

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DEL CONTRACTE ADMINISTRATIU DE SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENT DE L'OBRA D'OBRA COMPARTIT DEL PARC AGRARI DE LA CONCA D'ÒDENA, AL MUNICIPI DE JORBA. EXP. 1431-2023-382.

1) DEFINICIÓ DE L'OBJECTE DEL CONTRACTE.

És objecte del present Plec la contractació per al subministrament de l'equipament necessari per posar en funcionament l'obra d'obra compartit per al processament i la transformació de matèries primeres obtingudes en el si del Parc Agrari de la Conca d'Òdena, situat al magatzem municipal de l'Avinguda Ermita de la Sala, s/n, del Pla de Torruella, de Jorba.

El material a subministrar és el descrit al present Plec de Prescripcions Tècniques.

2) PROCEDIMENT DE SUBMINISTRAMENT.

El subministrament es realitzarà al propi obrador comunitari del Parc Agrari de la Conca d'Òdena, a l'Avinguda Ermita de la Sala, s/n, del Pla de Torruella, de Jorba.

En el cas que el lliurament comporti també la instal·lació, no es deixaran envasos ni embalatges a l'edifici, havent de ser gestionats per l'adjudicatari.

3) TERMINI DE LLIURAMENT.

El lliurament de tots els béns objecte del contracte ha de ser, com a màxim, el 25 d'octubre de 2023.

4) DANYS A LES INSTAL·LACIONS.

Els danys que el personal que participi en l'execució del contracte pogués ocasionar a les instal·lacions seran indemnitzats pel contractista.

5) RELACIÓ DE BÉNS A SUBMINISTRAR:

LOT 1: MAQUINÀRIA DE FORMATGERIA

PASTEURITZADOR:

1ut

1. Introducció:

El pasteuritzador és un component essencial en la producció de formatges, que permet l'eliminació de microorganismes patògens mentre es conserven les propietats sensorials i nutricionals del producte desenvolupat amb tecnologia d'avantguarda per complir els estàndards més rigorosos de la indústria làctia.

2. Característiques Tècniques Principals:

El pasteuritzador ha d'estar dissenyat per oferir un rendiment excepcional i resultats consistents:



- Capacitat Ajustable: Disponible en diferents capacitats per adaptar-se a les necessitats específiques de la formatgeria, des de lots petits fins a producció a gran escala.
- Control de Temperatura i Temps: Un sistema de control avançat que garanteixi una temperatura uniforme i temps de retenció precisos, essencials per a l'eliminació efectiva de patògens i la seguretat alimentària.
- Tecnologia d'Intercanvi de Calor Eficient: Utilització d'intercanviadors de calor d'alta eficiència per a un escalfament i refredament ràpids, optimitzant els temps de processament i reduint el consum d'energia.
- Automatització i Monitorització: Una interfície d'usuari intuïtiva que permeti als operadors configurar paràmetres amb facilitat, mentre que els sistemes de monitorització en temps real assegurin un procés controlat i segur.
- Disseny Higiènic: Fabricat amb materials de grau alimentari i un disseny que facilita la neteja i que prevengui l'acumulació de residus, assegurant la màxima higiene a la seva operació.
- Sistemes de seguretat integrats: Incorporació d'alarmes, sensors de temperatura redundants i sistemes d'apagat automàtic per garantir la seguretat dels operadors i productes.

3. Descripció detallada:

- Dipòsit de 300L de capacitat de llet.
- Pala.
- Lira horitzontal i lira vertical.
- Tapa amb motoreductor per agitar la llet automàticament.
- Quadre elèctric amb pantalla tàctil pel funcionament automàtic
- Control per mitjà d'un autòmata de tot el procés
- Control de les electrovàlvules i resistències, inclou receptari o programació manual.
- Registre automàtic del tractament tèrmic.
- Plataforma de suport amb dipòsit acumulador i resistències per escalfar l'aigua i poder fer el Cicle de pasteurització a 85°C
- Bomba de recirculació,
- Electrovàlvules
- Purgadors
- Rellotges
- Resistències.
- Tot d'acer inoxidable.
- Potència elèctrica màxima 40kW, trifàsic 380
- Mides 1.500 x 1.000 mm

TAULA DE TREBALL PER ELABORACIÓ DE FORMATGES:

1ut

1. Introducció:

La taula de treball és un component essencial a qualsevol formatgeria, on es duen a terme una varietat de tasques crítiques durant l'elaboració de formatges. La taula ha d'estar dissenyada amb precisió per satisfer les necessitats úniques de la seva operació, brindant funcionalitat, higiene i eficiència.

2. Característiques Tècniques Principals:

La taula de treball ha d'estar dissenyada per oferir un entorn de treball òptim i ergonòmic, garantint un flux de producció sense problemes:



- Superfície de Treball Higienica: Construïda amb materials de grau alimentari i un disseny que faciliti la neteja, la taula de treball ha de complir els més alts estàndards d'higiene per garantir la seguretat dels productes lactis.
- Configuració Personalitzable: Disponible en diferents mides i configuracions per adaptar-se a les necessitats específiques, des de petites formatgeries artesanals fins a operacions a gran escala.
- Espai d'Emmagatzematge Integrat: Que incorpori prestatgeries i compartiments d'emmagatzematge per a equips, ingredients i utensilis essencials, mantenint la seva àrea de treball organitzada i eficient.
- Il·luminació Adequada: Equipada amb il·luminació LED d'alta qualitat per garantir una òptima visibilitat durant totes les etapes del procés d'elaboració.
- Superfície antilliscant: La superfície de treball ha d'estar dissenyada per minimitzar el lliscament i facilitar la manipulació segura dels ingredients i productes.
- Connexions Elèctriques i d'Aigua Integrades: Les connexions incorporades que permetin la fàcil instal·lació d'equips i accessoris addicionals, com ara mescladores, balances i més.

