

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PER A LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT, MUNTATGE, INSTAL·LACIÓ I POSADA EN MARXA DE L'EQUIPAMENT DE CUINA PER A LES INSTAL·LACIONS DE LA CAFETERIA DEL PARC DE RECERCA BIOMÈDICA DE BARCELONA, AL CARRER DEL DOCTOR AIGUADER, 88 DE BARCELONA

Expedient de contractació PRBB-2024-XXXX

1. INTRODUCCIÓ.....	2
2. OBJECTE DEL CONTRACTE	2
3. NECESSITATS QUE CAL SATISFER I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE	2
3.1 NATURALESA I EXTENSIÓ DE LES NECESSITATS QUE JUSTIFIQUEN EL CONTRACTE	2
3.2 IDONEÏTAT DE L'OBJECTE I CONTINGUT DEL CONTRACTE PER SATISFER AQUESTES NECESSITATS	3
4. PROJECTE DEL NOU ESPAI DE CAFETERIA.....	3
4.1 NECESSITATS DE L'EQUIPAMENT DE LA NOVA CUINA I DESCRIPCIÓ DE LES DIFERENTS ZONES	4
4.2 DESCRIPCIÓ DE LES CARACTERÍSTIQUES REQUERIDES DE L'EQUIPAMENT DE LA NOVA CUINA	6
5. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.	6
5.1 SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENT DE CUINA.....	6
5.3. MUNTATGE I INSTAL·LACIÓ DE L'EQUIPAMENT DE CUINA.....	7
5.4. FITXES TÈCNIQUES I CERTIFICACIONS A LLIURAR PER LES EMPRESES ADJUDICATÀRIES.	7
6. LLISTAT DE L'EQUIPAMENT DE CUINA	7
7. HORARIS	11
8. TERMINI D'EXECUCIÓ I GARANTIA	11
8.3. PROVES I POSADA EN MARXA DE L'EQUIPAMENT DE CUINA	12
8.4. GARANTIA.....	12
9. RECURSOS HUMANS	13
9.3. COMPOSICIÓ DE L'EQUIP MÍNIM	13
10. LLIURAMENT DE DOCUMENTACIÓ	14

1. INTRODUCCIÓ

El Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona (en endavant PRBB) és un dels grans nuclis de recerca biomèdica del sud d'Europa. Té una superfície de 55.000 m² i ocupa un terreny de 8.000 m², situat entre el Passeig Marítim i el carrer del Doctor Aiguader, al costat de l'Hospital del Mar, a la ciutat de Barcelona.



Al PRBB hi ha instal·lats diferents centres i entitats de recerca independents, que formen una coalició interinstitucional i estan connectades a través d'espais comuns i oberts. Es dediquen a la investigació en l'àmbit de la salut humana i la biomedicina en un edifici que facilita sinergies i col·laboracions.

2. OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte d'aquesta licitació el subministrament, muntatge, instal·lació i posada en marxa de l'equipament de cuina a les instal·lacions de la cafeteria del Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona, al carrer del Doctor Aiguader, 88 de Barcelona.

3. NECESSITATS QUE CAL SATISFER I IDONEÏTAT DEL CONTRACTE

3.1 Naturalesa i extensió de les necessitats que justifiquen el contracte

El Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona és un dels principals centres de recerca de Catalunya on conviuen diferents entitats dedicades a la investigació i recerca en el camp de la biomedicina amb una superfície de 55.000 m². El Consorci PRBB és propietari de l'edifici i en gestiona els diferents espais així com presta els serveis necessaris per fer possible la seva activitat als centres de recerca que hi realitzen la seva activitat.

S'ha dut a terme un projecte de remodelació del menjador del PRBB i paral·lelament a aquesta licitació s'està duent a terme una licitació per a la construcció d'una nova cuina amb una superfície de 125 m2 distribuïdes en dues semi-plantas

Amb la construcció d'aquesta nova cuina es genera la necessitat de dotar aquest espai d'un equipament de cuina adient d'acord amb les necessitats actuals, per tal de donar un servei de cafeteria innovador a tots els col·lectius que integren el PRBB, fomentant així una millora en el desenvolupament de l'activitat de l'edifici.

3.2 Idoneïtat de l'objecte i contingut del contracte per satisfer aquestes necessitats

Mitjançant aquest contracte es satisfaran, de forma directa, clara i proporcional, les necessitats que s'especifiquen al punt 3.1.

El projecte per l'actualització i millora del menjador del PRBB comporta la necessitat d'adquirir l'equipament de cuina adequat a la construcció de la nova cuina per una correcta gestió del servei de cafeteria, millorant l'eficiència, seguretat i varietat en la preparació dels aliments, així com l'aspecte de la cuina, d'acord amb les necessitats que actualment es requereixen al PRBB.

4. PROJECTE DEL NOU ESPAI DE CAFETERIA

Amb la reestructuració de l'espai destinat a menjador dintre de les instal·lacions del PRBB, ja finalitzada, i la construcció d'una nova cuina, que es troba en procés de licitació, es genera la necessitat de fornir-la amb l'equipament adient per poder satisfer les necessitats dels residents d'aquesta gran infraestructura científica.

La zona destinada a la nova cuina del PRBB compta amb una superfície d'uns 125 m2 distribuïts en dues semi-plantas. En aquesta zona es troba l'espai de cuina on es diferencien les següents zones: el magatzem, zona d'equips de refrigeració, la zona de cocció, la zona d'autoservei, zona de neteja i rentat i la guingueta que donarà servei a l'espai obert a la plaça interior de l'edifici.

El projecte inclou tant el subministrament, com el transport, muntatge, instal·lació i posada en marxa de l'equipament de cuina a les instal·lacions del PRBB.

Aquesta reestructuració de l'espai de la cafeteria del PRBB ha comportat l'execució de diferents actuacions de forma paral·lela, que s'indiquen a continuació:

- Obres a les instal·lacions del menjador del PRBB, ja finalitzades, per actualitzar aquest espai donant-li més amplitud i més calidesa, aprofitant per crear zones molt diferenciades entre elles, aconseguint un espai més acollidor i confortable on poder realitzar diverses activitats, a banda de menjar.

- Per adequar aquest espai, s'ha adquirit mobiliari divers (cadires, taules, pufs, butaques, etc.) de diferents mides i colors, per aconseguir un ambient molt confortable.
- S'ha adjudicat la concessió del servei de cafeteria, d'acord a les necessitats dels diferents col·lectius que integren el PRBB. L'empresa concessionària és la que farà ús de l'equipament de cuina instal·lat a l'espai assignat segons aquest Plec de Prescripcions Tècniques.
- S'està tramitant la licitació per a la construcció i disseny d'una cuina per a la cafeteria de l'edifici del PRBB.
- Finalment i per possibilitar l'execució del servei de cafeteria al PRBB es genera la necessitat de licitar el subministrament, muntatge, instal·lació i posada en marxa de l'equipament de la nova cuina.

4.1 Necessitats de l'equipament de la nova cuina i descripció de les diferents zones

Dintre de les instal·lacions del PRBB, on es troba l'espai destinat a la cafeteria, es requereix el subministrament de l'equipament de cuina adient per poder gestionar de forma satisfactòria el servei de cafeteria. Veure **annex I Plànol equipament previst nova cuina**.

Així mateix a la plaça interior de l'edifici hi ha un espai anomenat "guingueta" que s'haurà també de condicionar amb l'equipament necessari per donar el servei requerit pel PRBB.

L'espai on s'haurà de muntar tot l'equipament de cuina té una superfície de 125 m². La cuina haurà d'equipar-se per a l'elaboració dels àpats, podent donar servei a unes 250 persones.

Es pretén no utilitzar focs, planxes, ni fregidores tradicionals, donant prioritat als equipaments elèctrics. L'objectiu és regenerar, donar el punt final i poder oferir plats amb productes que s'obtinguin de quarta i cinquena gama refrigerats o congelats.

S'indiquen a continuació les diferents zones previstes a la cuina, les quals hauran de comptar amb l'equipament adequat per poder oferir el servei de cafeteria amb la màxima qualitat:

✓ Magatzem i càmeres

Actualment es disposa d'un muntacàrregues que aporta agilitat en la gestió sobre la distribució i els circuits. Al magatzem està prevista la instal·lació de prestatgeries amb 4 prestatges d'alumini-polietilè, quant al recinte frigorífic està previst l'equipament adequat de càmeres fredes i equips frigorífics.

✓ Zona de preparacions d'aliments

Al nou projecte de cuina es preveuen unes instal·lacions mínimes com a punt directe de sortida a la línia o al take-away, s'adaptarà a una climatització de 18°C per al seu treball i manipulació per a qualsevol preparació freda- amanides – postres, etc.

✓ Zona de cocció

Es proposa disposar entre d'altres elements d'una cuina amb dues zones d'inducció, un forn de convecció de vapor elèctric 10gn 1/1, una fregidora elèctrica, un Fry top elèctric i una campana mural.

L'objectiu és no utilitzar focs, planxes ni fregidores tradicionals, donant prioritat als equipaments elèctrics.

La missió d'aquesta cuina és que pugui regenerar, donar punt final i que pugui oferir plats amb productes de quarta i cinquena gama refrigerats o congelats. Per tant, bàsicament aquests plats s'han de poder regenerar, emplatar i servir.

