

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA AGENCIA PÚBLICA ANDALUZA DE EDUCACIÓN
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO.**

Expediente: CONTR 2026 000122917 (REFERENCIA APAE: 00031/ISE/2026/SC)

Título: 031-26SC Suministro de material específico de cocinas para ciclos formativos del 11701139 IES Lola Flores.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 1 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Índice

GENERALIDADES PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	6
1. INTRODUCCIÓN.....	6
2. DOCUMENTACIÓN PARA LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	6
3. ASISTENCIA TÉCNICA.....	8
3.1. CONDICIONES GENERALES	8
3.2. PROCEDIMIENTOS	9
3.3. ACUERDOS DE NIVEL DE SERVICIO (ANS).....	10
3.4. FINALIZACIÓN DEL PERÍODO DE GARANTÍA. DEVOLUCIÓN DE AVALES.	11
4. PROSPECCIÓN DE MERCADO.....	11
5. PRINCIPIO DE NO CAUSAR DAÑO SIGNIFICATIVO AL MEDIOAMBIENTE (DNSH)	11
6. ENTREGAS	12
6.1. PETICIÓN DE MATERIAL.....	12
6.2. ENTREGAS EN EL CENTRO REGULADOR	14
6.3. ENTREGAS EN CENTROS EDUCATIVOS	16
7. TAREAS ACCESORIAS AL SUMINISTRO DE LOS BIENES	18
8. MARCADO	18
9. MARCADO CE	20
10. TRAZABILIDAD DE MATERIALES	21
11. NÚMEROS DE SERIE.....	21
12. NORMATIVAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO	22
13. RECEPCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS.....	22
13.1. CONTROL Y VALIDACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE ARTÍCULOS ADJUDICADOS.....	22
13.2. PROCEDIMIENTOS DE RECEPCIÓN.....	23
14. CAMBIOS EN LOS BIENES OFERTADOS	25

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 2 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

4. RECHAZO DE BIENES ENTREGADOS	26
ANEXO I. ALBARÁN DE ENTREGA	29
ANEXO II. MODELO ETIQUETA DE BULTO	30
ANEXO III. DOCUMENTO DE ASISTENCIA TÉCNICA.	31
ANEXO IV. GUÍA DE CONDUCTA.	32
LOTE 1	34
Artículo 0088/2: SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS COCINAS DE 11701139	37
Artículo 2102/2: MÓDULO DE COCINA F700 4 FUEGOS	40
Artículo 2103/2: MÓDULO DE COCINA F700 4 FUEGOS + HORNO.....	41
Artículo 2124/2: MÓDULO DE COCINA F700 NEUTRO A800	41
Artículo 2125/2: MÓDULO DE COCINA F700 FRY TOP + BAÑO MARÍA.....	42
LOTE 2	43
Artículo 0508/1: CUARTOS FRÍOS COCINA Y PANADERÍA 11701139	44
LOTE 3	48
Artículo 1884/1: ABATIDOR DE TEMPERATURAS.....	49
Artículo: 6792/1 MÁQUINA DE FABRICACIÓN DE HIELO.....	49
Artículo 0022/2: ARMARIO CONGELACIÓN	50
Artículo 0096/2: VINOTECA 3 ZONAS DE TEMPERATURA	51
Artículo 0097/2: EXPOSITOR DE BARRA Y PLATOS 6 BANDEJAS	52
Artículo 0099/2: LAVAVASOS BAR	53
Artículo 0122/2: FREGADERO INOX DOS SENOS + ESCURRIDOR.....	54
Artículo 0200/2: LAVAMANOS	54
Artículo 0310/2: LAVAVAJILLAS TREN DE LAVADO	55
Artículo 2005/2: MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS.....	57
LOTE 4	59
Artículo 1549/1: HORNO DE PASTELERÍA CON CÁMARA DE FERMENTACIÓN 2 BANDEJAS	60
Artículo 0047/2: MESA CALIENTE.....	61

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 3 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Artículo 0076/2: HORNO MIXTO CONVECCIÓN-VAPOR	62
Artículo 0086/2: HORNO MIXTO CONVECCIÓN-VAPOR 4 BANDEJAS.....	63
Artículo 0091/2: CARRO CALIENTE VENTILADO 22 BANDEJAS GNU 2/1.....	63
LOTE 5	65
Artículo 1828/1: CÁMARA FERMENTACIÓN HOSTELERÍA.....	66
Artículo 1922/1: AMASADORA PASTELERÍA	67
Artículo 2101/1: BATIDORA MEZCLADORA PASTELERÍA	68
Artículo 2116/1: HELADORA SORBETERA.....	68
Artículo 2763/1: DIVISORA DE MASAS MANUAL.....	69
Artículo 2766/1: RELLENADORA PASTELERÍA	69
Artículo 0123/2: BATIDORA AMASADORA CON BOL ELEVABLE.....	70
LOTE 6	71
Artículo: 0798/0 ESTANTERÍA DE HOSTELERÍA 900 MM.....	71
Artículo: 5796/0 MESA HOSTELERÍA CUADRADA 90X90	72
Artículo: 5798/0 MESA HOSTELERÍA CIRCULAR 120.....	73
Artículo: 5600/0 SILLA DE COMEDOR APILABLE.....	74
Artículo: 2104/1 MESA PASTELERIA INOX.....	75
Artículo: 2810/1 MESA PASTELERÍA MÁRMOL/GRANITO	75
Artículo: 0090/2 MESA INOX 2400 X 700 CON CAJÓN Y ESTANTE	76
Artículo: 0095/2 CARRO DE TRANSPORTE DE PLATOS	77
LOTE 7	79
Artículo: 0157/1 MUEBLE CAFETERO.....	80
Artículo: 0513/1 SECAMANOS DE PARED TIPO CORTINA	81
Artículo: 1192/1 APARATO MULTIFUNCIÓN COCINA.....	81
Artículo: 1774/1 ENVASADORA AL VACÍO DE CÚPULA.....	82
Artículo: 1883/1 MÁQUINA DE CAFÉ	83
Artículo: 2105/1 ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS COCINA	84

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 4 / 103
VERIFICACIÓN	NjyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Artículo: 2107/1 SALAMANDRA COCINA	85
Artículo: 2746/1 CENTRO DE PLANCHADO	86
Artículo: 5439/1 ENVASADORA AL VACÍO COMPACTA	87
Artículo: 0008/2 FREIDORA ELÉCTRICA	88
Artículo: 0012/2 PICADORA DE CARNE	89
Artículo: 0049/2 CORTAFIAMBRES.....	89
Artículo: 0063/2 EQUIPO DE MÁQUINAS DE COCINA	90
Artículo: 0066/2 HORNO MICROONDAS	91
Artículo: 0089/2 CALENTADOR POR LÁMPARA DE INFRARROJOS	92
Artículo: 0093/2 BALANZA DE COCINA – 20 KG	92
Artículo: 2080/2 BATIDOR MEZCLADOR DE BEBIDAS CON BRAZO	93
LOTE 8	95
Artículo: 1611/1 MATERIAL COMPLEMENTARIO PASTELERÍA.....	95
Artículo: 1262/1 LENCERÍA/CUBERTERÍA/CRISTALERÍA	97
Artículo: 6651/1 CONTENEDOR PARA RESIDUOS PLÁSTICOS	100
Artículo: 6655/1 CONTENEDOR PARA RESIDUOS DE VIDRIO	101
Artículo: 6657/1 CONTENEDOR PARA RESIDUOS ORGÁNICOS.....	101
Artículo: 0057/2 CARRO PORTAVIANDAS.....	102
Artículo: 2032/2 CARRO PORTALATAS.....	103

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 5 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

GENERALIDADES PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. INTRODUCCIÓN

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) describe los requerimientos y/o funcionalidades que deben cumplir los artículos que van a adquirirse en los diferentes lotes de la licitación referenciada. Con carácter previo se establecen unas consideraciones generales que, al igual que las especificaciones técnicas de cada artículo, serán de obligado cumplimiento. En caso de producirse alguna discrepancia entre lo recogido en las consideraciones generales y las especificaciones técnicas de cada artículo, prevalecerá lo recogido en el artículo.

2. DOCUMENTACIÓN PARA LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

En la cláusula 10.7.n) del Pliego de Cláusulas Administrativas (PCAP) del expediente de referencia se establece que la empresa licitadora propuesta como adjudicataria a cada uno de los lotes del expediente deberá presentar, a fin de verificación del cumplimiento de lo establecido en este Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT), una ficha técnica por cada uno de los bienes que se incluyen en el lote para el que ha sido propuesta, en la que se incluirán de manera expresa todas y cada una de las características y/o funcionalidades requeridas en el PPT. Así, en el caso de que la información presentada no sea suficiente para acreditar dicho cumplimiento, el propuesto adjudicatario vendrá obligado a subsanar la ficha técnica en el plazo que establece el PCAP, teniendo en cuenta que serán objeto de subsanación:

1. La ausencia de marca/modelo del bien ofertado, salvo que se trate de un bien de fabricación, en cuyo caso no sería necesario.
2. Falta de definición de las características del bien ofertado que puedan relacionarse inequívocamente con todas y cada una de las especificaciones requeridas en el Pliego de Prescripciones Técnicas. En este sentido, la documentación deberá contener las características concretas del producto y no ser una mera referencia a los requisitos mínimos establecidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas.
3. En los lotes en los que la entrega e instalación se realice directamente en los centros educativos, ausencia de información acerca de cómo se realizarán las tareas

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 6 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

asociadas a dicha entrega e instalación / puesta en marcha, si procede.

Con el objeto de garantizar la trazabilidad de la documentación referida y evitar su posible deslocalización en la plataforma de licitación electrónica, el propuesto adjudicatario deberá de aportar la información solicitada conforme a las siguientes instrucciones:

1. El propuesto adjudicatario subirá a la plataforma de licitación electrónica un archivo con la ficha técnica por cada uno de los artículos que se incluyen en el lote, archivo que se identificará con un código de 36 dígitos agrupados en 5 bloques, cada uno de ellos separado por un guión bajo, tal y como puede visualizarse en el siguiente ejemplo: CONTR_2024_0567508_NNNNNNNN_L1_0704_1.
 - 1.1. El primer bloque de la izquierda identificará el expediente con 18 dígitos (CONTR_2024_0567508).
 - 1.2. El segundo bloque identificará el NIF de la empresa licitadora (NNNNNNNN).
 - 1.3. El tercer bloque identificará el nº del lote (lote 1= L1)
 - 1.4. El cuarto bloque identificará el código del artículo con cuatro dígitos; en caso que el código tuviese menos de completará con ceros a la izquierda (ejemplo: código de artículo 0704)
 - 1.5. El quinto bloque identificará el tipo de material con un dígito (ejemplo: tipo material 1 = 1)
2. El formato de la ficha técnica deberá ser el que se recoge en el ANEXO V. La ficha deberá incluir, al menos, la siguiente información:
 - 2.1. Características técnicas y funcionales de cada uno de los componentes descritos con indicación expresa de marca-modelo y/o fabricante.
 - 2.2. Instalación: En los lotes que se incluya, será necesario aportar una memoria donde se indique de manera detallada el alcance de la misma debiendo incluirse cuando corresponda, planos y/o croquis y cuantos elementos se necesiten para la concreción de la misma.
 - 2.3. Si en el lote/artículo se incluyen productos sometidos a una directiva europea armonizada, será imprescindible la inclusión de la Declaración de Conformidad o Mercado CE.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 7 / 103
VERIFICACIÓN	N.JyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

2.4. Manuales/Guías Didácticas/Cursos, en su caso.

3. **ASISTENCIA TÉCNICA**

3.1. **CONDICIONES GENERALES**

En lo referente a las condiciones de ejecución de garantía, se dará cumplimiento a lo establecido en el anexo I del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en lo sucesivo PCAP, del expediente de referencia. Igualmente se respetarán las condiciones particulares de la citada garantía, así como los procedimientos de gestión establecidos al efecto por la Agencia Pública Andaluza de Educación, la Agencia, y que se describen en este documento.

Todos los bienes adquiridos por la Agencia en este contrato serán de nueva fabricación, no permitiéndose en ningún caso productos reestructurados, total o parcialmente reacondicionados o con partes usadas provenientes de otros equipos. Asimismo, contarán con el período de garantía establecido en el PCAP, el cual se inicia a partir de la fecha de recepción de los bienes. Durante este período el contratista estará obligado a:

- Subsanan cualquier defecto, avería o problemática derivada de la fabricación del producto, según lo establecido en la Ley General para la Defensa de Los Consumidores y Usuarios, RDL. 7/2021, de 16 de noviembre.
- La reparación de los defectos, averías o problemáticas derivados de una deficiente instalación del bien, en el caso de aquellos en los que ésta deba ser realizada por el empresario como tarea complementaria del suministro.
- Mantener actualizados sus datos de contacto para facilitar la tramitación de las incidencias asociadas al período de garantía. Cualquier cambio en los mismos deberá ser comunicado a la Agencia.
- Utilizar la herramienta de gestión de incidencias que la Agencia de Educación establezca para la tramitación de las mismas. Así, el contratista entre otras acciones, deberá:
 - Revisar la aplicación de gestión de incidencias para verificar las que están pendientes de su actuación. La asignación de las incidencias en la aplicación tendrá validez a efectos de notificación de las mismas.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 8 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Escribir en la aplicación todos los comentarios que afecten a la gestión de las incidencias.
- Resolver las incidencias y posteriormente darlas por resueltas en la aplicación.
- Los tiempos de respuesta de incidencias se calcularán siempre a partir de los datos de la herramienta de gestión.
- El sellado de los artículos será la única identificación exigible a los centros educativos a efectos de tramitación de incidencias.
- En el importe ofertado en sede de licitación y posteriormente adjudicado se considerarán incluidos los conceptos de desplazamientos, diagnóstico de avería y reparación con sustitución, si procede, de los elementos defectuosos.
- Los técnicos encargados de la reparación deberán acudir a los centros provistos de la correspondiente acreditación, así como de los elementos necesarios para realizar la reparación.

Cabe recordar la obligación por parte del contratista de poner a disposición del contrato, durante el período de garantía, personal para recibir y tramitar las incidencias según los procedimientos establecidos por la Agencia, haciendo uso de las herramientas informáticas de gestión de incidencias que a tal efecto requiera el Órgano de Contratación. El contratista tendrá la obligación de adaptar sus procedimientos a cualquier cambio futuro en la gestión de incidencias que se produzca por indicación de la Agencia o de la propia Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional.

Al inicio del contrato el Órgano Gestor entregará al contratista el Documento de Gestión de la Garantía cuyo modelo se establece en el Anexo III, donde tendrá que indicar los datos de contacto de las personas que van a gestionar las incidencias.

3.2. PROCEDIMIENTOS

Durante el período de garantía el Centro de Atención al Usuario de la Comunidad Educativa (CAUCE) actuará como CAU de primer nivel que determina si la incidencia está dentro de las condiciones de garantía del producto adquirido. De esta forma, este CAU dará traslado de la incidencia al contratista que corresponda a través del servicio de atención remota a centros

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 9 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

educativos de la Agencia. Una vez que el contratista reciba la incidencia, esta podrá ser consultada en todo momento y este, antes de acudir al centro educativo, tendrá la obligación de realizar todas las comprobaciones necesarias para corroborar que dicha incidencia está cubierta por la garantía.

Si se tratase de una rotura o estuviese en algún supuesto de mal uso que exima de las obligaciones de garantía, el contratista realizará el preceptivo informe que recoja los motivos de la citada exención, acompañándose en cualquier caso de la relación de pruebas que sustancian de manera fehaciente el rechazo de la avería, así como de la documentación de respaldo correspondiente. Este informe se entregará a la Agencia y el artículo cuya avería no está cubierta por la garantía se entregará en el centro educativo, si este hubiera sido objeto de traslado para su diagnóstico.

3.3. ACUERDOS DE NIVEL DE SERVICIO (ANS)

En lo referente al periodo de garantía, se define tiempo de respuesta (tres) como aquel que transcurre desde que el SAR asigna una incidencia al contratista, a través del sistema de gestión de incidencias, hasta que este atiende la incidencia, bien sea resolviéndola, es decir, dejando el artículo totalmente operativo en el centro educativo o, tras un diagnóstico exhaustivo, rechazar la misma por considerar que se trata de algún supuesto de mal uso, adjuntando, en este caso, el correspondiente informe detallado en el apartado anterior. En todo caso, el tiempo de respuesta incluye el tiempo de gestión administrativa que la incidencia genere en el contratista.

A efectos de contabilización del acuerdo de nivel de servicio (ANS), se considera que el horario de los centros educativos durante los días lectivos será de 9:00 a 14:00 (5 horas hábiles por día lectivo) y el tiempo máximo de respuesta a la incidencia (tmax res) será de 25 horas hábiles.

El grado de cumplimiento mensual del ANS se calculará de la siguiente manera:

- Paso 1. Se detectarán todas aquellas incidencias que hayan estado asignadas al contratista en el intervalo del mes objetivo y han sido resueltas por éste o reasignadas a otro agente resolutor.
- Paso 2. Se agruparán las incidencias por nº ticket. Así, si existiese más de un registro con el mismo nº ticket, se sumarían los tiempos de respuestas consumidos.
- Paso 3. Se comprobará si el tiempo de respuesta por cada registro agrupado es superior al valor máximo de este contrato. En caso afirmativo, dicho registro se clasificará como "no cumple". En caso negativo, se clasificará como "sí cumple".

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 10 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Paso 4. Se calculará el porcentaje que representan los registros agrupados catalogados como "sí cumple" respecto al total de registros agrupados.

3.4. FINALIZACIÓN DEL PERÍODO DE GARANTÍA. DEVOLUCIÓN DE AVALES.

El último día del período de garantía la Agencia comunicará al contratista las incidencias pendientes de resolución para que proceda a su resolución en un plazo máximo de quince días. Será de aplicación todo lo indicado en el apartado 2.2 del presente pliego.

4. PROSPECCIÓN DE MERCADO

Dado que este expediente de contratación tiene por objeto la adquisición de materiales de mercado, se han comprobado que las especificaciones no conculcan la LCSP, arts. 123 al 127, especialmente lo dispuesto en su artículo 126, apartados primero y sexto:

«...6. Salvo que lo justifique el objeto del contrato, las prescripciones técnicas no harán referencia a una fabricación o una procedencia determinada, o a un procedimiento concreto que caracterice a los productos o servicios ofrecidos por un empresario determinado, o a marcas, patentes o tipos, o a un origen o a una producción determinados, con la finalidad de favorecer o descartar ciertas empresas o ciertos productos. Tal referencia se autorizará, con carácter excepcional, en el caso en que no sea posible hacer una descripción lo bastante precisa e inteligible del objeto del contrato en aplicación del apartado 5, en cuyo caso irá acompañada de la mención "o equivalente"».

5. PRINCIPIO DE NO CAUSAR DAÑO SIGNIFICATIVO AL MEDIOAMBIENTE (DNSH)

Conforme a lo establecido en el programa operativo FEDER 21-27, para la preparación del contrato se han tenido en cuenta las consideraciones medioambientales relativas al principio de no causar un daño significativo al medioambiente (DNSH).

La vigente Ley 7/2022, de 8 de abril, de Residuos y Suelos Contaminados para una Economía Circular, conmina a las Administraciones Públicas, en el marco de las compras públicas, al uso de productos de alta durabilidad, reutilizables, reparables o de materiales fácilmente reciclables, cuya calidad cumpla con las especificaciones técnicas requeridas. Añade, que se fomentará la compra de productos con la etiqueta ecológica de la Unión Europea según el Reglamento (CE) n.º 66/2010 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2009, relativo a la etiqueta ecológica de la UE.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 11 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

En relación con las compras del sector público, los mencionados criterios podrán integrarse en los pliegos como criterios de adjudicación, de acuerdo con el Manual sobre la contratación pública con criterios medioambientales publicado por la Comisión el 29 de octubre de 2004, con el Plan de Contratación Pública Ecológica 2018-2025, y de conformidad con la LCSP.

Por otro lado, las Directivas sobre contratación pública permiten la elaboración de especificaciones técnicas relativas a los niveles de rendimiento medioambiental y climático de un producto (Anexo VII de la Directiva 2014/24/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 26 de febrero de 2014, sobre contratación pública y por la que se deroga la Directiva 2004/18/CE).

