



**AYUNTAMIENTO
DE
LA PERNÍA
(Palencia)**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA EL
SUMINISTRO DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA, LAVANDERÍA Y GIMNASIO DE
LA RESIDENCIA DE ANCIANOS-CENTRO DE DÍA DE SAN SALVADOR DE
CANTAMUDA.**

1. OBJETO.-

El presente pliego, tiene por objeto fijar las condiciones específicas para el suministro del equipamiento de cocina, lavandería y gimnasio de la Residencia de Ancianos-Centro de Día de San Salvador de Cantamuda, según las características técnicas o similares, definidas en el Anexo I.

2.- PRESTACIONES DEL CONTRATO.-

La empresa adjudicataria deberá realizar la entrega del material, montaje e instalación de las prestaciones, en la ubicación correspondiente según los planos de planta que se adjuntan a este pliego, como Anexo II.

La empresa adjudicataria deberá retirar todo el material de transporte y embalaje de los materiales entregados.

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

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES.-

En líneas generales el material solicitado debe tener unas características de homogeneidad en estilo y diseño, ofreciendo un aspecto unificado. Todos los elementos han de tener una estructura segura y que evite daños.

Todos los productos han de tener las dimensiones apropiadas para el lugar en que se vayan a ubicar conforme a lo establecido en las especificaciones de cada producto y en el plano de planta que se adjunta al presente pliego, así como dar cumplimiento a las normas de seguridad y calidad vigentes.

Han de primar, asimismo, la funcionalidad, practicidad, comodidad, buena conservación y facilidad de manipulación, en todos los productos.

3. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA TÉCNICA (SOBRE B).

Se presentará mediante una memoria en la que se describan todos los productos objeto de la presente licitación y en la que se acrediten los criterios de adjudicación no evaluables automáticamente descritos en el apartado 7.2º del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, conforme a lo siguiente:

-Cada producto, identificado por su denominación, llevará una ficha identificativa con foto, características del producto, especificaciones y calidades del mismo, posibilidades de acabados, etc., describiéndose para cada uno de ellos las mejoras cualitativas que en su caso se oferten.

4.- PLAZO DE GARANTÍA.-

Se establece un plazo de garantía mínima de dos años a contar desde el acta de recepción, tanto sobre el material entregado como sobre su instalación.

La garantía se entiende total, incluyéndose todos los materiales aportados y la mano de obra, afectando a todos los gastos que se pudieran ocasionar, tales como transporte, desplazamiento de operarios, materiales, impuestos, etc.

5.- DOCUMENTACIÓN FINAL.-

En el acto de comprobación del equipamiento, de forma previa a la firma del acta de recepción, deberá facilitarse a la propiedad:

- o Memoria descriptiva y estado final de mediciones de todos los elementos del equipamiento.
- o En su caso, copia de todos los certificados, homologaciones y autorizaciones preceptivas para el funcionamiento de las instalaciones, así como boletines, permisos, etc.
- o Instrucciones de funcionamiento y certificados de garantía.

6.- ANEXOS AL PRESENTE PLIEGO.-

- o ANEXO I.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS A SUMINISTRAR.
- o ANEXO II.- PLANO DE PLANTA.

En La Pernía, a 08 de agosto de 2014.

El Alcalde

Fdo. Roberto García Torre

DILIGENCIA.- La extiendo yo, la Secretaria, para hacer constar que el presente Pliego de Prescripciones Técnicas ha sido aprobado por el Pleno de este Ayuntamiento en sesión extraordinaria de fecha 08 de agosto de 2014. En La Pernía, a 25 de agosto de 2014.

LA SECRETARIA

Fdo. Mirerva Parrilla Ramos

ANEXO I.- CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS A SUMINISTRAR.