✓ Zona de Self Service

En aquesta zona entre d'altres elements, està prevista la instal·lació d'una línia d'autoservei en "L" amb taulell de cuina, una taula refrigerada, una taula calenta, forn combinat, una cuba freda refrigerada amb 3 cubetes encastada, un mòdul bany maria per a 2 cubetes i un altre mòdul bany maria per a 5 cubetes.

Al final de la línia d'autoservei està prevista la ubicació de la caixa i una zona de recollida, take away, per a les comandes que es realitzin on-line i per aquelles compres ràpides, agilitzant d'aquesta forma la gestió i evitant les cues.

✓ Zona de neteja i rentat (rentavaixelles)

A la zona de rentat es preveu la ubicació de cinc carros d'autoservei per a safates, una taula mural de pre-rentat, amb una pica i una aixeta de dutxa, rentavaixelles, una taula de sortida, un armari per a estoc de vaixel·la i un armari per a químics.

✓ Zona de la Guingueta

A la plaça interior del PRBB hi ha la "guingueta" en el qual està previst, entre d'altres, un ampoller frigorífic, un rentavaixelles, una taula sota-barra, un armari refrigerat, un moble darrera la barra i una planxa grill.

4.2 Descripció de les característiques requerides de l'equipament de la nova cuina

Les característiques de l'equipament de cuina poden variar depenent de diversos factors.

Es posa en coneixement de les empreses licitadores els aspectes que s'han de considerar, entre d'altres es requereix que l'equipament de cuina sigui

- Funcional.
- Eficient quant al consum energètic.
- Pràctic i fàcil de netejar per poder mantenir una cuina higiènica, que compleixi amb els estàndards de salut i seguretat alimentària.
- Resistent per suportar l'ús diari i prolongar la vida útil.
- Compleixin les normes de seguretat i tinguin característiques de seguretat addicionals per a minimitzar el risc d'accidents.
- Versàtil i adaptable per permeti la preparació de plats i canvis en l'elaboració dels mateixos.
- Ergonòmic.

5. CONDICIONS DE LA PRESTACIÓ DEL SERVEI.

Les prestacions contractades tal com es descriuen en aquest plec no es consideren exhaustives ni limitatives i, per tant, tot allò que es consideri necessari i imprescindible per a la correcta execució del contracte, haurà de considerar-se inclòs dins l'objecte i dins el preu del contracte.

5.1 Subministrament de l'equipament de cuina

L'empresa contractista subministrarà l'equipament de cuina que sol·liciti el Consorci PRBB segons les característiques tècniques especificades i indicades en l'**annex II** del present Plec de Prescripcions Tècniques. L'entrega total de l'equipament de cuina es podrà dur a terme en una o més fases, segons les necessitats del Consorci PRBB i d'acord amb les dates que el Consorci PRBB indiqui.

5.2. Transport de l'equipament de cuina

L'empresa contractista realitzarà el subministrament de l'equipament de cuina, que inclourà la càrrega, el transport, la descàrrega, el muntatge, la instal·lació i la posada en marxa de l'equipament de cuina.

L'embalatge i el subministrament de materials per l'embalatge i protecció de l'equipament estaran inclosos en el contracte. L'equipament de cuina s'haurà de transportar convenientment embalat, per tal que arribi en perfectes condicions i minimitzar al màxim l'eventual impacte ambiental.

El cost de les gestions necessàries per garantir que l'equipament es subministra en perfectes condicions, el cost dels desperfectes ocasionats a l'equipament de cuina durant el seu transport, així com el cost dels desperfectes ocasionats durant el seu muntatge, sigui sobre els productes subministrats, els productes existents o les pròpies instal·lacions, serà a càrrec de l'empresa contractista.

L'empresa contractista haurà de retirar tots els embalatges, residus i brutícia produïts per les tasques del transport, desembalatge, muntatge i instal·lació de l'equipament per tal de deixar els espais on s'han de realitzar aquestes tasques en les mateixes condicions que es trobaven abans de l'arribada dels elements subministrats. Així mateix, haurà de gestionar els residus d'acord amb la normativa aplicable.

5.3. Muntatge i instal·lació de l'equipament de cuina

L'empresa contractista serà la responsable de realitzar el muntatge i instal·lació de l'equipament de cuina, segons les indicacions especificades pel fabricant i haurà de realitzar la seva instal·lació tenint en compte el plànol de l'equipament previst per a la construcció de la nova cuina (Annex I) i segons les indicacions del Consorci PRBB.

El Consorci PRBB es reserva el dret a determinar el dia i hora en què l'empresa contractista haurà de començar el muntatge i instal·lació de l'equipament de cuina, essent possible el muntatge parcial de l'equipament de cuina en diferents dies en funció de les necessitats del PRBB.

Tot el muntatge de l'equipament s'haurà de fer en perfecta coordinació amb l'empresa que executarà les obres d'instal·lacions i obra civil, que no són objecte d'aquesta licitació, però que seran clau per a l'èxit del projecte global.

A l'**annex I** es pot trobar el plànol amb l'equipament previst per a la nova cuina.

5.4. Fitxes tècniques i certificacions a lliurar per les empreses adjudicatàries.

Les empreses licitadores hauran d'incloure en el sobre B, les fitxes tècniques de l'equipament de cuina proposat per tal de poder conèixer les especificacions i característiques de l'equipament, així com per garantir el compliment de les normatives de seguretat i manteniment i reparació dels equips.

6. LLISTAT DE L'EQUIPAMENT DE CUINA

El PRBB ha confeccionat un projecte executiu que atén a les seves necessitats i sobre el qual es basa la informació d'aquest plec de prescripcions tècniques. Es detalla a continuació tot un seguit d'equipament amb indicació de marques i models orientatius sobre els quals s'ha basat el disseny. Les característiques tècniques s'han de complir en tots els seus aspectes (ja siguin funcionals, tècniques, de servei i/o disseny) sense que hagin de tractar-se dels mateixos fabricants indicats aquí.

Llistat de l'equipament objecte d'aquesta licitació:

UNITATS	CONCEPTE
	BAR EXTERIOR (GUINGUETA)
1	Ampoller frigorífic
1	Taula sota barra
1	Aixeta monocomandament canó baix
1	Cuba aïllada per a gel
1	Moble amb sobre monobloc
1	Moble darrera la barra amb taulell de cuina en material Krion i prestatges intermedis
1	Armari refrigerat
1	Rentavaixelles
2	Cistell per a tasses
2	4 gobelets per a coberts
1	Cistell per a plats
1	Dosificador de Sabó
1	Planxa Grill amb una tapa
	MAGATZEM
1	Prestatgeria amb 4 prestatges 267,0x57,7x170 cm
2	Prestatgeria amb 4 prestatges 139,4x57,7x170 cm

	RECINTE FRIGORÍFIC
1	Recinte frigorífic amb panell industrial adaptat
1	Equip frigorífic per a cambra de congelats en coberta
1	Equip Frigorífic per a cambra de conservació en coberta
1	Alarma anti pànic d'home tancat i fatxa
1	Alarma d'home tancat, en càmeres positives / negatives
1	Cortina de lames per a porta de congelació
2	Registrador de temperatura homologat (cambra refrigerats)
2	Sistema d'alarma detecció de gas càmeres
1	Prestatgeria de peu amb 3 prestatges 328,7x47,5x170 cm
1	Prestatgeria de peu amb 4 prestatges 156,9x47,5x170 cm
3	Prestatgeria angular de peu amb 4 prestatges 127,2x47,5x170 cm
1	Prestatgeria de peu amb 4 prestatges 201x57,7x170 cm

3	Exterminador d'insectes
	SALA FREDA
1	Taula Mural en L tipus Monobloc
1	Aixeta monocomandament canó alt (sortida 25)
1	Taula refrigerada sense taulell de cuina
1	Prestatge de paret 320x40 cm
1	Prestatge de paret 320x25 cm
1	Refrigeració sala freda amb equip en coberta.
1	Sistema d'alarma detecció de gas sala freda
	ZONA DE COCCIÓ
1	Taula mural amb una pica i un calaix
1	Aixeta comandament canó alt (sortida 25)
2	Contenidor escombraries
1	Taula refrigeradora sense taulell de cuina.
1	Prestatge de paret 400x40 cm
1	Taula Mural monobloc tancada amb portes
1	Prestatge de paret 120x40cm
1	Prestatge de paret 120x25cm
1	Cuiner multi producte elèctric
1	Kit cistelles
2	Cuina amb 2 zones de inducció
1	Fry Top elèctric

	ZONA DE COCCIÓ
1	Fregidora elèctrica
3	Element neutre
1	Forn convecció Vapor elèctric "Rational"
1	Kit de connexió de l'aparell per al forn
1	Base suport forn
1	Xapa de protecció paret d'acer inoxidable
1	Campana mural compensada soldada amb il·luminació
1	Extinció automàtica
1	Rentamans de peu, dos aigües i polsador.
1	Taula Mural
1	Abatidor-Congelador
1	Esterilitzador de ganivets
	ZONA AUTOSERVEI

