

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO DEL CONTRATO

El Real Club de Campo Villa de Madrid, S.A. (en adelante, RCCVM) cuenta con varios espacios destinados a puntos de venta de restauración y hostelería que requieren de cámaras de conservación y congelación de alimentos de grandes dimensiones.

Cumplido su plazo de amortización, requieren inversiones de reparación y sustitución de los EQUIPOS FRIGORÍFICOS (unidad condensadora más evaporador) de 3 cámaras de conservación de alimentos, con el objetivo de:

- Garantizar la continuidad operativa del servicio.
- Reducir averías y costes de mantenimiento
- Mejorar la eficiencia energética
- Cumplir la normativa de seguridad y conservación alimentaria.

Los equipos objeto del presente contrato son para las siguientes cámaras con las que cuenta el RCCVM para realizar los denominados servicios de hostelería y restauración:

- 2 cámaras de conservación de alimentos situados en la carpa de eventos denominada "Cristalera de hípica"
- 1 cámara de conservación de alimentos situada en la cocina del chalet del tenis.

El objeto del presente pliego de prescripciones técnicas es fijar las condiciones técnicas mínimas para el suministro de los equipos frigoríficos destinados al servicio de hostelería y restauración del CCVM

2. TRABAJOS INCLUIDOS A REALIZAR POR LA EMPRESA ADJUDICATARIA:

La empresa adjudicataria del contrato deberá realizar los siguientes trabajos:

1. Inspección técnica previa
2. Desmontaje de motores existentes
3. Desconexión eléctrica segura
4. Retirada de soportes y elementos deteriorados
5. Gestión autorizada de residuos
6. Suministro de nuevos motores
7. Instalación mecánica y eléctrica
8. Sustitución de accesorios necesarios para compatibilidad
9. Verificación de protecciones eléctricas
10. Puesta en marcha, incluido gas necesario.
11. Ajuste y equilibrado
12. Pruebas de funcionamiento
13. Entrega documentación final

Asimismo, se considerarán incluidos los siguientes trabajos:

1. Mano de obra
2. Desplazamientos
3. Transporte, embalaje, desembalaje y descarga
4. Medios auxiliares
5. Herramientas
6. Pequeño material eléctrico y mecánico
7. Elementos de fijación y soporte
8. Sellados y remates

El adjudicatario deberá realizar las pruebas necesarias y puesta en marcha de los equipos instalados para asegurar que se encuentran en plenas condiciones de funcionamiento, en concreto:

1. Intensidad eléctrica.
2. Tensión de alimentación.
3. Consumo eléctrico.
4. Vibraciones.
5. Temperatura de funcionamiento.
6. Verificación de protecciones.
7. Sentido de giro.
8. Funcionamiento continuo mínimo de 4 horas.

La recepción quedará condicionada a la firma del Acta de recepción, finalizada la instalación, que determinará el resultado satisfactorio de dichas pruebas, así como lo siguiente:

1. Correcta instalación.
2. Funcionamiento adecuado.
3. Entrega documental.
4. Limpieza final.
5. Retirada de residuos.

Cuando el suministro no se halle en condiciones de ser recibido, se hará constar expresamente en el albarán de recepción o similar. Asimismo, se darán instrucciones precisas al contratista para que proceda a subsanar los defectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, omisiones o infracciones que le sean imputables, otorgándole a tal efecto el plazo de otros 5 días hábiles como máximo.

No se admitirán sobrecostos posteriores por conceptos necesarios para la correcta ejecución e instalación de los equipos.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS DE LOS EQUIPOS FRIGORÍFICOS

1. Tipo: motor frigorífico industrial
2. Alimentación: 230/400 V – 50 Hz
3. Protección: IP55 mínimo
4. Clase aislamiento: F
5. Eficiencia energética: IE3 o superior

SUMINISTRO DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS PARA EL REAL CLUB DE CAMPO VILLA DE MADRID, S.A.

CCV/2026/00703

6. Temperatura trabajo: compatible con cámaras frigoríficas
7. Protección anticorrosiva: obligatoria
8. Rodamientos: sellados
9. Nivel sonoro: bajo nivel acústico
10. Marcado CE: obligatorio

Todos los equipos, componentes y materiales suministrados deberán disponer obligatoriamente de marcado CE, de conformidad con la normativa europea que resulte de aplicación, debiendo acreditarse mediante declaración UE de conformidad y documentación técnica correspondiente.

En particular, los equipos deberán cumplir, cuando resulte aplicable, con:

- Directiva de Máquinas 2006/42/CE.
- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE.
- Directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/UE.
- Reglamento (UE) relativo a gases fluorados y normativa aplicable a instalaciones frigoríficas.
- Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y demás normativa técnica vigente.

El adjudicatario deberá aportar, previamente a la recepción, la documentación acreditativa del marcado CE y de la conformidad normativa de los equipos instalados.

La empresa adjudicataria deberá verificar previamente, en visita obligatoria antes de presentar oferta.

1. Potencia requerida
2. Intensidad nominal
3. Compatibilidad mecánica
4. Compatibilidad eléctrica
5. Velocidad de giro
6. Compatibilidad con cuadros existentes

4. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será de 2 meses contados desde la formalización del contrato.

La empresa adjudicataria deberá coordinar los trabajos para minimizar la afectación a la actividad y evitar pérdidas de temperatura en las cámaras. Para ello, el adjudicatario designará un interlocutor único con quien contactará el RCCVM y deberá estar especializada y tener pleno conocimiento respecto del material suministrado conforme a las especificaciones técnicas previstas en el presente pliego.

En el caso de producirse averías durante el plazo de garantía de los equipos, el adjudicatario tendrá un tiempo máximo de respuesta desde el aviso de la misma por parte del RCCVM de 48 horas, plazo en el que deberá acudir a las instalaciones del RCCVM con presencia del personal técnico correspondiente.

Los trabajos de reparación o reposición (de elementos integrantes de las máquinas o de las propias máquinas, si procede) deberán ejecutarse en un plazo máximo de 5 días laborables

SUMINISTRO DE EQUIPOS FRIGORÍFICOS PARA EL REAL CLUB DE CAMPO VILLA DE MADRID, S.A.

CCV/2026/00703

desde el aviso por parte del RCCVM de la avería, salvo causas debidamente justificadas y autorizadas por el Responsable del Contrato por parte del CCVM.

5. GARANTÍA

La garantía mínima será de 24 meses desde la emisión del Acta de recepción, y deberá incluir:

1. Reparaciones o reposición o reposición (de elementos integrantes de las máquinas o de las propias máquinas, si procede)
2. Mano de obra
3. Materiales
4. Desplazamientos
5. Sustitución de componentes defectuosos

6. JUSTIFICACIÓN TÉCNICA Y FUNCIONAL

Protección IP55	Garantiza resistencia al polvo y a salpicaduras, reduciendo averías en entornos húmedos y de cocina.
Clase de aislamiento F	Permite trabajar a mayores temperaturas y prolonga la vida útil del motor.
Eficiencia IE3	Reduce el consumo eléctrico y el coste de explotación.
Protección anticorrosiva	Evita deterioros prematuros por humedad y agentes de limpieza.
Rodamientos sellados	Disminuyen el mantenimiento y aumentan la fiabilidad.
Nivel sonoro ≤ 65 dB(A)	Reduce molestias a trabajadores y usuarios.
Marcado CE	Acredita el cumplimiento de la normativa europea de seguridad.
Garantía mínima de 24 meses	Asegura la corrección de defectos sin coste adicional para CCVM.

En Madrid,

El Jefe de Contratación del CCVM
Blanca Mallo Vargas