



INFORME JUSTIFICATIVO DE LA NECESIDAD CONTRATOS (NO MENORES)

El presente informe se emite de conformidad con lo estipulado en los artículos 28 y 116 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, para justificar la idoneidad del objeto y contenido del contrato que se pretende celebrar, y su específica necesidad para el cumplimiento y la realización de los fines institucionales inherentes a la Administración General del Estado (Ministerio de Defensa).

OBJETO DE LA CONTRATACION

Adquisición e instalación de aparatos y equipos de cocina de uso industrial para las cocinas, comedores y cafeterías de la Base San Jorge, y desinstalación y retirada de los aparatos obsoletos.

AMBITO DE EJECUCIÓN

- LUGAR DE EJECUCION: En las Zonas A, B, C y D de la Base San Jorge.
- ÁMBITO TEMPORAL: El plazo de ejecución del contrato es de treinta (30) días a contar desde la adjudicación del mismo.

ANTECEDENTES Y NECESIDAD

Debido a la antigüedad y estado deteriorado de varios aparatos y equipos de cocina de uso industrial en las cocinas, comedores y cafeterías de la Base San Jorge, y después de varias Inspecciones realizadas por el Servicio Veterinario de la Base insistiendo en la necesidad de cambiar y adquirir varios aparatos para dichas instalaciones porque no reúnen las condiciones necesarias para dar cumplimiento a la normativa higiénico-sanitaria vigente, se solicita **la desinstalación de los aparatos existentes y la adquisición e instalación** de los siguientes aparatos:

- Dos paelleros industriales gigantes de gas completos y un horno eléctrico para la cocina de la Zona A.
- Dos marmitas industriales cilíndricas de gas y una freidora industrial de gas de dos cubas para la cocina de la Zona B.
- Un paellero industrial gigante de gas completo para la cocina de la Zona C.
- Un mueble autoservicio baño María completo con reserva y un mueble autoservicio con cuba fría con reserva completo para el comedor de la Zona C de la Base San Jorge.
- Una mesa caliente para la cocina de la cafetería de la Zona A.
- Dos muebles de acero inoxidable para la cocina de la cafetería de la Zona B.
- Una campana extractora completa de tres metros de longitud para la cocina de la cafetería de la Zona C.
- . Un lavavajillas industrial y mueble de acero inoxidable con poza para la cafetería de la Zona C.
- Tres vitrinas refrigeradas para tapas para las cafeterías de las Zonas A, C y D

Se propone como procedimiento de contratación el Procedimiento Abierto Simplificado ya que el valor estimado del contrato es superior a 60.000,00 € (IVA excluido).



Ante la necesidad de poder seguir realizando las tareas propias de los Servicios de Alimentación y de Cafeterías en la Base San Jorge cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y en condiciones acordes con la prevención de riesgos laborales.

Es obligatorio la desinstalación y retirada de los aparatos que se vayan a reemplazar.

Debe incluir la instalación y puesta en marcha de los equipos, incluyendo los trabajos de albañilería, fontanería, gas y electricidad que fueran necesarios.

En todas las mesas con pozas de lavado tienen que estar incluidas las piezas de fontanería, grifos, sifón y desagüe.

Así mismo deben estar incluidas las conexiones de gas a las máquinas, tanto sean estas con tubo rígido como con tubo flexible de seguridad homologado, así como las llaves de corte y reguladores si fuera necesario.

Conductos de extracción incluidos.

Garantía del material suministrado; 2 AÑOS.

Mientras dure el plazo de garantía, la empresa suministradora debe contar con un servicio técnico propio, además de contar con servicio de urgencia para fines de semana y festivos.

El plazo de servicio postventa durante la garantía será de 24 horas desde la comunicación de la avería.

En caso de no adjudicarse el contrato, no se podrían ejecutar los cometidos propios tanto de las cocinas de la Base como del servicio de cafeterías, en condiciones de alta ocupación, y que fueran compatibles con la seguridad laboral y acorde con la prevención de riesgos laborales.

Debido a lo anterior se opta por contratar la realización de dicho suministro.

