

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIO DENOMINADO: “SUSTITUCIÓN DEL MÓDULO DE COCINA DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE MELILLA, UBICADA EN LA ANTIGUA MAESTRANZA DE INGENIEROS, SITA EN LA PLAZA DE LOS ALJIBES, 5 DE LA CIUDAD VIEJA DE MELILLA”.

1. Objeto del contrato.-

El presente documento tiene por objeto establecer las condiciones técnicas que debe cumplimentar la contratación del servicio de referencia, cuya ejecución se ajustará a las condiciones expresadas en el Pliego de Condiciones Administrativas Particulares y en este Pliego de Prescripciones Técnicas, que tendrán la consideración de alcance mínimo.

2. Acatamiento.-

Por el mero hecho de participar en la licitación para la ejecución del servicio, las empresas intervinientes en el mismo manifiestan, de modo expreso, su entero y exacto conocimiento del presente Pliego y demás documentación afecta al concurso, así como el acatamiento al mismo, tanto en su totalidad como en el pormenor de su articulado.

La empresa que resultase adjudicataria, se compromete al estricto cumplimiento de las obligaciones que dimanen de presente Pliego, aceptando tanto los niveles de calidad del servicio que en él se indican, como el resto de prescripciones y los mínimos a superar en el trabajo a realizar.

3. Obligaciones de las partes contratantes.-

3.1. Obligaciones comunes:

• Nombramiento de representantes:

Tanto Proyecto Melilla S.A.U., como la empresa adjudicataria, designarán a una persona en el Centro de trabajo que les represente, a efectos de tratar las posibles incidencias que se desprendan de la prestación del servicio.

• Misiones de los representantes:

La comunicación entre ambas partes, de cuantas circunstancias puedan producirse en detrimento de la calidad del servicio, el cumplimiento de los plazos establecidos, de impedimentos u obstáculos originados de los mismos y, en general, de cuanto, a juicio de ambas partes, pueda acontecer en contradicción al estricto cumplimiento de las obligaciones que las partes han asumido.

3.2. Obligaciones de Proyecto Melilla S.A.:

Con independencia de las obligaciones dimanantes del contrato, Proyecto Melilla S.A.U. asume el deber de colaborar en el sentido de tratar que no existan obstáculos que impidan la realización del servicio.

3.3. Obligaciones de la empresa adjudicataria:

- 3.3.1. El adjudicatario deberá cumplir la legislación vigente en materia laboral, así como la específica del Sector al día de la fecha y que resulte obligatoria, como mínimo de garantía para el trabajador.
- 3.3.2. La empresa dispondrá del personal suficiente y necesario en su plantilla para cubrir las exigencias que procedan, en orden a suplir las ausencias por cualquier causa, teniendo en cuenta que el personal que sea preciso para la realización del servicio ostentará, respecto del mismo, la condición de patrono, en cuanto a derechos y obligaciones dimanantes de la relación laboral contractual, por lo que será de su exclusiva responsabilidad el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia de Seguridad Social, Laboral y Seguridad e Higiene en el Trabajo, quedando entendido que, en ningún caso, el personal que el adjudicatario destine a la prestación del servicio, podrá alegar derecho alguno frente a Proyecto Melilla S.A.U., ya sea por finalización del contrato, por finalización del mismo o cualquiera de las causas previstas para este tipo de contratos.
- 3.3.3. No podrá afectar a Proyecto Melilla S.A.U. responsabilidad alguna o subsidiaria que derive de la relación laboral de quienes colaboren en el servicio y si, no obstante ella le fuere impuesta, bien por causa del adjudicatario o quien le suceda, por alguna autoridad, organismo o tribunal, se entiende que la empresa vendrá obligada a resarcir a Proyecto Melilla S.A.U. del importe económico que originaría dicha responsabilidad.
- 3.3.4. El adjudicatario queda obligado a poner de su cuenta todo el material preciso para acometer el trabajo en las debidas condiciones, asumiendo, así mismo, los costes de los transportes, impuestos, manipulación y traslados necesarios de los diferentes elementos, a su lugar de instalación.
- 3.3.5. El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del plazo de ejecución del contrato.
- 3.3.6. El adjudicatario deberá proporcionar la correspondiente adecuación legal necesaria en correspondencia con la LOPD y la LSSI-CE.
- 3.3.7. El adjudicatario deberá acogerse a la planificación de la Evaluación de Riesgos Laborales efectuada por Proyecto Melilla S.A.U., aportando la planificación específica de su empresa, acorde con las tareas a realizar y los productos a utilizar.

