

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN ADMINISTRATIVA DEL SUMINISTRO, TRANSPORTE, INSTALACIÓN/MONTAJE Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA «ADQUISICIÓN DE UN CONJUNTO DE CÁMARAS FRIGORÍFICAS PARA EL ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS PARA CUARTOS DE BASURA DE LAS AULAS TALLER DE LA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERÍA Y TURISMO DEL CIFP ADEJE», MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA

(N.º EXPDTE.: DGFPERE 15-2024)

IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO	
Denominación	«Equipamiento de cámaras frigoríficas para las aulas de la familia profesional de Hostelería y Turismo del CIFP Adeje»
N.º de expediente	DGFPERE 15-2024
PROCEDIMIENTO Y FORMA DE ADJUDICACIÓN	PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO, TRAMITACIÓN ORDINARIA
TIPO DE CONTRATO	SUMINISTRO
División en lotes	DOS LOTES

LISTA DE CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN.....	2
2. RESUMEN OBJETO DEL CONTRATO (CUADRO 1): UNIDADES A SUMINISTRAR.....	2
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES MÍNIMAS.....	3
LOTE 1 . «Conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios»: (CUADRO 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS.....	4
LOTE 2 . «Equipos frigoríficos para cuartos de basuras»: (CUADRO 2) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS.....	6
4. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO.....	6
5. DESCRIPCIÓN DE LAS FASES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: METODOLOGÍA Y PLAN DE TRABAJO.....	6
5.1. Acceso al centro educativo.....	6
5.2. Fase de transporte, instalación/montaje y puesta en funcionamiento del equipamiento del Lote n.º1 y Lote n.º 2.....	6
5.3. Gestión de la puesta en funcionamiento del equipamiento en el centro educativo.....	8
6. GARANTÍA.....	8
7. NORMAS GENERALES DE ETIQUETADO Y EMBALAJE.....	8
7.1. Etiquetado general.....	8
7.2. Normativa general de embalaje común.....	9





1. INTRODUCCIÓN

Por Resolución n.º 344/2024, de 27 de septiembre, de la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes del Gobierno de Canarias, se inicia el expediente n.º DGFPERE 15-2024, para la contratación administrativa mediante procedimiento abierto simplificado, de tramitación ordinaria, de conformidad con el artículo 159 (art. del 1 al 5) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP en adelante), y se ordena la elaboración del **pliego de prescripciones técnicas de la licitación, referida a los requerimientos técnicos, las funcionalidades y las prestaciones de suministro, transporte, montaje/instalación, debiendo quedar plenamente operativo para su uso en el centro educativo público CIFP Adeje**, el equipamiento de cámaras frigoríficas correspondiente al objeto del contrato que se describe en el siguiente apartado.

2. RESUMEN OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato consiste en el **suministro, transporte, instalación/montaje y puesta en funcionamiento y se encuentra dividido en dos lotes** con las siguientes denominaciones y prestaciones a realizar:

- **Lote n.º1**, conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios, (1) antecámara, (3) cámaras de refrigeración, (1) cámara de congelación.
- **Lote n.º2**, dos (2) equipos frigoríficos partidos tipo split para depósitos de basuras y desperdicios.

Las unidades de cada uno de los productos que componen cada lote se muestran en el Cuadro 1 y las características generales recogidas en la cláusula n.º 3 de este pliego, y conforme a la reglamentación vigente, debiendo de quedar plenamente operativas en el CIFP Adeje, teniendo en cuenta las especificaciones técnicas que se detallan en este Pliego de Prescripciones Técnicas del expediente, que tendrán carácter contractual.

Los códigos de la nomenclatura Vocabulario Común de Contratos (CPV) de la Comisión Europea, son los siguientes: «42513200-7 - Equipo de refrigeración», «42513100-6 - Equipo de congelación»

(CUADRO 1)	
UNIDADES A SUMINISTRAR	
Lote 1. Conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios	
Artículos	Unidades
Conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios compuesta por las siguientes divisiones estancas: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Antecámara ○ 3 Cámaras de refrigeración ○ 1 Cámara de congelación 	1
Equipo frigorífico para antecámara	1
Equipo frigorífico para cámara de refrigeración	3
Equipo frigorífico para cámara de congelación	1





Lote 2. Equipos frigoríficos para cuartos de basuras	
Artículos	Unidades
Equipo frigorífico para depósito de basuras	2

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES MÍNIMAS

Los artículos deberán cumplir la correspondiente normativa europea vigente aprobada por un organismo de normalización reconocido en lo referente a ergonomía, medio ambiente, mecánica, etc., exigiéndose la disposición del marcado CE en aquellos equipamientos en los que existe una legislación de armonización europea que les sea aplicable.

