

Plec de Prescripcions Tècniques

1. Objecte

Constitueix l'objecte d'aquest plec definir les condicions tècniques per a la contractació del subministrament i instal·lació d'un bloc de cuina modular i d'una línia d'autoservei per a l'espai de cafeteria i restauració de l'edifici Jaume I, del Campus Ciutadella de la Universitat Pompeu Fabra

Codis CPV: 39314000-6; Equips per cuines Industrials; 39313000-9; Equip d'hostaleria

Els equips del bloc de cuina i de la línia de self service han de ser compatibles dins de cada conjunt i han de formar blocs acoblats de forma modular, ajustant-se als plànols alçats que s'acompanyen en els annexos d'aquest plec. Per tant no s'admetran variacions dispers entre els productes indicats.

Les mides indicades als apartats 2 i 3 son aproximades però, en qualsevol cas, cal respectar les mesures màximes dels equips oferts atès que reemplacen equips existents. Així doncs només pel que fa a les mides dels mobles o blocs s'admetrà una tolerància per part inferior de les mesures indicades de 5 % .

L'anterior no es aplicable a d'altres característiques (capacitats, potència, temperatura, etc) que en aquest cas tenen el caràcter de mínimes.

2. Característiques del bloc de cuina modular

2.1. Cuina a gas de 6 focs

- Cremadors amb dispositiu de fallada de la flama
- Reixetes de suport de ferro fos, que permeti l'ús tant de cassoles grans com petites.
- Pla de treball en acer inoxidable AISI 304o equivalent. Ha de ser resistent a l'aigua.
- Vores laterals acabades en angles rectes per un millor ajustament dels elements.
- Potència gas: 44 kw
- Mides (en mil·límetres): 1200 X 900 X 900
- Model de referència: Tipus EVO 900 de Zanussi (392033) o equivalent.
- Base inferior: Acer inoxidable amb acabat tipus Scotch-brite: model de referència Zanussi (ref. 391155) o equivalent.

2.2. Fry-top a gas

- Superfície de cocció lisa de crom dur.
- Orifici de descàrrega per facilitar el drenatge de l'oli i greix cap a un calaix recol·lector inferior.
- Cremadors amb vàlvula termostàtica
- Vores laterals acabades en angles rectes per un millor ajustament dels elements.
- Mides (en mil·límetres): 800 x 900 x 900
- Model de referència: Tipus Evo 900 de Zanussi (ref. 392401) o equivalent
- Base inferior d'acer inoxidable, amb acabat tipus Scotch-brite: model de referència Zanussi (ref. 391154) o equivalent.

2.3. Fregidora a gas amb 2 recipients o cubes

- Capacitat (en litres): 23 litres cada recipient i 4 mitges cistelles
- Cremadors d'alta eficiència en acer inoxidable.

- Encès elèctric, amb termòstat de protecció per evitar el sobre escalfament
- Descàrrega de l'oli a través d'una aixeta al contenidor posicionat sota cada recipient.
- Interior del recipient amb cantoneres rodones per facilitar la neteja.
- Vores laterals acabades en angles rectes per a un millor ajustament dels elements.
- Potes regulables
- Mides (en mil·límetres): 800 X 900 X 900
- Model de referència: tipus Zanussi (ref. 392332) o equivalent

2.4. Paella basculant a gas

- Capacitat: 80 litres
- Cuba i tapa de doble capa per reduir la dispersió del calor
- Cremadors en d'acer cromat amb dispositiu de fallada de flama
- Superfície de cocció tipus Duomat per poder fer coccions en sec i en humit.
- Termòstat per fixar la temperatura de cocció i regulador d'energia
- Mecanisme basculant manual per fer el buidat de la mateixa.
- Panels exteriors en acer inoxidable amb acabat tipus Scotch-Brite o similar.
- Vores laterals acabades en angles rectes per un millor ajustament dels elements.
- De fàcil neteja
- Mides (en mil·límetres): 800 X 900 X 900
- Model de referència: Tipus Zanussi (Ref. 392136) o equivalent

2.5. Taula de treball

- Acer inoxidable amb base inferior i frontal tancat, en acabat tipus Scotch-Briteo similar.
- Adaptable als altres elements de la cuina
- Vores laterals acabades en angles rectes per un millor ajustament dels elements.
- Mides (en mil·límetres): 400 X 900 X 900