1	Moble darrera la barra amb pica
1	Aixeta monocomandament canó alt (sortida 25)
1	Taula refrigeradora sense taulell de cuina
1	Moble cafeter amb peto de 8CM
1	Forn combinat
1	Màquina de glaçons de gel
1	Taula Calent
3	Reixeta GN 2/1
1	Línia d'autoservei en L i amb taulell de cuina en Krion i decoració segons disseny DF
1	Cuba freda refrigerada
1	Mòdul Bany -Maria 2 GN 1/1 Especial
1	Mòdul Bany--Maria 5 GN 1/1 Especial
2	Dispensador de plats encastats neutre
1	Protecció sanitària especial amb il·luminació LED
1	Protecció sanitària especial amb il·luminació LED i pantalles calefactores 80x44x45cm
1	Protecció sanitària especial amb il·luminació LED i pantalles calefactores 180x44x45 cm
1	Vitrina mural refrigerada amb porta
1	Revestiment vitrina amb decoració segons disseny DF
1	Mòdul central de servei / Vitriues amb decoració segons disseny Direcció Facultativa
2	Vitrina expositora fred

	ZONA DE NETEJA I RENTAT (RENTAIXELLES)
5	Carro de recollida de safates
1	Taula mural de pre-rentat amb 1 pica
1	Aixeta dutxa de dues aigües amb monocomandament
1	Prestatge de paret 136x40cm
1	Rentaixelles
2	Cistell per a tasses
2	4 Cubilets per a coberts
1	Cistell per a plats
1	Rentaixelles
1	8 Cubilets per a coberts
1	Cistell per a plats

1	Cistell per a gots
1	Cistell per a tasses
1	Prestatge de paret
1	Taula de sortida
1	Armari de peu per a estoc vaixella
1	Armari de peu per a químics

Les marques, models i característiques tècniques de l'equipament de cuina (o similars), objecte d'aquesta licitació, es troben detallades a l'**annex II** del present Plec.

Tot l'equipament de cuina ofert per les empreses licitadores ha de pertànyer a una mateixa línia de fabricant i model. És a dir, no es podran incloure a l'oferta tipus d'equipament de cuina de diferents games, fabricants i/o materials. Tot el material ha de tenir una continuïtat o uniformitat estètica que doni sentit al conjunt.

7. HORARIS

L'execució del contracte es realitzarà els dies feiners.

No es consideren dies feiners els següents:

- Els diumenges.
- Les festes que fixa el calendari laboral establert anualment pel Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, o òrgan que el substitueixi.
- Les festes locals establertes per l'Ajuntament de Barcelona.

En cas necessari el Consorci PRBB podrà exigir que els treballs per a la realització de l'objecte del contracte es realitzin en qualsevol horari, incloent cap de setmana i festius sense cap cost addicional.

8. TERMINI D'EXECUCIÓ I GARANTIA

El subministrament, instal·lació, muntatge i posada en marxa de l'equipament de cuina, s'haurà de dur a terme en el termini màxim de 10 setmanes des de l'entrada en vigor del contracte, termini que podrà ser inferior segons l'oferta de l'empresa adjudicatària que s'inclourà al sobre C. La data d'inici de l'execució serà donada per la Direcció Facultativa en funció de l'estat de les obres d'adequació dels espais de la nova cuina que s'està licitant actualment i que s'estaran executant amb setmanes d'antelació.

L'execució del contracte finalitzarà un cop el Consorci PRBB hagi signat l'acta de recepció del subministrament, muntatge, instal·lació i posada en marxa de l'equipament de cuina. En aquesta mateixa data donarà inici el període de garantia.

8.3. Proves i posada en marxa de l'equipament de cuina

Un cop s'hagi realitzat el muntatge i instal·lació de l'equipament de cuina l'empresa contractista s'encarregarà de la posada en marxa de l'equipament de cuina, realitzarà els processos essencials per assegurar-se que tots els components funcionen correctament i que els equips estan en perfecte estat per al seu ús.

Entre d'altres s'hauran de tenir en compte les següents comprovacions:

- Verificació de la instal·lació
S'haurà d'assegurar que totes les connexions elèctriques, de gas i aigua estiguin correctament instal·lades segons les especificacions del fabricant i les normatives locals.
- Inspecció visual
S'haurà d'examinar visualment l'equipament per tal de comprovar que no hi hagi cap dany a l'equipament o qualsevol problema que es pugui detectar visualment.
- Proves funcionals
Es requereix que es realitzin proves específiques per a cada funció de l'equipament, per exemple que el forn assoleixi la temperatura adequada.
- Ajustos i calibratge
Si es necessari, s'haurà d'ajustar i calibrar els equipaments necessaris per tal de garantir un rendiment òptim. És a dir, ajustar la temperatura, pressió, temps ...
- Verificació de seguretat
S'haurà de comprovar que totes les funcions de seguretat, com ara interruptors d'apagat automàtic, sistemes de ventilació i dispositius de protecció estan funcionant correctament.
- Formació de l'usuari
S'hauran de proporcionar les instruccions i formació als usuaris finals sobre com utilitzar l'equipament de manera segura i eficient.
- Documentació
L'empresa contractista haurà de presentar la documentació que certifiqui que les proves i la posada en marxa s'ha dut a terme segons els estàndards i les regulacions aplicables.

La finalitat d'aquestes comprovacions és la de garantir que l'equipament de cuina funcioni correctament, i compleixi amb les normatives de seguretat.

8.4. Garantia

El termini mínim de garantia de l'equipament de cuina subministrat, així com dels seus sistemes addicionals, components i accessoris, serà de mínim 1 any comptats a partir de la data de signatura de cadascuna de les actes de recepció de l'equipament de cuina que es formalitzin, sense comptar la

possible ampliació que hagi ofert l'empresa adjudicatària, que haurà fet constar al sobre C com a ampliació de garantia.

La garantia inclourà la substitució de l'equipament de cuina en cas de vicis o defectes en els materials o en el funcionament.

L'empresa contractista disposarà dels certificats de compliment de les normatives existents en matèria de seguretat en relació amb qualsevol dels elements relacionats amb el mobiliari.

9. RECURSOS HUMANS

L'oferta tècnica de les empreses licitadores haurà de mostrar, de manera global, la seva pròpia organització per a la bona execució del contracte, garantint la disponibilitat de personal necessari per al transport, muntatge, instal·lació i posada en marxa de l'equipament de cuina indicat a l'annex II d'aquest Plec de Prescripcions Tècniques, en el moment que el Consorci PRBB en sol·liciti l'entrega a les seves instal·lacions.

L'empresa contractista haurà de garantir així mateix l'execució del contracte segons la planificació prevista, independentment que els seus treballadors gaudeixin de vacances o estiguin de baixa per qualsevol motiu. La substitució de les baixes i vacances del personal assignat al contracte serà sempre i en tot cas a càrrec de l'empresa contractista.

9.3. Composició de l'equip mínim

Es requereix la participació de diferents professionals per a la correcta execució d'aquest contracte:

Responsable del contracte

L'empresa contractista haurà de nomenar un responsable del contracte amb la titulació tècnica adient que acrediti la seva competència. El responsable del contracte haurà d'estar capacitat per a representar l'empresa contractista davant del Consorci PRBB durant el període de vigència del contracte.

Aquesta persona serà la que coordini el personal necessari, per a dur a terme el transport, subministrament, muntatge, instal·lació i posada en marxa de l'equipament de cuina en el termini indicant en aquest Plec de Prescripcions Tècniques.

Tècnics professionals

L'empresa contractista haurà de disposar dels professionals necessaris com ara electricistes, fontaners...amb experiència en instal·lacions específiques per a garantir una correcta instal·lació de l'equipament.

Coordinador de seguretat i salut

L'empresa contractista haurà de posar a disposició d'aquest contracte un coordinador de seguretat i salut amb titulació tècnica adient, que realitzarà la supervisió de seguretat i salut de la instal·lació de l'equipament de cuina.

Aquesta persona s'encarregarà i assegurarà que s'implementin totes les mesures necessàries per a prevenir accidents i garantir la seguretat dels treballadors durant la instal·lació.

10. LLIURAMENT DE DOCUMENTACIÓ

Un cop finalitzat el subministrament, muntatge, instal·lació i posada en marxa de l'equipament de cuina l'empresa contractista estarà obligada a entregar en format paper o digital la documentació generada, albarà, etc.

L'empresa contractista haurà de presentar un arxiu Excel o similar amb la relació de l'equipament subministrat amb indicació de la denominació del producte, marca, model, núm. de sèrie, quantitat, import unitari, import total i data de factura.