3. Descripció detallada Taula de treball per a l'elaboració de formatges:

- Material acer inoxidable AISI-304 de 2mm.
- Taula amb un lleuger rivet a tot el perfil de la superfície de treball superior
- Taula amb pendent a un dels laterals i conducte per a la recollida de xerigot.
- Prestatge inferior de 1,5 mm
- Peus de la taula: 4 peus amb rodes, 2 amb fre i 2 sense.
- Mides 1.900 x 900 x 850 mm

LOT 2: EQUIPS DE FRED I MADURACIÓ

ARMARI FERMENTADOR PER A IOGURTS:

1ut

1. Introducció:

El procés de fermentació és crucial en la producció de iogurts, ja que influeix directament en la textura, el sabor i el valor nutricional del producte final. L'armari fermentador ha d'estar dissenyat per donar un entorn de fermentació òptim, controlat i eficient.

2. Característiques Tècniques Principals:

L'armari fermentador ha d'oferir una sèrie de característiques tècniques avançades per satisfer les demandes de la seva fàbrica de iogurts:

- Control de Temperatura Precís: Un sistema de control de temperatura avançat que garanteixi que el procés de fermentació es realitzi dins del rang ideal per al cep de cultius utilitzat, assegurant una fermentació consistent i d'alta qualitat.
- Control d'humitat: Capacitat d'ajustar la humitat relativa a l'armari que permeti crear un entorn òptim per al creixement de cultius làctics, cosa que millora la textura i el sabor del iogurt.
- Espai de Fermentació Ajustable: Disponible en diferents mides i capacitats per acomodar les necessitats de producció, des de lots petits fins a producció a gran escala.
- Automatització i Monitorització: Equipat amb sistemes d'automatització i monitorització en temps real per supervisar i ajustar els paràmetres de fermentació segons calgui.



- Disseny Higiènic i Fàcil Neteja: Construït amb materials de grau alimentari i un disseny que facilita la neteja, l'armari fermentador ha de complir els estàndards d'higiene més estrictes.
- Il·luminació interior: Una il·luminació interior adequada que permeti l'observació visual del procés de fermentació sense necessitat d'obrir la porta, evitant alteracions no desitjades.

3. Descripció detallada Armari fermentador per iogurts i llets fermentades.

- Material acer inoxidable
- Controlador: EVCO EVJ536N capaç de controlar de forma combinada la temperatura, la humitat relativa i el temps permetent realitzar perfils tèrmics: fermentació a 45-50°C i després refredament del producte i manteniment a 4°C
- Amb opció de programació automàtica o funcionament manual
- Control remot per wifi
- Mides 645x 660 x 2.000 mm

ARMARIS MADURACIÓ FORMATGES:

6ut

1. Introducció:

La maduració és un pas crític en la producció de formatges, on els sabors, les aromes i les textures es desenvolupen per crear productes d'alta qualitat. L'armari de maduració ha d'estar dissenyat acuradament per donar un control precís sobre les condicions ambientals i garantir la maduració òptima dels seus formatges.

2. Característiques Tècniques Destacades:

- Control d'humitat i temperatura: L'Armari de Maduració ha d'estar equipat amb sistemes de control avançats que permetin ajustar i mantenir nivells òptims d'humitat i temperatura. Això és essencial per guiar el procés de maduració i aconseguir perfils de sabor i textura desitjats als seus formatges.
- Sistemes de Ventilació i Circulació d'Aire: Una distribució uniforme de la humitat i de l'aire és crucial per garantir una maduració homogènia dels formatges. L'armari ha d'incorporar sistemes de ventilació d'alta tecnologia que assegurin un flux d'aire adequat a totes les àrees, evitant la formació de zones humides o seques.
- Compartiments i prestatges ajustables: El disseny interior de l'armari ha de permetre l'organització eficient de diferents tipus i mides de formatges. Els prestatges ajustables i els compartiments moduls ha de donar flexibilitat per acomodar els seus productes de manera òptima.
- Control d'humitat i condicions ambientals: A més del control d'humitat i temperatura, l'armari ha d'oferir la possibilitat de regular altres paràmetres ambientals, com ara la il·luminació i la circulació d'aire. Això permet crear condicions específiques per a diferents tipus de formatges i etapes de maduració.
- Monitorització i Control Precís: La interfície de control de l'armari ha de ser intuïtiva i fàcil de fer servir. Ha de proporcionar un monitoratge en temps real de les condicions internes i la capacitat d'ajustar els paràmetres segons sigui necessari per aconseguir els resultats desitjats.
- Construcció de Qualitat i Durabilitat: L'armari ha d'estar fabricat amb materials d'alta qualitat i durabilitat per garantir un rendiment fiable i una llarga vida útil en un entorn de producció exigent. A més, el seu disseny higiènic ha de facilitar la neteja i el manteniment.
- Compliment d'estàndards sanitaris: L'armari ha d'estar dissenyat per complir les regulacions i requisits sanitaris més estrictes.