Por todo ello, se han establecido en este Pliego de Prescripciones Técnicas, para cada uno de los equipos a suministrar dentro del objeto de este contrato, características técnicas de obligado cumplimiento, en lo referido a materiales de construcción, diseño, consumo energético, proceso de fabricación, cumplimiento de normas técnicas, etc. que aseguren que los bienes objeto del suministro cuentan, por un lado, con un alto grado de “reutilizabilidad”, reciclabilidad, mantenibilidad predictivo y correctivo, “reparabilidad”, eficiencia energética y durabilidad y, por otro lado, con un bajo ratio de producción de residuos y huella de carbono, todo ello atendiendo al estado de la técnica actual y a la situación actual del mercado de estos productos. De esta forma se tienen en cuenta los objetivos medioambientales en todas las fases del ciclo de vida de los bienes, a saber, diseño, fabricación, transporte, almacenamiento, uso y eliminación, contribuyendo así al cumplimiento de los objetivos de economía circular, prevención y control de la contaminación y mitigación del cambio climático.

6. ENTREGAS

6.1. PETICIÓN DE MATERIAL

Una vez realizada la formalización del contrato, la Agencia procederá a comunicar a la empresa contratista la correspondiente autorización de inicio del suministro, en la que se indicará la fecha límite de entrega e instalación conforme a los valores recogidos en el PCAP y/o en la oferta de la adjudicataria.

La comunicación de inicio del suministro se enviará mediante notificación electrónica en el que se incluirá la siguiente documentación:

- Para entregas en el Centro Regulador de Mercancías de Andújar:

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 12 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Carta de petición de material
- Vectorial de serigrafía para el marcado de los bienes
- Documento de asistencia técnica
- Para entregas en centros educativos:
 - Carta de petición de material
 - Vectorial de serigrafía para el marcado de los bienes
 - Documento de asistencia técnica
 - Albaranes de entrega en centros educativos
 - Hoja de cálculo con el listado de unidades por centro y detalle de actuación

La empresa contratista deberá responder a la comunicación, por el mismo medio y en cualquier caso con carácter previo a la primera entrega de bienes en el lugar de destino, y en su respuesta deberá incluir la siguiente documentación:

1. Carta de petición de material firmada electrónicamente por la empresa contratista
2. Documento de asistencia técnica cumplimentado
3. Documentación necesaria para acreditar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los materiales, de las normativas europeas que sean de obligado cumplimiento o de los requerimientos que se establezcan en las condiciones especiales de ejecución recogidas en el PCAP. Deberá adjuntarse también la documentación que asegure, en cada caso, la trazabilidad completa de la información desde el emisor de la misma hasta la empresa contratista.
4. Documentación necesaria para acreditar el cumplimiento de los elementos valorados en la propuesta técnica presentada por el contratista en sede de licitación. Deberá adjuntarse también la documentación que asegure, en cada caso, la trazabilidad completa de la información desde el emisor de la misma hasta la empresa contratista.
5. En las entregas que se realizan en centros educativos, el contratista adjuntará un documento con la propuesta de ejecución de los trabajos que se van a realizar, que incluirá:

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 13 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Descripción de los trabajos a realizar
- Información sobre los embalajes de los bienes a entregar (bienes principales o cualesquiera otros elementos accesorios)
- Cronograma de ejecución de los trabajos

6.2. ENTREGAS EN EL CENTRO REGULADOR

Cuando así se recoja en el Anexo I del PCAP, el suministro de bienes que el contratista debe realizar se entregará en el Centro Regulador de Mercancías, sito en Polígono Industrial Ave María s/n 23740 Andújar (Jaén). Este tipo de entregas estará sujeta a las siguientes condiciones:

- El precio de la oferta contemplará en todos los casos el importe del transporte de los bienes hasta su depósito en alguno de los muelles existentes en el Centro Regulador a tal efecto.
- No será necesario incluir los costes derivados de las descargas de los productos, que serán realizadas con los medios puestos a disposición por el contratista del servicio de logística de la Agencia.
- En todo caso, el contratista del presente contrato tendrá la obligación de asegurar que los bienes y los medios empleados para el transporte son los idóneos para facilitar la descarga.

Asimismo, el contratista tendrá la obligación de llevar a cabo la entrega conforme a las directrices que se indican a continuación:

- Deberá presentarse el albarán de entrega en el formato establecido en el ANEXO I del presente pliego y correctamente cumplimentado. El servicio de logística se quedará con una copia del mismo.
- Los bultos donde se alojen los bienes deberán estar correctamente embalados y etiquetados y no deberán presentar golpes o roturas.
- Cuando el artículo que se vaya a suministrar se embale en varios bultos, será imprescindible que el contratista proceda a la entrega de unidades completas. No se admitirá en ningún caso la entrega de bultos sueltos que no completen unidades de artículos.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 14 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Siempre que sea posible por las características del artículo, los bultos que se entreguen se embalarán teniendo en cuenta que deberán ser paralelepípedos perfectos para posibilitar su apilamiento. De no poder conseguirse la regularidad del bulto, será imprescindible una total protección contra el roce de todas sus partes salientes.
- Deberá minimizarse tanto el volumen como el número de los bultos resultantes, siempre que sea posible por las características del artículo, dimensiones y peso.
- Los bultos con elementos frágiles tendrán que estar especialmente protegidos exterior e interiormente para evitar la rotura de los elementos alojados en su interior y cuando el contenido de las cajas así lo haga recomendable, se colocará en el exterior del bulto, en al menos cuatro caras, la indicación de MUY FRÁGIL y su POSICIÓN DE ALMACENAMIENTO.
- Ante la eventualidad de un almacenamiento durante largos periodos de tiempo, aquellos productos sensibles a la corrosión y que no estén protegidos de por sí con algún tipo de tratamiento deberán ir protegidos contra ésta por algún procedimiento adecuado, tal como sales de sílice, papeles especiales anticorrosivos, tratamientos grasos, etc.
- Deberán inmovilizarse interiormente aquellos bultos en los que puedan producirse desplazamientos interiores de los elementos, protegiéndose asimismo todos ellos para evitar posibles roces. Como materiales de anclaje y protección queda totalmente descartado el empleo de recortes y viruta de papel, paja y viruta de madera por razones de inseguridad, contaminación e higiene. Cuando la sensibilidad de alguno de los accesorios o elementos lo exija, se protegerán estos, previamente, con fundas o bolsas cerradas.
- No se permitirá que en las caras exteriores del embalaje y precintos aparezcan anagramas de las empresas adjudicatarias ni cualquier otra indicación que permita conocer los elementos contenidos en su interior. Únicamente se permitirá la colocación de la etiqueta autorizada por la Agencia de Educación y cuyo modelo puede visualizarse en el ANEXO II de este PPT.
- No se permitirá utilizar ningún tipo de recubrimiento adicional sobre el embalaje admitido con el propósito de ocultar la información de los logotipos del fabricante del producto o cualquier otro elemento que permita identificar su contenido.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 15 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- El contratista del presente contrato será responsable de cualquier rotura o daño que pueda producirse durante el transporte o la manipulación como consecuencia de un embalaje incorrecto.
- El horario establecido para la realización de entregas en el CENTRO REGULADOR DE MERCANCÍAS será de 9 de la mañana a 5 de la tarde, de lunes a viernes. Para llevar a cabo entregas fuera de este horario será necesario solicitar la autorización del responsable del centro regulador.
- El centro regulador permanecerá cerrado los días festivos nacionales y autonómicos, así como los festivos correspondientes a la localidad de Andújar.

El incumplimiento de cualquiera de estas condiciones podrá originar que no se proceda a dar entrada a los bienes en el Centro Regulador de Mercancías.

6.3. ENTREGAS EN CENTROS EDUCATIVOS

Cuando así se determine en el Anexo I del PCAP, el suministro de bienes que el contratista deba realizar se entregará directamente en los centros educativos. Estas entregas estarán sujetas a las siguientes condiciones:

- La oferta contemplará el transporte hasta el centro educativo, el suministro del material y su instalación, instrucciones de uso y ayudas a la puesta en marcha si procede. Asimismo, será responsabilidad del contratista la tramitación y pago de las licencias necesarias para el transporte y descarga de los bienes en el centro educativo, siempre que por las características del bien fuese necesario.
- El contratista deberá avisar de la llegada de los equipos al director o directora del centro, con al menos 48 horas de antelación. Asimismo, deberá asumir cualquier incidencia que se produjese en los bienes hasta el momento de la firma de las actas de recepción que dan la conformidad a la ejecución del suministro.
- La empresa contratista deberá cumplir con las normas de comportamiento que se recogen en el Anexo IV de este expediente.
- Los artículos que sean entregados directamente en los centros deberán quedar ubicados en las dependencias que designe el director o directora del centro, siendo responsabilidad del adjudicatario el desembalaje e instalación física si procediese, así

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 16 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

como la retirada de los embalajes de los bienes entregados. También será responsabilidad del contratista la puesta a disposición de todos los medios necesarios para realizar la descarga y ubicación de los bienes en el espacio destinado para ellos.

- El formato del albarán de entrega será el establecido por la Agencia y se entregará al inicio de la ejecución del contrato. El contratista tendrá la obligación de entregar una copia al centro educativo y otra a la Agencia, firmada por algún miembro del equipo directivo y con el sello del centro. En caso de no ser así el adjudicatario deberá subsanar el albarán como condición previa a la realización del acta de recepción de conformidad y posterior facturación del bien. En el apartado correspondiente a la recepción de bienes en los centros educativos se indicará el resto de documentos necesarios para que el órgano gestor del contrato proceda a la verificación y posterior recepción, si procede, de los bienes entregados.
- Siempre que así se establezca en el PCAP, el contratista vendrá obligado a que los embalajes de los bienes que se entreguen sean reciclables o dispongan de determinadas certificaciones medioambientales. En estos casos, el contratista deberá suministrar al órgano gestor del contrato, además de la documentación que certifique el cumplimiento de dichas condiciones medioambientales, la documentación fotográfica correspondiente a los equipos embalados, antes de proceder a su envío a los centros educativos.

La instalación de los bienes suministrados, cuando proceda, se realizará siguiendo los pasos que se indican a continuación:

- Contacto previo con los responsables del centro educativo para conocer la ubicación de los equipos a suministrar y para informarles de los requisitos necesarios para llevar a cabo su instalación y concertar las entregas del material.
- Colocación de todos los bienes del lote en su ubicación correspondiente, dentro de la dependencia que destine el centro educativo a tal fin. La empresa contratista deberá proporcionar todos los elementos necesarios para realizar la descarga y colocación de los bienes.
- Fijación del equipo en el espacio correspondiente y nivelación, si fuese necesaria.
- Prueba de funcionamiento, en la que se hará una demostración de las distintas capacidades del equipo.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 17 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Realización de la conexión de todos los elementos que requieran suministro de agua a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente, dentro de la dependencia del centro educativo. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.
- Realización de la conexión de todos los elementos que requieran desagüe a la red de saneamiento que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.
- Fijación de los bienes que así lo requieran en la pared.
- La empresa contratista deberá asegurarse de que el embalaje de los bienes entregados asegure la integridad de los mismos hasta la llegada al centro educativo, así como de retirar todos los embalajes de los bienes suministrados y realizar la correspondiente gestión de los residuos.
- Por último, la empresa contratista proporcionará al centro educativo las instrucciones necesarias para el uso y mantenimiento del equipo, así como las advertencias de seguridad necesarias. Todo ello vendrá acompañado con la correspondiente documentación/manuales.

7. TAREAS ACCESORIAS AL SUMINISTRO DE LOS BIENES

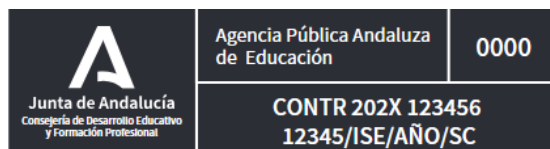
En el marco de la ejecución del contrato de suministro de los bienes que se relacionan en este pliego, se considerarán tareas accesorias aquellas relacionadas con los procesos de:

- Marcado/etiquetado.
- Embalado.

8. MARCADO

Con el objeto de hacer un seguimiento durante el período de garantía de los artículos adquiridos por la Agencia en el presente contrato, los elementos que compongan cada uno de ellos deberán ser sellados o marcados de forma permanente en superficies visibles, bien en aquellas que se definan con carácter general en este apartado o bien en las que se especifiquen en la correspondiente prescripción técnica. La composición del marcado, **con carácter orientativo**, sería la siguiente:

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 18 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



En la grabación o etiqueta aparecerán los siguientes datos:

- 0000: código de identificación del contratista.
- CONTR 202X 123456: número del contrato JdA (CONTR 2026 122917).
- 12345/ISE/AÑO/SC: código del expediente Agencia formato largo (00031/ISE/2026/SC).

El órgano gestor de la Agencia comunicará el formato del sello definitivo al inicio de la ejecución del contrato, trasladando para ello al contratista un archivo vectorial con todos los datos y la información gráfica necesaria para realizarlo. **La tipografía con la que debe realizarse este marcado es la Noto Sans HK, fuente que debe estar instalada en el ordenador que se utilice para la grabación del sello.**

Las medidas serán establecidas en función de las dimensiones de los elementos sobre los que se coloquen, debiendo garantizarse en cualquier caso la correcta visualización de los datos que se incluyan.

Se definen como superficies visibles aquéllas que no permanezcan ocultas en la posición normal de operatividad o funcionamiento del bien. En particular:

- Se sellarán en el frontal todos aquellos bienes a los que en su uso habitual puedan adosarse otros bienes en sus laterales como pueden ser grandes electrodomésticos, armarios, archivadores, etc.
- En pequeños electrodomésticos y otros equipos de sobremesa conectados a la red eléctrica, nunca se colocará el sello por debajo.
- Cuando se utilicen etiquetas autoadhesivas no removibles, no se podrán colocar en superficies que estén en contacto con zonas calientes. Por ejemplo, en determinado menaje de cocinas como pueden ser ollas, cazos, etc., no se podrán colocar estas etiquetas ni en la base ni en el interior de los mismos.

Con carácter general, se marcarán los elementos principales que se incluyan en los diferentes artículos de los lotes objeto de suministro. En determinados artículos se podrá especificar, en el apartado correspondiente de su prescripción técnica, cuáles son los elementos que deben ser

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 19 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

marcados.

En este contrato se permitirá al contratista la posibilidad, en todos los productos, de utilizar el siguiente tipo de marcado: marcado por penetración láser o marcado por serigrafía permanente.

9. MARCADO CE

Con el marcado "CE", el fabricante declara la conformidad con el conjunto de obligaciones referentes a los productos que incumben al fabricante, de acuerdo con las Directivas comunitarias que establecen su colocación. Las Directivas son documentos aprobados por el Consejo de la Unión Europea, a propuesta de la Comisión, con el objetivo de armonizar las legislaciones de los Estados miembros en determinadas cuestiones para hacer realidad la libre circulación de productos en el mercado europeo. Éstos están obligados en cuanto al resultado que deba conseguirse y tienen un plazo para incorporarlas a su legislación nacional, pero se deja a las Autoridades Nacionales la elección de la forma y de los medios.

El marcado CE simboliza la conformidad del producto con todos los requisitos comunitarios impuestos al fabricante, constituyendo una declaración por parte de la persona que la ha colocado de que:

- El producto se ajusta a todas las disposiciones comunitarias.
- Se han llevado a cabo los procedimientos pertinentes de evaluación de la conformidad.

El marcado CE es obligatorio y debe colocarse antes de que un producto sujeto a la misma sea comercializado o puesto en servicio, salvo en el caso de que una directiva específica disponga lo contrario. Si los productos están sujetos a varias directivas, todas las cuales establecen el marcado CE, el marcado indica que se presume que los productos son conformes con las disposiciones de todas estas directivas.

El marcado CE debe colocarse de forma visible, legible e indeleble en el producto o en su placa de características. Sin embargo, si esto no es posible o no puede hacerse debido a la naturaleza del producto, debe colocarse en el embalaje, en su caso, y en los documentos de acompañamiento, si la directiva de que se trate prevé dicha documentación.

Si un organismo notificado participa en la fase de control de la producción con arreglo a las directivas aplicables, su número de identificación debe figurar a continuación del marcado CE. El número de identificación debe colocarlo, bajo la responsabilidad del organismo notificado, el fabricante o su representante autorizado establecido en la Comunidad.

Por todo lo anterior, el contratista vendrá obligado a entregar productos con marcado "CE", siempre

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 20 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



que por su naturaleza deban cumplir con las directivas europeas correspondientes. En este caso, el órgano gestor del contrato de la Agencia podrá requerirle en cualquier momento, para su verificación, toda la documentación exigible según la/las Directiva/s de aplicación vigentes en función del procedimiento de evaluación de conformidad de la directiva correspondiente (Certificación de Conformidad del Producto, Certificación de Conformidad del Control de la Producción en Fábrica, Informe del Ensayo Inicial de Tipo o Declaración de Conformidad).

10. TRAZABILIDAD DE MATERIALES

En sede de ejecución, y para los artículos que lo requieran en su prescripción técnica, se requerirán los certificados que acrediten fehacientemente que ciertos materiales que conforman el producto adjudicado cumplen los requerimientos de la normativa de aplicación que actualmente esté vigente en lo referido a la seguridad contra incendios, entre los que se pueden señalar materiales como fundas y/o rellenos, entre otros. La documentación correspondiente se entregará conforme a lo recogido en el apartado 4.1 PETICIÓN DE MATERIAL.

11. NÚMEROS DE SERIE

En el marco de entregas en el Centro Regulador de Mercancías pueden existir artículos susceptibles de ser identificados por números de serie, especialmente equipos informáticos, para los que la empresa contratista deberá utilizar las etiquetas de bulto normalizadas según modelo de la Agencia de Educación, que se colocarán en el exterior del embalaje para su identificación. Asimismo, los palés serán identificados por la etiqueta de palé. En esta última vendrán incluidas todos los números de serie de los equipos que contenga el palé. La empresa adjudicataria velará en todo momento por la concordancia y veracidad de los números de serie de las etiquetas de bulto y palé con la reflejada en el propio equipo (BIOS y etiqueta inferior).

El tipo de papel, así como el modelo de impresión, tendrán que posibilitar la lectura de las etiquetas de palés y de bultos por medio de una unidad lectora láser, todo ello en condiciones normales de manipulación. Será obligación de la empresa adjudicataria la retirada a sus propios almacenes y la reposición inmediata de las etiquetas defectuosas. La empresa adjudicataria estará obligada a informar de los números de serie contenidos en cada entrega en los almacenes de la Agencia de Educación, mediante un fichero electrónico normalizado según especificaciones de la Agencia de Educación.

Las etiquetas de bulto y palés se imprimirán mediante la aplicación que la Agencia de Educación pone a disposición de los adjudicatarios en su sitio web.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 21 / 103
VERIFICACIÓN	NjyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

12. NORMATIVAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO

Con carácter general, el embalaje deberá cumplir con lo dictado en el Real Decreto 1055/2022, de 27 de diciembre, de envases y residuos de envases. Para las entregas en el Centro Regulador de Mercancías, únicamente se permitirá la utilización de cartón ondulado doble de al menos 3 mm de espesor, a no ser que por la naturaleza del bien requiera de algún otro tipo de embalaje específico que puede ser necesario, por ejemplo, para las entregas de algunos bienes de grandes dimensiones. En cualquier caso, cualquier otro embalaje distinto del indicado deberá ser autorizado por el responsable del contrato y deberá ser reciclable, si así se establece en el PCAP.

Respecto de esta última condición y de cualquier otra de carácter medioambiental que se establezca en el PCAP y que se aplique sobre los embalajes, cabe indicar que será de aplicación, en las entregas de bienes en el Centro Regulador de Mercancías, al embalaje exterior neutro requerido para este tipo de entregas. Para las entregas que se realicen directamente en los centros educativos, será de aplicación al embalaje exterior que los bienes principales o sus elementos accesorios necesiten para su transporte y/o cualquier otra operación del suministro que requiera la protección de los mismos.

13. RECEPCIÓN DE LOS BIENES ENTREGADOS

13.1. CONTROL Y VALIDACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE ARTÍCULOS ADJUDICADOS

Conforme establece la Ley de Contratos 9/2017 en su artículo 210, la aceptación del producto suministrado requerirá de un acto formal de recepción por parte de la Administración, que esta realizará cuando el contratista haya realizado a satisfacción de la Administración la totalidad de la prestación.

