación necesaria y suficiente para el buen desarrollo de la ejecución y el montaje, así como la supervisión y aprobación previa por TRAGSA. Por otro lado, se aportará toda la documentación necesaria y suficiente para proceder a su recepción, así como la aprobación de las certificaciones.

Todo ello de acuerdo con pliego de condiciones generales e instrucciones de TRAGSA, comprendiendo:

1. Colección Planos para Montaje: Planos de detalle y de montaje en soporte informático (AUTOCAD) según indicaciones de la D.F. presentados para supervisión y aprobación de D.F. al inicio de la ejecución (3 copias), partiendo del proyecto de ejecución entregado por la D.F. en soporte informático (durante el desarrollo de la obra será obligación del contratista de mantener actualizada dichos planos con una periodicidad quincenal, teniendo un control de cambios según pliego de condiciones).
2. Proyecto de la Instalación (Memoria, cálculos, planos, etc.) visado y legalizado.
3. Planos Final de Obra: Planos final de obra de la instalación realmente ejecutada (6 copias aprobadas por la D.F.), que serán los planos de detalle y montaje entregados al inicio de la obra con las correspondientes actualizaciones durante el transcurso de la obra.
4. Relación de Equipos Instalados: se entregarán los catálogos de los equipos instalados, fichas técnicas, certificados y homologaciones.

5. Libro del Edificio: Memorias descriptiva de los equipos y materiales finalmente instalados, revisión y ajuste de los cálculos justificativos según lo ejecutado, especificaciones técnicas de cada uno de los equipos instalados, Certificado de puesta en marcha de las instalaciones, Certificado de buena ejecución de los trabajos, Certificados de Calidad de los materiales/equipos instalados, Manual de manejo, funcionamiento y mantenimiento y estado de mediciones finales, catálogos y documentación de origen y garantía.
 6. Procedimientos de realización de las pruebas de servicio, así como documentación en la que se recopilaran los resultados de las pruebas realizadas en las diferentes instalaciones (certificación de estas pruebas).
 7. Fotografías digitales de todas las instalaciones que queden ocultas, ya sean enterradas o simplemente que no sean accesibles.
 8. Documentación necesaria para la legalización de la instalación (resguardo de abono de tasas de presentación de proyecto visado en Industria, solicitud de conformidad de instalación por OCA, certificado de conformidad y garantía de suministro, certificado de dirección y terminación de obra de la instalación y acta de prueba de funcionamiento).
- Cada uno de estos documentos pueden ser reclamados por Tragsa a la empresa adjudicataria durante el transcurso de la obra, sin necesidad de esperar a la terminación de la misma.
 - Toda la documentación será entregada también en soporte informático

5. CONDICIONES MEDIOAMBIENTALES

El adjudicatario declara conocer las obligaciones legislativas en materia medioambiental que pudieran resultar de aplicación de las actividades por él desarrolladas al amparo del presente contrato y se compromete a cumplir con todos los requisitos y exigencias legales que en materia de medio ambiente le sea de aplicación.

Asimismo, el adjudicatario será responsable de mantener acopiados, ordenados y correctamente almacenados los materiales y los equipos mecánicos y herramientas empleados durante la ejecución de las unidades de obra contratadas, cuidando que no se produzcan derrames, lixiviados, arrastres por el viento o cualquier otro tipo de contaminación sobre el suelo, las aguas o la atmósfera.

Los residuos generados en sus actividades serán entregados a Gestor Autorizado, el adjudicatario aportará a Tragsa al inicio de la obra los "Certificados de Destino" para los residuos no peligrosos y/o los "Documentos de Aceptación" (indicando el código de identificación del residuo según el RD 833/1998), en el caso de los residuos peligrosos, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos de su recogida, transporte y gestión.

Será responsabilidad del adjudicatario la correcta segregación de los residuos, y su adecuado almacenaje hasta su retirada, cuidando especialmente de:

- 1.- Cumplir las exigencias de segregación del RD 105/2008 por el que se regula la producción y gestión de los residuos de construcción y demolición.
- 2.- Cumplir las prescripciones del Plan de Gestión de Residuos de la obra.

- 3.- Cumplir las instrucciones que el Jefe de Obra de Tragsa o persona en quien delegue, en cuanto a prácticas ambientales establecidas en los procedimientos internos.
- 4.- Disponer los contenedores necesarios y específicos para cada tipo de residuo.
- 5.- Evitar poner en contacto residuos peligrosos con no peligrosos.
- 6.- Separar adecuadamente y no mezclar los residuos peligrosos entre sí.

Terminada la ejecución de las obras o trabajos de que se trate, el adjudicatario procederá a su inmediato desalojo, tanto de personal, maquinaria y equipos como de los sobrantes de material y residuos que se hubieran producido, aportando a Tragsa certificado/s del Gestor/es donde se acredite/n las cantidades de residuos que se han entregado, clasificados por sus códigos L.E.R. según Orden MAM/304/2002, e indicando la obra de procedencia.

Del mismo modo, para maquinaria y vehículos, el adjudicatario no alterará los elementos de regulación de la combustión o explosión de los motores de modo que se modifiquen las emisiones de gases, pudiendo demostrar que sus máquinas cumplen con los niveles de emisión autorizados mediante el análisis de emisión de gases realizado por un Organismo de Control Autorizado (OCA), cuando Tragsa así lo requiera. En el caso de máquinas móviles que puedan circular por carretera, deberán tener pasada y aprobada en fecha y hora la Inspección Técnica de Vehículos. El adjudicatario declara cumplir como mínimo los planes de mantenimiento establecidos por el fabricante.

Asimismo, cuando Tragsa así lo requiera el adjudicatario acreditará la correcta gestión de los residuos peligrosos y no peligrosos que se generen durante el mantenimiento de su maquinaria y/o vehículos.

El adjudicatario, de acuerdo a la normativa que le afecte en cuanto a la actividad a realizar, declara su intención de reducir a lo estrictamente necesario el consumo de materias primas que comprometan la sostenibilidad de los ecosistemas naturales de los cuales se obtienen.

Los materiales suministrados por Tragsa e instalados por la empresa adjudicataria están incluidos en estas condiciones, debiendo ser gestionados sus residuos por la empresa adjudicataria.

6. OBLIGACIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD LABORAL

Los colaboradores estarán obligados a:

- Aplicar los principios de la acción preventiva que se recogen en el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, en particular al desarrollar las tareas o actividades indicadas en el artículo 10 del Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y de salud en las obras de construcción.
- Cumplir y hacer cumplir a su personal lo establecido en el Plan de Seguridad y Salud al que se refiere el artículo 7 del REAL DECRETO 1627/1997, de 24 de octubre.
- Cumplir la normativa en materia de prevención de riesgos laborales, teniendo en cuenta, en su caso, las obligaciones sobre coordinación de actividades empresariales previstas en el artículo 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, así como cumplir las disposiciones mínimas establecidas en el anexo IV del REAL DECRETO 1627/1997, de 24 de octubre, durante la ejecución de la obra.

Esta documentación puede quedar ampliada según las cláusulas a añadir en el contrato marco y deberá ser actualizada cuando se presenten cambios con relación a la situación inicial.

Será causa inmediata de resolución del contrato el incumplimiento por parte del Colaborador de sus obligaciones en materia de seguridad y salud laboral para con el personal de él dependiente, así como la falta de adecuación a la normativa vigente de seguridad, de la maquinaria y equipos que intervengan en la actuación objeto del contrato.

Toledo, 08 de julio de 2020