COCINA Y LAVANDERÍA

DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS	UDS	PRECIO SIN IVA	OBSERVACIONES
<p>ARMARIO CONGELACIÓN PARA CATERING.</p>	<p>-Dimensiones aproximadas: 750x752x1887 mm. -Volumen: 542 litros. -Potencia: 460W. -Nº de Puertas: 1. -Régimen de Tª: -18°C/-25°C. -Control: Digital. -Desescarche: Manual. -Construcción: Exterior en acero inox AISI 430 Interior en acero inox AISI 430. Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m3. Control de temperatura final de desescarche (AC 600) Bandeja evaporativa (AC 600). Puertas con bisagra pivotante y posibilidad de cambio de sentido de apertura. Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza (AC 600). Burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Parrillas interiores de 600x500. Claro de puerta grande de 624x1557. Dotación de serie: 12 contenedores 500x300x180 + 1 contenedor 600x400x210 (AC 600 BT). Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión.</p>	1	1318,40	A instalar en almacén.
<p>ESTANTERÍA 4 NIVELES</p>	<p>-Ha de cumplir las exigencias y normativas del mercado europeo. -Estantes con parrillas extraíbles que aseguren su total limpieza. -Resistencia al frío, corrosión y peso (10kg por nivel).</p>	2	1465,3	A instalar en almacén y zona lavado vajilla en cocina.

<p>MESA DEL CHEF C/CUBETA DERECHA CON ESTANTE.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Dimensiones aproximadas(Altxfonfoxancho): 3000x555x2000mm. -Dimensiones 2000 largox700fondox850mm alto. -Encimera y estante en acero inox AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo y acabado satinado. -Frontal de 65mm en punto redondo 1totalmente soldado. -Peto posterior de 100mm. -Cubeta soldada de 400x340x200mm. -Estructura desmontable. -Posibilidad de incorporar grifo electrónico o manual. -Patás de tubo de 40 x40 con taco regulable de rosca oculta. -Exterior en acero inox AISI 430, respaldo en chapa galvanizada. -Encimera en acero inox AISI 304 con peto sanitario. -Interior en acero inox. AISI 430. -Medidas: 1990 mm Largo / 700 mm Fondo / 850 mm Alto. -Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m3. -Control de temperatura final de desescarche. -Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza. -Bandeja evaporativa en acero inoxidable. -Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante. -Guías y parrillas fácilmente desmontables para limpieza. -Burlete de triple cámara fácilmente sustituible. -Parrillas interiores de 325x530. -Claro de puerta grande de 375x540. -Estructura compacta totalmente inyectada. -Potencia: 575 W -Tensión: 220 V -Volumen Cámara: 380 L -Nº de Puertas: 3 -Estantes: 3 -Compresor: 1/4 HP -Condensación: Ventilada -Evaporación: Forzada -Régimen (32°C): 0°C + 8°C 	<p>1</p>	<p>770,00</p>	<p>A instalar en cocina.</p>
<p>BAJO REFRIGERADO.</p>		<p>1</p>	<p>1509,00</p>	<p>A instalar en cocina.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Desescarche: Automático -Control: Digital -Refrigerante: R 134 a 			
MESA ACERO INOXIDABLE MURAL FONDO 700 CON ESTANTE.	<ul style="list-style-type: none"> -Mesón de acero inoxidable AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo y acabado satinado, diseñada cumpliendo la normativa vigente para la manipulación de alimentos. -Dimensiones: 1900x700x850mm. -El sobre de la mesa tiene una anchura de 65mm en punto redondo "Totalmente Soldado". -Patas de Tubo de 40 x 40 con taco regulable de rosca oculta, extensibles para elevar la altura de las mesas a 900 mm. -Estructuras desmontables para facilitar su transporte y almacenaje. 	1	510,00	A instalar en la cocina quedando totalmente montada.
MESA ACERO INOXIDABLE MURAL FONDO 700 CON ESTANTE.	<ul style="list-style-type: none"> -Mesón de acero inoxidable AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo y acabado satinado, diseñada cumpliendo la normativa vigente para la manipulación de alimentos. -Dimensiones: 2400x700x850mm. -El sobre de la mesa tiene una anchura de 65mm en punto redondo "Totalmente Soldado". -Patas de Tubo de 40 x 40 con taco regulable de rosca oculta, extensibles para elevar la altura de las mesas a 900 mm. -Estructuras desmontables para facilitar su transporte y almacenaje. 	1	560,00	A instalar en la cocina quedando totalmente montada.
MICROONDAS ACERO INOXIDABLE	<ul style="list-style-type: none"> - Interior y exterior de acero inoxidable. - Fácilmente programable. -Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno. -Fácil manejo. -Potencia: 1000 W. -Dimensiones aprox.: 520 x 444 x 312 mm. -Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz monofásico. 	1	336,35	A instalar en cocina.
TRITURADOR BATIDOR COMBINADO	<ul style="list-style-type: none"> - Dimensiones brazo triturador: 290mm. - Dimensión total triturador: 550mm. 	1	455,00	