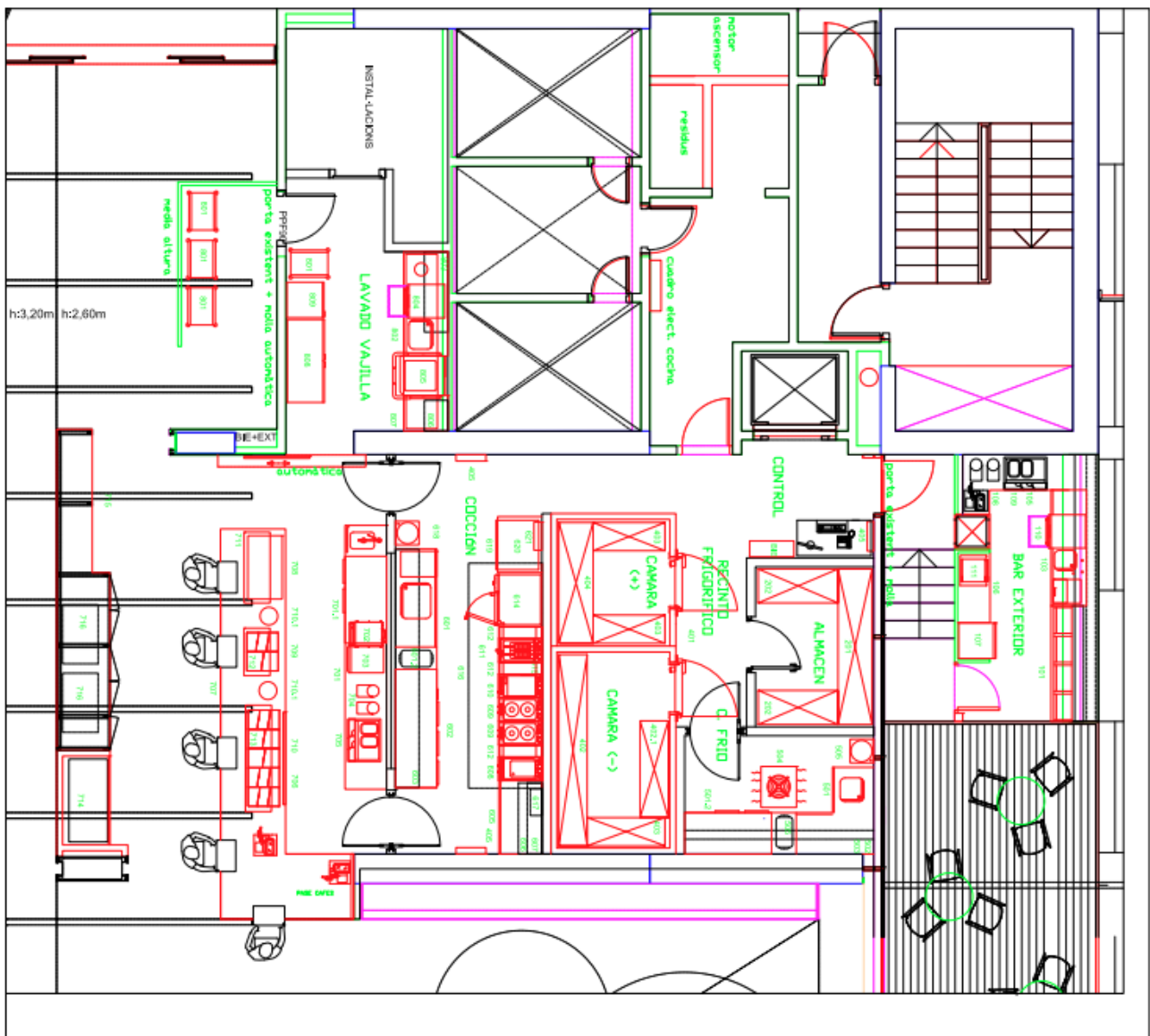
L'empresa contractista haurà de lliurar al responsable de contracte del Consorci PRBB els manuals d'instruccions d'ús corresponents a l'equipament de cuina subministrat.

L'Administradora general
Margarita Sala

Barcelona, a la data de la signatura

ANNEX I

PLÀNOL DE L'EQUIPAMENT PREVIST A LA NOVA CUINA



Pos	Un.	LISTA DE APARATOS	Pot.W. y voltaje
		BAR EXTERIOR	
101	1	Boteero frigorífico mod. EB 2000 II	350 W a 230 v II
103	1	Mesa bajo barra con pica y cuba de hielo	
		Dimensiones: 196 x 60 x 85 cm	
105	1	Mueble trasbarra en "L" con cafetero y encimera en krion	
		Dimensiones 200/100x60/45x105 cm,	
106	1	Mueble trabarra cerrado con puertas con encimera en krion	
		Dimensiones 120x45x110 cm,	
107	1	Armario expositor con puerta de cristal mod. KICOO40G-B	220 W a 230V II
108	1	Moltrillos de cafe (prop. cliente)	2X300 W a 230V II
109	1	Cafetera 2 gr. (prop. cliente)	3500 W a 400V II
110	1	Lavavajillas bajo mostrador ELI3	5350 W a 400 v III+N+T
111	1	Sandwichera mod. vitro gni GV-6	3600 W a 230V II
		ALMACEN I	
201	1	Estanteria de pie con 4 estantes	
		Dimensiones 267x57,7x170 cm,	
202	2	Estanteria de pie con 4 estantes	
		Dimensiones 139x57,7x170 cm,	
		RECINTO FRIGORIFICO	
401	1	Recinto frigorífico	
		Dimensiones 576x211x240 cm,	
401,1	1	Equipos frigoríficos	3559 W a 400 v III+N+T
402	1	Estanteria de pie con 4 estantes	
		Dimensiones 328x47,5x170 cm,	
402,1	1	Estanteria de pie con 4 estantes	
		Dimensiones 156x47,5x170 cm,	
403	3	Estanteria de pie con 4 estantes	
		Dimensiones 127x47,5x170 cm,	
404	1	Estanteria de pie con 4 estantes	
		Dimensiones 201x57,7x170 cm,	
405	3	Exterminador de insectos	3x30 W a 230V II
		CUARTO FRIO	
501	1	Monobloc de preparaciones en L I un lavamanos automático	
		Dimensiones: 147/320 x 70/70 x 90 cm	
501,2	1	Mesa refrigerada mod. BMGN 1470 II, sin encimera,	550 W a 230V II
502	1	Estante de pared	
		Dimensiones 320x40 cm,	
503	1	Estante de pared	
		Dimensiones 320x25 cm,	
504	1	Refrigeración cuarto frío	2000 W a 400 v III+N+T
505	1	Contenedor de basuras rubbermaid 60 lt.	
		COCCION	
601	1	Monobloc mural apoyo cocción con cajón y puertas	
		Dimensiones 404x70x90 cm,	
601,2	1	Contenedor de basuras rubbermaid 60 lt.	
602	1	Mesa refrigerada mod. BMGN 1960 II, sin encimera,	690 W a 230 v II
603	1	Estante de pared	
		Dimensiones 404x40 cm,	
605	1	Mesa mural de preparaciones	
		Dimensiones: 124 x 70 x 90 cm	
606	1	Estante de pared	
		Dimensiones 120x40 cm,	
607	1	Estante de pared	
		Dimensiones 120x25 cm,	
608	1	Cocedor multiproducto eléctrico R70/40CPE/1V26/P	5600 W a 400 v III+N+T
609	2	Cocina 2 zonas inducción R70/40IND/A	2x7000 W a 400 v III+N+T
610	1	Fry-top eléctrico R70/40FTE/CL/A	5400 W a 400 v III+N+T
611	1	Fritidora eléctrica R70/40FRER/2V8/P	10000 W a 400 v III+N+T
612	2	Elemento neutro	
614	1	Horno convección vapor eléctrico Icombi clasic 10 gn 1/1	18900 w a 400 v III+N+T
615	1	Forro inox pared	
		Dimensiones: 380 x 125 cm	
616	1	Campana mural compensada	3680 W a 400 v III+N+T
		Dimensiones: 380 x 120 x 50 cm	
617	1	Extinción automática	
618	1	Lavamanos de pie	
619	1	Mesa mural	
		Dimensiones: 95 x 75 x 90 cm	
620	1	Abatidor de temperatura mod. ABT5 1C	740 W a 230 v II
621	1	Esterilizador de cubiertos mod. EC-30	15 W a 230 v II
		ZONA AUTOSERVICIO	
701	1	Mueble trasbarra con mueble cafetero y seno	
		Dimensiones: 446 x 70 x 90 cm	
701,1	1	Mesa refrigerada mod. BMGN 1470 II, sin encimera,	550 W a 230 v II
702	1	Horno coninado ST F21	3600 W a 230 v II
703	1	Máquina de cubitos de hielo NG-45	510 W a 230 v II
704	1	Moltrillos de cafe (prop. cliente)	2x300 W a 230 v II
705	1	Cafetera 2 gr. (prop. cliente)	3500 W a 230 v II
706	1	Mesa caliente	3000 W a 230 v II
707	1	Linea de autoservicio en "L" con decoracion	
708	1	Cuba fría refrigerada 3 gn encastrada	400 W a 230 v II
709	1	Baño-Maria 2 GN encastrado	1600 W a 230 v II
710	1	Baño-Maria 5 GN encastrado	4000 W a 230 v II
710,1	2	Dispensador de platos encastrados neutros	
711	1	Protección sanitaria con luz	300 W a 230 v II
712	1	Protección sanitaria con luz i calefactada	600 W a 230 v II
713	1	Protección sanitaria con luz i calefactada	1000 W a 230 v II
714	1	Vitrina mural refrigerada MN12DCPCM2	700 W a 230 v II
		Dimensiones: 133 x 68 x 200 cm	
715	1	Módulo central de servicio / vitrinas	
716	2	Vitrina expositoras DP-100-80	2X700 W a 230 v II
		Dimensiones: 100 x 60 x 81 cm	
		LAVADO VAJILLA	
801	5	Carro dispensador de bandejas	
802	1	Monobloc mural de prelavado	
		Dimensiones: 176 x 75 x 85 cm	
803	1	Estante de pared	
		Dimensiones 170x40 cm,	
804	1	Lavavajillas bajo mostrador ELI3	5350 W a 400 v III+N+T
805	1	Lavavajillas de cupula con recuperador EHT8IELG	9900 W a 400 v III+N+T
807	1	Mesa de salida	
		Dimensiones: 60 x 75 x 85 cm	
808	1	Armario de pie para stock vajilla,	
		Dimensiones 140x60x190 cm,	
809	1	Armario de pie químicos	
		Dimensiones 60x60x190 cm,	
		POTENCIA TOTAL	115,854

ANNEX II

ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES DE L'EQUIPAMENT DE CUINA

BAR EXTERIOR (GUINGUETA)

Ampoller frigorífic

Model EB 2000 II o equivalent per emmagatzematge d'ampolles amb peto del darrera amb la part inferior del mostrador. Dimensions: 195,4x55x86,5 cm. L'ampoller haurà de disposar de 4 portes corredisses, amb una capacitat de 620 litres i una potència de 350 W a 230 v II. Temperatura: +3°C/+6°C. Es requereix que l'interior i exterior estiguin fabricats amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Taula sota barra

Tipus monobloc, amb portes i amb una pica. Les dimensions de la taula hauran de ser: 196x60x85 cm. i les dimensions de la pica: 34x37x15 cm. La taula haurà de disposar d'un prestatge inferior i 3 portes abatibles, amb un espai inferior obert que permeti col·locar un rentavaixelles de 60cm al centre de la taula.