3. Descripció detallada dels 6 Armaris per a la maduració de formatges:

- Material: acer inoxidable AISI 304
- Preparats específicament per a col·locar-hi formatges i poder realitzar el procés de maduració de manera controlada
- Aïllaments de poliuretà injectat a alta pressió amb densitat 40 Kg/m3 i amb ODP=0
- Unitat condensadora refrigerada per aire
- Control de maduració amb:
 - o regulació independent del tiro forçat, de la temperatura i de la humitat,
 - o segons les necessitats del procés, resistència elèctrica aletejada, amb parada automàtica a l'obertura de portes i evaporador amb protecció anticorrosió
- Sistema de renovació de l'aire interior
- Interior amb cantonades arrodonides
- Interior equipat amb safates especials més tupides d'acer inox. sobre safates per recollir el xerigot, també d'acer inox. i les dues sobre guies regulables d'alçada
- Panell de comandament en zona frontal, amb controlador electrònic digital, amb possibilitat de programar fases para regular la Tª i humitat durant els diferents cicles de madurat del producte, tàctil i amb connexió WiFi per regulació, maneig de paràmetres i visualització de registres de Tª i humitat de forma remota
- Detecció d'anomalies de funcionament per desviació dels límits de temperatura i humitat amb senyal lluminosa i acústica
- Desgel automàtic
- Portes amb tirador integrat, tancament automàtic i fixació de la posició oberta
- Portes amb rivets magnètics, fàcilment intercanviables
- Tancament amb clau a totes les portes
- Ventiladors electrònics i compressors d'alta eficiència
- Grup de refrigeració "FREEPACKCOOL" monobloc extraïble i fàcilment intercanviable
- Mides 645 x 660 x 2060 mm
- Potes d'acer inoxidable AISI 304 regulables en alçada

ARMARIS DE FRED :

2ut

1. Introducció:

Al competitiu món de la producció de iogurts i formatges, és crucial comptar amb equips que permetin mantenir la qualitat del producte final mentre s'optimitzen els processos. L'armari de fred ha d'estar dissenyat per donar un control precís de les condicions de temperatura i humitat, assegurant així l'excel·lència en l'elaboració de iogurts i formatges.

2. Característiques Tècniques Destacades:

- Control de Temperatura i Humitat: L'Armari de Fred ha d'estar equipat amb sistemes de control avançats que permetin ajustar i mantenir amb precisió les condicions de temperatura i humitat requerides per a la fermentació i maduració dels iogurts i formatges. Això assegura resultats consistents i d'alta qualitat a cada lot.
- Espai Interior Optimitzat: El disseny interior de l'armari ha d'estar planificat meticulosament per maximitzar la capacitat d'emmagatzematge i que permeti una distribució uniforme de productes lactis al seu interior. Prestatges ajustables que facilitin l'organització i permetin adaptar-se a diferents mides i formes de productes.
- Tecnologia de Refrigeració Avançada: Un sistema de refrigeració d'avantguarda que garanteixi un refredament ràpid i uniforme a tot l'espai de l'armari. Això és essencial per mantenir la frescor i la textura desitjada als iogurts i formatges, evitant fluctuacions de temperatura que puguin afectar negativament la qualitat.
- Sistema de Circulació d'Aire Eficient: La circulació d'aire eficient és fonamental per a una distribució uniforme de la temperatura i la humitat. L'armari ha d'estar equipat

C/. Major, 2 · 08719 JORBA · Tel. 93 809 40 00 · E-mail: jorba@jorba.cat

5



amb un sistema de ventilació d'alta tecnologia que garanteixi un flux d'aire adequat a totes les àrees, eliminant punts calents i freds.

- Controls Intuïtius i Monitorització Remot: La interfície de control de l'Armari de Fred ha de ser intuïtiva i fàcil de fer servir. A més, ha d'oferir l'opció de monitorització remota que permeti supervisar i ajustar les condicions des de qualsevol ubicació convenient, a través de dispositius mòbils o ordinadors.
- Eficiència Energètica: Haurà d'oferir un disseny d'eficiència energètica que redueixi el consum d'energia sense comprometre'n el rendiment. Això no només beneficia el medi ambient, sinó que també pot reduir els costos operatius a llarg termini.
- Construcció Duradora i Higienica: L'Armari de Fred ha d'estar construït amb materials d'alta qualitat i durabilitat, garantint una llarga vida útil i un manteniment mínim. A més, el disseny higiènic ha de facilitar la neteja i el compliment dels estàndards sanitaris.

3. Descripció detallada dels 2 armaris de fred, exteriors.

- Material acer inoxidable
- Material interior ABS pintat blanc, amb els angles interns arrodonits
- 8 prestatges interiors, de 505x440mm.
- Refrigeració mixta
- Control de temperatura mitjançant termòstat digital
- Termòmetre digital
- Temperatura de treball -2/8°C.
- Potes regulables d'acer inoxidable.
- Mides 600 x 600 x 1855 mm.