En relación a los contratos de suministros, el artículo 304 indica que si los bienes no se hallan en estado de ser recibidos se hará constar así en el acta de recepción, teniendo que dar el Órgano de Contratación instrucciones precisas para que se subsanen los defectos observados o para que el contratista proceda a un nuevo suministro de acuerdo con lo pactado. Todo ello sin perjuicio, como se indica en el artículo 192, que el Órgano de Contratación establezca penalidades en el momento en que se produzca un cumplimiento defectuoso imputable al contratista o que éste hubiera incumplido parcialmente la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato.

Por otro lado, el concepto de cumplimiento defectuoso en la ejecución de un contrato de suministro puede estar referido a una falta de concordancia de las especificaciones técnicas del producto con los requisitos exigidos en el PPT, pero también a defectos derivados de que el

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 22 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

producto entregado adolece de falta de calidad respecto de los parámetros definidos por el Órgano de Contratación, los cuales serán controlados en la recepción del bien por los técnicos que el Responsable del Contrato de la Administración determine.

Por todo lo anterior, se hace necesario definir el procedimiento que va a seguirse para el control de los productos suministrados en el expediente, así como los tipos de defectos susceptibles de producirse en las entregas, graduados en función del nivel de severidad del defecto, parámetro utilizado en el PCAP para la posible imposición de penalidades.

13.2. PROCEDIMIENTOS DE RECEPCIÓN

Tras la entrega de los bienes a suministrar, la Administración dispone de un plazo de treinta días para realizar la recepción de la prestación. Antes de la finalización del plazo y con carácter previo a la emisión del acta de recepción, los técnicos de la Agencia de Educación deben verificar el cumplimiento de las prescripciones técnicas de los elementos suministrados, así como realizar un control de calidad de los mismos, procesos que determinarán si estos están en condiciones de ser aceptados por la Administración.

En cuanto al proceso de recepción propiamente dicho, y a no ser que se especifique otra cantidad en las características específicas del artículo, se realizará un muestreo mínimo de un 2% de las unidades de cada uno de los artículos que conforman los lotes. Este muestreo podrá ser incrementado discrecionalmente a criterio de la comisión técnica de recepción para asegurar el adecuado estado de funcionamiento y uso de los bienes.

Este proceso de recepción del material contempla, como mínimo y de forma general, las siguientes acciones de comprobación:

- visual de los datos del marcado del producto, así como pruebas de resistencia del mismo a agentes que pudieran producir su deterioro y/o borrado.
- cuando proceda, de la concordancia de números de serie del producto con la especificada en el embalaje.
- de la existencia de manuales, cuando se solicite o cuando sea obligatorio por la naturaleza del bien, como en el caso de los que tienen obligación de tener marcado CE. En todo caso, toda la documentación asociada a los bienes entregados debe estar siempre en español.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 23 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- de las características técnicas del producto plasmadas en la ficha técnica del producto ofertado por el contratista y validada por el Órgano de Contratación en la fase de documentación previa a la adjudicación.
- de los márgenes de tolerancia asociados a la geometría de los productos de fabricación. Asimismo, se comprobará la calidad de soldaduras y de recubrimientos, así como las características de los materiales, siempre que los parámetros objeto de verificación estén explicitados en el PPT o en normativa aplicable y vigente.

En todo caso, se realizará una prueba de uso, colocación y/o funcionamiento del bien.

ESPECIFICIDADES DE LAS ENTREGAS EN EL CENTRO REGULADOR DE MERCANCÍAS

- Comprobación de la medida del Peso-Volumen (P/V) del embalaje que contiene el producto.
- Verificación de la neutralidad y ausencia de publicidad en el embalaje.
- Auditoría de datos del etiquetado de bulto y su concordancia con los del expediente y pliego de prescripciones técnicas.

ESPECIFICIDADES DE LAS ENTREGAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

La persona contratista deberá aportar la siguiente documentación con carácter previo a la recepción de los bienes objeto del suministro:

- Albarán de entrega firmado por el director o directora del centro educativo, o en su defecto por un miembro del equipo directivo, además de incluir el sello oficial de dicho centro. Este albarán normalizado será facilitado al contratista por el órgano gestor del contrato junto con la autorización de inicio de las entregas (petición de material).
- Lista de comprobación de todos y cada uno de los ítems de la oferta técnica de los bienes entregados en el centro educativo. Este documento debe entregarse debidamente sellado y firmado por un cargo directivo del centro y debe reflejar expresamente que se ha verificado el suministro de todos los bienes y, cuando

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 24 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

corresponda, que se han realizado todos los trabajos complementarios y/o una prueba de funcionamiento y uso.

- Dossier fotográfico de los bienes entregados, referenciados a cada uno de los artículos que integran el lote. Dicho dossier contendrá como mínimo:
 - Fotografía general de todos y cada uno de los bienes entregados instalados y/o en su ubicación definitiva.
 - Fotografía/s en la que se mostrará de manera legible el marcado de todos y cada uno de los bienes entregados.

Toda esta documentación deberá estar a disposición del responsable del contrato como paso previo e imprescindible para que este realice las verificaciones correspondientes y proceda a la recepción de los bienes, si procede.

14. CAMBIOS EN LOS BIENES OFERTADOS

Las marcas y modelos de los artículos ofertados forman parte también de las condiciones de obligado cumplimiento del contrato.

Considerando esas circunstancias, se establecen a continuación los principios generales por las que el licitador podría ser excepcionalmente autorizado a realizar ciertos cambios en los artículos inicialmente ofertados, una vez motivada de manera suficiente dicha necesidad a criterio del órgano gestor.

Sólo estarán permitidos los cambios que se produjesen por el hecho de que un determinado bien ofertado fuese descatalogado por su fabricante o quedase discontinuado en el mercado con carácter posterior a la licitación del contrato, haciendo imposible su suministro. En todo caso, esta circunstancia debe quedar acreditada documentalmente y de manera fehaciente a criterio del órgano gestor del contrato. En consecuencia, con la imprescindible autorización previa del responsable del contrato, podrá suministrarse otro artículo con las mismas o superiores características del original con los siguientes condicionantes:

1. El adjudicatario deberá comunicar esta circunstancia al responsable del contrato en un plazo no superior a diez días hábiles desde la fecha de formalización del contrato, sin perjuicio del obligado cumplimiento de los plazos de entrega ofertados, cuya contabilización no se verá suspendida por esta circunstancia.
2. Será imprescindible, para su autorización, que la solicitud venga acompañada de una carta

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 25 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fps094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



original, firmada y sellada del fabricante, indicando la descatalogación y/o discontinuidad del producto y su fecha.

- No se aceptarán cambios por el mero hecho de que determinados distribuidores del producto en cuestión no puedan cumplir los plazos ofertados por el adjudicatario.

Si durante el proceso de recepción de bienes el órgano gestor del contrato comprobase que un determinado elemento, a pesar de ser el modelo ofertado, de facto no cumple las especificaciones técnicas recogidas en el pliego, comunicará el rechazo del artículo y de manera potestativa podrá contemplar la posibilidad de que el adjudicatario lo sustituya por otro bien con iguales o superiores características, sin perjuicio de las posibles penalizaciones que se recojan en el PCAP.

4. RECHAZO DE BIENES ENTREGADOS

Se resume a continuación y con carácter meramente orientativo algunos ejemplos de motivos por los que no se llevaría a cabo la recepción de conformidad de los bienes suministrados en este expediente. La calificación de los correspondientes incumplimientos se recoge en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares:

TIPO DE ENTREGA	MOTIVO DE LA NO RECEPCIÓN DE CONFORMIDAD
CENTRO REGULADOR DE MERCANCIAS / CENTROS EDUCATIVOS	El bien entregado incumple las prescripciones técnicas del expediente de contratación.
CENTRO REGULADOR DE MERCANCIAS / CENTROS EDUCATIVOS	El bien entregado es diferente al bien ofertado en la licitación. Se entiende como diferente a todo aquel producto que no tiene las mismas características que el ofertado en la licitación o no tiene la misma marca y modelo, siempre que no se haya autorizado el cambio de modelo por el órgano gestor del contrato.
CENTRO REGULADOR DE MERCANCIAS / CENTROS EDUCATIVOS	El bien entregado no dispone de marcado CE o incumple alguno de los requisitos establecidos por las directivas correspondientes para la conformidad del producto. Esta condición es aplicable cuando el producto, por su naturaleza, esté obligado a disponer del marcado CE, tal y como se recoge en el apartado 5 de las generalidades de este PPT.
CENTRO REGULADOR DE MERCANCIAS / CENTROS EDUCATIVOS	El bien entregado no dispone del marcado/sellado obligatorio o no ha sido realizado conforme a las especificaciones recogidas en el apartado 4 de las generalidades de este PPT. En particular, se rechazarán automáticamente aquellos bienes en los que el sello o marcado no asegure su fijación

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 26 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

TIPO DE ENTREGA	MOTIVO DE LA NO RECEPCIÓN DE CONFORMIDAD
	permanente en el artículo o bien pueda borrarse ante la acción de agentes químicos o radiación ultravioleta.
CENTRO REGULADOR DE MERCANCÍAS / CENTROS EDUCATIVOS	El bien entregado no funciona correctamente o no dispone de los elementos necesarios para su montaje, en aquellos casos en los que el bien se entregue desmontado. En particular, también se rechazará el bien si en los casos en los que necesita de montaje no se incluye un documento con las instrucciones de montaje.
CENTRO REGULADOR DE MERCANCÍAS / CENTROS EDUCATIVOS	No se ha entregado la documentación requerida en el apartado 4.1 PETICIÓN DE MATERIAL.
CENTRO REGULADOR DE MERCANCÍAS / CENTROS EDUCATIVOS	El bien entregado no dispone del manual de uso en español en aquellos casos en los que exista obligación de ello, ya sea porque el bien deba disponer del marcado CE o bien porque se haya requerido en la correspondiente prescripción técnica.
CENTRO REGULADOR DE MERCANCÍAS/CENTROS EDUCATIVOS	El bien entregado incumple las normas de embalaje recogidas en el apartado 3 de las generalidades de este PPT. En particular serán motivo de rechazo automático: <ul style="list-style-type: none"> • El hecho de no embalar los bienes en cartón doble de al menos 3 mm de espesor. • El hecho de que en las caras exteriores de los bultos se puedan visualizar logotipos del fabricante del producto o cualquier otro elemento que permita identificar su contenido. • Embalaje dañado por golpes, humedad o cualquier otra circunstancia. • Incumplimiento de condiciones especiales de ejecución referidas al embalaje. • Incumplimiento de los compromisos adquiridos en la oferta técnica sobre los embalajes
CENTROS EDUCATIVOS	El albarán de entrega en el centro educativo o la relación de material que debe acompañarlo no están firmados por alguien del equipo directivo del centro o bien contienen anotaciones del centro haciendo referencia a incumplimientos que son responsabilidad de la empresa contratista, como pueden ser: <ul style="list-style-type: none"> • Falta alguno de los elementos de la relación de material. • Está pendiente de realizar alguna de las prestaciones

TIPO DE ENTREGA	MOTIVO DE LA NO RECEPCIÓN DE CONFORMIDAD
	<p>objeto de contrato, como puede ser la instalación o puesta en marcha, si procede.</p> <p>En estos casos, y una vez que el órgano gestor del contrato constate que el incumplimiento es, efectivamente, responsabilidad de la empresa contratista, esta deberá subsanarlos y enviar un nuevo albarán de entrega firmado en la fecha en la que se subsanen los incumplimientos.</p>
CENTROS EDUCATIVOS	No se ha realizado la retirada de los embalajes de los productos entregados o no se ha cumplido con las normas de comportamiento establecidas en el Anexo V de este PPT.

MANUEL CORTES ROMERO	29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 28 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/



Junta de Andalucía

Consejería de Desarrollo Educativo
y Formación Profesional
Agencia Pública Andaluza de Educación

Expediente CONTR 2026 122917
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

ANEXO I. ALBARÁN DE ENTREGA

ALBARÁN DE ENTREGA DE MATERIAL EN CENTRO REGULADOR DE MERCANCÍAS

1.-CÓDIGO CONTRATO (*):	2.-FECHA DE ADJUDICACIÓN
3.- DENOMINACIÓN EXPEDIENTE	
4.- CÓDIGO DE PROVEEDOR	
5.-PROVEEDOR:	
6.- LUGAR DE ENTREGA: Centro Regulador de Mercancías de la Agencia Pública Andaluza de Educación. Polígono Ave María s/n. ANDÚJAR (Jaén)	

ENTREGA	LOTE N°	TIP_MAT	COD.ART	DENOMINACIÓN	N° UDS.
N° DE BULTOS					

(*) Código del expediente de contratación: CONTR AÑO XXXXXXXXXXXX

_____ a __ de _____ de _____

Firma y sello del Centro Regulador de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional.

RECIBÍ:

Centro Regulador

(Firma y sello del contratista.)

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 29 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

ANEXO II. MODELO ETIQUETA DE BULTO

ETIQUETADO EXTERIOR PARA MATERIAL ADJUDICADO

Agencia Pública Andaluza de Educación Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional		
Empresa (1)		
Expediente (2)	Adjudicación (3)	Lote nº (4)
Denominación artículo (5)		
Nº de artículos embalados en el bulto U (6)	Nº de bultos que componen el artículo.	N (7)
	Nº del bulto	M (8)
Centro de Atención a Usuarios de la Comunidad Educativa Teléfonos : 300 300 (Red Corporativa) / 955 06 10 71		

- (1) Identificación de la empresa adjudicataria: Código y denominación.
- (2) Identificador del expediente de contratación
- (3) Identificador de las diferentes adjudicaciones: salvo indicaciones expresas, A.
- (4) Nº del lote según Pliego
- (5) Denominación y código del artículo según Pliego.
- (6) Ejemplo: Si se trata de pupitres, mesas de lectura y comedor, etc., que se embalan de dos en dos, deberá aparecer: Nº DE UNIDADES EMBALADAS U: 2
- (7) y (8) Ejemplo: Cuando una unidad del lote esté compuesto por varios bultos (por ejemplo 5) “N=5” representa el nº bultos y “M” representa el número del bulto: Bulto nº 1, M=1; Bulto nº 2, M=2; Bulto nº 3, M=3; Bulto nº 4, M=4 y Bulto nº 5, M=5.



ANEXO III. DOCUMENTO DE ASISTENCIA TÉCNICA.

CÓDIGO EXPEDIENTE:
DENOMINACIÓN EXPEDIENTE:
CÓDIGO DE CONTRATISTA:
CONTRATISTA:

El contratista del expediente referenciado tiene la obligación de prestar un servicio de garantía de los artículos adquiridos por la Agencia Pública Andaluza de Educación durante el período establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, a contar desde la fecha del último acta de recepción del/los lote/s adjudicado/s, o, en caso de no existir esta, desde la aceptación de la factura de los servicios prestados. Las condiciones de los trabajos a realizar durante el período de garantía están establecidas en el Pliego de Prescripciones Técnicas del expediente, donde se recoge la obligación del contratista de gestionar las incidencias con los protocolos determinados por la Agencia y de mantener actualizados, durante todo el período, los datos de contacto para la asistencia técnica. Inicialmente estos datos son los que se recogen a continuación:

Nivel de escalado 1:

- Persona de contacto:
- Teléfono:
- Email:

Nivel de escalado 2:

- Persona de contacto:
- Teléfono:
- Email:

Nivel de escalado 3:

- Persona de contacto:
- Teléfono:
- Email:

En _____ a ___ de _____ de _____

D. _____

DNI _____

(Firma y sello del contratista.)

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 31 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

ANEXO IV. GUÍA DE CONDUCTA.

Para poder llevar a cabo las actuaciones que conlleven instalaciones en centros educativos, los técnicos y operarios de la empresa contratista deberán cumplir las siguientes normas de conducta y comportamiento.

- Todos los miembros del equipo irán perfecta y visiblemente acreditados.
- A su llegada al centro educativo y antes de cada intervención el responsable del equipo debe presentarse al director/a o, en su defecto, a otro miembro del equipo directivo.
- Durante su permanencia en el centro educativo, todos los miembros del equipo permanecerán ataviados con la indumentaria adecuada, debidamente acreditados y observarán en todo momento las correspondientes normas de higiene y decoro.
- Ninguno de los miembros del equipo se dirigirá, cualquiera que sea la circunstancia, al alumnado ni tomará fotografías en el centro educativo fuera de las dependencias objeto de la intervención a realizar y con expresa prohibición de que aparezcan caras de alumnos/as o cualquier otra persona perteneciente a la comunidad educativa.
- Si por circunstancias no previsibles fuera imprescindible dirigirse a cualquier miembro de la comunidad educativa, siempre distinto de los alumnos y alumnas, se observarán las debidas normas de cortesía y educación.
- El equipo adoptará todas las medidas necesarias para que su intervención afecte y/o distorsione en la menor medida posible la normal actividad de la Comunidad Educativa.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 32 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

**ANEXO V. FORMATO FICHA TÉCNICA (documentación a entregar cláusula 10.5.2.m)****TÍTULO: CÓD. ARTÍCULO Y NOMBRE > EJEMPLO: 0844/1 ASPIRADOR DE GASES DE ESCAPE****1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

ELEMENTO REQUERIDO EN EL PLIEGO	MARCA	MODELO	UDS. REQUERIDAS	UDS. A ENTREGAR
Aspirador de gases de escape	XXXX	XXXX	1	1
REQUISITO DEL PLIEGO	VALOR PROPUESTO			
Motor de un mínimo de 0,5 HP, adaptado a las normas de seguridad vigentes.	1 HP			
Ventilador de un diámetro mínimo de 120 mm con una capacidad mínima de 400 m3/h.	Diámetro 120 mm. Capacidad: 500 m3/h.			
No inflamable y montado sobre soportes antivibración.	No inflamable y montado sobre soportes antivibración.			

ELEMENTO REQUERIDO EN EL PLIEGO	MARCA	MODELO	UDS. REQUERIDAS	UDS. A ENTREGAR
Accesorios			1	1
REQUISITO DEL PLIEGO	VALOR PROPUESTO			
Tubería de goma de aspiración de al menos 3 m de longitud, de alta resistencia e indeformable.	Tubería de goma de aspiración de 3 m de longitud, de alta resistencia e indeformable			
Conjunto de boquereles aptos para diferentes tipos de vehículos y con conexión adaptada para la sonda del analizador de gases. Al menos se incluirá: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Un boquerel para automóviles ▪ Un boquerel para motos ▪ Un boquerel para camiones-autobuses. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Un boquerel para automóviles ▪ Un boquerel para motos ▪ Un boquerel para camiones-autobuses. 			
Manguera de expulsión de al menos 5 metros de longitud.	Manguera de expulsión de 6 metros de longitud.			

2. CATÁLOGO COMERCIAL

El propuesto adjudicatario adjuntará en este apartado el catálogo comercial del producto propuesto (únicamente en lo referente al equipo propuesto).

3. CONDICIONES DE INSTALACIÓN

Únicamente para los bienes que deban instalarse en el centro educativo. El propuesto adjudicatario detallará en este punto el alcance de la instalación, debiendo incluirse cuando corresponda, planos y/o croquis y cuantos elementos se necesiten para la concreción de la misma, incluidas referencias a la normativa que sea de aplicación.

4. MARCADO CE

El propuesto adjudicatario adjuntará en este apartado, siempre que el bien propuesto esté sometido a una directiva europea de obligado cumplimiento, su declaración de conformidad.

5. MANUALES/GUÍAS DIDÁCTICAS

Siempre que se requiera en la prescripción técnica, el propuesto adjudicatario adjuntará en este apartado la información de los manuales, guías didácticas o cualquier otra documentación adicional demandada.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 33 / 103
VERIFICACIÓN	NjyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

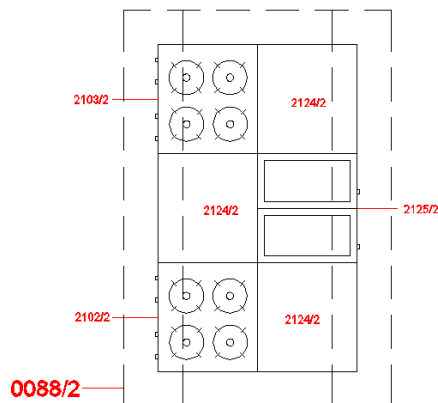
LOTE 1

Este lote está compuesto por los bienes y unidades que se indican a continuación.