Les potes hauran de ser regulables i d'acer inoxidable. El taulell de treball ha d'estar construït en xapa inoxidable de 1,5 mm de gruix. L'estructura haurà d'estar composta de passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. Es requereix que la taula estigui fabricada en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Aixeta monocomandament canó baix

Model Gev 548033 o equivalent. Es requereix que l'aixeta tingui un acabat en cromat.

Cuba aïllada per a gel

Cuba amb dimensions de 40x50x40 cm i amb portella superior. Desguàs amb clau incorporada. La cuba ha de ser fabricada d'acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Moble amb sobre monobloc

Es requereix que el moble estigui equipat amb:

MOBLE CAFETER AMB PETO DE 8CM. Dimensions 100x60x110 cm. Amb 1 calaix picamarros per a dipositar els residus de cafè, 2 calaixos i 2 portes. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable.

TAULELL DE CUINA MURAL EN L. De material Krion o equivalent. Dimensions: 209/100 x 60/70 cm, amb peto posterior i laterals dret / esquerre de 7 cm. d'alçada. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable.

MOBLE DARRERA LA BARRA AMB 2 PRESTATGES. Dimensions 150x60x110 cm. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. Les potes hauran de ser regulables i totalment d'acer inoxidable. El moble ha d'estar fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Moble darrer la barra amb taulell de cuina en material Krion i prestatges intermedis

Moble amb tres portes i unes dimensions de 120x45x110 cm. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. El taulell de treball haurà d'estar fabricat amb material tipus krion o equivalent amb cantell de 4 cm i amb peto de 7cm. Es requereix que les potes siguin regulables i totalment d'acer inoxidable. El moble ha d'estar fabricat en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Armari refrigerat

Model Kicool40G-B o equivalent acabat exterior de color negre de dimensions 60x65x185 cm. Temp. +2 / +10 C. L'armari haurà de disposar d'una porta de vidre frontal infinity glass i 5 prestatges intermedis. Vitrina amb il·luminació LED. Termòstat EVCO digital, Gas R600a (E). Es requereix que la capacitat sigui de 382lt. Potència de 200w -230v.

Rentavaixelles

Model ELI3 o equivalent de dimensions: 60x61,5x82 cm. Es requereix que tingui una capacitat de producció de 720 plats/hora. Cistell 50x50. El rentavaixelles ha de tenir una doble paret. Haurà de disposar de contenidor dosificador d'abrillantador i boiler a pressió potenciat. La potencia haurà de ser de: 5.350 W a 230 v II/400 v III+N+T. Haurà d'estar equipat amb 2 recipients per a coberts, 1 cistella per a plats i 1 cistella per a tasses-gots. El rentavaixelles ha d'estar fabricat en acer inoxidable.

Cistell per a tasses

Per a rentavaixelles model ELI3 o equivalent de dimensions : 50x50x10,5 cm. es requereix que la capacitat sigui de 24 tasses grans o 48 petites.

4 Gobelets per a Coberts

Per a rentavaixelles model ELI3 o equivalent.

Cistell per a plats

Cistell per a rentavaixelles model ELI3 o equivalent de dimensions : 50x50x10,5 cm. es requereix que la capacitat sigui per a 18 plats plans de 24 cm o 27 de 15cm.

Dosificador de Sabó

Dosificador de sabó per a la seva utilització al rentavaixelles model ELI3 o equivalent.

Planxa Grill amb una tapa

Model GV-6LA o equivalent, de dimensions: 46,5x44x24,5 cm i amb una potència: 3.000 W a 230 v II. Es requereix que la planxa superior sigui ranurada i la inferior llisa de vitroceràmica. La planxa ha de ser fabricada amb acer inoxidable.

MAGATZEM

Prestatgeria amb 4 prestatges

Dimensions: 267,0x57,7x170 cm. Haurà de disposar de 4 prestatges d'alumini-polietilè i fabricada amb suports d'alumini anoditzat de 20 micres.

Prestatgeria amb 4 prestatges

Dimensions: 139,4x57,7x170 cm. Haurà de disposar de 4 prestatges d'alumini-polietilè i fabricada amb suports d'alumini anoditzat de 20 micres.

RECINTE FRIGORÍFIC

Recinte frigorífic amb panell industrial adaptat

Dimensions: 576x211x270 cm. Es requereix que disposi de recintes de fred amb panell sandvitx de poliuretà injectat de 100 mm de gruix. La construcció del panell haurà de ser amb xapa d'acer galvanitzat i lacat de color blanc. Es requereix que l'acabat sigui llis i el terra reforçat. Les portes hauran de ser pivotants de 1900 x 800 mm. de llum. Tancaments amb clau. Perfil sanitari a l'interior. Ha de disposar de vàlvula compensadora de pressió en cambra de congelació i resistència elèctrica a la porta del congelador. Es requereixen les següents dimensions exteriors: (llarg x fons x alt)

- Cambra congelats 3.510 x 2.110 x 2.700 mm.
- Cambra refrigerats 2.190 x 2.110 x 2.700 mm.

Equip frigorífic per a cambra de congelats en coberta

CAMBRA CONGELACIÓ, 16 m³ -18/20 °C. Es requereix 1 equip frigorífic compost per:

1 unitat condensadora amb compressor de tipus semi hermètic. Marca Bitzer o equivalent, amb un rendiment de 2.420 W a -25°C. 2 cv. alimentació de 380/400 V. III, el consum elèctric haurà de ser d'una potència de 3,5 Kw. amb refrigerant R-449A.

1 ventilador de culata.

1 Separador d'oli.

1 Evaporador de tipus cúbic amb descongelació per resistències elèctriques.

Termòstat digital.

Vàlvula solenoide, filtre deshidratador, visor en línia de líquid, pressòstat alta-baixa i vàlvula pressostàtica.

Canonades de coure deshidratat i degudament aïllat.

Es requereix que estigui inclosa la il·luminació interior.

Equip Frigorífic per a cambra de conservació en coberta

CAMBRA REFRIGERACIÓ, 10,5 m³ +0/4 °C. Es requereix 1 equip frigorífic compost per 1 unitat condensadora, amb compressor de tipus semi hermètic, de Marca Bitzer o equivalent, amb un rendiment de 1.780 W a -10°C. ½ cv. Alimentació de 380/400 V.III, el consum elèctric haurà de ser d'una potència de 1,5 Kw, amb refrigerant R-449A.

Separador d'oli.

Evaporador de tipus plafó, amb descongelació per aire.

Termòstat digital. Vàlvula solenoide, filtre deshidratador, visor en línia de líquid, pressòstat alta-baixa i vàlvula pressostàtica.

Canonades de coure deshidratat i degudament aïllat.

Es requereix que estigui inclosa la il·luminació interior.

Alarma anti pànic d'home tancat

Segons reglament RD 138/2011, s'exigeix que a l'interior de les cambres condicionades per funcionar a temperatura sota zero o amb atmosfera artificial, tingui a disposició al costat de la porta i a una alçada no superior a 1,25 metres dos dispositius de crida (timbre, sirena o telèfon), un d'ells connectat a una font autònoma d'energia, bateria, acumuladors, etc., correctament il·luminats amb una làmpada pilot i de forma que s'impedeixi la formació de gel a sobre. Aquesta làmpada pilot haurà d'estar permanentment encensa i es connectarà automàticament a la xarxa d'enllumenat d'emergència en cas de fallida en el subministrament elèctric. També es disposarà, al costat de cadascuna de les portes, d'una destrat tipus bomber amb mànec de tipus sanitari i amb una longitud mínima de 800 mm.

Alarma d'home tancat, en càmeres positives / negatives

Segons el reglament RD 138/2011, s'exigeix que a l'interior de les cambres condicionades per funcionar a temperatura sota zero o amb atmosfera artificial, tingui a disposició al costat de la porta i a una alçada no superior a 1,25 metres dos dispositius de crida (timbre, sirena o telèfon), un d'ells

connectat a una font autònoma d'energia, bateria, acumuladors, etc., correctament il·luminats amb una làmpada pilot i de manera que s'impedeixi la formació de gel a sobre. Aquesta làmpada pilot haurà d'estar permanentment encesa i es connectarà automàticament a la xarxa d'enllumenat d'emergència en cas de fallida en el subministrament elèctric. En cambres frigorífiques que treballin a temperatures entre 0 °C i 5 °C, serà suficient muntar un únic dispositiu de crida. 1 mòdul i 2 pulsadors.

