PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

EXPEDIENTE S-04614-2026
"Adquisición equipos cocina para RTVE Cataluña"

1.- OBJETO:

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas establece las condiciones técnicas que regirán la adquisición, suministro, conexión, instalación, montaje y puesta en marcha de un armario caliente, una mesa refrigeradora y un horno eléctrico en la cocina de la Corporación RTVE en Cataluña, en Sant Cugat del Vallès, objeto de este expediente. Asimismo, será objeto de este expediente el desmontaje, la retirada y la gestión de los equipos instalados, ya obsoletos, que han agotado su vida útil, por parte de la empresa adjudicataria.

Dicha adquisición tiene como objeto:

- Sustituir el horno eléctrico, la mesa refrigeradora y el armario caliente de la cocina de Sant Cugat, que a causa de su estado no pueden ser reparados ni reutilizados.
- Dotar a la cocina de Sant Cugat de unos equipos nuevos, que cumplan con las exigencias medioambientales y de sostenibilidad.
- Disponer de equipos que permitan mejorar el servicio de comedor en Sant Cugat.
- Disponer de equipos que acrediten eficiencia energética.

2.- DESCRIPCIÓN DEL SUMINISTRO:

Las empresas interesadas en la prestación del suministro deberán estar especializadas en la actividad objeto del contrato y deberán atenerse en su actuación y funcionamiento a todo lo contemplado en el Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (Real Decreto 842/2002), Reglamento de Seguridad para Instalaciones Frigoríficas (Real Decreto 552/2019) y Real Decreto 110/2015 sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos.

Los artículos a suministrar y sus características técnicas mínimas se describen en el **Anexo I** del presente pliego:

- Armario caliente
- Mesa refrigeradora
- Horno eléctrico mixto

Los equipos homologados en el presente expediente no podrán ser alterados o sustituidos por otros. Los costes de fabricación, preparación del pedido y transporte correrán a cargo de la empresa adjudicataria. Los equipos se deberán entregar en perfectas condiciones de funcionamiento. El traslado y el transporte de estos equipos objeto de adquisición deberán realizarse en las debidas condiciones de seguridad para garantizar su perfecto funcionamiento.

Los equipos entregados podrán ser objeto de devolución por presentar desperfectos o deficiencias en su recepción, bien porque no se corresponda con lo realmente solicitado o porque sea defectuoso, dejando, en este caso, constancia de la causa específica que motiva el rechazo en la recepción de los mismos. La empresa adjudicataria estará obligada a su retirada y sustitución por otros equipos. Los gastos asociados a dicha devolución correrán a cargo de la empresa adjudicataria. El plazo de garantía obligatorio para los tres equipos es de tres años.

3.- PRESTACION DEL SERVICIO.

El objeto de este apartado es definir las condiciones técnicas, organizativas y logísticas bajo las cuales la empresa adjudicataria deberá ejecutar el suministro, conexión, instalación, puesta en marcha y retirada de los equipos obsoletos en la cocina de RTVE Cataluña.

Con carácter previo al inicio del servicio, la adjudicataria coordinará, a través de servicios auxiliares de RTVE Cataluña y de los representantes de la empresa que gestiona el servicio de comedor y cafetería de Sant Cugat una visita obligatoria a las instalaciones para verificar los accesos, acometidas (eléctricas y de agua/desagüe), dimensiones y comprobación del espacio físico de la cocina.

El adjudicatario deberá presentar una propuesta de calendario de trabajos en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles tras la firma del contrato. Este plan deberá ser aprobado explícitamente por el responsable del contrato de RTVE.

El transporte de los nuevos equipos (armario caliente, mesa refrigeradora y horno eléctrico) se realizará bajo la total responsabilidad del contratista. Deberán entregarse con sus embalajes de fábrica originales, garantizando su total protección contra golpes y elementos climáticos.

El adjudicatario asumirá de forma exclusiva los medios materiales (transpaletas, carretillas, …) y el personal necesario para la descarga de los equipos en las instalaciones de RTVE Cataluña y su posterior traslado interno hasta la ubicación definitiva en la cocina.

El proveedor debe asumir la retirada del equipamiento antiguo. Toda la operación deberá llevarse a cabo una vez finalice el servicio de comedor del mediodía, es decir, a partir de las 17:00 horas de lunes a viernes.