	<ul style="list-style-type: none"> - Dimensión brazo batidor: 300mm. - Dimensión total batidor: 560mm. - Velocidad variable en líquido: 130-1500r.p.m. - Triturador para preparar purés, cremas y todo tipo de salsas. - Brazo batidor para montar nata, merengue, chantilly, mahonesa y genovesa, tortillas, creppes, soufflés. - Fabricados en materiales muy resistentes. - Diseño ergonómico. - Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza. 			
CORTADORA DE FIAMBRES	<ul style="list-style-type: none"> - En aluminio lacado, la bancada y el resto aluminio protegido contra la oxidación. - Cuchilla de 220 mm. - Capacidad de corte de 200 mm. - Dimensiones 498 x 435 x 380. - Transmisión por correa. - Potencia de 140W - 220V. - Peso 15Kg. - Espesor de corte de 0,2 a 1,2 mm. 	1	280,45	
ARMARIO CALIENTAPLATOS	<ul style="list-style-type: none"> - Construcción en chapa de acero inoxidable con doble pared. - Calentamiento mediante resistencia acorazada protegida de 0,7Kw. - Interruptor y piloto. - Temperatura máxima de trabajo 90° controlada por termostato. - Dotados de parrillas interiores, regulables en altura, para apoyo de platos. - Dimensiones: 800 x 425 x 970. - Apoyo: Patas. - Capacidad: 120 platos. 	1	690,00	A instalar en la cocina.
CARRO DE SERVICIO DESMONTABLE 3 BANDEJAS	<ul style="list-style-type: none"> - Medidas: 81 x 54.5 x 104 cm. Medidas de bandeja: 80 x 50 cm. - Estructura tubular en acero inoxidable. - Muy robustos y sólidos una vez montados. - Carga máxima por bandeja 80 Kg. - Tiempo medio de montaje 10 minutos. 	2	526,80	Totalmente montados.
MESA DE DESCARGA PARA	<ul style="list-style-type: none"> - Mesón de acero inoxidable AISI 304 18/10 con omegas de 	1	400,70	A instalar en zona