4. Características objeto del contrato.-

Se pretende la sustitución de los diferentes elementos que componen el módulo de cocina actual (electrodomésticos, elementos, mobiliario, herrajes y elementos de sujeción), con el consiguiente desmontaje, operación que deberá realizarse con las debidas precauciones para la posterior recuperación de los mismos, para, una vez concluida la fase previa, proceder al montaje del nuevo módulo, con el sistema de cocina suspendida sobre columnas exteriores, con un vano inferior de amplitud mínima de 2.200 mm..

El nuevo módulo a instalar, estará constituido por:

- 2 Uds. Cocina modular de 4 fuegos abiertos ADISA VINTAGE mod. M80804FVHG+FONAG, o similar, fabricada en acero inoxidable de 3mm., provista de pies en acero inoxidable, regulables en altura, con cuatro quemadores abiertos de 6kW cada uno de ellos, rejilla desmontable y bandeja de recuperación, con entrada de agua y válvula de desagüe con rebosadero, montada sobre horno eléctrico de 6 kW. Los quemadores presentarán sistema de desmontaje con bayoneta, con diseño envolvente para permitir una mayor eficiencia en la transmisión del gas, con rendimientos superiores al 50%. Sistema de agua en cuba con control automático de nivel. Mandos ergonómicos en acero inoxidable AISI-304, con tres posiciones (mínimo, máximo y encendido). El acero empleado en la fabricación del equipo debe ser AISI-304 apropiado para su uso en hostelería. Estará en posesión de las certificaciones ISO 9001:2015 y certificación de gas AQF0261.
Dimensiones módulo (mm): 800x800x850
- 2 Uds. Cocina modular de 2 fuegos abiertos ADISA VINTAGE mod. S40802FV, o similar volada, fabricada en acero inoxidable de 3mm., con dos quemadores abiertos de 6 kW. cada uno de ellos, con rejilla desmontable y bandeja de recuperación con entrada de agua y válvula de desagüe con rebosadero. Los quemadores presentarán sistema de desmontaje con bayoneta, con un diseño envolvente para permitir una mayor eficiencia en la transmisión del gas, con rendimientos superiores al 50%. Sistema de agua en cuba con control automático de nivel. Mandos ergonómicos en acero inoxidable AISI-304, con tres posiciones (mínimo, máximo y encendido). El acero empleado en la fabricación del equipo debe ser AISI-304 apropiado para su uso en hostelería. El módulo debe estar en posesión de las certificaciones ISO 9001:2015 y certificación de gas AQF0261.
Dimensiones módulo (mm): 400x800x350
- 2 Uds. Plancha fry-top ADISA VINTAGE mod. S4080FTE o similar volada, fabricada en acero inoxidable de 3mm., con plancha de cromo-duro eléctrica de 4 kW de potencia, con canalón perimetral para recuperación de aceites. Mandos ergonómicos en acero inoxidable AISI-304, con tres posiciones (mínimo, máximo y encendido). El acero empleado en la fabricación del equipo deber ser AISI-304 apropiado para su uso en hostelería. La plancha empleada, debe ser de alto rendimiento con un espesor de 18mm y un baño de cromo de 50 micras. El módulo debe estar en posesión de las certificaciones ISO 9001:2015.
Dimensiones módulo (mm): 400x800x350
- 2 Uds. Parrilla grill a gas ADISA VINTAGE mod. SN6080GS o similar volada, fabricada en acero inoxidable de 3mm., con parrilla con superficie útil de 387x433 mm. y quemador de rampas de 14 kW de potencia, con piloto y válvula de seguridad bajo techo de carbón refractario. Mandos ergonómicos en acero inoxidable AISI-304, con tres posiciones (mínimo, máximo y encendido). El acero empleado