Lote	Tipo	Código	Nombre	Total uds
1	2	0088	SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS COCINAS DE 11701139	1
1	2	2102	MÓDULO DE COCINA F700 4 FUEGOS	3
1	2	2103	MÓDULO DE COCINA F700 4 FUEGOS + HORNO	3
1	2	2124	MÓDULO DE COCINA F700 NEUTRO A800	9
1	2	2125	MÓDULO DE COCINA F700 FRY TOP + BAÑO MARÍA	3

Los bienes que se incluyen en este lote se entregarán e instalarán en los talleres de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo que se sitúan en el centro educativo IES Lola Flores de Jerez de la Frontera, con código 11701139. Los módulos de de cocina objeto de contrato se situarán e instalarán en tres islas centrales en el taller de cocina, cada una de las cuales estará constituida por:

- 1 módulo de cocina F700 4 fuegos (artículo 2102/2)
- 1 módulo de cocina F700 4 fuegos + horno (artículo 2103/2)
- 1 módulo de cocina F700 FRY TOP + BAÑO MARÍA (artículo 2125/2)
- 3 módulos de cocina F700 NEUTRO A800 (artículo 2124/2)



Cada isla central deberá incluir todos los elementos accesorios necesarios para unir el conjunto de módulos, incluyendo:

- juntas de unión lateral entre módulos.
- cubrejuntas de unión de encimeras.
- remate central para unión de bloques "Espalda con Espalda" con chimenea o tapajuntas o puente de unión de encimeras donde corresponda.
- Zócalos laterales y frontales
- Costados finales de bloque para los muebles de los extremos.
- tornillería y herrajes de unión.

En este lote se incluye también el suministro e instalación de un sistema para dotar de campanas de extracción de humos a las tres zonas de fuegos del taller de cocinas, así como de una cuarta campana de extracción de vahos para los dos hornos mixtos de convección-vapor que se van a situar en el taller de cocina. Las especificaciones de estas campanas se definen en el artículo 0088/2.

Con carácter general, la ejecución del suministro se llevará a cabo en los siguientes términos:

Una vez formalizado el contrato, el contratista estará obligado a realizar, en un plazo máximo de 5 días hábiles después del requerimiento de la Agencia, un replanteo en el centro educativo, con el objeto de corroborar la propuesta realizada en este pliego. A partir de este replanteo y antes de la finalización del plazo indicado, el contratista deberá enviar a la Agencia una propuesta definitiva para su aprobación. En ningún caso se autorizarán modificaciones sustanciales de la propuesta inicial ni de las especificaciones técnicas aportadas por el adjudicatario, pero sí pueden aceptarse:

- Cambios de modelo y/o marca de elementos que por sus dimensiones no puedan instalarse en el espacio designado, siempre que estos cambios sean por otros equipos con iguales o mejores características.
- Variaciones puntuales en tamaño, diseño y/o número de mesas de trabajo para adaptarse al espacio físico de la cocina.
- Cambios en la situación de los equipamientos dentro de los espacios destinados a la cocina, como consecuencia de alteraciones en las acometidas existentes respecto de las contempladas en la propuesta inicial.

Una vez que la Agencia haya aprobado la propuesta definitiva enviará al contratista la correspondiente petición de material. A partir del día siguiente a esta comunicación, el contratista

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 35 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

dispondrá del plazo ofertado en el expediente para ejecutar el suministro e instalación del equipamiento correspondiente.

La planificación del suministro e instalación de los bienes corresponderá al contratista, que la llevará a cabo informando en todo momento a la Agencia y a la dirección del centro educativo. Cabe recordar que hasta que la Agencia no proceda a la recepción del suministro e instalación, la custodia de los bienes será responsabilidad del contratista.

La ejecución del contrato se realizará mediante modalidad llave en mano, de manera que el contratista deberá responsabilizarse de todas las tareas asociadas a los trabajos, como el transporte de los equipos hasta el centro educativo correspondiente, la instalación de los mismos, las conexiones a las instalaciones del centro o la pequeña obra civil que fuese necesaria, por ejemplo, para la colocación de la campana o los conductos de la misma. También deberá aportar cualquier elemento adicional necesario para la instalación de los bienes, como, por ejemplo, metros de tubería de gas, tornillería, elementos de unión, etc. Asimismo, el contratista deberá realizar la gestión de todos los embalajes de los equipos, encargándose de su retirada y posterior traslado a contenedores de reciclaje o centros de gestión de residuos, según se recoja en la normativa vigente.

El contratista deberá prestar especial atención a la interacción de los equipos de instalación con la comunidad educativa, de forma que se minimicen las posibles alteraciones en el normal desarrollo de la actividad docente. También deberá prestar especial a la atención a la limpieza, debiendo quedar todo recogido y limpio a la finalización de las tareas y después de cada jornada de trabajo si el proyecto se desarrollara en varios días.

Los embalajes de los bienes que se instalan están sometidos al cumplimiento de las condiciones especiales de contrato que se recogen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como al de las condiciones ofertadas sobre el particular, si procediese. Por todo ello, es imprescindible que se entreguen todos los documentos necesarios para certificar estos cumplimientos.

Para llevar a cabo la recepción de los bienes que corresponden a este lote, será imprescindible que el contratista entregue los siguientes documentos:

- Certificado firmado por técnico competente y detallado en el que refrende que se ha llevado a cabo la instalación de los distintos equipos cumpliendo toda la normativa vigente.
- Boletines de instalación de los equipos conectados a la instalación de gas, certificados de las instalaciones de extinción de incendios y todos aquellos que fuesen necesarios según normativa.
- Manuales de funcionamiento de los equipos, así como documento emitido por el contratista con el plan de mantenimiento de los mismos. Todo ello se entregará agrupado en formato de

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 36 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

carpeta o similar.

- Albarán de instalación firmado por la dirección del centro educativo.

Las especificaciones de cada uno de los artículos se desarrollan en los siguientes puntos.

Artículo 0088/2: SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS COCINAS DE 11701139

Elementos y accesorios indispensables

- 1 sistema de extracción de humos: conjunto de campanas necesario para la extracción de humos de las tres cocinas centrales del taller de cocina y de extracción de vahos de los hornos de convección mixtos.

Características técnicas mínimas

Campanas de extracción cocinas

Cada una de las tres campanas de extracción que se instale tendrá las siguientes características:

- Forma trapezoidal o recta. Construcción íntegra en acero inoxidable AISI-304.
- Tipo: central.
- Las dimensiones en planta serán las necesarias para que la campana sobresalga 25 cm por cada lado respecto del área ocupada por el conjunto de equipos de la zona de cocción. Así, las dimensiones de cada una de las campanas serán de un mínimo de 1900x2900 mm, teniendo en cuenta la totalidad de la superficie de cocción y preparación.
- Iluminación integrada mediante luminarias LED estancas de alta temperatura, empotradas y protegidas con vidrio templado.
- Dispondrá de un sistema periférico de drenaje de grasas con depósito de recogida y tapón metálico de vaciado. Asimismo dispondrá de filtros de lamas en acero inoxidable.
- Sistema automático contra incendios.
- Sistema de extracción con resistencia al fuego 400°C /2 h (F400 90), que irá instalado en el exterior en caja estanca salvo dificultades arquitectónicas insalvables.
- El diseño de la campana y la instalación de los conductos se realizará bajo las directrices de la

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 37 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

norma UNE 100165 sobre ventilación de cocinas en la que se especifica que se debe exigir una velocidad mínima de paso de aire de al menos 0,25 m/s a través de la sección abierta comprendida entre la campana y los fogones. Esta misma norma contempla otros requerimientos mínimos de materiales, diseño de los conductos de ventilación y condicionantes para una adecuada limpieza, inspección y mantenimiento tales como:

- El borde de la campana ha de estar al menos a 2 m. sobre el nivel del suelo para evitar que el usuario pueda golpearse con la cabeza.
- Deberá contar con filtros metálicos de retención de grasas y aceites, y, además, una eficacia mínima del 90 % en peso.
- Los filtros han de estar inclinados entre 45° a 60° sobre la horizontal.
- La velocidad de paso del aire será de entre 0,8 m/s a 1,2 m/s con pérdidas de carga de 10 Pa.
- El extractor deberá situarse en el exterior de la cocina, en la cubierta del edificio. El contratista deberá disponer los medios adecuados para su fijación, además de conectar las campanas al tubo de extracción realizado en el edificio (diámetro: 450 mm)
- Por otro lado, el sistema automático de extinción de incendios que se instale con la campana deberá cumplir con los requisitos establecidos en CTE DB-SI y en norma UNE 23510, Sistemas de extinción de incendios en cocinas comerciales. Requisitos de diseño y ensayo. Básicamente y sin perjuicio de otros requisitos establecidos en la norma, estará formado por:
 - Unidad de almacenamiento del agente extintor más el mecanismo de disparo (mecánico o eléctrico). Su ubicación debe estar próxima a la cocina sin exposición directa de calor.
 - Sistema de detección asociado al mecanismo de disparo. (Ej. sprinkers, cable térmico, etc.).
 - Dispositivo de disparo manual (pulsador o llave manual, por ejemplo).
 - Distribución de tubería (acero inoxidable) para alimentar a las boquillas de descarga de agente extintor. El rango de temperaturas de utilización debe ser, como mínimo, (+ 5, + 50) °C.
 - Deberá diseñarse para que la activación sea simultánea en la zona de cocción afectada así como la campana, el ramal de conducto de extracción y el conducto común asociados a la misma.
 - El sistema deberá contar con la Evaluación Técnica de Idoneidad favorable (RIPCI 513/2017).

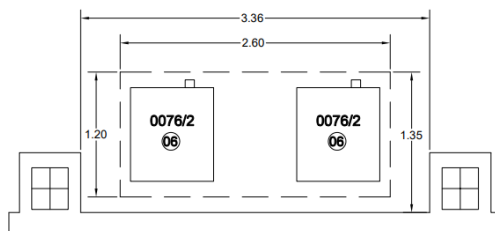
MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 38 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Se incluirá el sellado e impermeabilización de la bancada del motor en cubierta para garantizar la total estanqueidad frente a aguas pluviales.
- El técnico competente designado por el contratista deberá certificar el cumplimiento de todas las normas anteriormente relacionadas y del resto que sean de aplicación, así como realizar las pruebas correspondientes para verificar el funcionamiento de los sistemas y si se cumplen los parámetros de las normativas correspondientes como, por ejemplo, el de la velocidad de paso a través de la sección abierta comprendida entre la campana y los fogones.

Campana de extracción vahos de hornos de convección

- Forma trapezoidal o recta. Construcción íntegra en acero inoxidable AISI-304.
- Dimensiones: 2.600 mm (longitud) x 1.200 mm (fondo) x 450 mm (altura).
- Con canal perimetral de recogida de grasas y condensados con depósito de purga metálico roscado.
- Filtros de lamas de acero inoxidable de alta eficiencia.
- Iluminación integrada mediante luminarias LED estancas de alta temperatura, empotradas y protegidas con vidrio templado.
- El extractor deberá situarse en el exterior de la cocina, en la cubierta del edificio. El contratista deberá disponer los medios adecuados para su fijación, además de conectar las campanas al tubo de extracción realizado en el edificio (diámetro: 450 mm).
- Incluirá variador de velocidad.
- Motor con protección IP55, clase F. Homologación 400°C/2h (según normativa de incendios vigente).
- Se incluirá el sellado e impermeabilización de la bancada del motor en cubierta para garantizar la total estanqueidad frente a aguas pluviales.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 39 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Esquema situación hornos de convección

Artículo 2102/2: MÓDULO DE COCINA F700 4 FUEGOS

Elementos y accesorios indispensables

- 1 módulo de cocina 700 de 4 fuegos.

Características técnicas mínimas

Módulo de cocina 700 de 4 fuegos

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable AISI-304 de al menos 1,5 mm. de espesor.
- Altura total entre 850 mm y 900 mm. Anchura: 800 mm.
- Dispone de 4 fuegos abiertos de potencias comprendidas entre los 4 y 6 kW. y al menos un fuego de potencia comprendida entre 7 y 9 kW. Deben estar diseñados de forma que al colocar pequeñas sartenes se pueda regular la llama para que no se desborde.
- Los quemadores y difusores de doble corona estarán fabricados en hierro fundido niquelado.
- Tendrá dos parrillas dobles para los cuatro quemadores que permitirán el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones y también el apoyo de ollas de diámetro pequeño.
- Tanto las planchas como los quemadores deberán de ser desmontables para su limpieza.
- Montada sobre mueble bajo de almacenamiento con puerta/s, fabricado también en acero inoxidable AISI-304, con tornillería oculta.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 40 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Artículo 2103/2: MÓDULO DE COCINA F700 4 FUEGOS + HORNO

Elementos y accesorios indispensables

- 1 módulo de cocina 700 de 4 fuegos + horno.

Características técnicas mínimas

Módulo de cocina 700 de 4 fuegos + horno

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable AISI-304 de al menos 1,5 mm. de espesor.
- Altura total entre 850 mm y 900 mm. Anchura: 800 mm.
- Dispone de 4 fuegos abiertos de potencias comprendidas entre los 4 y 6 kW. y al menos un fuego de potencia comprendida entre 7 y 9 kW. Deben estar diseñados de forma que al colocar pequeñas sartenes se pueda regular la llama para que no se desborde.
- Los quemadores y difusores de doble corona estarán fabricados en hierro fundido niquelado.
- Tendrá dos parrillas dobles para los cuatro quemadores que permitirán el uso de ollas y sartenes de grandes dimensiones y también el apoyo de ollas de diámetro pequeño.
- Tanto las planchas como los quemadores deberán de ser desmontables para su limpieza.
- Potencia del horno aproximada: 7 kW.

Artículo 2124/2: MÓDULO DE COCINA F700 NEUTRO A800

Elementos y accesorios indispensables

- 1 módulo de cocina 700 con superficie de encimera de acero inoxidable.

Características técnicas mínimas

Módulo de cocina 700 neutro

- Encimera de 800 mm de ancho, fabricada en acero inox de 1,5 mm de espesor mínimo.
- Altura total entre 850 mm y 900 mm. Anchura: 800 mm.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 41 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Montada sobre mueble bajo de almacenamiento de 800 mm de ancho, con balda intermedia, sin puertas. El mueble incluirá panel trasero de cierre.

Artículo 2125/2: MÓDULO DE COCINA F700 FRY TOP + BAÑO MARÍA

Elementos y accesorios indispensables

- 1 módulo de cocina 700 con fry-top y baño maría.

Características técnicas mínimas

Módulo de cocina F700 con fry-top y baño maría

- Encimera embutida fabricada en acero inoxidable AISI-304 de al menos 1,5 mm. de espesor.
- Altura total entre 850 mm y 900 mm. Anchura: 800 mm.
- Plancha fry-top de acero, de al menos 12 mm de espesor, con recubrimiento de cromo. Funcionamiento a gas con encendido piezoeléctrico.
- Cuba baño maría integrada en la propia encimera con una capacidad mínima de 15 l y llenado mediante grifo incorporado y tubo anti-rebosamiento.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 42 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

LOTE 2

Los bienes que se incluyen en este lote se entregarán e instalarán en los talleres de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo que se sitúan en el centro educativo IES Lola Flores de Jerez de la Frontera, con código 11701139.

Lote	Tipo	Código	Nombre	Total uds
2	1	0508	CUARTOS FRÍOS COCINA Y PANADERÍA 11701139	1

En este lote se incluye el suministro e instalación de dos cuartos fríos para permitir la conservación de productos alimenticios y también para garantizar su almacenamiento en estado de congelación. Con carácter general, la ejecución del suministro se llevará a cabo en los siguientes términos:

Una vez formalizado el contrato, el contratista estará obligado a realizar, en un plazo máximo de 5 días hábiles después del requerimiento de la Agencia, un replanteo en el centro educativo, con el objeto de corroborar la propuesta realizada en este pliego. A partir de este replanteo y antes de la finalización del plazo indicado, el contratista deberá enviar a la Agencia una propuesta definitiva para su aprobación. En ningún caso se autorizarán modificaciones sustanciales de la propuesta inicial ni de las especificaciones técnicas aportadas por el adjudicatario, pero sí pueden aceptarse:

- Cambios de modelo y/o marca de elementos que por sus dimensiones no puedan instalarse en el espacio designado, siempre que estos cambios sean por otros equipos con iguales o mejores características.
- Variaciones puntuales en tamaño, diseño y/o número de mesas de trabajo para adaptarse al espacio físico de los cuartos fríos.

Una vez que la Agencia haya aprobado la propuesta definitiva enviará al contratista la correspondiente petición de material. A partir del día siguiente a esta comunicación, el contratista dispondrá del plazo ofertado en el expediente para ejecutar el suministro e instalación del equipamiento correspondiente.

La planificación del suministro e instalación de los bienes corresponderá al contratista, que la llevará a cabo informando en todo momento a la Agencia y a la dirección del centro educativo. Cabe recordar que hasta que la Agencia no proceda a la recepción del suministro e instalación, la custodia de los bienes será responsabilidad del contratista.

La ejecución del contrato se realizará mediante modalidad llave en mano, de manera que el contratista deberá responsabilizarse de todas las tareas asociadas a los trabajos, como el transporte de los equipos hasta el centro educativo correspondiente, la instalación de los mismos, las

conexiones a las instalaciones del centro o la pequeña obra civil que fuese necesaria, por ejemplo, para la colocación de la campana o los conductos de la misma. También deberá aportar cualquier elemento adicional necesario para la instalación de los bienes, como, por ejemplo, metros de tubería de gas, tornillería, elementos de unión, etc. Asimismo, el contratista deberá realizar la gestión de todos los embalajes de los equipos, encargándose de su retirada y posterior traslado a contenedores de reciclaje o centros de gestión de residuos, según se recoja en la normativa vigente.

El contratista deberá prestar especial atención a la interacción de los equipos de instalación con la comunidad educativa, de forma que se minimicen las posibles alteraciones en el normal desarrollo de la actividad docente. También deberá prestar especial a la atención a la limpieza, debiendo quedar todo recogido y limpio a la finalización de las tareas y después de cada jornada de trabajo si el proyecto se desarrollara en varios días.

Los embalajes de los bienes que se instalan están sometidos al cumplimiento de las condiciones especiales de contrato que se recogen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como al de las condiciones ofertadas sobre el particular, si procediese. Por todo ello, es imprescindible que se entreguen todos los documentos necesarios para certificar estos cumplimientos.

Para llevar a cabo la recepción de los bienes que corresponden a este lote, será imprescindible que el contratista entregue los siguientes documentos:

- Certificado firmado por técnico competente y detallado en el que refrende que se ha llevado a cabo la instalación de los distintos equipos cumpliendo toda la normativa vigente. En este certificado se incluirán las verificaciones de las pruebas realizadas: al menos se realizarán pruebas de estanqueidad de las líneas frigoríficas (vacío y presión con nitrógeno), carga de gas y ajuste de parámetros de funcionamiento.
- Manuales de funcionamiento de los equipos, así como documento emitido por el contratista con el plan de mantenimiento de los mismos. Todo ello se entregará agrupado en formato de carpeta o similar.
- Albarán de instalación firmado por la dirección del centro educativo.

Las especificaciones se desarrollan en los siguientes puntos.