Además, se procurará que cumplan, en la medida de lo posible, con criterios de accesibilidad y diseño universal o diseño para todas las personas, tal y como son definidos estos términos en el texto refundido de la, aprobado mediante Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre y según establecen las órdenes ministeriales que fijan los currículos de los ciclos formativos de las enseñanzas a las que el equipamiento va destinado.

Con la finalidad de poder comprobar el grado de cumplimiento de las prescripciones técnicas y valorar adecuadamente las ofertas que se presenten, los licitadores incluirán:

- FICHA TÉCNICA y/o catálogo original en castellano del suministro que oferten (para ambos lotes), conforme a las características técnicas establecidas y especificadas, con el mismo nivel de detalle que el presente Pliego de Prescripciones Técnicas. Las propuestas que ofrezcan características inferiores a las especificaciones técnicas mínimas descritas para los equipos no serán tomadas en consideración para el presente procedimiento.
- PLANO DE DISTRIBUCIÓN de las divisiones estancas propuestas para el conjunto de cámaras frigoríficas del lote nº1, compuesto por las siguientes divisiones estancas:
 - 1 Antecámara
 - 3 Cámaras de refrigeración
 - 1 Cámara de congelación

A continuación, en el Cuadro 2, se especifican los requisitos mínimos de las características técnicas que se exigen para el equipamiento objeto del presente contrato:

Lote 1. Conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios

Lote 2. Equipos frigoríficos para cuartos de basuras





LOTE 1 . «Conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios»

(CUADRO 2)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS

La adjudicación conlleva el **suministro, transporte, instalación-montaje y puesta en funcionamiento**, conforme a la reglamentación vigente que sea de aplicación al equipamiento a contratar, debiendo quedar plenamente operativo en el centro educativo de destino.

PRODUCTO - Denominación	TOTAL UNIDADES	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EQUIPOS FRIGORÍFICOS SEMIHERMÉTICOS CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS
<p>Conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios 42513200-7 - Equipo de refrigeración</p>	<p>Un (1) Conjunto compuesto por las siguientes divisiones estancias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 Antecámara ○ 3 Cámaras de refrigeración ○ 1 Cámara de congelación 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensamblaje modular a base de paneles tipo sándwich formado por dos chapas de acero galvanizado, lacado las dos caras en blanco y aislamiento de espuma rígida de poliuretano con una densidad aproximada de 40 kg/m³. • Espesor de paneles, mínimo, de 85 mm en cámaras de refrigeración y de 105 mm en cámaras de congelación. • Cada una de las cinco divisiones tiene que estar dotada de puerta pivotante de 1.900 x 800 mm provista de cerradura y con manilla interior. • Perfil sanitario en aristas interiores de verticales techos y suelos. • Suelo reforzado para soportar una carga dinámica de 400 kgs/cm². • El espacio disponible para la instalación de las cámaras es de 28'95 m² (5 metros de ancho por 5'79 de fondo), tal y como se muestra en el detalle del plano. Al respecto, <u>se tiene que presentar una propuesta de distribución</u> en la que los diferentes espacios tienen que tener como mínimo las siguientes dimensiones: <ul style="list-style-type: none"> ○ Antecámara; 7 m² ○ Cámara de refrigeración 1; 4 m² ○ Cámara de refrigeración 2; 4'5 m² ○ Cámara de refrigeración 3; 3 m² ○ Cámara de congelación; 5 m² <div data-bbox="778 1384 1193 1727" style="text-align: center;"> </div> <p>El equipamiento suministrado tiene que quedar en pleno funcionamiento y <u>debe de incorporar los equipos frigoríficos semiherméticos para antecámara, tres cámaras de refrigeración y cámara de congelación</u> que se muestran a continuación:</p>





LOTE 1 . «Conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios»

(CUADRO 2)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS

La adjudicación conlleva el **suministro, transporte, instalación-montaje y puesta en funcionamiento**, conforme a la reglamentación vigente que sea de aplicación al equipamiento a contratar, debiendo quedar plenamente operativo en el centro educativo de destino.