en la fabricación del equipo deber ser AISI-304 apropiado para su uso en hostelería. El módulo debe estar en posesión de las certificaciones ISO 9001:2015 y certificación de gas AQF0261.

Dimensiones módulo (mm): 600x800x350

- 2 Uds. Elemento neutro ADISA VINTAGE mod. SN4080 o similar volado, fabricada en acero inoxidable de 3mm. El acero empleado en la fabricación del equipo deber ser AISI-304 apropiado para su uso en hostelería. El módulo debe estar en posesión de la certificación ISO 9001:2015.

Dimensiones módulo (mm): 400x800x350

- 2 Uds. Freidora eléctrica ADISA VINTAGE mod. M6080FEP1 o similar, fabricada en acero inoxidable de 3mm., instalada sobre armario cerrado para facilitar su vaciado, con capacidad para 7-8 litros de aceite, embutida en una sola pieza con ángulos redondeados para facilitar la limpieza, con zona fría para residuos de frituras y sistema de ahorro de energía, provista de pies de acero inoxidable regulables en altura. Mandos ergonómicos en acero inoxidable AISI-304, con tres posiciones (mínimo, máximo y encendido). Con una potencia de 7,20 KW a 400 v. El acero empleado en la fabricación del equipo deber ser AISI-304 apropiado para su uso en hostelería. El módulo debe estar en posesión de la certificación ISO 9001:2015.

Dimensiones módulo (mm): 400x800x350

- 1Ud. Sobre único con acabado compacto y sin uniones, fabricado en acero inoxidable de 3mm., vibrado. El acero empleado en la fabricación del equipo deber ser AISI-304 apropiado para su uso en hostelería.

Características adicionales:

El montaje del conjunto se entiende instalado y funcionando, verificado mediante la expedición de certificación de puesta en marcha.

Igualmente, se acreditará el cumplimiento de las características indicadas, mediante la aportación de ficha - catálogo descriptivo, así como las correspondientes certificaciones de calidad.

Se verificará el perfecto conexionado a instalaciones y suministros (gas/electricidad), mediante la instalación de elementos de protección que sean necesarios, aportando boletines, certificados y/o documentación que la normativa vigente exija.

Todos los mandos, llaves y/o mecanismos de accionamiento, deberán ser metálicos, de acero AISI-304, apropiado para su uso en hostelería, no siendo admisible ser de baquelita o material similar.

En la oferta, deberá acreditarse el cumplimiento de las características mínimas exigibles para cada uno de los elementos, con estándares de calidad que permitan

la disponibilidad de piezas y/o mecanismos de recambio durante un periodo mínimo de cinco años.

En la oferta, deberá indicarse la valoración de recompra de los actuales elementos, importe que minorará la misma, comprometiéndose el adjudicatario a su traslado y retirada de las instalaciones.

5. Inspección previa.-

Las empresas interesadas podrán solicitar, por escrito, la realización de visita a las instalaciones al objeto de favorecer una mejor adecuación de la oferta.

6. Disposiciones particulares.- Confidencialidad:

El adjudicatario se compromete a observar la confidencialidad sobre los hechos, informaciones, conocimientos, documentos u otros elementos de los que, por la realización de su servicio, tenga conocimiento.

La empresa adjudicataria deberá cumplir todos los preceptos que se derivan de la normativa vigente en materia de Protección de Datos.

Melilla, a 09 de octubre de 2018

Daniel Conesa Mínguez
Presidente de Proyecto Melilla S.A.U.