Artículo 0508/1: CUARTOS FRÍOS COCINA Y PANADERÍA 11701139

Elementos y accesorios indispensables

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 44 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Cuartos fríos para conservación y congelación en talleres de cocina y panadería

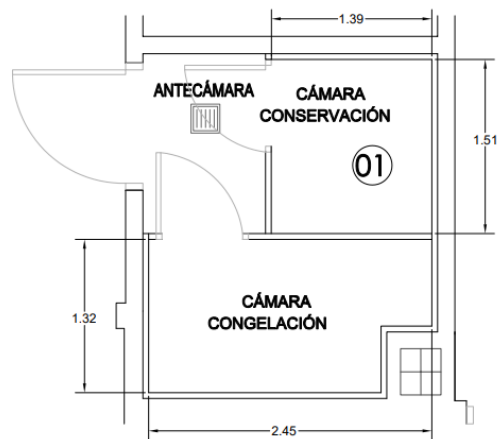
Características técnicas mínimas

Cuartos fríos

Se instalará un cuarto frío en el taller de cocina y otro en el taller de panadería, construidos a base de paneles desmontables de tipo sándwich rellenos de espuma de poliuretano

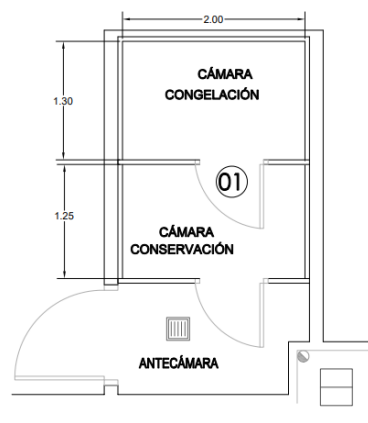
El cuarto frío contará con los siguientes espacios:

- Antecámara refrigerada (no es objeto de este contrato)
- Recinto frigorífico de conservación
- Recinto frigorífico congelación



Plano orientativo de la distribución de las cámaras en el taller de cocina

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 45 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Plano orientativo de la distribución de las cámaras en el taller de panadería-pastelería

Características:

- Sistema de refrigeración instalado en el exterior. La distancia aproximada horizontal hasta el exterior es de 5 m. aproximadamente.
- Paneles: Tipo sándwich con núcleo de poliuretano (PUR) o poliisocianurato (PIR) de alta densidad de al menos 40 kg/m³.
- Espesores: mínimo 80 mm para conservación y 100 mm para congelación.
- Acabado mediante chapa de acero galvanizado con recubrimiento de laca poliéster de uso alimentario, color blanco, con film protector.
- Las cámaras incluirán panel de suelo reforzado para tránsito peatonal, acabado en acero inoxidable antideslizante o resina fenólica. Para la instalación de las cámaras se dejará en la obra civil un rebaje de 10 cm respecto del nivel del suelo de los talleres. La unión con el suelo del taller debe ser estanca mediante perfiles de acabado sanitario y sellado con silicona fungicida.
- Todos los encuentros interiores entre paneles (verticales y horizontales) se realizarán mediante perfilera cóncava (media caña) de PVC o aluminio para facilitar la limpieza.
- Sistema de iluminación: LED de alta eficiencia.
- Accesos y Puertas

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 46 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Tipo: puertas pivotantes con marco calefactado en cámaras de congelación para evitar la formación de hielo y el bloqueo de la puerta.
- Herrajes: cierres con llave y sistema de apertura de seguridad interior (luminiscente).
- Cortinas: cortinas de lamas de PVC solapadas en todos los accesos para minimizar la pérdida de frío durante las aperturas.
- Instalación Frigorífica mediante sistemas partidos:
 - Unidades condensadoras ubicadas en azotea. Carrozadas para intemperie y con bajo nivel sonoro.
 - Evaporadores de tipo plafón o mural de bajo perfil, con desescarche automático (eléctrico en congelación y por aire/gas en conservación). Dispondrán de tratamiento anti-corrosión y válvulas de expansión electrónicas en la instalación.
 - Refrigerante: uso de gases de bajo GWP (Potencial de Calentamiento Atmosférico) conforme a la normativa F-Gas vigente (ej. R-290, R-452A o similares según diseño).
 - Interconexión mediante tubería de cobre desoxidado de espesor frigorífico, debidamente aislada con coquilla de caucho sintético de espesor mínimo 19 mm en líneas de aspiración.
- Control y Seguridad
 - Cuadros Eléctricos: Uno por cámara, con termostato digital, control de desescarche y gestión de alarmas.
 - Alarma de "Hombre Encerrado" con aviso acústico y luminoso independiente de la alimentación del cuadro de control.
 - Registrador de Datos: Sistema de registro de temperaturas conforme a normativa vigente para trazabilidad alimentaria (APPCC).

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 47 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

LOTE 3

Los bienes que se incluyen en este lote se entregarán e instalarán en los talleres de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo que se sitúan en el centro educativo IES Lola Flores de Jerez de la Frontera, con código 11701139.

Lote	Tipo	Código	Nombre	Uds
3	1	1884	ABATIDOR DE TEMPERATURAS	1
3	1	6792	MÁQUINA DE FABRICACIÓN DE HIELO	1
3	2	0022	ARMARIO CONGELACIÓN	1
3	2	0096	VINOTECA 3 ZONAS DE TEMPERATURA	1
3	2	0097	EXPOSITOR DE BARRA Y PLATOS 6 BANDEJAS	1
3	2	0099	LAVAVASOS BAR	1
3	2	0122	FREGADERO INOX DOS SENOS + ESCURRIDOR	1
3	2	0200	LAVAMANOS	3
3	2	0310	LAVAVAJILLAS TREN DE LAVADO	1
3	2	2005	MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS	4

La ejecución del contrato se realizará mediante modalidad llave en mano, de manera que el contratista deberá responsabilizarse de todas las tareas asociadas a los trabajos, como el transporte de los equipos hasta el centro educativo correspondiente, la instalación de los mismos y las conexiones a las instalaciones del centro. Asimismo, el contratista deberá realizar la gestión de todos los embalajes de los equipos, encargándose de su retirada y posterior traslado a contenedores de reciclaje o centros de gestión de residuos, según se recoja en la normativa vigente.

El contratista deberá prestar especial atención a la interacción de los equipos de instalación con la comunidad educativa, de forma que se minimicen las posibles alteraciones en el normal desarrollo de la actividad docente. También deberá prestar especial a la atención a la limpieza, debiendo quedar todo recogido y limpio a la finalización de las tareas y después de cada jornada de trabajo si el proyecto se desarrollara en varios días.

Los embalajes de los bienes que se instalan están sometidos al cumplimiento de las condiciones especiales de contrato que se recogen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como al de las condiciones ofertadas sobre el particular, si procediese. Por todo ello, es imprescindible que se entreguen todos los documentos necesarios para certificar estos cumplimientos.

Para llevar a cabo la recepción de los bienes que corresponden a este lote, será imprescindible que el

contratista entregue los siguientes documentos:

- Manuales de funcionamiento de los equipos, así como documento emitido por el contratista con el plan de mantenimiento de los mismos. Todo ello se entregará agrupado en formato de carpeta o similar (o en soporte electrónico).
- Albarán de instalación firmado por la dirección del centro educativo.

Las especificaciones se desarrollan en los siguientes puntos.

Artículo 1884/1: ABATIDOR DE TEMPERATURAS

Elementos y accesorios indispensables

- Abatidor de temperaturas

Características técnicas mínimas

Abatidor de temperaturas

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Capacidad mínima 10 bandejas (incluidas).
- Guías unificadas para bandejas g/n y de pastelería.
- Estructura porta bandeja extraíble.
- Dimensiones no superiores a 1000 x 1000 x 2000 mm.
- Panel de mandos en la parte frontal.
- Ciclos de funcionamiento:
 - Conservación: aprox. 30-35 kg para pasar +70°C a +3°C en 90 minutos.
 - Congelación: aprox. 20-25 kg para pasar de +70°C a -18°C en 240 minutos.

Artículo: 6792/1 MÁQUINA DE FABRICACIÓN DE HIELO

Elementos y accesorios indispensables

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 49 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Máquina de fabricación de hielo

Características técnicas mínimas

Máquina de fabricación de hielo

- Máquina con capacidad de producción de hielo de entre 35 y 45 kg de hielo cada 24 horas.
- Con depósito de almacenamiento con capacidad para al menos 15-20 kg de hielo, aislado térmicamente con poliuretano inyectado de alta densidad.
- Producción de cubito de hielo macizo y cristalino (aprox. 35-42 g).
- Sistema de fabricación mediante inyectores metálicos de gran diámetro.
- Refrigeración: Sistema de condensación por aire.
- Gas refrigerante ecológico tipo R-290 (Propano).
- Carrocería exterior fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI-304. Cubeta interior de ABS alimentario de alta resistencia con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta de acceso al depósito escamoteable hacia el interior, reforzada para soportar el uso intensivo.
- Filtro de aire del condensador fácilmente extraíble y lavable para garantizar el correcto rendimiento del equipo.
- Desagüe por gravedad (debe estar a una cota inferior a la salida de la máquina).

Artículo 0022/2: ARMARIO CONGELACIÓN

Elementos y accesorios indispensables

- Armario congelación

Características técnicas mínimas

Armario congelación

- Armario congelador con rango de temperaturas de -18°C a -22°C.
- Construcción en acero inoxidable AISI-304.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 50 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Aislamiento de poliuretano inyectado de con una densidad, al menos, 40 Kg/m³ y un espesor mínimo de 80 mm.
- Nº de puertas: 2, con dispositivo automático de cierre y cerradura. Incluirá al menos 3 rejillas por puerta, regulables en altura.
- Capacidad aproximada de 1.300 a 1.500 litros útiles.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión y desescarche automático.
- Clasificación energética: al menos C, según el etiquetado de la UE para refrigeración profesional.
- Clase climática 5.

Artículo 0096/2: VINOTECA 3 ZONAS DE TEMPERATURA

Elementos y accesorios indispensables

- Armario vinoteca con tres zonas de temperatura

Características técnicas mínimas

Vinoteca

- Capacidad mínima: 100 botellas (tipo botella de vino de 75 cl).
- Gestión de Temperaturas: Sistema de tres zonas de temperatura independientes con regulación digital individual para cada una.
 - Zona Superior (Tinto): rango ajustable entre 12 y 18°.
 - Zona Intermedia (Blanco/Rosado): rango ajustable entre 8 y 12°.
 - Zona Inferior (Espumosos/Servicio): rango ajustable entre 5 y 8°.
- Puerta de cristal con triple vidrio templado y filtro anti-rayos UV.
- Marco y Acabado: Marco de puerta en acero inoxidable o aluminio anodizado, con tirador integrado.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 51 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Dispondrá de un mínimo de 8 a 10 estantes de madera de haya o de roble tratados contra la humedad, con sistema de extracción mediante guías telescópicas para evitar vibraciones al manipular las botellas.
- Debe incorporar cerradura con llave.
- Compresor montado sobre silent-blocks (sistema antivibración)
- Ventilación: Sistema de refrigeración ventilada.
- Control de Humedad: Sistema de mantenimiento de humedad relativa constante (entre el 60% y el 80%)
- Con filtro de carbón activo renovable.
- Iluminación: LED interior de baja intensidad y emisión de calor nula, con opción de encendido permanente para exposición.
- Alarmas:
 - Alarma acústica y visual de puerta abierta.
 - Alarma de desviación de temperatura (rotura de cadena de frío).
- Clase Energética: Mínimo Clase F (según Reglamento UE 2019/2016) o superior.
- Nivel de emisión sonora máximo de 40 dB (clase acústica C o superior según etiqueta energética UE).
- Dimensiones aproximadas: Ancho entre 60 y 70 cm.

Artículo 0097/2: EXPOSITOR DE BARRA Y PLATOS 6 BANDEJAS

Elementos y accesorios indispensables

- Expositor frío para colocar sobre la barra de la zona de restaurante y bar.

Características técnicas mínimas

Expositor de barra con 6 bandejas

- Vitrina expositora fría para 6 bandejas Gastronorm GN 1/3.
- Altura máxima: 250 mm.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 52 / 103
VERIFICACIÓN	NjyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Rango temperatura: +2°C a +6°C.
- Con base y componentes en contacto con los alimentos fabricados en acero inoxidable AISI-304.
- Cristal templado de seguridad con sistema de apertura frontal abatible.
- Iluminación LED.
- Control digital de temperatura.
- Accesorios: juego de 6 cubetas GN 1/3.

Artículo 0099/2: LAVAVASOS BAR

Elementos y accesorios indispensables

- Lavavasos para bar.

Características técnicas mínimas

Lavavasos para bar

- Lavavasos profesional con cesta de 40x40 cm.
- Producción de al menos 30 cestas/hora.
- Construido en acero inoxidable AISI-304 con puerta de doble pared.
- Dimensiones aproximadas: ancho entre 460 y 470 mm. Fondo entre 530 y 570 mm. Alto entre 700 y 720 mm.
- Altura útil de lavado: al menos 270 mm, para lavado de copas altas.
- Con al menos 2 ciclos de lavado.
- Con bomba de desagüe y dosificador de abrillantador y de detergente.
- Accesorios:
 - Al menos dos cestas para vasos y un cubilete para cubiertos.
 - Descalcificador externo automático compacto.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 53 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



Artículo 0122/2: FREGADERO INOX DOS SENOS + ESCURRIDOR

Elementos y accesorios indispensables

- Fregadero
- Grifo

Características técnicas

Fregadero

- Fregadero industrial de dos senos con bastidor, construido en acero inoxidable de al menos 1.5 mm de espesor.
- El fregadero dispondrá de un ala con escurridor para instalar debajo el lavavasos 0099/2 (ala izquierda).
- Medidas: longitud aproximada de 1400 mm. Profundidad: 600 mm. Altura de 850 mm regulable.
- Cuba embutida con protección insonorizante.
- Peto posterior sanitario de 100 mm de altura.
- Medidas de la cubas de 400 x 400 x 250 mm +- 10mm.
- Debe tener el orificio para el grifo ofertado.

Grifo

- Grifo bajo para lugares con espacios reducidos
- Instalado en el fregadero.

Se incluirán todos los accesorios necesarios para montar el grifo en el fregadero, incluyendo los latiguillos necesarios para conexión a la red.

Artículo 0200/2: LAVAMANOS

Elementos y accesorios indispensables

- Lavamanos

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 54 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Características técnicas mínimas

Lavamanos

- Construcción en acero inoxidable.
- Dimensiones aproximadas: 420 x 420 x 900 mm.
- Entrada regulable para agua fría y caliente.
- Sistema para accionamiento salida de agua mediante pedal.
- Depósito de jabón.

Artículo 0310/2: LAVAVAJILLAS TREN DE LAVADO

Elementos y accesorios indispensables

- 1 Lavavajillas industrial de cúpula
- 1 mesa de prelavado
- 1 mesa de salida
- Accesorios

Características técnicas mínimas

Lavavajillas industrial de cúpula

- Capacidad de lavado 1000 platos/h.
- Potencia eléctrica al menos 6500 W.
- Incorporará recuperador de energía tipo HRS.
- Funcionamiento eléctrico trifásico a 400 V.
- Regulación termostática de la temperatura.
- Dosificadores de abrillantador y detergente incorporados.
- Patas ajustables y de acero inoxidable.
- Consumo máximo de agua: 2,4 l/ciclo

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 55 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Incorporará descalcificador automático (en el propio equipo o instalado en la toma de agua).
- Incorporará mesas iguales de acero inoxidable engarzadas a ambos lados del cuerpo principal de la máquina.

Mesa de prelavado

- Construida en acero inoxidable AISI-304 o 18/10, de al menos 1,5 mm de espesor.
- Ancho de la mesa: 700 mm Altura: 850 mm Longitud: 1.200 mm
- Rápido montaje y conexión al lavavajillas, sin necesidad de orificios ni agujeros para su conexión.
- Dispondrá de estante inferior de acero inoxidable de al menos 1 mm de espesor.
- Peto posterior de 100 mm totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Dotada de orificio de desbarasado embutido y recubierto de un aro en caucho alimentario de color gris.
- Dotada de cuba fregadero embutida de 450x450x250 aprox. con protección insonorizante.
- En el fregadero se instalará un grifo ducha monomando a 2 aguas equipado con flexible especial para altas temperaturas y presión.

Mesa de salida

- Construida en acero inoxidable AISI-304 o 18/10, de al menos 1,5 mm de espesor.
- Ancho de la mesa: 700 mm Altura: 850 mm Longitud: 1.200 mm
- Rápido montaje y conexión al lavavajillas, sin necesidad de orificios ni agujeros para su conexión.
- Dispondrá de estante inferior de acero inoxidable de al menos 1 mm de espesor.
- Peto posterior de 100 mm totalmente soldado y con cantos redondeados.

Accesorios

- 3 cestos para platos.
- 2 cestos para vasos.
- 10 contenedores para cubiertos.
- 2 cestos para bandejas.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 56 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Cubo de basura con ruedas para poner bajo orificio de desbarasado.
- Incorporará dosificador de detergente y dosificador de abrillantador con:
 - 5 kg. de detergente.
 - 5 kg. de abrillantador.
 - 5 kg. de sal.

Artículo 2005/2: MESA REFRIGERADA 3 PUERTAS

Elementos y accesorios indispensables

- Mesa refrigerada de tres puertas

Características técnicas mínimas

Mesa refrigerada

- Mesa refrigerada de tres puertas batientes.
- Dimensiones exteriores: longitud nominal entre 1.700 y 1.900 mm, fondo de 700 mm y altura ajustable de 850 mm.
- Construcción íntegra en acero inoxidable austenítico (AISI-304) de alta calidad, incluyendo panel posterior y base.
- Encimera fabricada en acero inoxidable de al menos 1,5 mm de espesor, con peto posterior sanitario de 40 a 100 mm de altura y frente curvo radiado.
- Interior diseñado con guías para alojar recipientes o rejillas de tamaño GN 1/1.
- Incluye al menos una rejilla plastificada por cada puerta, regulable en altura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta densidad (al menos 40 kg/m3) con un espesor mínimo de 60 mm, libre de CFC.
- Puertas equipadas con sistema de cierre automático.
- Rango de Temperatura ajustable entre -2° y +8°.
- Refrigeración mediante sistema de tiro forzado (ventilado).
- Control digital mediante termostato electrónico con display para visualización de

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 57 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

temperatura y gestión automática de los ciclos de desescarche.

- Evaporación de Condensados: Sistema automático de eliminación de agua de desescarche mediante calor del propio compresor o resistencia.
- Clase Climática: mesa certificada para clase 4 o 5.
- Etiqueta Energética: clasificación mínima Clase C (según Reglamento UE 2019/2016) para optimizar el consumo del centro.
- El sistema de refrigeración deberá ser obligatoriamente de carga reducida de refrigerante natural y ecológico tipo R-290.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 58 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

LOTE 4

Los bienes que se incluyen en este lote se entregarán e instalarán en los talleres de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo que se sitúan en el centro educativo IES Lola Flores de Jerez de la Frontera, con código 11701139.

Lote	Tipo	Código	Nombre	Total uds
4	1	1549	HORNO DE PASTELERÍA	1
4	2	0047	MESA CALIENTE	1
4	2	0076	HORNO MIXTO CONVECCIÓN-VAPOR	1
4	2	0086	HORNO MIXTO CONVECCIÓN-VAPOR 4 BANDEJAS	1
4	2	0091	CARRO CALIENTE VENTILADO 22 BANDEJAS GNU 2/1	1

La ejecución del contrato se realizará mediante modalidad llave en mano, de manera que el contratista deberá responsabilizarse de todas las tareas asociadas a los trabajos, como el transporte de los equipos hasta el centro educativo correspondiente, la instalación de los mismos y las conexiones a las instalaciones del centro, si procede. Asimismo, se realizará una prueba de funcionamiento de los equipos.

El contratista deberá prestar especial atención a la interacción de los equipos de instalación con la comunidad educativa, de forma que se minimicen las posibles alteraciones en el normal desarrollo de la actividad docente. También deberá prestar especial a la atención a la limpieza, debiendo quedar todo recogido y limpio a la finalización de las tareas y después de cada jornada de trabajo si el proyecto se desarrollara en varios días.

El contratista deberá realizar la gestión de todos los embalajes de los equipos, encargándose de su retirada y posterior traslado a contenedores de reciclaje o centros de gestión de residuos, según se recoja en la normativa vigente. Los embalajes de los bienes que se instalan están sometidos al cumplimiento de las condiciones especiales de contrato que se recogen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como al de las condiciones ofertadas sobre el particular, si procediese. Por todo ello, es imprescindible que se entreguen todos los documentos necesarios para certificar estos cumplimientos.

Para llevar a cabo la recepción de los bienes que corresponden a este lote, será imprescindible que el contratista entregue los siguientes documentos:

- Manuales de funcionamiento de los equipos, así como documento emitido por el contratista con el plan de mantenimiento de los mismos. Todo ello se entregará agrupado en formato de

carpeta o similar (o en soporte electrónico).

- Albarán de instalación firmado por la dirección del centro educativo.

Las especificaciones se desarrollan en los siguientes puntos.