Cortina de làmines per a porta de congelació

Cortina de làmines per a porta de congelació amb unes mides de: 1900 x 800 mm de 2 mm de gruix.

Registrador de temperatura homologat (cambra refrigerats)

La normativa actual (RD552/2019) obliga a la seva utilització amb l'ordre IF-11-4a. En aquesta normativa s'indica que les cambres d'emmagatzematge de productes refrigerats, congelats i ultracongelats amb un volum intern superior a 10 m³, hauran de disposar d'un registrador de temperatura subjecte a control metrològic, i aquesta temperatura ha de quedar registrada documentalment. Es requereix que inclogui 10 anys de connectivitat.

Sistema d'alarma detecció de gas càmeres

Segons el RD 552/2019, ordre IF-16-3.1, en les cambres frigorífiques i espais ocupats, s'hi ha d'instal·lar detectors/alarma, quan la concentració de refrigerant pugui sobrepassar el límit pràctic del refrigerant instal·lat. Els detectors han de connectar una alarma en el centre de vigilància permanent o una alarma acústica perquè les persones presents iniciïn o prenguin les mesures oportunes o tanquin les vàlvules per aïllar les parts defectuoses, evitant així que augmenti la concentració del refrigerant en el local. El sistema d'alarma ha d'avisar de forma audible i visible amb un timbre d'un nivell sonor de 15 dB (A) per sobre del soroll de fons i una llum parpellejant.

Prestatgeria amb 3 prestatges

Dimensions: 328,7x47,5x170 cm. Haurà d'estar equipada amb 3 prestatges d'alumini- polietilè i fabricada amb suports d'alumini anoditzat de 20 micres.

Prestatgeria amb 4 prestatges

Dimensions: 156,9x47,5x170 cm. Haurà d'estar equipada amb 4 prestatges d'alumini-polietilè i fabricada amb suports d'alumini anoditzat de 20 micres.

Prestatgeria angular amb 4 prestatges

Dimensions: 127,2x47,5x170 cm. Haurà d'estar equipada amb 4 prestatges d'alumini-polietilè i construïda amb suports d'alumini anoditzat de 20 micres. S'ha de poder adaptar en angle.

Prestatgeria amb 4 prestatges

Dimensions: 201,0x57,7x170cm. Haurà d'estar equipada amb 4 prestatges d'alumini- polietilè i fabricada amb suports d'alumini anoditzat de 20 micres.

Exterminador d'insectes

Model. PLUS+LIGHT-30 o equivalent. Dimensions: 47x9,5x29 cm. Àrea protegida: 80 m2, amb tub Synergetic i placa adhesiva. Consum: 2x15 W a 230 V II. La coberta haurà d'estar fabricada amb material inoxidable de color blanc.

SALA FRED

Taula Mural en L tipus Monobloc

Dimensions: 147/320 x 70/70 x 90 cm amb soldadura en obra. Dimensions de la pica rentamans: 45x45x25 cm. Haurà de disposar de dos prestatges inferiors. Amb peto posterior i lateral dret de 15 cm d'alçada. Amb punt sanitari rodó. Plafó lateral dret i esquerra per a poder tancar la taula. La taula haurà de disposar de 4 portes abatibles. L'espai inferior haurà d'estar obert (sense prestatge) per a col·locar la taula refrigerada de 150cm al centre. Es requereix que les potes siguin regulables i d'acer inoxidable. El taulell de treball haurà d'estar fabricat amb làmina d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. La taula mural haurà d'estar fabricada amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Aixeta monocomandament canó alt (sortida 25)

Model GEV 547879 o equivalent. Es requereix que l'aixeta tingui un acabat cromat.

Taula refrigerada sense taulell de cuina

Model BMGN 1470 II o equivalent de dimensions: 146,8x70x85 cm. Capacitat: 295 lts. La taula haurà d'estar dotada de 2 portes frontals amb guies intermèdies per a recipients GN 1/1.

Compressor incorporat. Temperatura: -2/+8°C

Potència: 550 W a 230 v II. Construït en acer inoxidable interior i exterior 18/10 AISI 304.

Prestatge de paret

Dimensions: 320x40 cm. El prestatge haurà de ser fabricat en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Prestatge de paret

Dimensions: 320x25 cm. El prestatge haurà de ser fabricat d'acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Refrigeració sala freda amb equip en coberta.

CLIMA SALA FREDA, 4 m² +12/14 °C. L'equip frigorífic haurà d'estar compost per:

1 unitat condensadora, amb compressor de tipus semihermètic, de marca Bitzer o equivalent, amb un rendiment de 1.640 W a +0°C. ½ CV. Alimentació de 380/400 V. III. El consum elèctric haurà de tenir una potència de 1,5 kW. Refrigerant R-449A. Haurà de disposar d'un separador d'oli. Es requereix també que disposi d'un evaporador de tipus plafó i doble flux amb descongelació per aire. Un termòstat digital, una vàlvula solenoide, un filtre deshidratador, un visor en línia de líquid, pressòstat alta-baixa i una vàlvula pressostàtica. Les canonades hauran de ser de coure deshidratat i degudament aïllat.

Sistema d'alarma detecció de gas sala freda

Segons el Reial Decret 552/2019, ordre IF-16-3.1, a les cambres frigorífiques i espais ocupats, s'han de instal·lar detectors/alarma quan la concentració de refrigerant pugui sobrepassar el límit pràctic del refrigerant instal·lat. Els detectors han de connectar una alarma al centre de vigilància permanent o una alarma acústica perquè les persones presents iniciïn o prenguin les mesures oportunes o tanquin les vàlvules per aïllar les parts defectuoses i evitar així que augmenti la concentració del refrigerant al local. El sistema d'alarma ha d'avisar de forma audible i visible amb un timbre d'un nivell sonor de 15 dB (A) per sobre del soroll de fons i una llum parpellejant.

ZONA DE COCCIÓ

Contenidor escombraries

Model *rubbermaid* de referència 1971258 o equivalent de 60 Lt. Es requereix que sigui de color gris.

Taula mural amb pica

Taula amb tres portes abatibles, de dimensions: 404x70x90 cm. Dimensions de la pica: 60x50x30 cm. La taula mural haurà de disposar de dos prestatges inferiors, un peto posterior de (404) de 15 cm d'alçada, amb punt sanitari rodó. Amb plafó lateral dret i esquerre per a poder tancar la taula. Un calaix amb guies telescòpiques totalment extensibles i reforçades d'acer inoxidable. Ha de comptar

amb un espai inferior obert (sense prestatge) per col·locar una taula refrigerada de 200 cm a l'extrem de la taula. Es requereix que les potes siguin regulables i d'acer inoxidable. El taulell de treball haurà d'estar fabricat amb làmina d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegues totalment en acer inoxidable. La taula mural ha d'estar construïda amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Aixeta comandament canó Alt. (sortida 25)

Model GEV 547879 o equivalent. Es requereix que l'aixeta tingui un acabat cromat.

Taula refrigeradora sense taulell de cuina.

Model BMGN 1960 II o equivalent. Dimensions: 196x70x85 cm. Es requereix que la capacitat sigui de 460 lts. Haurà d'estar equipada amb 3 portes frontals amb guies intermèdies, per a recipients GN 1/1. Compressor incorporat. Temperatura: -2/+8°C. Potència: 690 W a 230 V II. La taula refrigeradora haurà d'estar fabricada amb acer inoxidable a l'interior i a l'exterior 18/10 AISI 304.

Prestatge de paret

Dimensions 400x40 cm. Es requereix que el prestatge estigui fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Taula Mural monobloc

Taula mural amb dues portes abatibles. Dimensions: 124x70x90 cm. Haurà de disposar de dos prestatges inferiors. Amb peto posterior i lateral dret de 15 cm d'alçada i amb punt sanitari rodó. Es requereix que les potes siguin regulables i d'acer inoxidable. El taulell de treball haurà d'estar construït amb làmina d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. La taula mural haurà d'estar fabricada amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Prestatge de paret

Dimensions: 120x40 cm. El prestatge haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable

Prestatge de paret

Dimensions: 120x25 cm. El prestatge haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable.

Cuiner multi producte elèctric

Model R70/40CPE/1V26/P o equivalent. Dimensions: 40x73x87 cm. Utensili de cuina per coure pastes, sobre base oberta. Capacitat 1 cuba de 26 litres. Amb fals fons. Potència: 5.600 W a 400 V III+N+T. Haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Kit cistelles

Aquest haurà d'estar equipat amb: 1 Cistella 1/3 cuba vertical i 2 cistelles 1/6 cuba

Cuina amb 2 zones de inducció

Model R70/40IND/A o equivalent. Dimensions: 40x73x87 cm. Amb 2 zones de cocció, sobre base oberta. Potència: 7.000 W a 400 V III+N+T. Construïda amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Fry Top elèctric

Model R70/40FTE/CL/A o equivalent. Dimensions: 40x73x25 cm. Haurà de disposar d'una placa llisa cromada, sobre base oberta. Potència: 5.400 W a 380-415 V III+N+T. Es requereix que estigui fabricat amb acer inoxidable.

