



## **PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.**

### **EXPEDIENTE 2J-00013-24**

### **SUMINISTRO DE UN EQUIPO DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN Y ACCESORIOS PARA LA RESIDENCIA DE MAHÓN.**

#### **1. OBJETO**

El presente documento tiene por objeto establecer los requisitos técnicos exigibles que han de regir para el contrato de suministro de un equipo de cocción multifunción profesional con sus accesorios.

#### **2. ALCANCE DEL SUMINISTRO**

El material y cantidades de cada artículo a suministrar es el que se relaciona en los Anexos I y II.

#### **3. CONDICIONES DE EJECUCIÓN**

##### 3.1. Documentación Técnica

El Licitador deberá aportar:

- Ficha Técnica de Fabricante del artículo ofertado. Documento realizado por el fabricante del mismo, en forma de sumario, que contenga la descripción completa y detallada de las características del objeto o material. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero debe incluir como mínimo todos aquellos datos como el nombre, referencia identificativa, características físicas y químicas, propiedades distintivas y especificaciones técnicas que lo determinan.

La información técnica aportada por el licitador podrá someterse al correspondiente Informe Técnico de la Armada, con el fin de establecer la adecuación técnica de la oferta con respecto a lo requerido en el PPT.

Tanto la Oferta Técnica como la Oferta Económica se acompañarán de la documentación que permita acreditar que el producto ofertado cumple con las prescripciones técnicas de la relación de material, según lo arriba indicado.

Toda oferta que no cumpla exactamente con las especificaciones técnicas requeridas para cada una de las voces a suministrar se entenderá como NO APTA.



### 3.2. Características de los artículos a suministrar:

- Los artículos serán nuevos, procedentes de fabricación original, y deberán disponer de la correspondiente certificación del fabricante, no se admiten artículos usados, reparados, recuperados, reacondicionados.
- Se ajustarán a las especificaciones que facilite la Armada y podrán ser objeto de inspección.
- Cuando se realice un suministro directo a la Armada, si el material solicitado tuviera límite de vida de almacenamiento, éste se entregará con, al menos, el 90% de su vida útil.
- Cada una de las unidades de los materiales que son objeto del presente PPT vendrá junto con todos los elementos que figuran en sus correspondientes configuraciones.
- Deberán tener indicado su caducidad y fecha de fabricación.

## 4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Los artículos a suministrar deberán cumplir con las especificaciones técnicas recogidas en el Anexo II.

## 5. TRANSPORTE Y ENTREGA DE LOS MATERIALES.

El transporte del material objeto de suministro y la responsabilidad sobre el mismo hasta su entrega, instalación y puesta en condiciones de funcionamiento será por cuenta del Contratista.

La entrega se realizará en las instalaciones sita en la Estación Naval de Mahón. La Empresa será responsable del transporte y descarga en dicho lugar de todos los artículos desde sus instalaciones hasta el citado punto de entrega.

Dirección y contacto: Estación Naval del puerto de Mahón, Moll Cos Nou, CP 07701 de Mahón (Islas Baleares). Teléfono: 971157546

## 6. ALMACENAMIENTO, EMBALAJE Y ETIQUETADO.

Los equipos deberán poder permanecer almacenados durante SU VIDA ÚTIL, sin sufrir mermas en sus componentes y características.

Los artículos se manipularán flejados y retractilados. Los pallets, propiedad del adjudicatario, serán de tipo EUROPALETS NORMALIZADOS (120x80cm.). Podrán incluirse en contenedores de 600\*400, 400\*300 y 300\*200 de plástico, acero o madera contrachapada de 3 capas resistente



al agua, así como Cajas de Cartón de dos y tres capas según peso del material a suministrar, la altura máxima del bulto o palet de 120 cm. y con un peso máximo de 400 Kg.

La descarga será por cuenta del adjudicatario, siendo la Armada responsable de su desconsolidación y estiba.

Las unidades consolidadas de distribución, se manipularán flejados y/o retractiladas, siendo la altura máxima del bulto o pallet de 120 cm. y con un peso máximo de 400 Kg.

Los artículos deberán ser entregados en bultos independientes por artículo y deberán estar etiquetados conforme a la Norma Militar NME-32 EM (edición 2018) "ETIQUETA PARA PAQUETES", además de incluir el NOC con código de barras (CODE 128).