Artículo 1549/1: HORNO DE PASTELERÍA

Elementos y accesorios indispensables

- 1 horno de pastelería con dos cámaras de cocción
- 1 cámara de fermentación

Características técnicas mínimas

Horno de pastelería

- Horno pastelero modular, polivalente y electrónico
- 2 Cámaras de cocción con puerta batiente articulada y termostato independientes.
- 1 Cámara de cocción con superficie de material refractario.
- 1 Cámara de cocción con chapa almohadillada.
- Montado sobre soporte con ruedas de doble giro y espacio inferior para la cámara de fermentación.
- De construcción robusta, aislamiento térmico adecuado y con fácil accesibilidad a los elementos mecánicos.
- El acabado frontal, de acero inoxidable y todos los elementos mecánicos estarán contruidos en materiales no corrosivos.
- Dotado de salida para la evacuación de humos y tomas de agua.
- Elementos de control en el panel de mandos con:
 - Controles de potencia techo y suelo.
 - Control de temperatura y humedad.
 - Selector de temperatura en °C, reloj avisador de tiempo de cocción, fusible de

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 60 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

protección e interruptor general.

Cámara de fermentación

- Instalada en la parte inferior del soporte del horno.
- Construida en acero inoxidable AISI 304 de doble giro.
- Con dos parejas de guía para bandejas de 60 x 40 cm.
- Panel de Mandos.
- Controles.
- Programable.
- Bandejas planas y bandejas perforadas de 5 canales.
- Conexiones para alimentación de agua y desagüe.

Deberá incluirse en la instalación del horno la conexión de la tubería de salida de humos hacia el exterior, así como la conexión de otro horno igual del que ya dispone el centro educativo. En obra se dejará un tubo de extracción a cubierta de 45 cm de diámetro para la conexión de ambas salidas.

Artículo 0047/2: MESA CALIENTE

Elementos y accesorios indispensables

- Mesa caliente.

Características técnicas mínimas

Mesa caliente

- Mesa caliente en disposición central
- Construida en acero inoxidable en su exterior e interior
- Capacidad útil mínima de 350 L
- Balda central resistente
- Encimera con cantos redondeados

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 61 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Puertas correderas a ambos lados con anclaje superior
- Calentamiento por resistencias ventiladas por aire forzado
- Panel de mando con interruptor luminoso y termostato 0°/90° C
- Alimentación eléctrica monofásico 230 V.
- Patas regulables en altura.

Artículo 0076/2: HORNO MIXTO CONVECCIÓN-VAPOR

Elementos y accesorios indispensables

- Horno mixto convección vapor
- Accesorios

Características técnicas mínimas

Horno mixto

- Construido en acero inoxidable AISI 304.
- Generador de vapor incorporado con control de nivel de agua y termostato de seguridad.
- Iluminación interna.
- Puerta panorámica.
- Interruptor de contacto en puerta.
- Cinco formas diferentes de cocinado.
- Selección a dos modos de trabajo: manual y automático.
- Reloj temporizado programable.
- Capacidad mínima para diez parrillas o bandejas.
- Ducha incorporada para limpieza.

Accesorios

- Juegos de recipientes Gastronorm en acero inoxidable de distintas medidas.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 62 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Soporte de horno en acero inoxidable, con guías para alojamiento de bandejas Gastronorm.
- Descalcificador automático.

Artículo 0086/2: HORNO MIXTO CONVECCIÓN-VAPOR 4 BANDEJAS

Elementos y accesorios indispensables

- Horno mixto convección vapor para 4 bandejas GN 1/1

Características técnicas mínimas

Horno mixto

- Construido en acero inoxidable.
- Display electrónico.
- Con regulación de vapor de 0 a 100°.
- Sistema de ventilación.
- Dotado de temporizador.
- Capacidad: al menos 4 bandejas GN 1/1.
- Se incluirán cuatro bandejas o parrillas de horno GN 1/1

Artículo 0091/2: CARRO CALIENTE VENTILADO 22 BANDEJAS GNU 2/1

Elementos y accesorios indispensables

- Carro para transporte de comida caliente

Características técnicas mínimas

Carro caliente

- Carro para transportar alimentos y mantener su temperatura
- Capacidad: compartimento dotado de guías para alojar al menos hasta 22 bandejas GN 2/1.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 63 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- El sistema de guías debe permitir indistintamente el uso de bandejas GN 2/1 o el doble de capacidad en GN 1/1.
- Equipado con 4 ruedas pivotantes de 125-150 mm de diámetro, al menos dos de ellas con freno y parachoques de goma de alta resistencia en las cuatro esquinas de la base.
- Estructura íntegra en acero inoxidable AISI-304, incluyendo el interior de la cámara y las guías.
- Aislamiento: paredes dobles con aislamiento de poliuretano inyectado o lana de roca de alta densidad (mínimo 40 mm de espesor)
- Puerta pivotante con apertura de 180°.
- Sistema de calentamiento ventilado mediante resistencias blindadas y ventilador de circulación para asegurar una distribución uniforme de la temperatura en todos los niveles.
- Rango de Temperatura: Termostato regulable al menos entre 30° a 90°.
- Sistema de humidificación mediante cubeta interior o depósito con regulación (manual o automática).
- Panel de Control: Termómetro/termostato digital exterior con lectura de temperatura real y consigna.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 64 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

LOTE 5

Los bienes que se incluyen en este lote se entregarán e instalarán en los talleres de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo que se sitúan en el centro educativo IES Lola Flores de Jerez de la Frontera, con código 11701139.

Lote	Tipo	Código	Nombre	Total uds
5	1	1828	CÁMARA FERMENTACIÓN HOSTELERÍA	1
5	1	1922	AMASADORA PASTELERÍA	1
5	1	2101	BATIDORA MEZCLADORA PASTELERÍA	1
5	1	2116	HELADORA SORBETERA	1
5	1	2763	DIVISORA DE MASAS MANUAL	1
5	1	2766	RELLENADORA PASTELERÍA	2
5	2	0123	BATIDORA AMASADORA CON BOL ELEVABLE	1

La ejecución del contrato se realizará mediante modalidad llave en mano, de manera que el contratista deberá responsabilizarse de todas las tareas asociadas a los trabajos, como el transporte de los equipos hasta el centro educativo correspondiente, la instalación de los mismos y las conexiones a las instalaciones del centro, si procede. Asimismo, se realizará una prueba de funcionamiento de los equipos.

El contratista deberá prestar especial atención a la interacción de los equipos de instalación con la comunidad educativa, de forma que se minimicen las posibles alteraciones en el normal desarrollo de la actividad docente. También deberá prestar especial a la atención a la limpieza, debiendo quedar todo recogido y limpio a la finalización de las tareas y después de cada jornada de trabajo si el proyecto se desarrollara en varios días.

El contratista deberá realizar la gestión de todos los embalajes de los equipos, encargándose de su retirada y posterior traslado a contenedores de reciclaje o centros de gestión de residuos, según se recoja en la normativa vigente. Los embalajes de los bienes que se instalan están sometidos al cumplimiento de las condiciones especiales de contrato que se recogen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como al de las condiciones ofertadas sobre el particular, si procediese. Por todo ello, es imprescindible que se entreguen todos los documentos necesarios para certificar estos cumplimientos.

Para llevar a cabo la recepción de los bienes que corresponden a este lote, será imprescindible que el contratista entregue los siguientes documentos:

- Manuales de funcionamiento de los equipos, así como documento emitido por el contratista

con el plan de mantenimiento de los mismos. Todo ello se entregará agrupado en formato de carpeta o similar (o en soporte electrónico).

- Albarán de instalación firmado por la dirección del centro educativo.

Las especificaciones se desarrollan en los siguientes puntos.

Artículo 1828/1: CÁMARA FERMENTACIÓN HOSTELERÍA

Elementos y accesorios indispensables

- Cámara fermentación
- Accesorios

Características técnicas mínimas

Cámara fermentación

- Cámara de fermentación construida en acero inoxidable y montada sobre cuatro ruedas de doble giro.
- Puerta de doble cristal enmarcada con cierre hermético.
- Capacidad: al menos 22 bandejas de 60 x 40 cm.
- Rango de Temperatura: Ajustable para cubrir tanto fermentación en frío como en calor, con un rango mínimo de -2°C a +40°C.
- Gestión de Humedad: sistema de humidificación mediante evaporador de agua (resistencia sumergida o inyección) capaz de alcanzar y mantener hasta el 90% de humedad relativa.
- Distribución de Aire: sistema de ventilación forzada de baja velocidad para asegurar una distribución homogénea del aire y la humedad sin reseca la superficie de las masas.
- Control Digital: Panel de control electrónico táctil o capacitivo con visualización de temperatura y humedad en tiempo real.
- Programación de ciclos: capacidad para programar fases de fermentación (bloqueo, conservación, prepandeo y fermentación automática) con tiempos ajustables por el usuario.
- Acometida de Agua: Conexión de entrada de agua para el sistema de humedad y desagüe

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 66 / 103
VERIFICACIÓN	NjyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

para el drenaje de condensados.

- Refrigerante: Uso de gas ecológico de bajo impacto ambiental, preferiblemente R-290.

Accesorios

- 22 bandejas de 60 x 40 cm, planas y perforadas de 5 canales.

Artículo 1922/1: AMASADORA PASTELERÍA

Elementos y accesorios indispensables

- Amasadora para pastelería
- Accesorios

Características técnicas

Amasadora para pastelería

- Capacidad de la cuba: artesa de acero inoxidable con una capacidad nominal de al menos 20 litros.
- Material de construcción: cuerpo robusto fabricado en fundición de aluminio o acero con acabado en pintura epoxi alimentaria de alta resistencia.
- Artesa (Caldero): fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI-304, extraíble y dotada de asas para facilitar su transporte.
- Protección de seguridad: Rejilla de protección de seguridad de acero inoxidable que permite la visualización y la adición de ingredientes sin detener la máquina, con microinterruptor de seguridad.
- Velocidades: variador de velocidad electrónico que permita un rango amplio (habitualmente entre 30 y 400 rpm) para adaptarse a funciones de amasado, mezcla y batido.
- Ciclo Programable: panel de control digital con temporizador integrado de 0 a 60 minutos, con posibilidad de programar cambios de velocidad automáticos durante el ciclo de trabajo.
- Sistema de iluminación de la artesa mediante foco halógeno o LED de alta intensidad integrado en el cabezal, que permita supervisar el estado de la masa sin necesidad de luz externa adicional.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 67 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Sistema de palanca o volante ergonómico para la subida y bajada del caldero, con bloqueo automático en posición de trabajo.
- Botón de parada de emergencia exterior y protección contra sobrecargas térmicas del motor.

Accesorios

- Incluirá al menos tres herramientas en acero inoxidable: gancho espiral (masas pesadas), pala mezcladora (masas quebradas/cremas) y batidor de varillas (emulsiones/claras).

Artículo 2101/1: BATIDORA MEZCLADORA PASTELERÍA

Elementos y accesorios indispensables

- Batidora mezcladora para pastelería

Características técnicas

Batidora mezcladora para pastelería

- Fabricada en acero inoxidable.
- Compuesta de batidor, pala gancho y perol.
- Temporizador.
- Elevador del perol con rejillas de seguridad.
- Funcionamiento silencioso.
- Interruptor de seguridad.
- Velocidad regulable.
- Rejilla de seguridad.
- Fácil desmontaje para su limpieza

Artículo 2116/1: HELADORA SORBETERA

Elementos y accesorios indispensables

- Heladora sorbetera

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 68 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Características técnicas

Heladora

- Fabricada en acero inoxidable.
- Tipo sobremesa.
- Función mantecadora.
- Sistema de extracción del agitador que facilite la limpieza del interior de la cuba.
- Programador de tiempo para la mantecación.
- Interruptores para accionar el agitador y la refrigeración.

Capacidad por ciclo: 1,5 Kg. o superior

Artículo 2763/1: DIVISORA DE MASAS MANUAL

Elementos y accesorios indispensables

- Divisora de masas manual

Características técnicas

Divisora de masas manual

- Divisora manual de 30 porciones.
- Cazuela de acero inoxidable de 3-5 Kg.
- Cuchillas de acero inoxidable.

Artículo 2766/1: RELLENADORA PASTELERÍA

Elementos y accesorios indispensables

- Rellenadora para pastelería

Características técnicas

Rellenadora

- Máquina para inyectar crema o chocolate en productos pasteleros.
- Tolva y resto de los materiales en materiales de calidad sanitaria.
- Soporte de aluminio.
- Sujeción a la mesa por atornillado o presión.
- Totalmente desmontable.
- Capacidad mínima de la tolva 3 litros

Artículo 0123/2: BATIDORA AMASADORA CON BOL ELEVABLE

Elementos y accesorios indispensables

- Batidora amasadora con bol elevable

Características técnicas

Batidora amasadora con bol elevable

- Batidora planetaria de bol elevable con capacidad mínima de bol de 5 litros.
- Bol fabricado en acero inoxidable de grado alimentario, con asas laterales.
- Sistema de bol elevable mediante palanca o rueda.
- Cabezal fijo.
- Con selector de velocidad variable y arranque suave.
- Movimiento planetario.
- Sistema con parada de emergencia y rejilla de seguridad o tapa antisalpicaduras.
- Incluirá toma de fuerza frontal universal para acoplar, si procede, accesorios opcionales.
- Accesorios incluidos:
 - 1 gancho amasador.
 - 1 batidor plano.
 - 1 batidor de varillas.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 70 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

LOTE 6

Los bienes que se incluyen en este lote se entregarán en los talleres de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo que se sitúan en el centro educativo IES Lola Flores de Jerez de la Frontera, con código 11701139.

Lote	Tipo	Código	Nombre	Total uds
6	0	0798	ESTANTERÍA DE HOSTELERÍA 900 MM	7
6	0	5796	MESA HOSTELERÍA CUADRADA 90X90	15
6	0	5798	MESA HOSTELERÍA CIRCULAR 120	6
6	0	5600	SILLA DE COMEDOR APILABLE	96
6	1	2104	MESA PASTELERÍA INOX	4
6	1	2810	MESA PASTELERÍA MÁRMOL/GRANITO	4
6	2	0090	MESA INOX 2400 X 700 CON CAJÓN Y ESTANTE	3
6	2	0095	CARRO DE TRANSPORTE DE PLATOS	2

Las especificaciones se desarrollan en los siguientes puntos.

Artículo: 0798/0 ESTANTERÍA DE HOSTELERÍA 900 MM

Elementos y accesorios indispensables

- 1 estantería de acero inoxidable 900 mm.
- 1 accesorios.

Características técnicas mínimas

Estantería de hostelería

- Estantería modular constituida por cuatro postes ranurados a los que se fijarán entrepaños dotados todos ellos de refuerzo inferior, para evitar deformaciones y pandeos.
- Al menos 4 estantes regulables en altura.
- El montaje puede ser mediante anclajes o con tornillos, siempre que se asegure la estabilidad y robustez del conjunto.

- Los elementos en contacto con el suelo deberán estar suficientemente aislados con elementos en plástico.
- Será imprescindible que se pueda garantizar la accesibilidad a todos los estantes por sus cuatro laterales, no disponiendo de elementos que puedan dificultar el uso del espacio interior.
- Los entrepaños o baldas serán de acero inoxidable con parrilla en poliuretano alimentario y con orificios para autoventilación.
- Cada entrepaño deberá soportar como mínimo una carga de 150 Kg. sin sufrir deformación apreciable.
- Dimensiones:
 - Anchura al menos 900 mm.
 - Altura total al menos 1800 mm.
 - Profundidad al menos 400 mm.
- Accesorios:
 - Herramientas necesarias para el montaje de la misma.
 - Croquis e instrucciones de montaje.
 - Si existiera tornillería, será de acero inoxidable.

Artículo: 5796/0 MESA HOSTELERÍA CUADRADA 90X90

Elementos y accesorios indispensables

- Mesa cuadrada para hostelería de 90x90 cm.

Características técnicas mínimas

Mesa hostelería cuadrada

- Mesa cuadrada con un tablero de medidas 90x90 cm. Altura 75 cm.
- Diseñada con cuatro patas situadas en los extremos para permitir unir las mesas entre sí a tope y posibilitar también su apilamiento vertical.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 72 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Estructura fabricada en aluminio con recubrimiento en polvo epoxi termoendurecido.
- Incorporará tacos niveladores en las cuatro patas.
- Se permitirán las siguientes opciones para el material del tablero:
 - tablero de fibras de alta densidad (CDF)
 - tablero monobloc prensado
 - tablero fenólico



Imagen orientativa

Artículo: 5798/0 MESA HOSTELERÍA CIRCULAR 120

Elementos y accesorios indispensables

- Mesa plegable circular para hostelería de diámetro 120 cm.

Características técnicas mínimas

Mesa circular 120

- Diámetro 120 cm. (+/-5%).
- Altura 74 cm. (+/-5%).
- Uso interior y exterior.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 73 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Material tablero: polietileno de alta densidad, construido en una sola pieza.
- Estructura en tubo de acero con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Sistema de cierre mediante patas plegables que se recogen bajo el tablero. Debe incluir anillo de seguridad autodeslizable para evitar el plegado accidental durante el uso.
- Incorporará tacos de goma en las patas.



Imagen orientativa

Artículo: 5600/0 SILLA DE COMEDOR APILABLE

Elementos y accesorios indispensables

- Silla para comedor de hostelería.

Características técnicas mínimas

Silla para comedor

- Dimensiones del asiento adecuadas para adulto.
- Deberá permitir su uso para interior y exterior.
- Apilable.
- Estructura de polipropileno inyectado de alta densidad, reforzada con fibra de vidrio.
- Acabado texturizado con imitación de veta de madera (nogal o similar).
- Respaldo con diseño de aspa o cruceta ergonómica, que permita la transpiración ofreciendo

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 74 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

soporte lumbar.

- Asiento simulando trenzado tipo ratán o rejilla, en el mismo material de la estructura.
- Patas equipadas con tacos de polipropileno antideslizantes.



Imagen orientativa

Artículo: 2104/1 MESA PASTELERIA INOX

Elementos y accesorios indispensables

- Mesa pastelería.

Características técnicas mínimas

Mesa para pastelería

- Mesa destinada a la manipulación de los productos de pastelería en cocinas.
- Medidas aproximadas 1.800 x 700 x 850 mm.
- Tipo central.
- Terminación en acero inoxidable.
- La tapa de la mesa estará construida con materiales fonoabsorbentes.
- Un entrepaño y cuatro cajones.
- Una de las patas será regulable al objeto de poder nivelar la mesa.

Artículo: 2810/1 MESA PASTELERÍA MÁRMOL/GRANITO

Elementos y accesorios indispensables

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 75 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Mesa pastelería con encimera de mármol o granito.

Características técnicas mínimas

Mesa pastelería

- Mesa para uso en pastelería con estructura sólida y robusta tipo mesa central con patas de acero inoxidable regulables en altura, totalmente soldada y con cantos redondeados.
- Construcción en acero inoxidable AISI-304/18-10 o superior, con al menos 1,5 mm de espesor en acabado satinado y omegas de refuerzo longitudinales que garanticen estabilidad durante el uso.
- Encimera de mármol o granito, de al menos 20 mm de espesor, con cantos pulidos y aristas biseladas.
- Bastidor reforzado para soporte de la encimera.
- Dimensiones:

Dimensión	Valor (mm.)
Longitud	1500±10
Anchura	700±10
Altura	850±10

- Estante inferior con refuerzo central, totalmente soldado y con cantos redondeados. Las patas serán de tubo de acero inoxidable de sección mínima 40x40x1.5 mm (o equivalente)
- Incorporará un estante inferior situado al menos 150 mm del suelo.

Artículo: 0090/2 MESA INOX 2400 X 700 CON CAJÓN Y ESTANTE

Elementos y accesorios indispensables

- Mesa inoxidable central de 2400x700.

Características técnicas mínimas

Mesa central de acero inoxidable

- Mesa de cocina con estructura sólida y robusta tipo mesa central con patas de acero inoxidable regulables en altura, totalmente soldada y con cantos redondeados.

- Construcción en acero inoxidable AISI-304/18-10 o superior, con al menos 1,5 mm de espesor en acabado satinado y omegas de refuerzo longitudinales que garanticen estabilidad durante el uso.
- Estante inferior con refuerzo central, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Cajón bajo encimera de al menos 460 x 450 x 150 mm (A x F x H) en acero inoxidable, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Dimensiones:

Dimensión	Valor (mm.)
Longitud	2400±10
Anchura	700±10
Altura	850±10

- Estante inferior con refuerzo central, totalmente soldado y con cantos redondeados.
- Cajón bajo encimera de al menos 460 x 450 x 150 mm (Ancho x Fondo x Altura) en acero inoxidable, totalmente soldado y con cantos redondeados.