NEVERA COMBI AMB CONGELADOR:

1ut

1. Introducció:

La producció de iogurts d'alta qualitat requereix un control precís de les condicions d'emmagatzematge i refrigeració. La Nevera Combi amb Congelador ha d'estar dissenyada per proporcionar-li un entorn òptim que preservi la frescor i la textura dels seus iogurts, assegurant així la satisfacció dels seus clients i l'èxit del negoci.

2. Característiques Tècniques Destacades:

- Doble Funció de Refrigeració i Congelació: La Nevera Combi amb congelador ha d'oferir una solució tot en un en combinar una secció de refrigeració i una altra de congelació en un sol equip. Això donarà la flexibilitat d'emmagatzemar tant els ingredients frescos necessaris com els productes acabats que requereixin congelació.
- Control de Temperatura Precís: Equipada amb tecnologia de control de temperatura d'avantguarda, la nevera combi amb congelador ha de permetre ajustar i mantenir de manera precisa les temperatures requerides tant per a la refrigeració com per a la congelació. Això és essencial per preservar la frescor i la qualitat dels aliments a cada etapa del procés.
- Distribució Uniforme del Fred: El sistema de circulació d'aire avançat ha de garantir una distribució uniforme del fred a tot l'interior de la nevera combi. Això evita fluctuacions de temperatura i garanteix que tots els productes estiguin exposats a les condicions adequades, independentment de la ubicació a l'interior.
- Compartiments Ajustables i Espai Optimitzat: La disposició interior de la nevera combi amb congelador ha d'estar dissenyada per maximitzar l'espai i la capacitat d'emmagatzematge. Els compartiments ajustables han de permetre una organització eficient dels productes i adaptació a diferents mides d'envasos.

C/. Major, 2 · 08719 JORBA · Tel. 93 809 40 00 · E-mail: jorba@jorba.cat

6



- Tecnologia de Desgel Automàtic: La nevera combi amb congelador ha d'estar equipada amb un sistema de desgel automàtic que elimini l'acumulació de gel de manera eficient. Això garanteix un rendiment constant i evita la formació de gel que podria afectar la qualitat dels productes.
- Disseny Ergonòmic i Durabilitat: El disseny ergonòmic de la nevera combi amb congelador ha de facilitar l'accés i la manipulació dels productes. A més, la construcció de la mateixa ha de garantir una vida útil prolongada i un funcionament fiable en l'entorn de producció més exigent.
- Eficiència Energètica: La nevera combi amb congelador ha d'estar dissenyada amb característiques que redueixin el consum d'energia, cosa que no només beneficia el balanç energètic, sinó també el compromís amb la sostenibilitat.

3. Descripció detallada Frigorífic combi, amb acabats d'acer inoxidable.

- Total no frost
- Control electrònic amb display led a la porta
- Mode de refredament ràpid.
- Il·luminació interior led
- Capacitat refrigerador de 247L,
- Capacitat congelador 83L, amb 3 calaixos.
- Mides 59,5 x 63,5 x 201 cm

LOT 3: INSTRUMENTAL PER A L'ELABORACIÓ DE LÀCTICS.

Conjunt d'instruments necessaris en el procés d'elaboració de làctics, que es compon dels següents elements:

Motlle de reixa 135x100 mm:	15ut
Descripció: Motlle per a quallades làctiques/mixtes, pes aproximat de la peça 1 kg.	
Motlle de 87x82x73 mm:	60ut
Descripció: Motlle perforat per a quallades làctiques/mixtes, pes aproximat de la peça 250 gr.	
Motlle de 135x135x65 mm:	30ut
Descripció: Motlle perforat per a quallades làctiques/mixtes, pes aproximat de la peça 500 gr.	
Motlle baby 107x77 mm 500 gr cantell recte:	40ut
Motlle per a pastes premsades, pes aproximat de la peça 500 gr.	
Motlle gouda 150x85 mm 1000 gr:	15ut
Motlle per a pastes premsades, pes aproximat de la peça 1 kg.	
Motlle llis cantell recte 200x80 mm 3 kg:	8ut
Motlle per a pastes premsades, pes aproximat de la peça 2,5 kg.	
Motlle manxec llis cantell recte 297x120mm 7kg:	4ut
Motlle per a pastes premsades, pes aproximat de la peça 7 kg.	
Tela formatges de cotó 1x1 m cru (100 m):	10ut
Tela de cotó, per al desuerat/escorregut del xerigot en el procés d'emmotllat i premsat de formatges. Mides: 1x1x100 m, color cru.	