PRODUCTO - Denominación	TOTAL UNIDADES	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS EQUIPOS FRIGORÍFICOS SEMIHERMÉTICOS CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS
<p align="center">Equipo frigorífico para antecámara 42513200-7 - <i>Equipo de refrigeración</i></p>	1	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo frigorífico partido tipo <i>SPLIT</i> calculado para conseguir una temperatura interior en cámara de 0 / +5°C • Cámara de refrigeración con medidas aprox.: 15 m³ • Potencia frigorífica: 1395 w • Potencia del compresor: 3/4 c.v. • Tensión: 220 V/1/50 Hz <p>El equipamiento suministrado tiene que quedar en pleno funcionamiento y operativo.</p>
<p align="center">Equipo frigorífico para cámara de refrigeración 42513200-7 - <i>Equipo de refrigeración</i></p>	3	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo frigorífico partido tipo <i>SPLIT</i> calculado para conseguir una temperatura interior en cámara de 0 / +5°C • Cámara de refrigeración con medidas aprox.: 10 m³ • Potencia frigorífica: 1395 w • Potencia del compresor: 3/4 c.v. • Tensión: 220 V/1/50 Hz <p>El equipamiento suministrado tiene que quedar en pleno funcionamiento y operativo.</p>
<p align="center">Equipo frigorífico para cámara de congelación 42513100-6 - <i>Equipo de congelación</i></p>	1	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo frigorífico partido tipo <i>SPLIT</i> calculado para conseguir una temperatura interior en cámara de -18 / -20°C • Cámara de refrigeración con medidas aprox.: 15 m³ • Potencia frigorífica: 1620 w • Potencia del compresor: 2 c.v. • Tensión: 400 V/III/50 Hz <p>El equipamiento suministrado tiene que quedar en pleno funcionamiento y operativo.</p>





LOTE 2 . «Equipos frigoríficos para cuartos de basuras»

(CUADRO 2)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS

La adjudicación conlleva el **suministro, transporte, instalación-montaje y puesta en funcionamiento**, conforme a la reglamentación vigente que sea de aplicación al equipamiento a contratar, debiendo quedar plenamente operativo en el centro educativo de destino.

PRODUCTO - Denominación	TOTAL UNIDADES	CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS
Equipo frigorífico para depósito de basuras 42513200-7 - <i>Equipo de refrigeración</i>	2	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo frigorífico partido tipo <i>SPLIT</i> calculado para conseguir una temperatura interior en cámara de 0 / +5°C • Cámara de refrigeración con medidas aprox.: 10 m³ • Potencia frigorífica: 1200 w • Potencia del compresor: 1/2 c.v. • Tensión: 220 V/1/50 Hz El equipamiento suministrado tiene que quedar en pleno funcionamiento y operativo.

El equipamiento suministrado debe ser probado y tiene que quedar en pleno funcionamiento y operativo.

4. LUGAR DE LA PRESTACIÓN DEL SUMINISTRO

Se muestra a continuación los datos del centro educativo para efectuar el acceso al mismo y preparar las distintas fases de ejecución del contrato, descritas en el siguiente apartado:

ISLA DE TENERIFE			
Nombre Centro	Código del centro	Municipio	Dirección de ejecución del contrato
CIFP Adeje	38016763	Adeje	Calle Lisboa, s/n 38660 Costa Adeje

5. DESCRIPCIÓN DE LAS FASES DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: METODOLOGÍA Y PLAN DE TRABAJO

5.1. Acceso al centro educativo

- Se comunicará la fecha de entrega prevista del suministro al equipo directivo del centro educativo y al responsable del contrato del órgano de contratación, para coordinar y compaginar los trabajos con el horario lectivo del centro, con la finalidad de cuidar la seguridad de las personas e infraestructuras.

5.2. Fase de transporte, instalación/montaje y puesta en funcionamiento del equipamiento del Lote n.º 1 y Lote n.º 2

- El suministro del equipamiento objeto del contrato se llevará a cabo directamente en el centro educativo de destino ejecutando todas las prestaciones contratadas para que el equipamiento quede plenamente operativo.
- Se procurará transportar y realizar una única entrega en el centro educativo, incluyendo en la misma todas las unidades que componen cada uno de los dos lotes de equipamiento.
- Las prestaciones contratadas relacionadas con el transporte e incluidas en el precio del contrato consisten en el acceso al lugar, ubicación de los equipamientos descritos en la prescripción nº3 de este pliego en las dependencias destinadas para el ensamblaje modular a base de paneles tipo sándwich para el lote n.º1 y





montaje dentro del habitáculo habilitado para los equipos frigoríficos del lote n.º2, según planificación establecida en el cuadro 2, con retirada de todos los embalajes que deben de ser depositados en un punto de reciclaje apto para cada tipo de embalaje (como condición de especial ejecución del contrato), debiendo de dejar limpio en óptimas condiciones el lugar de instalación.

