Torre Marimon
08140 Caldes de Montbui

Tel: 93 467 40 40
Fax: 93 467 40 42

www.irta.cat
irta@irta.cat

CONTRACTACIÓ

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA LICITACIÓ D'UN CONTRACTE DE SUBMINISTRAMENT MITJANÇANT PROCEDIMENT OBERT

Núm. Expedient: IRTA – 2023040

Títol: Subministrament i instal·lació d'un equip de tractament tèrmic de líquids (pasteurització i esterilització), homogeneïtzador i una unitat d'envasat higiènica per a producte estèril de 10 L/h, a les instal·lacions de planta pilot de l'IRTA en el centre de Monells (Area d'Indústries Alimentàries).

Torre Marimon
08140 Caldes de Montbui
Tel: 93 467 40 40
Fax: 93 467 40 42
www.irta.cat
irta@irta.cat

La proposta tècnica inclourà:

1) Equip de tractament tèrmic que permeti processos de pasteurització i esterilització de productes alimentaris líquids. Especificacions tècniques de l'equip:
   - Capacitat des de 5L/h fins a 20L/h (òptim 10L/h)
   - Temperatura de tractament tèrmic màxima 150 °C
   - Temperatura de sortida de producte màxima 5 °C
   - L'escalfament de l'aigua preferiblement no per subministre de vapor
   - Control de temperatura en diferents punts del circuit mitjançant sensors de temperatura per a assegurar el correcte tractament tèrmic en les diferents etapes del procés
   - Control de la pressió del circuit en entrada i sortida
   - Cabalímetre
   - Dipòsit entrada d'alimentació del producte
   - Bomba d'impulsió que permeti vehicular productes líquids amb viscositat
   - Tub de temps de retenció de 15 segons
   - Tub de temps de retenció fins a 5 minuts
   - Sistema de neteja automàtic
   - Pantalla de control per a gestió de l'equip
   - Extracció de les dades del procés de tractament tèrmic
   - Materials equip en contacte amb el producte alimentari INOX 316
   - Materials equip no en contacte amb producte alimentari INOX 304 i/o INOX 316
   - Mesa de suport mòbil en INOX 304 o 316

2) Homogeneïtzador integrat amb el pasteuritzador:
   - Connectat en línia amb l'equip de tractament tèrmic
   - Opció by-pass en cas que el procés el requereixi
   - Alimentació de producte independent, en el cas que no operi en línia amb l'equip de tractament tèrmic
   - Capacitat de 5L/h a 20L/h (òptim 10L/h)
   - Control de pressió entrada/sortida producte
   - Control mitjançant la pantalla de control de l'equip de tractament tèrmic
   - Extracció de dades del procés
   - Sistema de neteja automàtic

Torre Marimon
08140 Caldes de Montbui
Tel: 93 467 40 40
Fax: 93 467 40 42
www.irta.cat
irta@irta.cat

- Materials equip en contacte amb el producte alimentari INOX 316
- Materials equip no en contacte amb producte alimentari INOX 304 i/o INOX 316
- Mesa suporti mòbil INOX 304 o 316

3) Unitat d'envasat higiènica per a producte estèril:
   - Connectada en línia amb l'equip de tractament tèrmic i homogeneïtzador
   - Opció by-pass en cas que el procés el requereixi
   - Capacitat de 5L/h a 20L/h (òptim 10L/h)
   - Vàlvules asèptiques automàtiques
   - Control de la vàlvula d'ompliment mitjançant pedal o un altre sistema de fàcil manejo
   - Control de temperatura d'omplert
   - Flexibilitat en la tipologia d'envasos que es puguin usar per a la seva omplert
   - Extracció de dades del procés
   - Sistema de neteja automàtic
   - Materials equip en contacte amb el producte alimentari INOX 316
   - Materials equip no en contacte amb producte alimentari INOX 304 i/o INOX 316
   - Mesa suport mòbil INOX 304 o 316

4) Instal·lació i posada en marxa dels equips

5) Kit de peces de recanvi dels equips

6) Costos d'enviament dels equips

7) Manuals de manteniment i de funcionament

8) Formació de l'equip a personal IRTA

C.I.F. Q-5855049-B