Artículo: 0095/2 CARRO DE TRANSPORTE DE PLATOS

Elementos y accesorios indispensables

- Carro de transporte de platos.

Características técnicas mínimas

Carro de transporte de platos

- Carro diseñado para el almacenaje y transporte de un mínimo de 150 platos de diámetro estándar (entre 180 y 320 mm).
- Con estructura de columnas verticales ajustable o fija, dispuesta para permitir el apilado seguro en varias columnas de aproximadamente 40-50 platos cada una.
- El diseño debe permitir la carga y descarga rápida por ambos lados del carro.
- Chasis y estructura construidos íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Soportes de platos fabricados en acero inoxidable o recubiertos de material plástico alimentario de alta resistencia.

- Soldadura en atmósfera de gas inerte (TIG) con acabados pulidos para eliminar aristas vivas y facilitar la higiene.
- Equipado con 4 ruedas pivotantes de alta resistencia (diámetro mínimo de 125 mm), fabricadas en goma que no deje marcas en el suelo del taller. Al menos 2 de las ruedas deben incorporar sistema de freno de bloqueo total para garantizar la estabilidad durante la carga.
- Incorporará dos asas ergonómicas de tubo de acero inoxidable integradas en la estructura para facilitar el empuje y giro.
- Con parachoques de goma elástica en las cuatro esquinas para proteger el mobiliario y las paredes del centro educativo de impactos accidentales.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 78 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

LOTE 7

Los bienes que se incluyen en este lote se entregarán e instalarán en los talleres de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo que se sitúan en el centro educativo IES Lola Flores de Jerez de la Frontera, con código 11701139.

Lote	Tipo	Código	Nombre	Total uds
7	1	0513	SECAMANOS DE PARED TIPO CORTINA	2
7	1	1774	ENVASADORA AL VACÍO DE CÚPULA	1
7	1	1883	MÁQUINA DE CAFÉ	1
7	1	2105	ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS COCINA	1
7	1	2107	SALAMANDRA COCINA	1
7	1	5439	ENVASADORA AL VACÍO COMPACTA	1
7	1	2746	CENTRO DE PLANCHADO	1
7	2	0008	FREIDORA ELÉCTRICA	1
7	2	0012	PICADORA DE CARNE	1
7	2	0049	CORTAFIAMBRES	1
7	2	0063	EQUIPO DE MÁQUINAS DE COCINA	1
7	2	0066	HORNO MICROONDAS	4
7	2	0089	CALENTADOR POR LÁMPARA INFRARROJOS	1
7	2	0093	BALANZA COCINA - 20 KG (2 G)	5
7	2	2080	BATIDOR MEZCLADOR DE BEBIDAS CON BRAZO	3

La ejecución del contrato se realizará mediante modalidad llave en mano, de manera que el contratista deberá responsabilizarse de todas las tareas asociadas a los trabajos, como el transporte de los equipos hasta el centro educativo correspondiente, la instalación de los mismos y las conexiones a las instalaciones del centro, si procede. Asimismo, se realizará una prueba de funcionamiento de los equipos.

El contratista deberá prestar especial atención a la interacción de los equipos de instalación con la comunidad educativa, de forma que se minimicen las posibles alteraciones en el normal desarrollo de la actividad docente. También deberá prestar especial a la atención a la limpieza, debiendo quedar todo recogido y limpio a la finalización de las tareas y después de cada jornada de trabajo si el proyecto se desarrollara en varios días.

El contratista deberá realizar la gestión de todos los embalajes de los equipos, encargándose de su retirada y posterior traslado a contenedores de reciclaje o centros de gestión de residuos, según se

recoja en la normativa vigente. Los embalajes de los bienes que se instalan están sometidos al cumplimiento de las condiciones especiales de contrato que se recogen en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como al de las condiciones ofertadas sobre el particular, si procediese. Por todo ello, es imprescindible que se entreguen todos los documentos necesarios para certificar estos cumplimientos.

Para llevar a cabo la recepción de los bienes que corresponden a este lote, será imprescindible que el contratista entregue los siguientes documentos:

- Manuales de funcionamiento de los equipos, así como documento emitido por el contratista con el plan de mantenimiento de los mismos. Todo ello se entregará agrupado en formato de carpeta o similar (o en soporte electrónico).
- Albarán de instalación firmado por la dirección del centro educativo.

Las especificaciones se desarrollan en los siguientes puntos.

Artículo: 0157/1 MUEBLE CAFETERO

Elementos y accesorios indispensables

- Mueble cafetero industrial

Características técnicas mínimas

Mueble cafetero

- Mueble cafetero profesional construido en acero inoxidable AISI-304.
- Medidas: longitud de 1.500 mm y fondo de 600 mm.
- Con encimera reforzada y peto posterior sanitario de 100 mm de altura.
- Incluirá agujeros pasacables con protección de goma para conexión eléctrica y de agua de la cafetera y molinillo.
- Cuerpo inferior de almacenamiento con un cajón central para el golpeo de los filtros con barra de golpeo recubierta de goma resistente al calor. Dispondrá también de dos estantes laterales intermedios regulables en altura.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 80 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Respaldo abierto en la zona central para acceso de tomas de agua, desagüe y electricidad.

Artículo: 0513/1 SECAMANOS DE PARED TIPO CORTINA

Elementos y accesorios indispensables

- Secador de manos de pared tipo cortina

Características técnicas mínimas

Secador de manos

- Secador de manos automático de alta velocidad con inserción vertical de las manos para un secado tipo "cortina" de doble cara.
- Fabricado en ABS termoplástico de alta resistencia a impactos o acero inoxidable, con tratamiento antibacteriano en las zonas de contacto con el aire.
- Incorporación obligatoria de un depósito extraíble en la base para recogida de agua.
- Tiempo de secado: Ciclo de secado ultra-rápido de entre 10 y 15 segundos mediante láminas de aire a alta presión.
- Motor de alta potencia capaz de generar una salida de aire superior a los 300 km/h.
- Sistema de desconexión automática de la resistencia calefactora cuando la temperatura ambiente es superior a 25°C para maximizar el ahorro energético.
- Filtrado de aire: Debe incluir de serie un filtro HEPA (High Efficiency Particulate Air) capaz de retener el 99,9% de las bacterias y partículas antes de proyectar el aire sobre las manos.
- Dispondrá de sensores de infrarrojos para activación y parada automática sin necesidad de contacto físico.
- Nivel Sonoro: inferior a 75 dB a un metro de distancia.
- Grado de Protección: Clasificación mínima IPX4 contra salpicaduras de agua, apto para entornos de limpieza profesional.

Artículo: 1192/1 APARATO MULTIFUNCIÓN COCINA

Elementos y accesorios indispensables

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 81 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Equipo multifunción cocina

Características técnicas mínimas

Equipo multifunción para cocina

- Equipo multifunción de cocina para preparar comidas con funciones para trocear, triturar, amasar, licuar, rallar, cocinar y cocinar al vapor.
- Motor de altas prestaciones sin mantenimiento.
- Dotado de vaso en acero inoxidable con capacidad mínima útil de 2 l.
- Con cuchillas de acero inoxidable de alta resistencia, fácilmente desmontables.
- Dotado de balanza integrada de precisión para la medición de ingredientes, con función de tara.
- Selector de temperatura con rango ajustable grado a grado desde 37°C hasta un mínimo de 120° C.
- Regulación de velocidad con ajuste progresivo.
- Función inversa, con giro en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Avisador acústico.
- Con cierre de seguridad con bloqueo automático de la tapa cuando las cuchillas están en movimiento o el contenido está a alta temperatura.
- Accesorios:
 - Accesorio tipo mariposa para batir/emulsionar.
 - Espátula de silicona alimentaria.
 - Recipiente para cocción al vapor de dos niveles.

Artículo: 1774/1 ENVASADORA AL VACÍO DE CÚPULA

Elementos y accesorios indispensables

- Envasadora al vacío de cúpula

Características técnicas mínimas

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 82 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Envasadora

- Cámara de vacío fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI-304.
- Tapa transparente de metacrilato de alta resistencia, con diseño abombado para permitir el envasado de productos de mayor volumen y sistema de apertura automática al finalizar el ciclo.
- Espacio útil interior dimensionado para trabajar con bolsas de hasta 300 x 400 mm aproximadamente.
- Bomba de vacío profesional con un caudal nominal de al menos 10 m³/h, de tipo rotativa lubricada por aceite.
- Longitud de sellado de al menos 310-320 mm, con sistema de soldadura doble o inalámbrica para asegurar la estanqueidad total de la bolsa.
- Sistema de control de vacío por sensor de alta precisión (no solo por tiempo).
- Seguridad: Sistema de protección contra sobrecargas y aviso de cambio de aceite en el panel de control.
- Funciones especiales:
 - Vacío Plus: Función de vacío adicional para productos porosos.
 - Programa de deshumidificación: ciclo automático de auto-limpieza de la bomba.

Artículo: 1883/1 MÁQUINA DE CAFÉ

Elementos y accesorios indispensables

- Máquina de café de dos grupos

Características técnicas mínimas

Máquina de café

- Estructura fabricada en acero inoxidable y paneles laterales en acero pintado o ABS de alta resistencia.
- Con 2 grupos de erogación profesionales fabricados en latón de alta masa térmica con sistema de infusión directa para una extracción óptima del café.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 83 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Caldera de cobre con una capacidad, al menos, de entre 10 y 11,5 litros, con intercambiadores de calor independientes para cada grupo.
- Sistema electrónico de dosificación volumétrica que permita programar al menos 4 dosis diferentes por grupo más un botón de erogación continua.
- Equipado con 2 lanzas de vapor de acero inoxidable (una a cada lado) y 1 salida de agua caliente para infusiones.
- Con válvula de seguridad en caldera, presostato de seguridad y sistema de llenado automático de agua con sensor de nivel.
- Ciclo de limpieza automática de los grupos programable desde el panel de control para facilitar el mantenimiento diario por parte de los alumnos.
- Accesorios: molino de café de muelas planas (diámetro mínimo de 60 mm).

Artículo: 2105/1 ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS COCINA

Elementos y accesorios indispensables

- Esterilizador de cuchillos por radiación UV-C

Características técnicas mínimas

Esterilizador de cuchillos

- Sistema basado en la eliminación de gérmenes mediante lámpara de vapor de mercurio a baja presión con una longitud de onda UV-C.
- Control mediante temporizador analógico o digital regulable al menos de 0 a 120 minutos, permitiendo ciclos de desinfección profunda tras cada turno de trabajo.
- Soporte de Varillas/Peine: bastidor interior fabricado íntegramente en acero inoxidable AISI-304, diseñado con ranuras o varillas que permitan que el cuchillo quede suspendido verticalmente.
- El soporte debe garantizar que la superficie de contacto con la hoja sea mínima (puntos de apoyo reducidos), permitiendo que la radiación UV-C bañe el 100% de la hoja y el mango.
- El bastidor debe ser fácilmente extraíble sin herramientas para su limpieza y esterilización independiente en lavavajillas.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 84 / 103
VERIFICACIÓN	NjyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- La cámara de Reflexión estará construida en acero inoxidable AISI-304 con acabado pulido brillante para actuar como espejo.
- Puerta de Seguridad fabricada en material bloqueante de rayos UV (metacrilato tintado o acero con visor protegido) para evitar daños oculares a los alumnos.
- Desconexión Automática mediante microinterruptor de seguridad que corta el suministro eléctrico de la lámpara inmediatamente al abrir la puerta.
- Dimensionado para el almacenamiento y desinfección de entre 10 y 15 cuchillos de forma simultánea, sin que exista solapamiento entre las hojas.

Artículo: 2107/1 SALAMANDRA COCINA

Elementos y accesorios indispensables

- Salamandra de cocina de cabezal móvil

Características técnicas mínimas

Salamandra

- Superficie de Cocción con área útil de rejilla mínima de 590 x 320 mm, permitiendo el trabajo simultáneo con dos platos de gran diámetro o recipientes Gastronorm.
- Equipo de sobremesa con opción de anclaje mural mediante soportes específicos de acero inoxidable.
- Ajuste de Altura mediante sistema de cabezal móvil con guías de precisión y sistema de contrapeso interno.
- El cabezal debe permitir mantenerse estable en cualquier posición intermedia de su recorrido (no solo posiciones fijas).
- Asa frontal de tacto frío fabricada en material aislante o acero inoxidable de diseño ventilado para evitar quemaduras al manipular el cabezal.
- Equipado con resistencias blindadas de acero inoxidable de alta gama o quemadores infrarrojos cerámicos de rápida respuesta.
- Con sistema de dos zonas de calentamiento independientes (derecha/izquierda) con mandos de control diferenciados para permitir el ahorro energético cuando no se utilice la superficie

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 85 / 103
VERIFICACIÓN	NjyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

total.

- Construcción íntegra en acero inoxidable AISI-304 (incluyendo chasis, cabezal y bandeja).
- Bandeja inferior de acero inoxidable, extraíble y apta para lavavajillas, diseñada para la recogida de grasas y restos de alimentos.
- Rejilla de acero inoxidable con topes de seguridad para evitar su extracción accidental durante el uso.
- Seguridad eléctrica: pilotos luminosos de indicación de equipo conectado y de resistencias en funcionamiento.

Artículo: 2746/1 CENTRO DE PLANCHADO

Elementos y accesorios indispensables

- Mesa de planchado
- Generador de vapor

Características técnicas mínimas

Mesa de planchado

- Mesa de planchado profesional aspirante y calefactada.
- Construida con estructura de acero con tratamiento anticorrosión y patas robustas.
- Superficie de Trabajo: plato de planchado universal de grandes dimensiones (aprox. 1100-1200 mm de largo), cubierto con funda de poliéster de alta densidad y muletón industrial.
- Motor de aspiración integrado (mínimo 100W) accionado por pedal.
- Calefacción del Plato: resistencia eléctrica integrada controlada por termostato (rango mínimo de 30°C a 90°C).
- Altura regulable en varios niveles.
- Accesorios Incluidos: soporte lateral reforzado para apoyar el generador de vapor.

Generador de vapor

- Caldera:

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 86 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- fabricada en acero inoxidable de alta resistencia. Capacidad útil de agua de al menos 2,5 litros.
- Potencia de la caldera: al menos 1300W.
- Presión de trabajo: mínimo 2,8 bar.
- Válvula de seguridad de sobrepresión.
- Manómetro de control de presión de vapor visible.
- Indicador luminoso de "vapor listo" y "falta de agua".
- Plancha:
 - de mano industrial con mango de corcho aislante, suela de aluminio teflonada y protector de vapor.
 - Peso aproximado entre 1,5 - 1,8 kg.
 - Potencia de la plancha: al menos 800 W.
- Accesorios: carro de transporte constituido por estructura de soporte con 4 ruedas giratorias (al menos 2 con freno) fabricadas en material que no marque el suelo. El carro debe permitir el transporte del generador de forma estable y segura.

Artículo: 5439/1 ENVASADORA AL VACÍO COMPACTA

Elementos y accesorios indispensables

- Envasadora al vacío compacta de aspiración externa

Características técnicas mínimas

Envasadora compacta

- Longitud de Sellado: barra de soldadura de al menos 330 mm, adecuada para bolsas gofradas estándar de hasta 30 cm de ancho.
- Modelo de sobremesa compacto con chasis de acero inoxidable AISI-304.
- Con bomba profesional de vacío auto-lubricante con caudal de aire de al menos 10 l/min.
- Control de vacío mediante sensor electrónico de alta precisión.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 87 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Mínimo 3 niveles de tiempo de sellado.
- Modos de Funcionamiento:
 - Ciclo Automático.
 - Ciclo Manual.
 - Función "Solo Vacío"

Artículo: 0008/2 FREIDORA ELÉCTRICA

Elementos y accesorios indispensables

- Freidora eléctrica de sobremesa

Características técnicas mínimas

Freidora eléctrica

- Freidora profesional con capacidad útil para, al menos, 8 litros de aceite.
- Con grifo frontal con válvula de seguridad, para el vaciado higiénico del aceite directamente a un recipiente de filtrado.
- Cuba, chasis y tapa fabricados en acero inoxidable AISI-304. La cuba debe ser de una sola pieza, embutida y con bordes redondeados.
- El bloque de resistencias y panel de mandos debe ser fácilmente desmontable para permitir la limpieza profunda de la cuba.
- Potencia Nominal: al menos 3,5 kW.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable de alta calidad.
- Con sistema de "Zona Fría": espacio técnico bajo las resistencias para decantar residuos y evitar que se quemen, manteniendo el aceite apto para el consumo durante más ciclos.
- Termostato de Trabajo regulable al menos de 50°C a 190°C.
- Termostato de Seguridad con rearme manual accesible, tarado a 230°C para evitar incendios accidentales del aceite.
- Microinterruptor de Corte con desconexión automática de la alimentación eléctrica al levantar el cabezal de resistencias.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 88 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Cesta Industrial de malla reforzada con gancho para escurrido y mango con aislamiento térmico de alta resistencia.

Artículo: 0012/2 PICADORA DE CARNE

Elementos y accesorios indispensables

- Picadora de carne industrial

Características técnicas mínimas

Picadora de carne

- Material de fabricación: Cuerpo o carcasa fabricada en aleación de acero inoxidable, resistente a la corrosión y apta para contacto alimentario.
- Cabezal fabricado íntegramente en acero inoxidable . Debe ser completamente desmontable de forma manual para facilitar la limpieza y desinfección profunda.
- Sistema de corte: monocorte, con dotación mínima de una cuchilla autoafilante y una placa perforada de acero inoxidable (diámetro de agujeros entre 4 mm y 6 mm).
- Capacidad de procesado de al menos 100 Kg/h.
- Motor ventilado para servicio continuo.
- Transmisión: sistema de engranajes sumergidos en aceite o lubricados de por vida
- Dispondrá de interruptor de marcha/parada con protección contra re arranque accidental tras corte de suministro.
- Microinterruptor de seguridad en la tolva o empujador de plástico alimentario incluido.

Artículo: 0049/2 CORTAFIAMBRES

Elementos y accesorios indispensables

- Cortafiambres

Características técnicas mínimas

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 89 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Cortafiambres

- Cortafiambres fabricado con cuerpo en aleación de aluminio.
- Cuchilla de acero inoxidable de alta resistencia con diámetro mínimo de 250 mm.
- Transmisión por correa reforzada.
- Afilador incorporado, no extraíble.
- Capacidad de corte: Grosor regulable al menos de 0 a 15 mm.
- Seguridad: microinterruptor de seguridad en el protector de cuchilla, protector de manos en el carro y sistema de "bloqueo de carro" para limpieza.

Artículo: 0063/2 EQUIPO DE MÁQUINAS DE COCINA

Elementos y accesorios indispensables

- Brazo de mano triturador y batidor.
- Exprimidor de cítricos.
- Licuadora.
- Cortadora de patatas.

Características técnicas mínimas

Brazo triturador y batidor

- Formado por un bloque motor de velocidad variable de al menos 9.000 rpm. Potencia mín. 350 W. Diseño ergonómico con carcasa bimaterial.
- Accesorios intercambiables:
 - Brazo triturador fabricado íntegramente en acero inoxidable. Longitud de brazo: al menos 350 mm. Capacidad de trabajo hasta 60 litros.
 - Batidor con doble varilla de acero inoxidable. Engranajes metálicos de alta resistencia. Ideal para montar claras y salsas.

Exprimidor de cítricos

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 90 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Exprimidor automático mediante palanca de presión.
- Cono exprimidor universal para cítricos de varios tamaños.
- Deberá disponer de motor asíncrono (sin escobillas) con una potencia mínima de 130W.
- Cuerpo de aleación inoxidable. Recogedor de zumo y filtro de acero inoxidable o material alimentario de alta resistencia.
- Componentes en contacto con el zumo totalmente desmontables y aptos para lavavajillas.

Licuadaora

- Licuadaora con centrifugación continua y expulsión automática de pulpa.
- Velocidad: al menos 3.000 rpm. Potencia: al menos 400W.
- Contenedor de residuos de gran capacidad (mín. 3 litros)
- Freno de motor magnético y palanca de bloqueo de seguridad.
- Cesta de acero inoxidable de fácil limpieza.