Fregidora elèctrica

Model R70/40FRER/2V8/P o equivalent. Dimensions: 40x73x87 cm. Ha de tenir una capacitat per a 2 cubetes d'acer inoxidable de 8+8 litres. Base inferior amb porta. Es requereix que estigui equipada amb 2 cistelles 1/2 cuba, 1 tapa per a cuba, 2 filtres de dipòsit, 1 cubeta recollidor d'oli. Potència: 14.000 W a 380-415 V III+N+T. La fregidora elèctrica haurà d'estar fabricada amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Element neutre

Model R70/20PLN/P o equivalent. Dimensions: 20x73x87 cm. Element neutre, sobre base oberta. Aquest element neutre haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable.

Forn convecció Vapor elèctric "Rational"

Model ICOMBI CLASSIC 10 1/1-E o equivalent. Dimensions: 85x84,2x101,4 cm. Es requereix que la capacitat sigui per a 10 cubetes GN 1/1. Potència: 18.900 W a 400 V III+N+T. El forn haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304. Haurà de disposar dels accessoris següents:
Termòstat amb marge de temperatura entre 30°C i 300°C.
Vaporitzador combinat amb 3 tipus de cocció.

Sonda interior al cor programable amb 1 punt de mesurament.

Haurà de disposar de 100 programes amb possibilitat de programar lliurament fins a 12 passos. Haurà de disposar de 4 programes de neteja automàtica.

Dutxa amb mànega retràtil.

Rack mòbil amb rodes i estructura de guies per a recipients GN.

Kit de connexió de l'aparell per al forn

Compost de tub alimentació d'aigua (2 m) i tub desguàs DN 50".

Base suport forn

Model UG II-61/101 o equivalent. Amb sobre i laterals emplaforats. Guies per a recipients GN. La base de suport de forn haurà d'estar fabricada amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Xapa de protecció paret d'acer inoxidable

Dimensions 380x125 cm. Construïda en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Campana mural compensada soldada amb il·luminació

Dimensions: 3300 x 1200mm, fabricada amb acer inoxidable 304, totalment soldada amb cantells aixafats (per evitar tallades), col·lector amb tap de drenatge soldat, 2 plenums interns (1 d'extracció i 1 d'aportació amb difusió d'aire lineal)

6 unitats Filtre làmines inoxidable 430 de dimensions: 490 x 490 x 50mm

Pantalles encastades inoxidable 20W LED amb vidre trempat d'1 cm de gruix amb junta estanca i unes dimensions de 1300 x 130 x 100mm.

CAIXA D'EXTRACCIÓ I CONDUCTES HORITZONTALS CJSX15/7-3

Unitat de ventilació fabricada amb acer galvanitzat a transmissió amb un ventilador simple oïda capaç de transportar aire 400^º/2h (segons norma C.T.E.) i un motor de 3 CV trifàsic IP-55 classe tèrmica F amb una capacitat d'aspiració de 6.400 m³/h i velocitat 1000 r/min. Tot el conjunt s'haurà de muntar sobre amortidors de goma, tolva sortida SO 15/7 i tapes d'inspecció pel conducte circular 400 x 300mm.

CAIXA D'APORTACIÓ I CONDUCTES HORITZONTALS CJBX122

Unitat de ventilació fabricada amb acer galvanitzat amb aïllament acústic, ventilador 12/12 de doble oïda accionat mitjançant transmissió i motor 2CV trifàsic IP-55, classe tèrmica F 965 rpm cabal màxim 6500m³/h. Marc amb porta filtre mod. 12/12 i Tolva de diàmetre 12/12.

Tot el conjunt haurà d'estar muntat sobre amortidors de goma.

VARIADORS DE FREQUÈNCIA

1 Variador de freqüència entrada 380V II trifàsic/sortida 380 V III trifàsic 2cv/ (4,1 A).
1 Variador de freqüència entrada 380V II trifàsic/ sortida 380V III trifàsic. 3cv/ (5,5 A).
1 Pantalla tàctil 4.3 " TFT 16 M colors CPU risc 600 MHz 32 bit. caixa inoxidable.
Cable per a convertidors amb clavilla.

Extinció automàtica

Es requereix el subministrament i instal·lació del sistema PROTECH-T, un sistema d'extinció d'incendis per a la campana amb armari tècnic fabricat amb acer inoxidable amb obertura fàcil per a la bombona d'extinció per tal de facilitar-ne el manteniment. Aquest sistema haurà de disposar dels elements següents:

- Un sistema d'extinció d'incendis mitjançant carbonat potàssic, amb 2 dipòsits d'acer de 12 litres carregat amb l'agent d'extinció Protech, amb pressió incorporada i certificació CE, manòmetre i dispositiu tensor.
- Un polsador manual.
- Un sistema de distribució de l'agent extintor de baix pH a través de canonades d'acer inoxidable amb unions per pressió.
- Un conjunt de filtres seleccionats segons actuació en el 1r, 2n o 3r nivell de seguretat (conductes, plènums i aparells de cocció).
- Accionat per una vàlvula d'accionament neumàtic amb canonada de detecció de polímer plàstic tarat a la temperatura adequada.
- Certificat d'instal·lació.

Es requereix que les canonades estiguin integrades dintre de la campana amb sortida de difusors i un armari d'inox per a depòsit d'extinció

Rentamans de peu, dues aigües i polsador.

Dimensions: 40x44x85 cm. Ha de disposar d'una pica rentamans amb un diàmetre de 36x13 cm. Polsador per a dues aigües. El rentamans haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable.

Taula Mural

Dimensions: 95x75x90 cm. Amb marc de reforç. Amb peto posterior de (95) de 15 cm. d'alçada, Amb punt sanitari rodó. Es requereix que les potes siguin regulables i d'acer inoxidable. El taulell de treball ha d'estar fabricat amb xapa inoxidable de 1,5 mm. de gruix. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegas totalment d'acer inoxidable. Construïda amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Rebatent-Congelador

Model ABT5 1C o equivalent. Dimensions: 83,7x72,4x80 cm. Capacitat: 5 GN 1/1. Distància entre guies: 6,5 cm. Producció cicle abatiment + 90 a 3°C: 20 kg. Producció cicle congelació + 90 a -18°C: 12 kg. Grup frigorífic incorporat. Potència: 740 W a 230 v III + N + T Construït amb acer inoxidable.

Esterilitzador de ganivets

Model EC-30 o equivalent. Dimensions: 48,2x15,5x61,3 cm. Dotat amb porta. Es requereix que la capacitat dels ganivets sigui de (aprox.): 25/30 unitats.

Potència: 15 W

ZONA AUTOSERVEI

Moble darrera la barra amb pica

Moble amb una porta abatible de dimensions: 446x70x90 cm. Les dimensions de la piques hauran de ser de: 34x37x15 cm. Ha de disposar de dos prestatges inferiors, amb peto posterior de 15 cm. d'alçada, amb punt sanitari rodó. Amb plafons posterior i lateral dret i esquerre per poder tancar la taula.

El moble ha de disposar d'un espai inferior obert (sense prestatge) per col·locar un moble cafeter i una taula refrigerada de 250 cm al centre de la taula. Es requereix que les potes siguin regulables i d'acer inoxidable. La taula de treball haurà d'estar fabricada amb làmina inoxidable d'1,5 mm de gruix. L'estructura haurà d'estar composta de passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. El moble darrera la barra haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Aixeta monocomandament canó alt (sortida 25)

Model GEV 547879 o equivalent. Es requereix que l'aixeta tingui un acabat cromat.

Taula refrigeradora sense taulell de cuina

MOD. BMGN 1470 II o equivalent. Dimensions: 146,8x70x85 cm. Haurà de tenir una capacitat de 295 lts. amb disposició de 2 portes frontals amb guies intermèdies, per a recipients GN 1/1. Compressor incorporat. Temperatura: -2/+8°C. Potència: 550 W a 230 V II. La taula haurà d'estar fabricada amb acer inoxidable interior i exterior 18/10 AISI 304.

Moble cafeter amb peto de 8CM

Dimensions 100x60x90 cm. Amb 1 calaix picamarros per a dipositar els residus del cafè, 2 calaixos i 2 portes. L'estructura haurà d'estar composta de passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. Taulell de treball construït amb planxa d'acer inoxidable d'1,5 mm de gruix. Es requereix que les potes siguin regulables i totalment d'acer inoxidable. El moble cafeter haurà d'estar construït amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Forn combinat

Model ST F21 o equivalent. Dimensions: 42x66x60 cm. Cocció combinada convecció + microones + impingement. Mode manteniment integrat (forn sempre llest per a la cocció). Sistema de refrigeració ciclònic. Convertidor catalític integrat. Configuració de receptes fins a 9 fases. Capacitat d'emmagatzematge fins a 300 receptes. Es requereix que disposi de 6 nivells de velocitat de turbina i 4 nivells de potència de microones. Panell tàtil d'alta resolució. Descàrrega de dades HACCP a USB. Connexió wifi integrada (per a connexió a cloud FM). Potència Total 3600 W a 230 V. Potència convecció 2200 W. Potència microones 1000 W.

Màquina de glaçons de gel

Model DELTA NG-45 MARCA ITV o equivalent. Dimensions: 46,5x59,5x78,9 cm. Producció per a 48 quilos / 24 hores glaçons massissos. Refrigerada per aire. Dipòsit de 20 quilos. Potència: 510 W a 230 V II. Interior de polièster reforçat. Exterior construït amb acer inoxidable i aïllat.