DESCRIPCION DE LOS BIENES/TRABAJOS QUE SE PRETENDEN CONTRATAR.

Todas las medidas que se especifican en la descripción de los diferentes artículos, tendrán un margen de tolerancia del 1% en todas las dimensiones.

COCINA ZONA A

- Dos (2) Paellers de gas industrial gigante completo FLAMES O-1200 Tiene un Ø de 120 cm y dispone de 4 aros y capacidad para 1.500 l. Especificaciones Gama: Quemador industrial, Series O-M. Modelo: O-1200 Gas utilizado: Propano a 50 mbar / Natural a 20mbar Potencia: 97,1 kW. Kcal/h: 83.627.
- Dos (2) Patas elevadoras con ruedas para quemadores industriales (para los paellers).
- Un (1) Horno Rational iCombi Classic 10 GN1/1 **GAS propano** Potencia; 23 kW Tensión 230V Dimensiones; 850 mm anchura x 775 mm (842 mm) Profundidad (con maneta de la puerta) x Altura (con tubo de ventilación) 1014 mm (1064 mm) Mesa II Rational Estándar, dimensiones An | P | Al: 860 | 703 | 699 mm. Kit de conexión de desagüe. INCLUYE BANDEJAS; 6 unidades de Contenedor GN1/1 GN (325 × 530 mm), 40 mm de profundidad y cuatro unidades Contenedores perforados GN1/1 GN (325 × 530 mm), 55 mm de profundidad.



COCINA ZONA B

- Dos (2) Marmitas cilíndricas a gas 150lt directa, ELECTROLUX PROFESSIONAL cod. 392207. Dim. 800 mm de anchura x 930 mm de fondo x 850 mm de altura. Potencia a gas; 24 kW Potencia eléctrica; 0,10 kW Tensión; 220-230 V 1 50 Hz.
- Una (1) Freidora a gas 15 + 15 litros con dos cubas en forma de "V" (calentadores externos) ELECTROLUX PROFESSIONAL, Cod. 391078. MOD. E9FRGH2GF0 Dim. 800 mm de anchura x 900 mm de fondo x 850 mm de altura. Incluye; 2 medios cestos para freidoras de 12, 14 y 15 litros Dim. 105 mm de anchura x 325 mm de fondo x 125 mm de altura.

COCINA ZONA C

- Un (1) Paellero de gas industrial gigante completo FLAMES O-1200 Tiene un Ø de 120 cm y dispone de 4 aros y capacidad para 1.500 l. Especificaciones Gama: Quemador industrial, Series O-M. Modelo: O-1200 Gas utilizado: Propano a 50 mbar / Natural a 20mbar Potencia: 97,1 kW. Kcal/h: 83.627.
- Una (1) Pata elevadora con ruedas para quemadores industriales (para paellers).
- Un (1) Mueble autoservicio baño maría seco con reserva 1600x750x900-GN4/1 Potencia 4530w Tensión; 230v/50-60hz. Incluye; Deslizador de TUBOS para muebles autoservicio 1600x350mm.
- Un (1) Mueble autoservicio cuba fría con reserva 1600x750x900-GN4/1 POTENCIA 660 W Tensión 230V Incluye; Deslizador de TUBOS para muebles autoservicio 1600x350mm.

CAFETERÍA ZONA A

- Un (1) Mueble central caliente estándar estante base + intermedio, puertas correderas 2000x700x850mm. (3030w) con Estantería sobremesa doble 1700x350x700mm y Pantalla con calor y luz halógeno 1600x150x60mm para estante de sobremesa (230v/1150w).
- Una (1) Vitrina refrigerada con placa fría y grupo incorporado. cristal recto VG, mod. 20R-F200 Largo 1926 mm Fondo 410mm Alto 245mm. 2 parrillas incorporadas.