2.6. Sòcol perimetral d'acer inoxidable.

- Mides: 8,4 metres, aproximadament

2.7. Nombre d'equips a subministrar:

Pos	Bloc de Cuina	Unitat
2.1	Cuina a gas de 6 focs amb base inferior	1
2.2	Fry-Top a gas	1
2.3	Fregidora a gas amb 2 recipients o cubes	1
2.4	Paella basculant a gas	1
2.5	Taula de treball	3
2.6	Sòcol perimetral d'acer inoxidable	1

3. Característiques de la Línia d'autoservei (self service)

3.1. Moble autoservei neutre

- Mides (en mil·límetres): 800 x 800 x 900
- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 o similar
- Components: 1 encaix en taulell, 1 estant base, 1 estant intermedi i potes regulables.

3.2. Moble autoservei cuba freda, amb reserva freda

- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 setinat o similar

- Mides (en mil·límetres): 1600 x 800 x 900
- Panell frontal decoratiu opcional
- Aïllament en polietilè expandit
- Cuba de cantoneres sanitàries per a Cubes Gastronorm GN de 150 mm de profunditat, refrigerada mitjançant serpentí amagat.
- Interruptor lluminós on/off.
- Compressor hermètic refrigerant R-290, control digital de la temperatura i gèbre
- Desguàs per gravetat, reserva inferior freda.
- 2 portes batents aïllades, potes regulables.

3.2.1. Vitrina autoservei refrigerada, base oberta.

- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 setinat o similar.
- Mides (en mil·límetres): 1400 x 700 x 1450
- 1280 V.
- Il·luminació interior i inferior Led, part inferior oberta tipus pantalla
- Laterals i portes corredisses posteriors de cristall; portes frontals abatibles de metacrilat transparent
- 2 nivells d'estant de reixeta inoxidable refrigerada mitjançant evaporador de tir forçat ubicat al sostre.
- Unitat condensadora ubicada al moble inferior. Temperatura de treball entre 6°C i 10°C
- Base inferior aïllada amb desguàs per gravetat.

3.3. Moble autoservei bany maria GN 4/1 amb reserva

- Mides (en mil·límetres): de 1600 x 800 x 900
- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 o similar
- Aïllament tèrmic amb llana de roca, cuba amb cants sanitaris per a cubetes GN d'una fondària de 150 mm, resistències ocultes, interruptor lluminós on/off, termosta de 0°C a 90°C, entrada i desguàs amb aixeta de bola, portes corredisses aïllades en zona reserva.
- 1 estant base, potes cilíndriques d'acer inoxidable de 150 mm, reguladores a 50 mm.
- Panel decoratiu frontal opcional

3.3.1. Pantalla autoservei tub rodó GN 41/1 amb calor

- Mides (en mil·límetres): 1510 x 50 x 500
- Potència: 1000 W
- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 o similar .
- Calor a través de resistències ceràmiques, 2 suports verticals en tub rodó de 50 de diàmetre.
- Ancoratges superiors per subjecció del vidre.
- Fixació interior mitjançant vareta roscada a taulell.

3.3.2. Cristall superior corbat a 1 cara per a pantalla autoservei GN 4/1

- Mides (en mil·límetres): 1510 X 430

3.4. Moble autoservei neutre

- Mides (en mil·límetres): 300 x 800 x 900
- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 o similar.
- 1 encaix a taulell i estands, panell decoratiu frontal d'acer inoxidable.
- 1 estant base, 1 estant intermedi i potes regulables.

3.5.Moble autoservei neutre

- Mides (en mil·límetres): 1300 x 800 x 900
- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 o similar.
- 1 encaix a taulell i estands, panell decoratiu frontal d'acer inoxidable,
- 1 estant base, 1 estant intermedi i potes regulables.

3.6.Moble autoservei placa freda amb reserva freda

- Mides (en mil·límetres):2000 x 800 x 900
- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 o similar.
- Panell frontal decoratiu opcional
- Aïllament en polietilè expandit, cuba de cantoneres sanitàries per a Cubes Gastronorm (GN) de 150 mm de profunditat, refrigerada mitjançant serpenti amagat.
- Interruptor lluminós on/off
- Compressor hermètic refrigerant R-290, control digital de la temperatura i gèbre.
- Desguàs per gravetat, reserva inferior freda.
- 3 portes batents aïllades, potes regulables.