Reixa 25 fils inox 630x510mm: Suport reixat de 25 fils d'acer inoxidable. Mides: 630x510 mm	10ut
Base rodant inox per reixes: Base amb rodes per a reixes. Dimensions exteriors 630x510 mm Pes: 5 kg Material: Inox	1ut
Olla acer inoxidable 30 litres: Apte per gas, vitroceràmica, inducció.	2ut
Cubeta mantenició 55 litres: Cubeta d'emmagatzematge. Dimensions: 595x395x320 mm Capacitat: 55 litres Color blanc.	1ut
Tapa per a cubeta: Tapa per a cubeta de 55 litres. Color blanc.	1ut
Espàtula 102 mm: Espàtula estreta que permet accedir a espais petits. Adequada per desprendre brutícia persistent. Afilada pels costats. Mida: 102 mm Material: Polipropilè.	2ut
Cullerot diàmetre 16 cm - 43 cm inox: Cullerot d'acer inoxidable d'una sola peça, d'alta qualitat. Material: Acer inoxidable Mides: 16 cm diàmetre, 43 cm llargada.	2ut
Pala sòlida GM:	1ut
Dosificador paper rull: Dosificador de paper eixugamans, de rotlle.	1ut
Dosificador sabó 1l Azur: Suport, tapa i polsador en ABS blanc d'alta qualitat i resistència.	1ut
Galleda escombraries tapa rodes 60 l blanc: Cubell d'escombraries, amb tapa i rodes. Capacitat: 60 litres Color blanc.	1ut
Raspall fregar dur 305 mm: Raspall ample per fregar zones grans. Mida: 305 mm Material: Polipropilè, polièster, acer.	1ut
Eixugador ultrahigiènic 400mm: Mida: 400 mm Material: Polipropilè, goma	1ut

C/. Major, 2 · 08719 JORBA · Tel. 93 809 40 00 · E-mail: jorba@jorba.cat

8

Raspall tancs mig 330mm:	1ut
Raspall per pols, amb mànec llis i disseny ergonòmic. Pèls de força mitjana, per a l'eliminació de partícules de mida mitjana o humida. Mida: 330 mm Material: Polipropilè i polièster.	
Mànec alumini 1510mm:	3ut
Mànec d'alumini. Mides: 31 mm diàmetre, 1510 mm llarg. Per a tot tipus d'escombres i espàtules. Acoblable a estris de neteja de paret. Material: Alumini	
Suport paret mànega inox:	1ut
Suport de paret per a mànega. Material: Acer inoxidable.	
Mànega aigua freda 10m blanca:	1ut
Mànega per a la neteja. Per aigua freda, en un màxim de 40°C. Llargada: 10 m Per aixetes d'aigua de ½", ¾" i M22. Material: PVC, llautó. Color blanc.	
Pistola aigua:	1ut
Pistola d'aigua regulable, per esbandir parets i superfícies de treball. Amb fletxa per determinar la direcció de polvorització de l'aigua. Material: Llautó, goma, acer.	
Mesurador PH per formatges gel renovable:	1ut
Mesurador de PH per a formatges amb gel renovable. Per mesurar de manera ràpida i senzilla el ph d'aliments com ara la llet, formatges i quallades. Resolució mínima de 0.01 pH i precisió +/- 0,05.	
Termòmetre pinxo portàtil:	1ut
Termòmetre de punxó portàtil. Funció de memòria màx./min. Amb tapa.	
Bàscula de butxaca P-200 0.01-200 gr:	1ut
Bàscula de butxaca. Interval de pes: De 0.01 a 200 gr.	
Acidòmetre 500 ml:	1ut
Per analitzar l'acidesa en °D. Material: Polipropilè i plàstic. Proveta amb vidre amb banda d'esmalt, gravat indeleble. Capacitat: 500 ml.	
Sosa 1l:	1ut
Hidròxid de sodi per a ús analític. Contingut: 1 litre.	

C/. Major, 2 · 08719 JORBA · Tel. 93 809 40 00 · E-mail: jorba@jorba.cat

9

Fenolftaleïna:

Colorant per anàlisi de pH.
Contingut: 1 kg.

1ut**LOT 4: AUTOCLAU.****Autoclau per a l'esterilització o pasteurització d'aliments****1ut****NORMES**

EN 61010-1 requisits de seguretat d'equips d'ús en laboratori.
En 61010-2-040 requisits de seguretat d'equips esterilitzadors.
En 61326 requisits de compatibilitat electromagnètica.
EN/97/23/EC requisits de seguretat. Directives d'equips de pressió

APLICACIONS

Cocció, pasteurització i esterilització de productes alimentaris en pots o bosses.
Adequat per a petites produccions i de gran varietat.

CARACTERÍSTIQUES

Moble exterior, fogons, caldera i tapa en acer inoxidable.
Sistema de contrapressió regulable per evitar el trencament dels pots.
Alimentació de la caldera per presa d'aigua exterior.
Control de temperatura per sonda de l'aigua i per sonda de producte.
Sortida USB per a registre de dades a PEN-DRIVE.
Representació del procés en temps real.

- Temperatura de tractament de 40 °C a 121 °C.
- Temperatura de refredat fins a 40 °C.
- Càlcul de F0.

SEGURETAT

Dispositiu que impedeix l'obertura de la tapa si la càmera està sota pressió.
Vàlvula de seguretat. Preveu que la pressió sobrepassi el límit màxim.
Pressòstat de seguretat. Desconnecta la calefacció en cas de sobrepressió.
Envoltant de protecció tèrmica de la tapa.
Detector de porta correctament tancada.

PANEL DE COMANDAMENTS - Autoclau 20 litres**Control digital**

- Temps de tractament des de 1' a 99'.
- 10 programes configurables per l'usuari.