Antes de instalar el nuevo equipamiento, el personal técnico de la empresa adjudicataria procederá a la desconexión segura de los equipos antiguos de las redes eléctrica, de fontanería y saneamiento, garantizando que el resto de la instalación de la cocina permanezca operativa.

Los trabajos se ejecutarán minimizando la emisión de ruidos, polvo o vibraciones que puedan alterar la actividad ordinaria del centro.

En estricto cumplimiento del Real Decreto 110/2015 (RAEE)**,** el adjudicatario retirará los equipos sustituidos y los transportará a un centro de gestión de residuos autorizado. Se pondrá especial cuidado en el vaciado seguro del gas refrigerante del equipo de frío antiguo. El adjudicatario estará obligado a entregar a RTVE el Certificado de Destrucción y Reciclaje Medioambiental emitido por dicho centro en un plazo no superior a quince (15) días tras la retirada.

Los tres equipos se ubicarán en sus posiciones definitivas. La mesa refrigeradora y el horno eléctrico se nivelarán perfectamente mediante sus patas regulables de acero inoxidable. El armario caliente, al disponer de ruedas, se fijará mediante los sistemas de freno integrados.

El contratista realizará el conexionado final de los equipos a los puntos de servicio del edificio conforme al REBT (RD 842/2002) y el RSIF (RD 552/2019):

- Conexión Eléctrica: Deberá realizarse a los cuadros existentes mediante mangueras de sección adecuada y protecciones magnetotérmicas y diferenciales compatibles.

- Conexión Hidráulica y Desagüe (Horno Mixto): Se conectará a la red de agua potable (con los sistemas de filtración/descalcificación requeridos por el fabricante si fuesen necesarios) y a la red de evacuación mediante tuberías resistentes a altas temperaturas y con rotura de carga (purgas de vapor).

Una vez conectados, se realizarán pruebas de rendimiento continuadas. Se verificará:

- Rangos de temperatura y estanqueidad de la mesa refrigeradora.
- Convección, control de humedad y ciclos de lavado automático del horno eléctrico.
- Capacidad de mantenimiento de temperatura y aislamiento del armario caliente.

Para no interferir en el servicio de comedor del personal de RTVE Cataluña, los trabajos de desmontaje, instalación y conexión que requieran cortes de suministros o generen ruidos molestos se realizarán obligatoriamente fuera del horario de producción de la cocina, previo acuerdo con la Dirección del centro y la empresa adjudicataria del servicio de comedor en RTVE Cataluña.

Al finalizar la jornada de trabajo y de manera obligatoria antes de la reapertura del servicio de cocina, el adjudicatario deberá retirar todos los restos de embalajes, herramientas y residuos, procediendo a una limpieza técnica exhaustiva de la zona afectada para asegurar las condiciones de higiene alimentaria (Reglamento CE 852/2004).

El contratista procederá a la desconexión física y técnica de los tres equipos equivalentes que han alcanzado el fin de su vida útil en la cocina de RTVE Cataluña. El contratista aislará de manera estanca las tomas eléctricas, de agua y desagüe antiguas durante la fase de desmontaje para evitar fugas, cortocircuitos o contaminación cruzada en el área de cocina.

Los equipos retirados se clasifican como Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos. El contratista asume la responsabilidad legal de su transporte y entrega en un Centro de Almacenamiento Temporal o Planta de Reciclaje autorizada por la *Agència de Residus de Catalunya*. Se exigirá al adjudicatario la entrega del Certificado Oficial de Destrucción, Descontaminación de Gases Refrigerantes y Reciclaje en un plazo máximo de 15 días tras la retirada física de los bienes.

La conexión de los equipos a las tomas de corriente existentes se realizará según la potencia demandada (especialmente los ~40 kW de potencia máxima requeridos por el horno 10 GN 2/1). Las mangueras y elementos de conexión cumplirán el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión.

El horno eléctrico mixto se conectará a la red mediante el kit de drenaje plástico homologado, garantizando una pendiente mínima hacia el desagüe general y respetando la rotura de carga (purgas de vapor). Se conectará el agua fría hacia el condensador y el agua tratada hacia el boiler de acero AISI 316L.