3.6.1. Vitrina autoservei refrigerada, base oberta

- Acer inoxidable Aisi 304 18/10 setinat o similar.
- Mides (en mil·límetres):1900 x 700 x 1450
- 1280 V.
- Il·luminació interior i inferior Led, part inferior oberta tipus pantalla
- Laterals i portes corredisses posteriors de cristall. Portes frontals abatibles de metacrilat transparent
- 2 nivells d'estants de reixeta inoxidable refrigerada mitjançant evaporador de tir forçat ubicat al sostre.
- Unitat condensadora ubicada en el moble inferior. Temperatura de treball de 6°C a 10°C
- Base inferior aïllada amb desguàs per gravetat.

3.7.Nombre d'equips a subministrar:

Pos	Línia Self Service	Unitat
3.1	Moble d'autoservei neutre	1
3.2	Moble d'autoservei cuba freda amb reserva freda	1
3.2.1	Vitrina d'autoservei refrigerada base oberta	1
3.3	Moble autoservei bany maria GN 4/1 amb reserva	2
3.3.1	Pantalla autoservei tub rodó GN 4/1amb calor	2
3.3.2	Cristall superior corbat a 1 cara p/ pantalla autoservei GN 4/1	2
3.4	Moble d'autoservei neutre a mida 300 x 800 x 900	1
3.5	Moble d'autoservei neutre a mida 1300 x 800 x 900	1
3.6	Moble d'autoservei placa freda a mida	1
3.6.1	Vitrina autoservei refrigerada base oberta	1

4. Altres requisits comuns a ambdós conjunts

4.1.Característiques generals dels equips

Els electrodomèstics, màquines o equips a subministrar han de complir les normatives europees de seguretat i higiene, disposar la seva homologació i marcat CE.

L'empresa adjudicatària ha d'entregar equips nous i amb tots els accessoris per al seu correcte ús.

La data de fabricació de l'equipament no serà anterior a dotze (12) mesos des de la data de lliurament del material a la UPF. A petició del responsable del contracte l'adjudicatària estarà obligada a acreditar aquesta circumstància.

4.2. Formació i manuals

L'empresa adjudicatària facilitarà tots els manuals d'instal·lació i d'ús de l'equipament així com els manuals de manteniment i tècnics en format electrònic (excepte CD), en català/castellà.

L'empresa adjudicatària donarà una formació d'ús i maneig de l'equipament instal·lat als es preveu una única sessió de tres hores per un màxim de cinc persones, treballadors del concessionari.

L'adjudicatari està obligat a facilitar qualsevol informació que consideri rellevant per al desenvolupament, manipulació i ús dels articles subministrats, també quan així ho requereixi la UPF i donar assessorament tècnic necessari .

4.3. Condicions de lliurament i instal·lació

Un cop formalitzat el contracte caldrà celebrar una reunió d'inici del contracte per definir el cronograma del projecte, en que caldrà coordinar les operacions de retirada de l'equipament, de subministrament, instal·lació i muntatge. L'adequació de la instal·lació elèctrica, gas i fontaneria necessàries seran executades per personal de la Universitat.

En particular, l'empresa adjudicatària connectarà i realitzarà la totalitat dels treballs necessaris per la posada en marxa i el correcte funcionament de l'equipament subministrat i haurà d'emprar un equip humà de professionals que consideri necessari per la bona execució de les adequacions de les instal·lacions.

Pel que fa als treballs de condicionament, la empresa adjudicatària, en cas necessari, ha de sol·licitar les llicències i permisos pertinents, i ha de presentar les certificacions i homologacions que siguin exigibles legalment.

L'empresa adjudicatària realitzarà el subministrament i la instal·lació dels equips en horaris que no interfereixen, en la mesura que sigui possible, amb l'activitat de l'edifici, a tal efecte planificarà amb el responsable de contracte els diferents horaris de treball, que preferentment serà de dilluns a divendres de 08.00 a 14.00 hores. Excepcionalment, pot ser necessari el lliurament fora d'aquest horari, sense cap mena de cost addicional.