CAFETERÍA ZONA B

- Una (1) Mesa mural FMP70200. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10. Encimera y estante de acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado con omegas de refuerzo. · Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados. · En las mesas con marco de refuerzo existe la posibilidad de colocar el travesaño en posición central. · Las mesas con puertas incluyen: plafones laterales, trasera y estante intermedio de acero inoxidable. · Patas cuadradas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 40 x 40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 920 mm. Medidas: 2000 x 700 x 850mm
- Una (1) Mesa Mural FMP1624. Fabricada en acero inoxidable AISI 304 18/10. · Encimera y estante con omegas de refuerzo. · Peto posterior de 105 mm y frontal de 65 mm en punto redondo sanitario, totalmente soldados. · Estante con soportes de gran robustez. · Patas cuadradas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de 40 x 40 mm para elevar la altura desde los 850 hasta los 920 mm. · Puertas correderas con deslizamiento de gran suavidad, sin guías inferiores para facilitar la limpieza. · Módulo con 3 cajones incluido. · Medida útil del cajón 290 x 435 x 109 mm. Medidas: 2400 x 700 x 850mm



CAFETERÍA ZONA C

- Una (1) CAMPANA INOX CPA-BP 3050x750x700 Completa con todos los accesorios. Dimensiones: 3050 mm de largo x 750 mm de fondo x 700 mm de altura. Totalmente soldada, lo que evita fugas o escapes por las juntas donde se acumula la grasa. Recoge-grasas perimetral. Acabados con los cantos doblados, para evitar cortes. Fácil sistema de montaje mediante regleta de sujeción a la pared. Canal de grasas con sistema de drenaje mediante tapón metálico, que facilita su limpieza. Espacio entre filtros delimitado por separadores que dotan al conjunto de gran solidez. Construcción en Acero-Inox, excepto trasera y techo de chapa galvanizada. Diámetro aconsejable de conducto 300 mm. Filtros de lamas.
Motor CBXT-SA 15/7 1,5 CV (400°/2H) trasiego, trifásico, horizontal, (4200m3h, 25mmcda, 780rpm) lado aspiración derecha. Incluye toda la instalación de conductos y accesorios necesarios.
- Un (1) Fregadero con patas de acero inoxidable de 140cm de ancho x 70 cm de fondo y altura de 85 cm regulable a 92cm. Poza de 60x40x25cm con grifo monomando con caño gerontológico y desagüe completo incluidos. Peto posterior. Escurridor lateral. Acero inoxidable AISI 18/10.
- Un (1) lavavajillas industrial para hostelería con cestas 40 x 40 marca Colged + cestas. Mod.: Steeltech 34-00. Dimensiones: 436x535x670 mm. 2 cestas incluidas + cestillo cubiertos. Voltaje:220V Consumo máximo: 3500W. Opciones de programa: 120/180 segundos. Resistencia del Acero Inoxidable. Construido en acero AISI 304. Homologación CE.
- Una (1) Vitrina refrigerada con placa fría y grupo incorporado. cristal recto VG, mod. 20R-F200 Largo 1926 mm Fondo 410mm Alto 245mm. 2 parrillas incorporadas.

CAFETERÍA ZONA D

- Una (1) Vitrina refrigerada con placa fría y grupo incorporado. cristal recto VG, mod. 20R-F200 Largo 1926 mm Fondo 410mm Alto 245mm. 2 parrillas incorporadas.

SE INCLUYE:

- La instalación y puesta en marcha de los equipos, incluyendo los trabajos de albañilería, fontanería, gas y electricidad que fueran necesarios.
- La desinstalación y retirada de los aparatos que se vayan a reemplazar.
- Las conexiones de gas a las máquinas, tanto sean éstas con tubo rígido como con tubo flexible de seguridad homologado, así como las llaves de corte y reguladores si fuera necesario.
- Mientras dure el plazo de garantía, que será de 2 años, la empresa suministradora debe contar con un servicio técnico propio, además de contar con servicio de urgencia para fines de semana y festivos.
- El plazo de servicio postventa durante la garantía será de 24 horas desde la comunicación de la avería.

La adquisición que se pretende efectuar es una inversión en bienes de capital, cuya vida útil supera claramente el año.

En Zaragoza a 24 de abril de 2024
El Coronel Jefe de la USBA San Jorge

Fdo.: José Manuel García Cabrero