- La empresa adjudicataria asume los riesgos derivados del transporte y la entrega de los bienes a suministrar sin que tengan derecho a indemnización alguna por causa de pérdidas, averías, roturas o perjuicios y golpes ocasionados a los bienes antes de su entrega, instalación y/o montaje de ambos lotes.

Para la instalación y montaje del lote n.º 1 «Conjunto de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de productos alimenticios» será necesario:

- 1) la preparación de los paneles tipo sándwich que supone: diseño del montaje, corte y ajuste y aislamiento;
- 2) montaje de la estructura que implica: instalación del suelo, montaje de paredes y techo y puertas frigoríficas;
- 3) instalación del sistema eléctrico, preparado para la posterior instalación del equipo frigorífico;
- 4) Preparación del espacio: asegurar que el cuarto tenga buen drenaje y ventilación para evitar la acumulación de líquidos y malos olores;
- 5) Instalación de la unidad evaporadora: colocar la evaporadora dentro del cuarto para distribuir el aire frío uniformemente, y conectar las tuberías de refrigerantes entre la evaporadora y la condensadora;
- 6) Instalación de la unidad condensadora: instalar la condensadora en el exterior o en un área ventilada, conectando las tuberías de refrigerante y las conexiones eléctricas;
- 7) Drenaje de condensado: instalar un sistema de drenaje para evacuar el agua generada por la condensación, con una pendiente adecuada;
- 8) Puesta en marcha y pruebas de que todo funciona correctamente.

Para la instalación y montaje del lote n.º 2 «Equipos frigoríficos para cuartos de basuras» será necesario realizar los siguientes pasos:

- 1) Preparación del espacio: asegurar que el cuarto tenga buen drenaje y ventilación para evitar la acumulación de líquidos y malos olores;
- 2) Instalación de la unidad evaporadora: colocar la evaporadora dentro del cuarto para distribuir el aire frío uniformemente, y conectar las tuberías de refrigerantes entre la evaporadora y la condensadora;
- 3) Instalación de la unidad condensadora: instalar la condensadora en el exterior o en un área ventilada, conectando las tuberías de refrigerante y las conexiones eléctricas;
- 4) Drenaje de condensado: instalar un sistema de drenaje para evacuar el agua generada por la condensación, con una pendiente adecuada;
- 5) Puesta en marcha y pruebas de que todo funciona correctamente.

Adicionalmente, para ambos lotes se requiere de cualquier otra tarea preparatoria para el engranaje del equipamiento, en su caso, de forma que quede en pleno uso y completamente operativo, retirando





finalmente los embalajes y resto de materiales de ambos lotes, tratando los envoltorios con criterios adecuados de conservación medioambiental.

- En caso de ser necesario, el adjudicatario aportará la herramienta e incluirá todos los elementos auxiliares necesarios para la integración de los equipos, con la finalidad de que todas las unidades de refrigeración y congelación incluidas en el equipamiento de cada lote queden operativas y en pleno funcionamiento.
- Finalmente, el adjudicatario deberá **entregar el manual práctico de montaje y mantenimiento de los equipos frigoríficos y de congelación de los lotes descritos, en castellano**, que incluya el *despiece* de cada clase de unidad suministrada y donde queden recogidas las principales operaciones de instalación/ montaje y, en su caso, el modo de funcionamiento de los sistemas desplegados y toda la información necesaria para establecer en un futuro un plan de mantenimiento regular para verificar el estado del gas refrigerante, limpiar los filtros, comprobar el funcionamiento del sistema de desescarche, y revisar el estado de las conexiones eléctricas y mecánicas y toda la información necesaria para el correcto mantenimiento de los mismos.

5.3. Gestión de la puesta en funcionamiento del equipamiento en el centro educativo

- La planificación y gestión de los trabajos descritos en el subapartado anterior dependerá de la actividad lectiva del centro educativo y será coordinada por la persona Jefe de departamento de la familia de Hostelería y Turismo del centro educativo, siempre en constante comunicación con la persona responsable del contrato perteneciente a esta Dirección General.
- **Una vez finalizada la ejecución de las prestaciones, el adjudicatario remitirá a la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial, la siguiente documentación: informe de los trabajos ejecutados de ambos lotes**, que describa brevemente las labores efectuadas de instalación y/o montaje y puesta en funcionamiento del equipamiento en el centro educativo, incorporando albaranes de entrega, reportaje fotográfico y/o cualquier otra prueba equivalente probatoria de ejecución.