LAVAVAJILLAS EN ACERO INOXIDABLE.	<p>refuerzo y acabado satinado, diseñada cumpliendo la normativa vigente para la manipulación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Dimensiones aprox.: 1100x700x850mm. -El sobre de la mesa tiene una anchura de 65mm en punto redondo "Totalmente Soldado". -Patas de Tubo de 40 x 40 con taco regulable de rosca oculta, extensibles para elevar la altura de las mesas a 900 mm. -Estructuras desmontables para facilitar su transporte y almacenaje. 			lavado de vajilla quedando totalmente montada e integrando el lavavajillas existente bajo la misma.
LAVADORA CENTRIFUGADORA	<ul style="list-style-type: none"> -Capacidad del tambor: 13,5 Kg de ropa seca. -Volumen del tambor: 135,8 l. -Maquina suspendida, no necesita anclaje. -Velocidad de centrifugado: 500-1075 r.p.m. -Factor G: 401 (apto para calandra). -Estructura estándar. Panel superior acero inoxidable. Panel frontal pintado. Placa ornamental recubrimiento galvanizado. -Dimensiones aproximadas (LxFxH): 950x920x1225mm. -Dimensiones tambor: 620x450mm. -Control Easy III-380. 	1	7573,77	A instalar en lavandería
SECADOR ELÉCTRICO.	<ul style="list-style-type: none"> -Tambor de 14 Kg. de capacidad. Construido en acero inoxidable. Mueble pintado en exposi texturado, de gran resistencia y dureza. -Control: Easy control. Manejo de la máquina mediante dos botones. Control del tiempo mínimo de enfriamiento incluido. Interruptor de infrarrojos incluido en el Easy Control. Programado con los 3 programas más usuales. - Temperatura ajustable por grado centígrado. -Tiempo ajustable al segundo. -Equipado con inversión de giro. 	1	3350,00	A instalar en lavandería
MESA LAVANDERÍA C/CUBETA IZQUIERDA CON ESTANTE.	<ul style="list-style-type: none"> -Dimensiones 1800x700x850mm. -Encimera y estante en acero inox AISI 304 18/10 con omegas de refuerzo y acabado satinado. -Frontal de 65mm en punto redondo 1totalmente soldado. -Peto posterior de 100mm. -Cubeta soldada de 400x340x200mm. 	1	620,00	A instalar en lavandería

	<ul style="list-style-type: none"> -Estructura desmontable. -Posibilidad de incorporar grifo electrónico o manual. -Patas de tubo de 40 x40 con taco regulable de rosca oculta. 				A incorporar, uno en mesa chef c/cubeta derecha con estante (grifo-ducha accionamiento no manual) y otro en mesa lavandería c/cubeta derecha con estante.
GRIFOS	<ul style="list-style-type: none"> -Aptos para su instalación en mesa chef c/cubeta derecha con estante y en mesa lavandería c/cubeta izquierda con estante, el grifo a instalar en la mesa chef ha de ser un grifo-ducha de accionamiento no manual. 	2	466,00		
PLANCHADORA MURAL	<ul style="list-style-type: none"> -Planchadora mural con entrada y salida de la ropa por la parte delantera. -Mueble en Skin Plate gris y en acero inox. -Cubeta de aluminio anodizado. -Planchadoras automáticas con desplazamiento y bloqueo automático de la teja mediante pedal. -Producción Kg/h. 35 -Humedad residual 10-15% -Dimensiones rodillo (mm) 1200 -Diámetro rodillo (mm) 250 -Potencia motor (W) 180 -Potencia resistencia (W) 6000 -Velocidad rodillo (m/min) 4,2 -Movimiento cubeta automática -Dimensiones (AnxFxAI) (mm) 1600x435x1005 -Peso (Kg) 120 -Voltaje (50-60 Hz) I 400 III / 230 III 	1	2926,00		A instalar en lavandería
MESA DE REPASO PLEGABLE CON CALDERA Y HIERRO DE PLANCHADO	<ul style="list-style-type: none"> -Capacidad caldera: 1,5 Litros -Presión trabajo : 3 bars -Medidas : 1375 x 400 x 970 mm. -Peso neto : 30 kg -Voltaje : 230 I -Resistencias calderín : 1000 W 	1	787,60		A instalar en lavandería