PANEL DE COMANDAMENTS - Autoclau 80 i 150 litres.**Pantalla tàctil**

- 10 programes amb fins a 10 passos cadascun configurables per l'usuari.
- Temps de tractament fins a 10 hores per cada pas.
- Temperatura de l'aigua i de producte visible.
- Registre del procés inviolable (compatible amb Excel).

PRESTACIONS

Refredat per aigua.
Alta eficàcia en el tractament tèrmic.
Respecta les propietats organolèptiques dels aliments.



Facilitat i rapidesa de canviar els paràmetres del tractament tèrmic.
Amb compressor incorporat.

A TENIR EN COMPTE

- Necessària presa d'aigua amb baix contingut de calç i desaigües. (pressió aigua: mínim 3,5 bar).
- Temperatura seleccionable entre 40 °c. i 121°c.
- Capacitats de 20, 80 i 150 litres.
- Inclouen compressor i no necessiten instal·lació d'aire comprimit.

Cistellets inoxidable per autoclau

2ut

De filferro en acer inox. AISI 304.

Capacitat de càrrega fins a 20 kg.

Malla separació pots per autoclau de 150 litres

6ut

Malles de fibra de vidre i silicona separadores de pots.

Descalcificador d'aigua

1ut

APLICACIONS

Pretractament de l'aigua amb gran contingut de calç per ús general al laboratori.

Recomanat per alimentar els destil·ladors i autoclaus a partir dels 25 francesos de duresa de l'aigua.

DADES TÈCNIQUES

Dipòsit metàl·lic en acer inoxidable. AISI 304 amb dispositiu manual de regeneració de sal per claus de dues vies.

Capacitat de resina: 12 litres. Regeneració per sal: 2 kg.

Rendiment cíclic per regeneració: 1200 litres a 60° francesos / 4800 litres a 35° francesos.

Rendiment cíclic en destil·ladors per regeneració: de 300-800 litres.

Pressió màxima d'entrada de xarxa: 4,5 Kg/cm2.

Duresa màxima admissible d'entrada: 60 francesos.

Duresa de sortida: 1° francès.

Mides exteriors: 62 alt x 19 cm Ø. Pes: 20 Kg.

Elevador motoritzat per a cistellets

1ut

Grua de càrrega i descàrrega.

Elevador de cistelles per a càrrega i descàrrega d'autoclaus de 50, 80 i 150L

Amb adaptador per a la manipulació de cistelles sense deformar-los.

Gir axial per dipositar les cistelles a un carro de transport.

Alçada total de l'elevador: 2,35 m (Muntat a l'autoclau)

Part inferior en acer recobert a Epoxi i part superior en Acer inox.

Càrrega màxima de l'elevador: 40 kg.

Alimentació: 230V 300W

Panell de comandaments: Polsador de PUJAR/BAIXAR integrats en un sol comandament.

Ràcord pot / envàs

1ut

Per col·locar a les tapes de control de la sonda de cor.

Material: Acer inoxidable 304 amb junta de silicona per garantir l'estanqueïtat.

Punxó tap pot conserva

1ut

Per autoclau.

Material: Vareta de 5 mm diàmetre, d'acer inoxidable.

Mides: 135 x 5 mm (punxa de 8 mm).



Curs tècnic alimentari professional

Per a la programació i l'ús de l'autoclau, a domicili.

1ut

* El lot 4 inclou el muntatge de l'autoclau a les instal·lacions de l'obrador.

LOT5: MAQUINÀRIA PER A L'EBORACIÓ DE CONSERVES**Envasadora al buit de campana de sobretaula 2 barres****1ut**

Possibilitat de soldar: una barra de 420mm o dues barres de 420mm.

Bancada d'acer inox

Instal·lació per injecció de gas

Equipada amb bomba Busch de 21m²/h

Dimensions cambra de buit: 580x435x200mm

Sistema de control digital

Fabricat segons normes CE

Trituradora**1ut**

1 braç de 500mm

155x120x840mm

400W 230/1V

Mànec ergonòmic amb carcassa de PVC amb reixes de ventilació

Triturador d'acer inox desmuntable

Variador de velocitat 250/1500 rpm per batidora

Variador de velocitat 2500/1100 rpm per la trituradora

Fulles d'inox reemplaçables.

LOT6: INSTRUMENTAL PER A L'ELABORACIÓ DE CONSERVES**Olles d'acer inoxidable de 25 litres amb tapa i nances d'inox****2ut**

Diàmetre 30cm – alçada 30cm

Apte per gas, vitroceràmica, inducció.

Olla d'acer inoxidable de 50 litres amb tapa i nances d'inox**1ut**

Diàmetre 40cm – alçada 40cm

Apte per gas, vitroceràmica, inducció.

Cassola alta de 35 litres amb tapa i nances d'inox.**1ut**

Diàmetre base 36cm- alçada 35cm – diàmetre tapa 37cm

Apte per gas, vitroceràmica, inducció.

Cassola alta de 50 amb tapa i nances d'inox**1ut**

alçada 38cm

Apte per gas, vitroceràmica, inducció.