**En Mahón, a fecha de la firma digital.**

**EL CAPITÁN DE FRAGATA,  
DIRECTOR GERENTE DE LAS RESIDENCIAS MILITARES DE DESCANSO  
DE LA ARMADA EN MAHÓN.**

**- Federico Santiago Pérez Dueñas -**

### ANEXO I.- RELACIÓN DE MATERIAL

ID	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ESTIMADA
1	EQUIPO DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN PROFESIONAL Y ACCESORIOS	1

## ANEXO II.- ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL

### 1. EQUIPO DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN PROFESIONAL Y ACCESORIOS

Este equipo estará fabricado con acero inoxidable tanto su interior como exterior, que permitirá que sea apto para cocer, asar y freír, así como cocinar a baja temperatura, cocinar al vacío o confitar.



\*Imagen orientativa no vinculante

El equipo contará con dos cubas grandes, separadas e independientes y detección del medio de cocción en la cuba. El fondo de la cuba deberá pasar en menos de tres minutos de la temperatura ambiente a una temperatura de hasta +200 °C. El equipo dispondrá de un fondo de cuba de rápida reacción, alto rendimiento y resistente a los arañazos. Ambas cubas son estancas y con esquinas redondeadas. La cuba podrá inclinarse mediante un motor de basculación y evacuar el agua directamente mediante un desagüe. El fondo de la cuba podrá dividirse en varias zonas flexibles con distintas temperaturas. El exterior de la cuba alcanzará una temperatura máxima de +70 °C.

Volumen: 25 litros aprox./cuba. Superficie de la cuba: aprox. 19 dm<sup>2</sup>/cuba. Dimensiones: anchura 1100 mm aprox.; profundidad 940 mm aprox.; altura 1100 mm aprox. Conexión: 21 kW aprox. Tensión nominal: 400 V.

Contará con una toma de agua fría 3/4 y con un desagüe con conexión a la red fija o con salida libre. No será obligatorio disponer de un desagüe en el suelo o un canalón de desagüe.

El dispositivo contará con procesos de cocción automáticos; además los procesos de cocción se adecuarán siempre automáticamente al tamaño y la cantidad de comida. Podrá regularse la temperatura de cocción y el proceso de dorado.

Dispondrá de una visualización gráfica del proceso de cocinado y todos los parámetros y tiempos, así como la visualización de todos los reajustes automáticos.

El control de los procesos de cocción y de la energía se realizará a través de microprocesadores.

El equipo tendrá un sistema integrado de autoaprendizaje que se adaptará al comportamiento de cada usuario. No será necesaria la supervisión del mismo mientras se encuentra en funcionamiento.

Tendrá la posibilidad de una cocción manual mediante regulación libre de la temperatura del medio líquido, la temperatura del fondo de la cuba o la temperatura del aceite.

El equipo contará con un sistema automático de elevación y descenso regulable accionado por motor.

El equipo podrá nivelarse mediante patas regulables. Además, podrá adaptarse automáticamente al lugar de instalación (altitud/punto de ebullición) mediante la calibración del equipo.

El equipo dispondrá de un suministro de agua automático y preciso por litros para llenar la cuba de cocción. La entrada de agua estará integrada en la tapa. El intervalo de temperatura oscilará entre +30°C y +250 °C; el equipo incluirá un termostato para evitar el sobrecalentamiento.

Dispondrá de una ducha de mano extraíble que permitirá añadir agua a los alimentos y limpiar el equipo con agua.

Integrará un monitor a color de 10 pulgadas con pantalla táctil, un puerto USB, un enchufe integrado (1NAC 230 V) así como un puerto Wifi.

Cumplirá con un sistema de protección contra salpicaduras: IPX5; una declaración de conformidad: CE; y contará con las siguientes autorizaciones: VDE/Semko Intertek/ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW. El dispositivo de cocción a presión deberá estar configurado de forma que no esté sujeto a los requisitos de la Directiva 97/23/CE sobre equipos a presión.

**El equipo deberá incluir, como mínimo, los siguientes accesorios:** mesa de dos patas, kit de limpieza, detergente para parrillas, kit de 2 discos limpiadores duros, kit de dos discos limpiadores suaves, kit de conexión de aguas residuales, PM combi mesa eléctrica y equipamiento con opción sin presión.