4.4. Clàusula ambiental

El desmuntatge de l'equipament vell serà per compte de la empresa adjudicatària, que realitzarà la retirada i eliminació d'aquest equipament, havent d'entregar al finalitzar la mateixa els documents d'eliminació controlada de l'equipament vell.

4.5. Interlocutors

L'empresa adjudicatària ha de designar un gestor tècnic i comercial del contracte, amb la formació necessària, que farà d'interlocutor amb la UPF per a gestions relacionades amb els aspectes tècnics i de l'execució del contracte. El gestor atendrà al personal del Campus Ciutadella per coordinar l'execució dels treballs, programar les accions a realitzar i coordinarà la seva implantació.



E-300100/09-04-24

S'haurà d'indicar els noms i cognoms i dades de contacte (correu i telèfon mòbil) de l'interlocutor per a l'execució del contracte. S'admet que el gestor tècnic i comercial siguin la mateixa persona.

5. Garantia

S'exigeixen dos tipus de garanties en aquest subministrament:

5.1 Garantia legal:

El termini de garantia serà de 2 anys o el major termini que ofereixi l'adjudicatari a la licitació. En aquest termini l'adjudicatari serà responsable de les faltes de conformitat que existeixin en el moment del lliurament i es manifestin dins del termini.

La garantia començarà a comptar a partir de la data de posada en marxa de l'equipament, prèvia acceptació per escrit de la Universitat Pompeu Fabra.

L'empresa adjudicatària ha de garantir la disponibilitat de peces de recanvi originals o equivalents (directament o a través d'altres agents autoritzats) per tot el cicle de vida previst de l'equip que, com a mínim, serà de 10 anys més addicionals a la garantia.

5.2 Garantia comercial addicional:

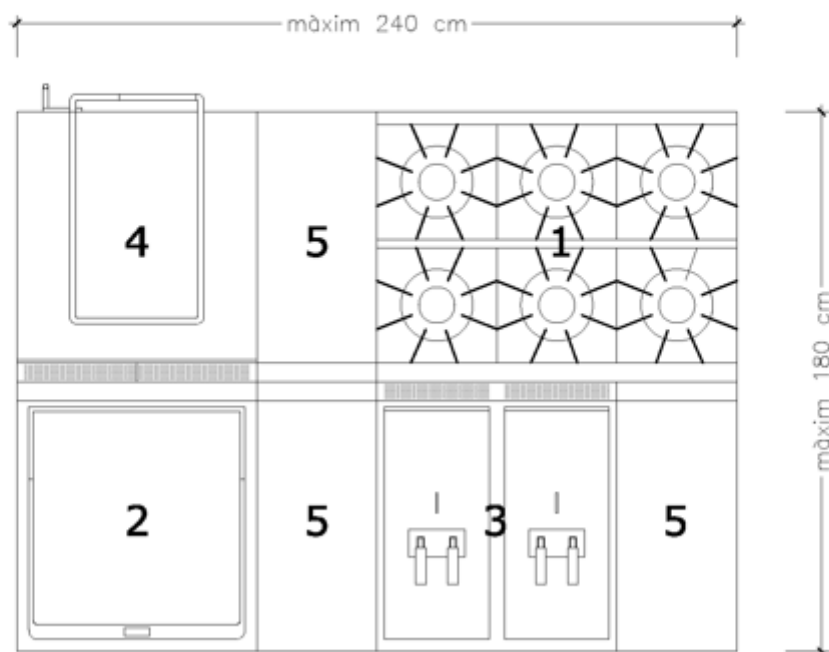
L'adjudicatari està obligat a prestar en un termini mínim de 2 anys o el major termini que ofereixi l'adjudicatari a la licitació una garantia comercial addicional que compren:

- Una revisió mínima anual de l'equipament seguint el manual de manteniment del fabricant i substituint les peces necessàries per a un correcte funcionament. Es lliurarà un informe amb el resultat d'aquesta revisió.
- Treballs de manteniment que garanteixin el correcte funcionament de l'equipament durant el termini de garantia comercial i considerats per mal funcionament que no sigui per un mal ús, incloent els recanvis, mà d'obra, desplaçaments, transport i dietes.