Colador gran inox amb nances d'inox**1ut**

Perforació d'acer 18/10, acabat satinat

Diàmetre 21cm

Embutx melmelada inox amb nança inox**2ut**

10,5x4,5cm

Diàmetre de la boca 3,6cm

Cullerot de cuina professional inox**1ut**

Ganxo per penjar

D'entre 40-45 cm

C/. Major, 2 · 08719 JORBA · Tel. 93 809 40 00 · E-mail: jorba@jorba.cat

12

Diàmetre 12cm

Espumadera de cuina professional inox

1ut

Ganxo per penjar

D'entre 40-45cm

Diàmetre 16cm

Cassons de capacitat 1,65 litres

2ut

Mànec de 16cm

Apte per gas, vitroceràmica, inducció.

Joc de 5 peces de ganivets de fulla d'acer inox forjat i mànec de polioximetilè

1ut

Ganivet pelador de 100mm

Ganivet de cuina de 160mm

Ganivet de pa de 180mm

Ganivet de cuiner de 210mm

Ganivet de cuina de 210mm

Peladors d'acer inox

3ut

Mànec blanc en forma de Y

Fulles mòbils

21cmx8,5cmx2cm

Passapuré professional inox

1ut

Diàmetre 20,7cm

Mànec inox 9,5cm

Inclou tres discs perforats de 11,60cm de diàmetre

Caixa de plàstic ranurats

6ut

Sistema de plegat fàcil

Parets laterals i fons ranurats

4 nances obertes

Color gris

Apilable

Capacitat 35 litres

600x400x173cm

Signatura 1 de 1
Pilar Queralt Canet
08/08/2023
ALCALDE



6) ANNEX 1 DE RELACIÓ DE PREUS UNITARIS I AMB IVA DEL MATERIAL A SUBMINISTRAR.

LOT 1: MAQUINÀRIA DE FORMATGERIA		19.131,31 €			
uts	CONCEPTE	IMPORT UT	PRESSUPOST (IVA excl.)	IVA	PRESSUPOST (IVA incl.)
1	Pasteuritzador	14.235,00 €	14.235,00 €	2.989,35 €	17.224,35 €
1	Taula de treball per a l'elaboració de formatges	1.576,00 €	1.576,00 €	330,96 €	1.906,96 €
LOT 2: EQUIPS DE FRED I MADURACIÓ		21.351,78 €			
uts	CONCEPTE	IMPORT UT	PRESSUPOST (IVA excl.)	IVA	PRESSUPOST (IVA incl.)
1	Armari fermentador per a iogurs	2.211,00 €	2.211,00 €	464,31 €	2.675,31 €
6	Armaris maduració de formatges	2.133,00 €	12.798,00 €	2.687,58 €	15.485,58 €
2	Armaris de fred	1.018,55 €	2.037,10 €	427,79 €	2.464,89 €
1	Nevera combi amb congelador	600,00 €	600,00 €	126,00 €	726,00 €
LOT 3: INSTRUMENTAL PER A L'ELABORACIÓ DE LàCTICS		3.145,64 €			
uts	CONCEPTE	IMPORT UT	PRESSUPOST (IVA excl.)	IVA	PRESSUPOST (IVA incl.)
15	Motlle de reixa 135x100 mm	3,95 €	59,25 €	12,44 €	71,69 €
60	Motlle de 87x82x73 mm	1,48 €	88,80 €	18,65 €	107,45 €
30	Motlle de 135x135x65 mm	2,77 €	83,10 €	17,45 €	100,55 €
40	Motlle baby 107x77 mm 500 gr cantell recte	9,00 €	360,00 €	75,60 €	435,60 €
15	Motlle gouda 150x85 mm 1000 gr	12,55 €	188,25 €	39,53 €	227,78 €
8	Motlle llis cantell recte 200x80 mm 3 kg	13,50 €	108,00 €	22,68 €	130,68 €
4	Motlle manxec llis cantell recte 297x120mm 7kg	23,40 €	93,60 €	19,66 €	113,26 €
10	Tela formatges 1x1 m cru (100 m)	2,50 €	25,00 €	5,25 €	30,25 €
10	Reixa 25 fils inox 630x510mm	25,66 €	256,60 €	53,89 €	310,49 €
1	Base rodant inox per reixes	165,00 €	165,00 €	34,65 €	199,65 €
2	Olla acer inoxidable 30 litres	135,77 €	271,54 €	57,02 €	328,56 €
1	Cubeta mantenició 55 litres blanca	22,76 €	22,76 €	4,78 €	27,54 €
1	Tapa per a cubeta 1197-1198-1199 blanc	11,19 €	11,19 €	2,35 €	13,54 €
2	Espàtula 102 mm blau	3,30 €	6,60 €	1,39 €	7,99 €
2	Cullerot diàmetre 16 cm - 43 cm inox	18,48 €	36,96 €	7,76 €	44,72 €
1	Pala sòlida GM	13,89 €	13,89 €	2,92 €	16,81 €
1	Dosificador paper rull	39,00 €	39,00 €	8,19 €	47,19 €
1	Dosificador sabó 1l Azur	28,40 €	28,40 €	5,96 €	34,36 €
1	Galleda escombraries tapa rodes 60 l blanc	55,96 €	55,96 €	11,75 €	67,71 €
1	Raspall de fregar dur 305 mm blau	27,29 €	27,29 €	5,73 €	33,02 €
1	Eixugador ultrahigiènic 400mm blau	21,89 €	21,89 €	4,60 €	26,49 €
1	Raspall tancs mig 330mm blau	9,14 €	9,14 €	1,92 €	11,06 €
3	Mànec alumini 1510mm blau	18,79 €	56,37 €	11,84 €	68,21 €
1	Suport paret mànega inox	80,48 €	80,48 €	16,90 €	97,38 €
1	Mànega aigua freda 10m blanca	64,36 €	64,36 €	13,52 €	77,88 €
1	Pistola aigua blava	95,18 €	95,18 €	19,99 €	115,17 €
1	Mesurador PH per formatges gel renovable Halo2	170,00 €	170,00 €	35,70 €	205,70 €
1	Termòmetre pinxo portàtil	27,50 €	27,50 €	5,78 €	33,28 €
1	Bàscula de butxaca P-200 0.01-200 gr	24,00 €	24,00 €	5,04 €	29,04 €
1	Acidòmetre Dornic 500 ml: 0.05	81,04 €	81,04 €	17,02 €	98,06 €
1	sosa Dornic 1l	9,30 €	9,30 €	1,95 €	11,25 €
1	Fenolftaleïna	19,25 €	19,25 €	4,04 €	23,29 €