La encimera a medida se conectará a la red de agua fría y caliente mediante latiguillos trenzados de acero inoxidable hacia el sistema de grifo de palanca y pedal de pie, conectando el sumidero del seno al sistema de saneamiento mediante un sifón termo-resistente.

Previo a la finalización de trabajo, el adjudicatario ejecutará un ciclo completo de autolimpieza (*SkyClean*) en el horno, un ciclo de enfriamiento estabilizado en la mesa frigorífica y una prueba de mantenimiento térmico en el armario caliente.

La oferta económica incluirá exclusivamente el precio de los nuevos equipos (mesa refrigeradora, horno y armario caliente). Dichos precios deberán incluir todos los costes asociados al transporte, suministro, conexión, instalación, montaje y puesta en marcha de los equipos, así como los correspondientes al desmontaje, retirada y gestión de residuos de los equipos obsoletos existentes. Todos estos conceptos se entenderán incluidos en el precio ofertado de cada equipo, sin que puedan facturarse como partidas independientes ni suponer un coste adicional para RTVE.

ANEXO I

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EQUIPOS COCINA PARA RTVE CATALUÑA

Todos los equipos que suministre la empresa licitadora han de cumplir con la normativa vigente.

A. DESCRIPCIÓN DEL ARMARIO CALIENTE

Deberá estar diseñado para albergar hasta 10 recipientes GN 2/1 (o 20 GN 1/1) sobre guías de acero inoxidable extraíbles. Fabricación íntegra en acero inoxidable AISI 304 de doble pared con paneles de aislante poliuretano expandido, con esquinas interiores redondeadas para garantizar la higiene alimentaria. Contará con asas ergonómicas para facilitar el movimiento.

La distribución del calor será mediante convección forzada con resistencias blindadas. Incorporará un sistema de calor seco combinado con aporte de humedad regulable para evitar la deshidratación de los alimentos cocinados.

Dispondrá de pantalla digital de temperatura ajustable. El control térmico digital y visual será con un rango de temperatura de +30 °C a +90 °C, alcanzando los 90 °C en un tiempo estimado de 35 minutos.

La puerta estará dotada de junta magnética perimetral, tirador ergonómico de alta resistencia y montado sobre 4 ruedas pivotantes industriales (2 de ellas con freno de pie integrado) para facilitar su limpieza técnica perimetral. Tendrá paragolpes en todo el perímetro para amortiguación de impactos.

Dispondrá de placas eutécticas (opcionales) para mantener los platos a una temperatura de 5 °C durante unas dos horas.

Datos técnicos:

- Capacidad de carga: 170 kg.
- Peso neto: 130/152 kg
- Volumen en m^3: 1,23
- Potencia eléctrica (kW): 2,7
- Dimensiones (LxPxA) (mm): 770x885x1570

Desinstalación del equipo existente, conexión, instalación y traslado por cuenta del adjudicatario.

B. DESCRIPCIÓN DE LA MESA REFRIGERADORA

La mesa refrigeradora dispondrá de paneles internos y externos de acero inoxidable AISI 304, panel inferior de AISI 430 y panel trasero galvanizado. El espesor de aislamiento será de 90 mm. Contará

con dos puertas ciegas con sistema de autocierre térmico a 180° y guías interiores desmontables.

Incluirá 1 rejilla por compartimento.

Presentará una unidad condensadora incorporada, funcionamiento ventilado, evaporador y control electrónico por microprocesador con pantalla digital externa de temperatura. Rango de temperatura de trabajo de -2 °C a +10 °C gestionado mediante panel de control digital. Evaporación automática del agua de desescarche por gas caliente. Documentar la utilización de gas ecológico R290 de alta eficiencia energética (Clase climática 5). Se suministrará con 1 rejilla por cada compartimento de puerta.

Datos técnicos:

- Peso neto: 90/82 kg
- Volumen en m³: 1,03
- Potencia eléctrica (kW): 0,22
- Dimensiones (LxPxA) (mm): 1241x700x800

Accesorio incluido 2 kit de rejilla Rilsan 1/1 GN + 2 guías laterales.

Desinstalación del equipo existente, conexión, instalación y traslado por cuenta del adjudicatario.