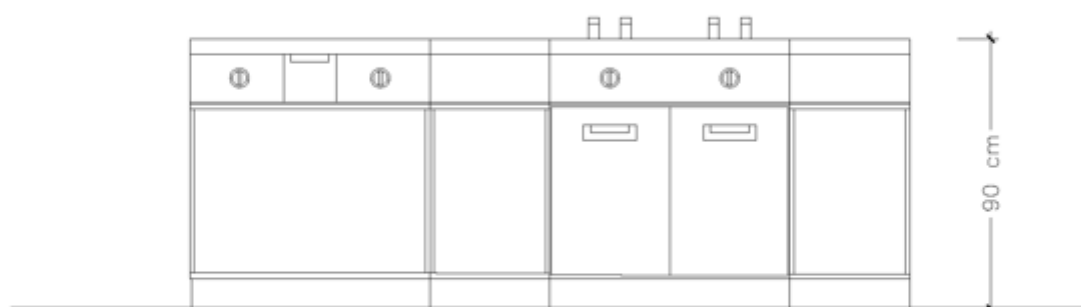
La garantia començarà a comptar a partir de la data de posada en marxa de l'equipament, prèvia acceptació per escrit de la Universitat Pompeu Fabra.

Antoni González Cubo
Cap del Servei d'Infraestructures i Patrimoni

Annex 1: Bloc de cuina modular

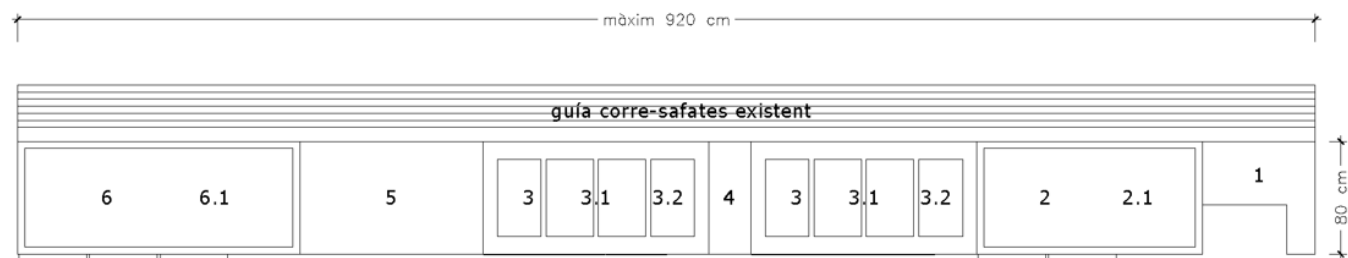


PLANTA

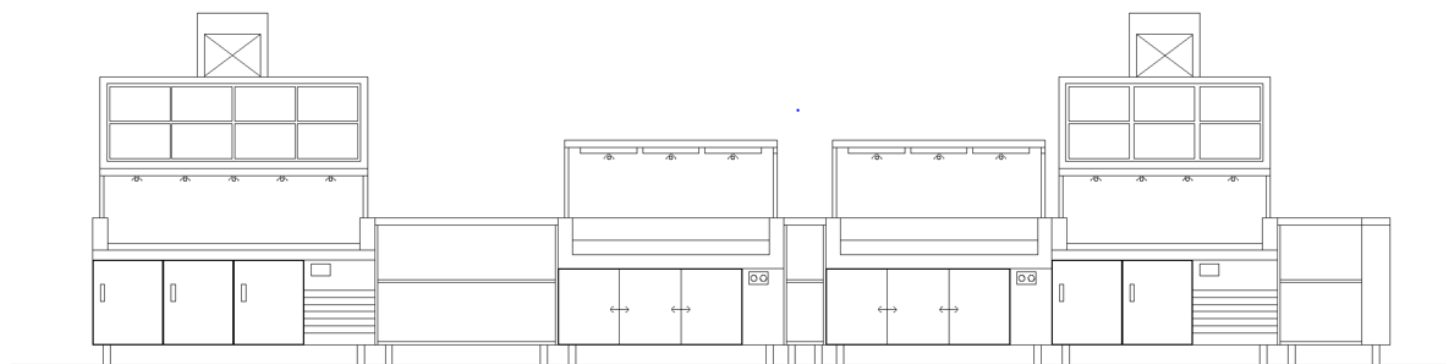


ALÇAT

Annex 2:Línia d'Autoservei(self-service)



PLANTA



ALÇAT