Taula Calenta

Dimensions 180x65x85 cm. L'estructura haurà d'estar composta per passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Reixeta GN 2/1

Model RPARGN21 o equivalent. Dimensions: 64,6x53 cm. Es requereix que la reixeta estigui fabricada amb acer inoxidable.

Línia d'autoservei en L i amb taulell de cuina en Krion i decoració

Dimensions: 685x225x110 cm. La línia d'autoservei haurà d'estar fabricada amb acer inoxidable. Es requereix que la part interior estigui tancada amb portes i tingui prestatges intermedis. Taulell "L" amb faldó de baixada terminal mòdul més plafó frontal caixes en Krion lux color 1100 k amb faldó de 4 cm segons plànols de la Direcció Facultativa. La part exterior perimetral haurà d'estar decorada amb llistons de fusta lacats de color. Sòcol perimetral inoxidable de 7 cm.

Cuba freda refrigerada 3GN

Cuba per a encastar, de dimensions: 113 x 62 cm. amb cantells sanitaris en tots els seus vessants, per a 3 cubetes 1/1 GN de profunditat 65 mm.

Termòstat digital incorporat i una potència de Potència: 400 W a 230 v II. Desguàs incorporat. Ha d'estar fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Mòdul Bany Maria 2 GN 1/1

Dimensions: 2 GN 1/1. Cuba amb cantells sanitaris a tots els seus vessants, per a 2 cubetes GN 1/1 de profunditat 200 mm. Potència: 1.600 W a 230 V II. Resistències ocultes amb interruptor lluminós i termòstat de 0º/90º. Entrada i desguàs d'aigua amb columna especial en moble. Termòstat digital. Fabricat en acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Mòdul Bany Maria 5 GN 1/1

Dimensions: 5 GN 1/1. Cuba amb cantells sanitaris a tots els seus vessants, per a 5 cubetes GN 1/1 de profunditat 200 mm. Potència: 4.000 W a 230 V II. Resistències ocultes amb interruptor lluminós i termòstat de 0º/90º. Entrada i desguàs d'aigua amb columna especial en moble. Termòstat digital. Fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Dispensador de plats encastats neutre

Model TSE 1 18-33 ET: 630 o equivalent aprox. Es requereix que tingui una capacitat d'aproximadament 70 plats de les següents mides:

Rodó: 18-33 cm

Quadrat màxim 28x28 cm.

Alçada de l'apilat: amb coberta: 685mm / sense coberta: 670 mm / profunditat: 630mm.

Protecció sanitària especial amb il·luminació LED

Dimensions: 140x44x45 cm. Puntals exteriors amb tubs d'acer inoxidable de 6x3 cm. Pantalla central amb il·luminació LED. Vidre trempat superior i frontal. Construït amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Protecció sanitària especial amb il·luminació LED i pantalles calefactores

Dimensions: 80x44x45 cm. Puntals exteriors amb tubs d'acer inoxidable de 6x3 cm. Pantalla central amb il·luminació LED i pantalla calefactora. Vidre trempat superior i frontal. Construït amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Protecció sanitària especial amb il·luminació LED i pantalles calefactores

Dimensions: 180x44x45 cm. Puntals exteriors amb tubs d'acer inoxidable de 6x3 cm. Pantalla central amb il·luminació LED i pantalla calefactora. Vidre trempat superior i frontal. Construïda amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Vitrina mural refrigerada amb porta

Model MN 12 DCPC M2 o equivalent. Dimensions: 1330x685x2000 mm. Obertura frontal i portes. 4 prestatges intermedis i il·luminació superior per LED. Temperatura: 0/+2°C Potència: 700 W a 230 v ll.

Revestiment vitrina amb decoració

Dimensions 180x90x262 cm. Estructura interna de fusta enllistonada. Interior de melamina negra. Exterior frontal amb acabat d'acer inoxidable vibrat. Lateral de Krion lux color 1100 k. o equivalent. Es requereix que la part posterior sigui de vidre laminat 5/5 opac.

Mòdul central de servei / Vitrines amb decoració

Dimensions: 542x60/90x90 cm. Mòdul amb prestatges intermedis i tancament amb portes de laminat i lacat setinat. Taulell de cuina amb faldó baixada terminal en Krion lux color 1100 k o equivalent amb faldó de 4 cm segons plànols de la Direcció Facultativa. Es requereix que la part posterior sigui de vidre laminat 5/5 White opaque. Sòcol inoxidable de 7 cm en tot el perímetre.

Vitrina expositora fred

Model OD. DP-100-80 o equivalent. Dimensions: 100x60x81,5 cm. Amb il·luminació LED. Acabat de color negre amb els 4 laterals visibles. Portes corredisses accessibles per davant. Equip compressor encastat en el moble. Temperatura +2º a +6º.

ZONA NETEJA I RENTAT (RENTAIXELLES)

Carro de recollida de safates

Model TAW 10 o equivalent amb revestiments laterals i porta. Dimensions: 54x63,5x167,8 cm. Amb 10 parells de guies E.N. o G.N. Capacitat: 10 E.N. o G.N. Amb 4 rodes de 125 mm de diàmetre, 2 amb fre de pedal. Construït amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Taula mural de pre-rentat amb 1 pica

Dimensions: 176x75x85 cm. (a l'esquerra del rentaplats) amb prestatge inferior. Dimensions de la pica: 50x40x25 cm i (1) cistella/s perforada 50x40x20. Guies per a cistelles i encaix per al rentavaixelles. Amb peto posterior i lateral esquerre de 30 cm d'alçada. Amb punt sanitari rodó i

perfil salva aigües en tot el seu perímetre amb 1 anell/s de goma. Amb forat per a dutxa. Taulell de treball construït amb làmina d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix. L'estructura haurà d'estar composta de passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. Es requereix que les potes siguin regulables i totalment d'acer inoxidable. La taula mural haurà d'estar fabricada amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Aixeta dutxa de dues aigües amb monocomandament

Model R0020302 o equivalent. Es requereix que l'aixeta tingui un acabat cromat.

Prestatge de paret

Dimensions 136x40 cm. El prestatge haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Rentavaixelles

Model ELI3 o equivalent. Dimensions: 60x61,5x82 cm. Capacitat de producció: 720 plats/hora. Amb doble paret. Amb contenidor dosificador d'abrillantador i caldera a pressió potenciada. Potència: 5.350 W a 230 V II/400 V III+N+T. Haurà d'estar equipat de amb 2 recipients de coberts, 1 cistella per a plats i 1 cistella per a tasses/vasos. El rentavaixelles haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable.

Cistell per a tasses

Compatible amb rentavaixelles model ELI3 o equivalent. Dimensions: 50x50x10,5 cm. Es requereix que la capacitat sigui per a 24 tasses grans o 48 petites.

4 Gobelets per a coberts

Compatible amb rentavaixelles model ELI3 o equivalent.

Cistell per a plats

Compatible amb rentavaixelles model ELI3 o equivalent. Dimensions: 50x50x10,5 cm. Es requereix una capacitat de 18 plats plans de 24 cm o 27 de 15 cm.

Rentavaixelles

Model EHT8IELG o equivalent amb dispositiu d'estalvi energètic integrat. Dimensions: 66,8/75x2x75,5/88,1x157/205/228 cm. Haurà d'estar equipat amb boiler potenciat. Ha de disposar de dispensador de detergent i abrillantador incorporat. La producció ha de ser d'aproximadament:

1134-1440 plats/hora. Potència: 9.900 W a 400 v III+N+t/230 VII. Es requereix que el rentavaixelles estigui fabricat amb acer inoxidable.

8 Gobelets per a coberts

Compatible amb rentavaixelles model EHT8IELG o equivalent.

Cistell per a plats

Compatible amb rentavaixelles model EHT8IELG o equivalent. Dimensions: 50x50x10,5 cm. Es requereix una capacitat de 18 plats plans de 24 cm o 27 de 15 cm.

Cistells per a gots

Compatible amb rentavaixelles model EHT8IELG o equivalent. Dimensions: 50x50x10,5 cm. Es requereix una capacitat per a 16 gots d'una alçada de 7cm.

Cistell per a tasses

Compatible amb rentavaixelles model EHT8IELG o equivalent. Dimensions: 50x50x10,5 cm. Es requereix una capacitat per a 24 tasses grans o 48 petites.

Prestatge de paret

Dimensions 52x40 cm. El prestatge haurà d'estar fabricat amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Taula de sortida

Dimensions: 60x75x85 cm. (a la dreta del rentaplats) Amb prestatge inferior. Amb peto posterior i lateral dret de 30 cm d'altura. Amb punt sanitari rodó i perfil salva aigües en tot el seu perímetre. El taulell de treball haurà d'estar fabricat amb làmina d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix. L'estructura haurà d'estar composta de passamans i perfils omegues totalment d'acer inoxidable. Es requereix que les potes siguin regulables d'acer inoxidable. La taula haurà d'estar construïda amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.

Armari per a estoc vaixella.

Dimensions: 140x60x190 cm. Amb 3 prestatges intermedis amb omegues de reforç. Amb 2 portes abatibles. Es requereix que les potes siguin regulables. L'armari haurà d'estar construït amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.



Armari per a químics

Dimensions: 60x60x190 cm. Amb 3 prestatges intermedis amb omegues de reforç. Amb 1 porta abatible. Es requereix que les potes siguin regulables. L'armari haurà d'estar construït amb acer inoxidable 18/10 AISI 304.