Signatura 1 de 1
Pilar Queralt Canet
08/08/2023 ALCALDE

C/. Major, 2 · 08719 JORBA · Tel. 93 809 40 00 · E-mail: jorba@jorba.cat

14

Aquest document és una còpia autèntica d'un document electrònic validable a:

Codi Segur de Validació 0c37664b363746e0a8299045d906ee4f001

Data document: 08/08/2023

Url de validació <https://sedesimplifica03.abiscloud.com/absis/idi/arx/idiarxabsaweb/catala/asp/verificadorfirma.asp?NodeAbsisini=062>

Metadades Origen: Origen ciutadà Estat d'elaboració: Original



LOT 4: AUTOCLAU		24.971,36 €			
uts	CONCEPTE	IMPORT UT	PRESSUPOST (IVA excl.)	PRESSUP (IVA excl.)+transp.munt	IVA
1	Autoclau per a l'esterilització o pasteurització d'aliments	16.499,70 €	16.499,70 €	17.243,33 €	3.621,10 €
2	Cistelletes inox per autoclau	294,09 €	588,18 €	614,69 €	129,08 €
6	Malla separació pots per autoclau de 150 litres	25,41 €	152,46 €	159,33 €	33,46 €
1	Descalcificador d'aigua	514,28 €	514,28 €	537,46 €	112,87 €
1	Elevador motoritzat per a cistelletes	1.375,88 €	1.375,88 €	1.437,89 €	301,96 €
1	Ràcord pot / envàs Ref. 36.04.02	59,63 €	59,63 €	62,32 €	13,09 €
1	Punxó tap pot conserva	17,36 €	17,36 €	18,14 €	3,81 €
1	Curs tècnic alimentari professional	540,00 €	540,00 €	564,34 €	118,51 €
LOT 5: MAQUINÀRIA PER A L'ELABORACIÓ DE CONSERVES		5.643,44 €			
uts	CONCEPTE	IMPORT UT	PRESSUPOST (IVA excl.)	IVA	PRESSUPOST (IVA incl.)
1	Envasadora al buit	4.310,00 €	4.310,00 €	905,10 €	5.215,10 €
1	Trituradora	354,00 €	354,00 €	74,34 €	428,34 €
LOT 6: INSTRUMENTAL PER A L'ELABORACIÓ DE CONSERVES		944,95 €			
uts	CONCEPTE	IMPORT UT	PRESSUPOST (IVA excl.)	IVA	PRESSUPOST (IVA incl.)
2	Olles d'acer inoxidable de 25 litres amb tapa	71,25 €	142,50 €	29,93 €	172,43 €
1	Olla d'acer inoxidable de 50 litres amb tapa	85,12 €	85,12 €	17,88 €	103,00 €
1	Cassola alta de 35 cm de diàmetre	60,33 €	60,33 €	12,67 €	73,00 €
1	Cassola alta de 50 cm de diàmetre	85,07 €	85,07 €	17,86 €	102,93 €
1	Colador gran	24,79 €	24,79 €	5,21 €	30,00 €
2	Embutis mermelada inox.	7,71 €	15,42 €	3,24 €	18,66 €
1	Cullerot de cuina professional d'entre 40-45 cm i diàmetre 12 cm	11,95 €	11,95 €	2,51 €	14,46 €
1	Espumadera de cuina professional entr 40-45 cm i diàmetre 16 cm	6,94 €	6,94 €	1,46 €	8,40 €
2	Cassons de 16 cm aprox i capacitat 1,65 litres	17,32 €	34,64 €	7,27 €	41,91 €
1	Joc ganivets	119,83 €	119,83 €	25,16 €	144,99 €
3	Peladors	10,73 €	32,19 €	6,76 €	38,95 €
1	Passapuré professional	37,19 €	37,19 €	7,81 €	45,00 €
6	Canats de plàstic ranurats	20,83 €	124,98 €	26,25 €	151,23 €

Jorba, al dia de la data de la signatura electrònica.

Signat digitalment per
L'alcalde, Pilar Queralt Canet.