	<ul style="list-style-type: none"> -Potencia aspiración : 130 W -Resistencias plancha : 800 W -Resistencias mesa : 800 W -Mesa de repaso: Plegable, aspirante y calentada eléctricamente. -Caldera: con válvula de vaciado. -Composición: calderín, plancha, apoya-plancha y mesa. -Dimensiones mesa: 1300 x 370-230mm. 			
CARRO DE TRANSPORTE DE ROPA HUMEDA	<ul style="list-style-type: none"> - Base rodante de acero inox 18/8. - Cubierta de polietileno de 250 L. - 4 Ruedas de diam. 15 cm. - Medidas: 90 l x 64 a x 83 h cm. - MOD: 1300/250. 	1	560,00	A instalar en lavandería
CARRO DE TRANSPORTE DE ROPA SECA	<ul style="list-style-type: none"> -Estructura del chasis en tubo de acero cromado o acero inox. -Saco desmontable de tejido plastificado de gran resistencia. -Ruedas giratorias de 100mm de diámetro. -Capacidad de la bolsa:378 l. -Dimensiones (ALxLONGxAN): 1090x620x980mm. 	2	720,00	A instalar en lavandería
TOTAL COCINA Y LAVANDERÍA				
TOTAL CON IVA (21%)				
			25825,37	
			31248,70	

GIMNASIO

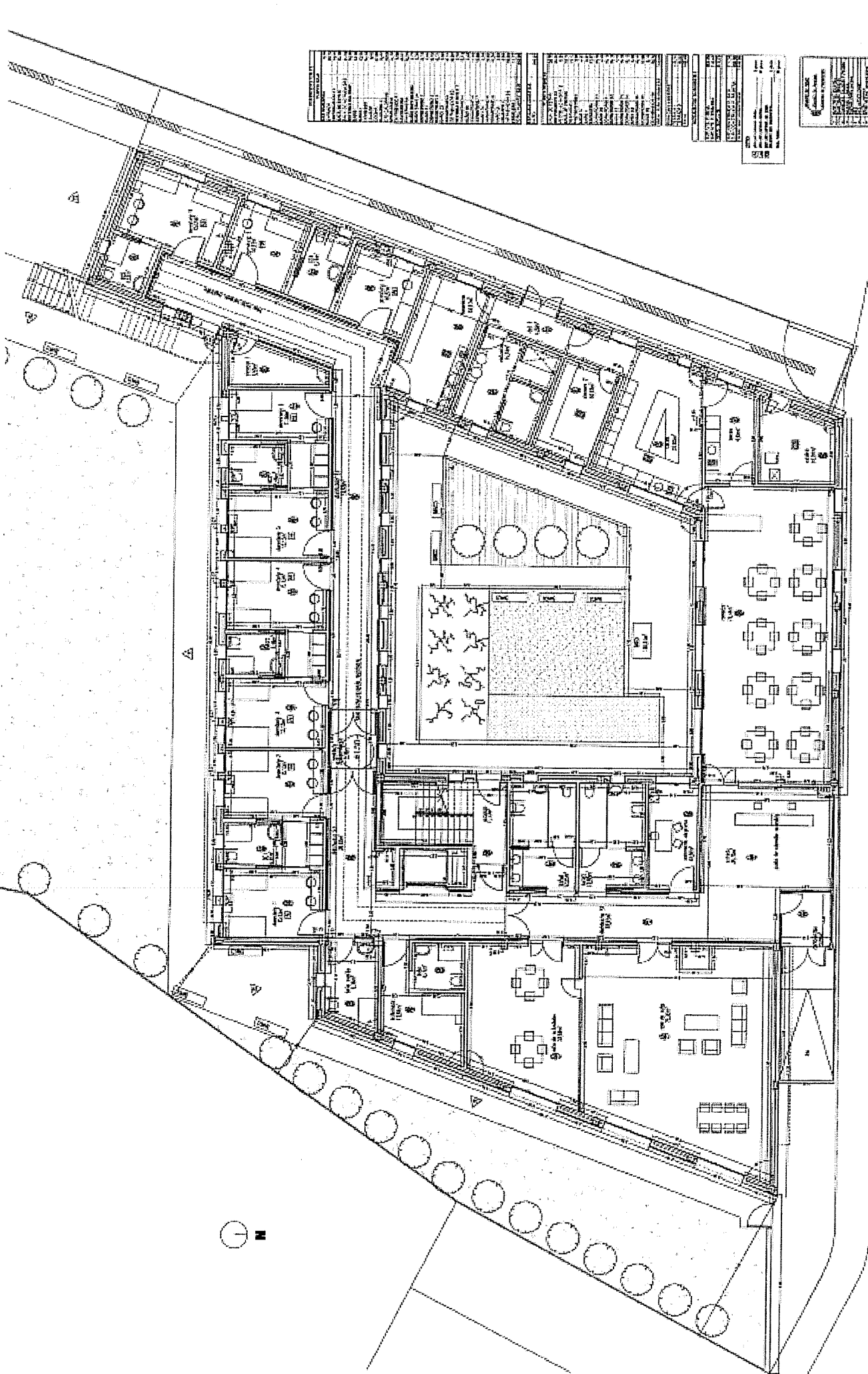
DENOMINACIÓN	DESCRIPCIÓN	UDS	PRECIO SIN IVA	OBSERVACIONES
PEDALLER PARA REHABILITACIÓN	-Medidas aproximadas: 47x25,5x35 cm.	2	46,80	A instalar en la sala de actividades.
PARALELAS REHABILITACIÓN	-Regulables en altura. -Medidas aproximadas:250x50x75/130 cm.	1	290,00	A instalar en la sala de actividades.
ESCALERA Y RAMPA CON PASAMANOS REGULABLE EN ALTURA	-La rampa será antideslizante. -Medidas aproximadas: 150x65x75 cm(Escalera) y 200x75 cm(Rampa).	1	961,00	A instalar en la sala de actividades.
RUEDA DE HOMBRO CON ARO	-Diámetro aproximado:90 cm.	1	369,22	A instalar en la sala de