6. GARANTÍA

El suministro de la totalidad de todas las unidades del equipamiento, descritos en este Pliego de prescripciones técnicas, debe incluir de forma obligatoria la **garantía del equipamiento por un mínimo de tres (3) años** o, en su caso, el que haya ofertado el contratista para su valoración como criterio de adjudicación, y que cubrirá los vicios o defectos de la totalidad de los equipos, en aplicación del artículo 305 de la LCSP, empezando a contabilizar dicho período de garantía a contar a partir de la fecha de la firma con carácter favorable del acta de recepción.

7. NORMAS GENERALES DE ETIQUETADO Y EMBALAJE

7.1. Etiquetado general

Todos los artículos deberán entregarse correctamente embalados e identificados, proponiéndose como contenido de la etiqueta de identificación:

LOGOS EMPRESA:
 N° DE EXPEDIENTE:
 FECHA DE ADJUDICACIÓN:
 DENOMINACIÓN :
 LOTE N.º:
 LUGAR DE ENTREGA:
 N° DE BULTOS QUE COMPONEN
 UNA UNIDAD: _____ BULTO N° _____ / _____





7.2. Normativa general de embalaje común

A fin de garantizar una protección mínima del material y equipos objeto del suministro, el embalaje de los mismos se hará con arreglo a los siguientes criterios generales y sin perjuicio de la normativa específica que, para un producto o material concreto, sea de obligado cumplimiento.

a) Embalaje exterior.

Se tendrá en cuenta no sólo la protección del contenido, sino también la facilidad y seguridad en el apilamiento durante su almacenamiento. En general, se recomienda el seguimiento de las normas UNE.

b) Protección contra la corrosión.

Ante la eventualidad de un almacenamiento durante largos periodos de tiempo, aquellos productos sensibles a la corrosión deberían ir protegidos contra ésta por algún procedimiento adecuado, tal como sales de sílice, papeles especiales anticorrosivos, tratamientos grasos, etc.

c) Productos químicos.

Los productos inflamables, corrosivos o volátiles, aparte de la correspondiente protección mecánica, deberán ir envasados en forma hermética y asegurados convenientemente para ser almacenados, e indicando en el exterior el tipo de producto.

d) Acondicionamiento interior.

Como materiales de anclaje y protección queda totalmente descartado el empleo de recortes de viruta de papel, paja y viruta de madera por razones de seguridad, contaminación e higiene.

e) Listados.

Cada bulto irá provisto de una relación de los artículos/elementos incluidos en el mismo. Asimismo, se podrán incluir datos del proveedor (domicilio, teléfono, persona responsable, etc.) para su localización en caso de avería o necesidad de reposiciones una vez que el material se encuentre en el centro de destino. De igual forma, se incorporará la GARANTÍA SELLADA en todos aquellos instrumentos o materiales que deban incorporarla.

f) Esquemas de montaje.

En los artículos que se entreguen desmontados será necesario aportar, en cada uno de ellos, esquemas explicativos del ensamblaje de sus componentes.

g) Indicación de fragilidad y posicionado de las cajas.

Cuando el contenido de las cajas así lo haga recomendable, se indicará externamente la fragilidad de la mercancía y su posicionado en almacenamiento. Puede consultarse la norma UNE 49.802 h (2).

h) Indicación en los casos de mercancías peligrosas.

Cuando el contenido esté constituido de forma total o parcial por productos considerados universalmente como peligrosos, es obligatoria la indicación de la índole de riesgo que puede derivarse de su incorrecta manipulación o transporte. Puede consultarse la norma UNE 49.802 h (1).

Este documento ha sido firmado electrónicamente por:

JAVIER LUJAN GIL - COMISION DOCENTE COORDINADOR

Fecha: 30/09/2024 - 10:15:40

En la dirección https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/verifica_doc?codigo_nde= puede ser comprobada la autenticidad de esta copia, mediante el número de documento electrónico siguiente:

RP001-0000KqGTWzF5vSnR49y5/R38Q==



El presente documento ha sido descargado el 30/09/2024 - 10:22:05