Encimera de acero inoxidable AISI 304 satinado con peto sanitario posterior integrado. Incorpora de forma encastrada un seno/fregadero de acero inoxidable soldado a medida.

Datos técnicos:

- Grosor de acero de 1,5mm.
- Peto trasero de 150 mm.
- Cuba de medidas 500x400x250 mm con delantal
- 1 estante en zona de pica
- Espacio inferior en zona izquierda para colocación de mesa fría
- Patas regulables en altura
- Dimensiones (LxPxA) (mm): 2200x700x850

Desinstalación del equipo existente, conexión, instalación y traslado por cuenta del adjudicatario.

Grifo principal: Monomando **con** palanca clínica/médica de caño giratorio para manipulación higiénica con el codo 3/4”.

Datos técnicos:

- Peso neto: 2,5/2,7 kg

- Volumen en m³: 0,02
- Dimensiones (LxPxA) (mm): 362x393x384

Grifo de pie: Sistema de accionamiento por pedal de suelo para agua fría y caliente, conectado a un caño de llenado superior de alta capacidad con rosca de 3/4" para agilizar los servicios de limpieza y

llenado de recipientes.

Datos técnicos:

- Peso neto: 2,7/3,1 kg
- Volumen en m³: 0,01
- Dimensiones (LxPxA) (mm): 250x320x140

Desinstalación del equipo existente, conexión, instalación y traslado por cuenta del adjudicatario.

C. DESCRIPCIÓN DEL HORNO ELÉCTRICO MIXTO:

Horno eléctrico combinado de convección/vapor con capacidad para 10 bandejas GN 2/1**.** Generador de vapor integrado de alto rendimiento (Boiler construido en acero inoxidable AISI 316L) con sistema de control real de la humedad basado en tecnología *Lambda Sensor*.

Construcción íntegra en acero inoxidable.

Dispondrá de interfaz de pantalla táctil completa de alta resolución y multilingüe, con modos de cocción totalmente automáticos (9 familias de alimentos), almacenamiento de recetas programadas y modo manual. Puerto USB integrado para extracción de datos analíticos HACCP.

Sistema de ventilación bidireccional con 7 velocidades de ventilador seleccionables para garantizar una cocción 100% homogénea.

Aislamiento Térmico de Alta Seguridad: Puerta con estructura de triple cristal (3 cristales) con cámara de aire intermedia y dos líneas de iluminación LED integradas. Minimiza la irradiación térmica hacia el exterior, reduciendo el consumo energético y previniendo quemaduras laborales.

Conectividad para acceso en tiempo real, actualización remota de software, HACC, gestión de recetas y energía (opcional). Sonda de temperatura central multisensor de 6 puntos,

Se suministrará con n. 1 estructura para bandejas 2/1 GN, paso de 67 mm.

Sistema de limpieza Integrada automática con descalcificación integrada del boiler. 4 ciclos automáticos (corto, medio, intensivo y aclarado) y funciones ecológicas para ahorrar energía, agua, detergente y abrillantador.

Datos técnicos:

- Peso neto: 188/212 kg
- Volumen en m³: 1,59
- Potencia eléctrica (kW): 37,4
- Dimensiones (LxPxA) (mm): 1090x971x1058

Kit de Drenaje Plástico: Tuberías y conexiones de desagüe de polímero técnico resistente a altas

temperaturas, específico para modelos de 6 y 10 GN.

Datos técnicos:

- Peso neto: 188/212 kg
- Volumen en m³: 1,59
- Potencia eléctrica (kW): 37,4
- Dimensiones (LxPxA) (mm): 1090x971x1058

Base abierta con soporte de bandeja para hornos 6 y 10 GN 2/1: Estructura inferior de soporte en acero inoxidable con guías integradas para el almacenamiento ordenado de bandejas GN 2/1.

Datos técnicos:

- Peso neto: 44,5/68 kg
- Volumen en m³: 1,02
- Dimensiones (LxPxA) (mm): 1088x901x770

Tabletas de Abrillantador y Desincrustante C25: Producto dual para el abrillantador de la cámara y la eliminación de cal en el generador de vapor. 50 bolsas de plástico para tambor.

Tabletas de Limpieza C22: Detergente en pastillas de alta eficiencia química.

Desinstalación del equipo existente, conexión, instalación y traslado por cuenta del adjudicatario.