EN MADERA				actividades.
BICICLETA ESTÁTICA	-Monitor LCD. Programa de control cardiaco (HRC) y Text de recuperación (RT). -Ajuste vertical y horizontal del asiento y freno magnético.	1	230,00	A instalar en la sala de actividades.
CINTA DE CAMINAR-CORRER	-Plegable y con ruedas de desplazamiento. -Inclinación automática: 0-10%. -Velocidad: 1-14 Km/h. - Información: tiempo, distancia, velocidad y calorías consumidas. -Distintos programas de entrenamiento.	1	500,00	A instalar en la sala de actividades.
JUEGO DE POLEAS DE PARED 2 CIRCUITOS	-Estructura de acero cromado. -Regulación de esfuerzo mediante pesas. -Medias aproximadas: 82x15x152 cm.	1	290,00	A instalar en la sala de actividades.
TOTAL GIMNASIO			2687,02	
TOTAL CON IVA (21%)			3251,30	

TOTAL COCINA, LAVANDERÍA Y GIMNASIO = 28.512,39 EUROS

TOTAL COCINA, LAVANDERÍA Y GIMNASIO CON IVA (21%) = 34.500,00 EUROS

ANEXO II. PLANO DE PLANTA



PROYECTO BASICO Y DE EJECUCION DE
 FASES DE ARQUITECTURA Y CENTRO DE CK
 PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES
A03

ESCALA: 1:500

CONTENIDO		FECHA	
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	1	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	2	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	3	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	4	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	5	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	6	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	7	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	8	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	9	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	10	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	11	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	12	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	13	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	14	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	15	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	16	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	17	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	18	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	19	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	20	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	21	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	22	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	23	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	24	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	25	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	26	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	27	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	28	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	29	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	30	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	31	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	32	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	33	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	34	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	35	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	36	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	37	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	38	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	39	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	40	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	41	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	42	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	43	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	44	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	45	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	46	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	47	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	48	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	49	2024	10
PLANTA EQUIPOS Y SERVIDORES	50	2024	10