Cortadora de patatas

- Cortadora manual de patatas fabricada en aleación de aluminio inoxidable o acero inoxidable. Palanca de empuje alargada para minimizar esfuerzo.
- Con pies antideslizantes o ventosas de alta fijación. Apta para fijación en mesa o pared.
- Incluirá un bloque de cuchillas intercambiable de 8x8 mm fabricado en acero inoxidable con corte de precisión.

Artículo: 0066/2 HORNO MICROONDAS

Elementos y accesorios indispensables

- Horno microondas

Características técnicas mínimas

Horno microondas

- Microondas con base cerámica fija para permitir el uso de fuentes Gastronorm 1/2.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 91 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	



- Control digital con al menos 10 botones de memoria configurables.
- Al menos 5 niveles de potencia, incluyendo descongelación por peso/tiempo.
- Fabricado con cavidad y carcasa exterior en acero inoxidable.
- Función multi-etapa con capacidad de programar secuencias de cocción automáticas (ej. descongelar + cocinar).

Artículo: 0089/2 CALENTADOR POR LÁMPARA DE INFRARROJOS

Elementos y accesorios indispensables

- Calentador de comida por infrarrojos

Características técnicas mínimas

Calentador por infrarrojos

- Calentador de alimentos de sobremesa con base caliente y puente de lámparas de infrarrojos.
- Cuerpo íntegro en acero inoxidable AISI 304. Base calefactada reforzada.
- Dimensiones: longitud nominal entre 1000 mm y 1100 mm. Fondo entre 350 mm y 500 mm.
- Sistema de calor inferior: base con resistencia eléctrica y control por termostato analógico o digital regulable al menos de 30°C a 90°C. Con interruptor independiente para la base.
- Sistema de calor superior: puente integrado con 3 lámparas de infrarrojos de 250W cada una, con interruptores independientes para cada lámpara. Las pantallas de las lámparas deberán disponer de rejillas de protección y cables internos con aislamiento para alta temperatura.

Artículo: 0093/2 BALANZA DE COCINA – 20 KG

Elementos y accesorios indispensables

- Balanza de cocina con capacidad aproximada hasta 20 kg

Características técnicas mínimas

Balanza de cocina

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 92 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Balanza con capacidad para pesar hasta 20 kg con precisión (división) no superior a 2 g.
- Plato de pesaje construido en acero inoxidable. Carcasa de ABS de alta resistencia o acero inox con sellado interno contra humedad.
- Protección IP: Grado mínimo IP65 (protección contra salpicaduras y polvo).
- Funciones: función tara, autodesconexión (programable).
- Pantalla: LCD o LED con retroiluminación y dígitos de al menos 20 mm.
- Alimentación: dual (Red eléctrica y batería interna recargable).

Artículo: 2080/2 BATIDOR MEZCLADOR DE BEBIDAS CON BRAZO

Elementos y accesorios indispensables

- Batidor mezclador de bebidas

Características técnicas mínimas

Batidor mezclador de bebidas

- Batidor mezclador de bebidas fabricado en fundición de aluminio inyectado o acero inoxidable, con base pesada y pies antideslizantes para garantizar la estabilidad total durante el batido a altas revoluciones.
- Con eje agitador de acero inoxidable AISI-304 de alta resistencia, diseñado para evitar vibraciones y oscilaciones.
- Debe incluir al menos 1 vaso de acero inoxidable con capacidad de al menos 0,8 litros, apto para lavavajillas industrial.
- Motor con al menos 3 velocidades para realizar desde mezclas delicadas hasta el aireado de batidos densos o frappés.
- Accionamiento Automático: Sistema de puesta en marcha por inserción del vaso (el motor solo debe activarse cuando el vaso está correctamente encajado en la guía y el soporte).
- Debe suministrarse con al menos dos tipos de agitadores intercambiables o un agitador de doble hélice:
 - Uno para mezclas rápidas y aireado (batidos de leche).

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 93 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Uno específico para texturas más densas o emulsiones.
- Protección Térmica: Motor con protección contra sobrecalentamiento y autoreseteo.
- Limpieza: Diseño sin aristas ni recovecos en la columna para facilitar la desinfección diaria. El soporte del vaso debe ser fácilmente desmontable.
- Estándar de Higiene: el equipo debe cumplir con los requisitos de diseño higiénico establecidos en la norma UNE-EN 1672-2 o contar con certificación NSF/ANSI 2 o equivalente para uso en contacto con alimentos.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 94 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

LOTE 8

Los bienes que se incluyen en este lote se entregarán e instalarán en los talleres de ciclos formativos de la familia de Hostelería y Turismo que se sitúan en el centro educativo IES Lola Flores de Jerez de la Frontera, con código 11701139.

Lote	Tipo	Código	Nombre	Total uds
8	1	1611	MATERIAL COMPLEMENTARIO PASTELERÍA	1
8	1	6651	CONTENEDOR PARA RESIDUOS PLÁSTICOS	1
8	1	6655	CONTENEDOR PARA RESIDUOS DE VIDRIO	1
8	1	6657	CONTENEDOR PARA RESIDUOS ORGÁNICOS	2
8	1	1262	LENCERIA/CUBERTERIA/CRISTALERIA	2
8	2	0057	CARRO PORTAVIANDAS	2
8	2	2032	CARRO PORTALATAS	2

Las especificaciones se desarrollan en los siguientes puntos.

Artículo: 1611/1 MATERIAL COMPLEMENTARIO PASTELERÍA

Elementos y accesorios indispensables

- 1 cazo eléctrico.
- 1 pala de quemar.
- 1 atemperador de chocolate.
- 3 juegos de guantes de horno.
- Utillaje o complementos de pastelería.

Características técnicas mínimas

Material complementario pastelería

Elemento	Unidades	Características Mínimas (Especificaciones Técnicas)
Cazo Eléctrico	1	Acero inoxidable AISI-304. Capacidad: al menos 5 L. Conexión eléctrica desmontable para facilitar limpieza.
Pala de Quemar Eléctrica	1	Profesional. Diámetro mín. 100 mm. Resistencia blindada y mango

Elemento	Unidades	Características Mínimas (Especificaciones Técnicas)
		aislante.
Atemperador de Chocolate	1	Capacidad: al menos 3 L. Regulación termostática digital de alta precisión. Cuba de acero inox.
Guantes de Horno	1 (Par)	Protección hasta 230°C. Largo mín. 38 cm (protección antebrazo). Certificación EPI.
Juego de aros para tarta	2	De acero inoxidable. Mínimo 5 piezas de distintos diámetros por juego.
Juego de moldes circulares	1	De acero inoxidable. Mínimo 8 piezas de varios tamaños y alturas.
Juego de moldes desmontables	1	Revestimiento antiadherente profesional. Mínimo 8 piezas de varios tamaños.
Molde para tartas	10	De aluminio anodizado o acero inoxidable.
Juego de boquillas de pastelería	10	De acero inoxidable sin costura. Mínimo 10 piezas variadas por juego.
Juego de boquillas de pastelería	2	Juego adicional de 12 piezas de formas especiales/decorativas.
Buñolera	50	Acero con recubrimiento antiadherente de alta calidad.
Rodillo de Polietileno	10	Polietileno alimentario de alta densidad. Dimensiones 50 x 5 cm con asas.
Caja para Helado	5	Aluminio alimentario. Formato específico para barras/moldes de helado.
Juego de cortapastas	2	Redondos y ovalados. Acero inoxidable. Mínimo 10 piezas por juego.
Cortador Extensible	1	7 ruedas de acero inoxidable. Ajuste de ancho variable con bloqueo.
Cucurucho de hojalata	50	Hojalata alimentaria. Medidas variadas para repostería.
Portacucuruchos	2	Estructura para soporte y cocción de cucuruchos/conos.
Espátula rasqueta	4	Hoja de acero inoxidable de 10 cm. Mango ergonómico.
Rasqueta de Acero	2	Acero inoxidable. Ancho 14,5 cm. Para corte de masa y limpieza.
Espátula de Codo	3	Acero inoxidable. Longitud 40 cm. Mango antideslizante.
Espátula Recta	4	Acero inoxidable. Longitud 40 cm.
Espátula de Plástico	4	Polipropileno flexible/rígido. Longitud 40 cm.
Espátula de Exoglás	4	Material compuesto (Exoglás/composite) resistente a +220°C. Longitud 40 cm.
Cuchillo de Sierra	2	Acero inoxidable para pan/bizcochos. Longitud de hoja 36 cm.
Jarra Medidora	2	Polipropileno transparente graduado. Capacidad mín. 1-2 L.
Soplete de Cocina	1	Recargable (gas butano). Llama regulable y cierre de seguridad.

Elemento	Unidades	Características Mínimas (Especificaciones Técnicas)
Juego de moldes Plum-Cake	2	Antiadherentes. Mínimo 10 unidades por juego de varias medidas.
Juego de Moldes Tartaletas	4	Formas altas y barca. Mínimo 100 piezas por juego.
Pesajarabe con Probeta	1	Densímetro para almíbares (Grados Baumé) con probeta de cristal/plástico.
Termómetro Digital	3	Sonda de penetración fina. Lectura instantánea. Rango hasta 250°C.
Batidor Manual	5	Acero inoxidable 18/10. Varillas reforzadas. Longitud 40 cm.
Juego de marcadores de corte	1	Mínimo 5 piezas (donuts, porciones de tarta, pan Viena).
Juego de moldes para chocolate	2	Plástico blando/polycarbonato. Mínimo 5 piezas para huevos y figuras.
Juego de moldes de turrón	2	Acero inox o madera noble. 2 piezas (con y sin fondo) para prensado.
Juego de peroles de medio punto	4	Acero inoxidable. Juego de 3 piezas. Sin asas.
Juego de peroles con asas	2	Acero inoxidable. Juego de 3 piezas. Con asas laterales.
Juego de boles semiesféricos	2	Acero inoxidable. Juego de 3 piezas.
Bandeja de Panadería	15	Aluminio perforado o teflonado. Medida estándar (60x40 cm).
Brocha de Silicona	4	Silicona resistente al calor. Cerdas integradas que no se desprenden.
Rodillo de Croissants	1	Acero inoxidable con cuchillas triangulares para corte preciso.
Rodillo Punteador	1	Polietileno o acero inox. Para pinchar masas de hojaldre/quebrada.
Rodillo Rejilla	1	Acero inoxidable para realizar enrejados en masas.
Espolvoreador	2	Acero inoxidable. Capacidad 0,4 L. Malla fina.
Rejilla con pies	3	Acero inoxidable. Para enfriamiento y baño de pastelería.
Tamiz	3	Acero inoxidable. Distintos grosores de malla.
Juego de telas de cocción	2	Silicona y fibra de vidrio (tipo Silpat). Mínimo 5 piezas.
Juego de coladores chinos	2	Acero inoxidable. Juego de 2 piezas.
Juego de arañas de cocina	2	Acero inoxidable. Juego de 3 piezas de diferentes diámetros.
Juego de tenedores de Baño	3	Juego de 3 piezas para bombones y trufas.
Colador estándar	4	Acero inoxidable. Diferentes tamaños.

Artículo: 1262/1 LENCERÍA/CUBERTERÍA/CRISTALERÍA

Elementos y accesorios indispensables

- 1 lencería.
- 1 cubertería.
- 1 cristalería.
- 1 vajilla de servicio.

Características técnicas mínimas

Lencería

Elemento	Unidades	Características Mínimas (Especificación Técnica)
Cubre bandejas rectangulares	60	40 x 60 cm. Doblado industrial fino. 100% Algodón de trama tupida (tipo piqué o sarga). Gran capacidad de absorción y acabado antideslizante para cristalería.
Cubre manteles (para mesa de 90x90)	45	110 x 110 cm. Blanco óptico o marfil. Tejido 50% Algodón / 50% Poliéster. Gramaje mín. 210 g/m ² . Costuras de seguridad y dobladillos de doble pespunte. Esquinas en inglete.
Cubre manteles (para mesa de diámetro 120)	18	140 x 140 cm. Blanco óptico o marfil. Tejido 50% Algodón / 50% Poliéster. Gramaje mín. 210 g/m ² . Costuras de seguridad y dobladillos de doble pespunte. Esquinas en inglete.
Mantel blanco (para mesa de 90x90)	45	160 x 160 cm. Blanco óptico o marfil. Tejido 50% Algodón / 50% Poliéster. Gramaje mín. 210 g/m ² . Costuras de seguridad y dobladillos de doble pespunte. Esquinas en inglete.
Mantel blanco (para mesa de diámetro 120)	18	Diámetro 200-210 cm. Blanco óptico o marfil. Tejido 50% Algodón / 50% Poliéster. Gramaje mín. 210 g/m ² . Corte circular con dobladillo reforzado.
Muletón de mesa ajustable (90x90)	15	PVC expandido con base de algodón o fieltro grueso (min. 400g/m ²). Ribete elástico perimetral. Hidrófugo y protector térmico.
Muletón de mesa ajustable (diámetro 120)	6	PVC expandido con base de algodón o fieltro grueso (min. 400g/m ²). Ribete elástico perimetral. Hidrófugo y protector térmico.
Servilletas blancas	200	50 x 50 cm. Alta capacidad de absorción y fácil planchado.
Lito de camarero	50	Blanco. Algodón de sarga resistente al calor.

Todos los artículos textiles tendrán costuras realizadas con hilo 100% poliéster de alta tenacidad, resistente a la rotura, a la abrasión y a tratamientos químicos agresivos (cloro/lejía). Queda expresamente prohibido el uso de hilo de algodón o mezclas de baja calidad.

Cubertería

- Especificación de material: Acero Inoxidable AISI-304 o 18/10.

Elemento	Unidades	Características Mínimas (Especificación Técnica)
Juego de cubertería de mesa	48	10 piezas: Cuchara/Tenedor/Cuchillo mesa, Postre y Lunch + Pala/Tenedor pescado.
Juego de café/moka/helado	36	3 piezas: Cucharilla café, moka (pequeña) y pala de helado.
Cubiertos especiales	24	Cada juego tendrá: Pinza/Tenedor caracoles, Pinza espárragos, Tenedor ostras.
Juego de servicio	8	8 piezas: Salsero, Sopa, Ensalada (2), Trinchar (2), Pescado (2).
Recoge migas y pala	6	Conjunto bandeja y pala rascadora de acero inox.
Juego de palas repostería	3	Pala de tarta y pala de huevos (inox).
Cubitera con pinza	5	Tamaño estándar bar. Doble pared o inox reforzado.
Cubo de cava con soporte	2	Capacidad 1 botella. Incluye soporte vertical de pie estable.
Cucharilla mezcladora	5	Mango largo (vaciadoras) para coctelería/combinados.
Juego de fuentes ovales	5	Juegos de 3 tamaños (50, 40 y 30 cm) en acero inoxidable.

Cristalería

- Cristalería en vidrio templado/cristalino

Elemento	Unidades	Características Mínimas (Especificación Técnica)
Conjunto cristal de mesa	50	12 piezas por juego: Copas agua/vino/cava (balón y borgoña), cerveza, catavinos y vasos.
Juego de licor/cóctel	10	8 piezas por juego: Brandy (2), Licor, Cóctel, Zumo, On the rock, Vaso licor, Combinación.
Juego postre/café cristal	10	Copa para helado y copa para café irlandés (vidrio térmico).
Juego de bols (vidrio)	8	5 piezas: Facetados (11/21,5 cm) y lisos (11,5/19,5/25,5 cm).
Jarra de agua	12	Capacidad 100 cl. Vidrio transparente resistente.
Juego de complementos cristal	6	Jarra para sangría y jarrita para soda/agua con gas.
Batidor de bebidas	5	Batidor manual/varillas para coctelería.
Ensaladera de vidrio	5	Diámetro 23 cm.

Vajilla

- Vajilla en material vitrocerámico/porcelana blanca.

Elemento	Unidades	Características Mínimas (Especificación Técnica)
Juego de vajilla de mesa	48	Cada juego estará formado por 5 piezas: Sopero, Trincherero, Postre, Taza café+plato, Taza desayuno+plato.
Taza de té con plato	24	Vitrocerámica blanca.
Plato de pan	50	Diámetro 16 cm.
Taza café moka con plato	24	Tamaño pequeño para espresso solo.
Fuente oval vajilla	6	Longitud 33 cm.
Juego de complementos para mesa	5	Azucareros, soperas, salseras, salero/pimentero, rabaneras.

NOTA: EN ESTE ARTÍCULO NO SERÁ NECESARIO ETIQUETAR LOS ELEMENTOS.

Artículo: 6651/1 CONTENEDOR PARA RESIDUOS PLÁSTICOS

Elementos y accesorios indispensables

- 1 contenedor para residuos plásticos

Características técnicas mínimas

Contenedor para residuos plásticos

- Contenedor para residuos plásticos con capacidad mínima de 120 l.
- Fabricado en polietileno de alta densidad
- Fondo reforzado.
- Dotado de dos ruedas de goma de diámetro aproximado de 200 mm, con eje de acero.
- Tapa estanca.
- Deberá disponer de dos asas integradas y ser compatible con sistemas de elevación estándar de los camiones de recogida de basuras.
- Accionamiento mediante pedal.
- Color de referencia: amarillo (al menos en la tapa).

Artículo: 6655/1 CONTENEDOR PARA RESIDUOS DE VIDRIO

Elementos y accesorios indispensables

- 1 contenedor para residuos de vidrio

Características técnicas mínimas

Contenedor para residuos de vidrio

- Contenedor para residuos de vidrio con capacidad mínima de 120 l.
- Fabricado en polietileno de alta densidad
- Fondo reforzado.
- Dotado de dos ruedas de goma de diámetro aproximado de 200 mm, con eje de acero.
- Tapa estanca.
- Deberá disponer de dos asas integradas y ser compatible con sistemas de elevación estándar de los camiones de recogida de basuras.
- Accionamiento mediante pedal.
- Color de referencia: verde (al menos en la tapa).

Artículo: 6657/1 CONTENEDOR PARA RESIDUOS ORGÁNICOS

Elementos y accesorios indispensables

- 1 contenedor para residuos orgánicos

Características técnicas mínimas

Contenedor para residuos orgánicos

- Contenedor para residuos plásticos con capacidad mínima de 120 l.
- Fabricado en polietileno de alta densidad

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 101 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

- Fondo reforzado.
- Dotado de dos ruedas de goma de diámetro aproximado de 200 mm, con eje de acero.
- Tapa estanca.
- Deberá disponer de dos asas integradas y ser compatible con sistemas de elevación estándar de los camiones de recogida de basuras.
- Accionamiento mediante pedal.
- Color de referencia: marrón (al menos en la tapa).

Artículo: 0057/2 CARRO PORTAVIANDAS

Elementos y accesorios indispensables

- 1 carro portaviandas

Características técnicas mínimas

Carro portaviandas

- Carro de servicio y transporte de viandas, construido en acero inoxidable AISI-304 con armadura metálica reforzada.
- Dispondrá de tres estantes de acero inoxidable con reborde perimetral.
- Incorporará dos asas de empuje, una en cada extremo.
- Cada bandeja debe soportar al menos 50 Kg.
- Dimensiones aproximadas:
 - Longitud entre 900 y 1.200 mm.
 - Anchura entre 500 y 650 mm.
 - Altura entre 900 y 1050 mm.
- Dispondrá de cuatro ruedas pivotantes fabricadas con banda de rodadura silenciosa de al menos 100 mm de diámetro, al menos dos de ellas con freno. Con parachoques de goma y otro material no marcante.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 102 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	

Artículo: 2032/2 CARRO PORTALATAS

Elementos y accesorios indispensables

- 1 carro porta bandejas 600x400

Características técnicas mínimas

Carro portalatas

- Carro portabandejas para al menos 15 niveles de carga, diseñado específicamente para bandejas y cubetas de 600x400.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 con uniones totalmente soldadas.
- Guías fabricadas en chapa de acero inoxidable en forma de L o U, con acabados redondeados. Deben incluir topes de seguridad en ambos extremos para evitar que las bandejas deslicen y caigan durante el movimiento.
- Dispondrá de cuatro ruedas pivotantes fabricadas con banda de rodadura silenciosa de al menos 100 mm de diámetro, al menos dos de ellas con freno. Con parachoques de goma y otro material no marcante.

MANUEL CORTES ROMERO		29/04/2026 09:50:52	PÁGINA: 103 / 103
VERIFICACIÓN	NJyGwz054bl54h9deb4cl66Fpfs094	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	