

**PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES DE LA CONTRACTACIÓ DEL
SUBMINISTRAMENT DEL MATERIAL DEL LABORATORI GASTRONÒMIC TECNOCAMPUS**

Expedient ES_LA0011122_2024_EXP_202

Contingut:

1	Objecte de la licitació.....	5
2	Àmbit i abast del projecte.....	5
3	Compra pública alineada amb els ODS.....	5
4	Descripció dels lots.....	6
5	Especificacions dels elements de cada lot.....	10
5.1	LOT 1 Equipament d'acer inoxidable, armaris i taules a mida.....	10
5.1.1	Sostre filtrant.....	10
5.1.2	Taules d'acer inoxidable amb rodes 1800x700x900.....	10
5.1.3	Taula treball inox amb rodes 2000x700x900.....	11
5.1.4	Taula refrigerada de 3 portes amb rodes.....	11
5.1.5	Taula de treball d'acer inoxidable amb 3 piques.....	11
5.1.6	Taula de treball d'acer inoxidable amb 1 prestatge i 1 calaix.....	11
5.1.7	Taula de rentat d'olles, amb 2 piques i escorredors.....	12
5.1.8	Aixeta dutxa 2 aigües amb aixeta suplementària.....	12
5.1.9	Renta-mans d'acer inoxidable de peu amb aixeta electrònica.....	12
5.1.10	Armari de paret d'acer inoxidable amb portes corredores.....	12
5.1.11	Abocador-omplidor de galledes, acer inoxidable.....	12
5.1.12	Carro de servei de 2 prestatges, acer inoxidable.....	12
5.1.13	Carros d'escombraries 120 lts amb rodes i pedal.....	13
5.1.14	Aixeta professional, 2 aigües, mono-comandament "geront"	13
5.1.15	Prestatgeria de peu, alumini-polietilè.....	13
5.1.16	Prestatgeries de peu, alumini-polietilè.....	13
5.1.17	Exterminadors d'insectes acer inoxidable.....	14
5.1.18	Col·locació i posada en marxa del lot 1.....	14
5.2	LOT 2 Equip de dimensions grans i complements.....	14
5.2.1	Forn mixte 10gn 1/1.....	14
5.2.2	Sistema de refrigeració del desaigüe.....	15

5.2.3.....	Taula de suport forn, amb guies i rodes	15
5.2.4	Sistema de filtració de l'aigua per a forn.....	16
5.2.5	Plaques inducció 1 mòdul 2000w.....	16
5.2.6	Plaques inducció 2 mòduls 3500w.....	16
5.2.7	Renta-cassoles de cistella 620x570.....	16
5.2.8	Rentadora-assecadora càrrega frontal 7 kg 1000 rpm.....	17
5.2.9	Armaris frigorífics 2 portes gn 2/1.....	17
5.2.10	Armari congelats 2 portes.....	17
5.2.11	Guia central Gn per armaris de 2 portes.....	18
5.2.12	Col·locació i posada en marxa del Lot 2.....	18
5.3	LOT 3 Equips menors de processat d'aliments.....	18
5.3.1	Bàscula plataforma 30-150kg visor digital.....	18
5.3.2	Bàscula de sobre taula, 5 g-15 kg visor digital.....	18
5.3.3	Fregidora sense oli amb panell de control tàctil, 3,2 L.....	18
5.3.4	Fregidora d'oli, capacitat 3L.....	19
5.3.5	Robot de cuina multifunció.....	19
5.3.6	Minipimer batedora de mà.....	19
5.3.7	Batedora de got de fins a 1,5 litres.....	19
5.3.8	Exprimidora d'acer inoxidable.....	19
5.3.9	Deshidratadora.....	19
5.3.10	Microones acer inoxidable.....	20
5.3.11	Armari esterilitzador de ganivets (40 unitats).....	20
5.3.12	Envasadora al buit automàtica.....	20
5.3.13	Taula de suport amb rodes per envasadora automàtica.....	21
5.3.14	Bany maria Sous Vide de cocció al buit.....	21
5.3.15	Talladora d'embotits amb disc de 250 mm.....	21
5.4	LOT 4 Equipament de cuina divers, complementari (menage) i altres accessoris. .	21
5.4.1	Taules de tall de poliuretà o silicona.....	21
5.4.2	Ganivets.....	21
5.4.3	Forquilles, culleres i ganivets de taula.....	22
5.4.4	Olles.....	22
5.4.5	Paelles.....	22
5.4.6	Termòmetres de cuina.....	23
5.4.7	Pinces, ratlladors, tisores i peladors.....	23

5.4.8.....	Coladors de plàstic	23
5.4.9	Coladors d'acer inoxidable i escorredors de verdures.....	23
5.4.10	Espàtules.....	23
5.4.11	Plats.....	24
5.4.12	Gots i flameres.....	24
5.4.13	Cetrills.....	24
5.4.14	Morters i maces de cuina.....	24
5.4.15	Rodillo d'estendre masses.....	24
5.4.16	Obre llaunes manual de tenalla.....	25
5.4.17	Obre llaunes manual de "papallona"	25
5.4.18	Tenalles per treure pinyols (oliva o cirera).....	25
5.4.19	Salers.....	25
5.4.20	Conjunt de peces d'emplatar d'acer inoxidable.....	25
5.4.21	Joc de tasses i culleres mesuradores d'aliments.....	25
5.4.22	Caixes contenidores d'aliments (tapers).....	25
5.4.23	Caixes contenidores d'objectes.....	26
5.4.24	Pots de vidre i etiquetes adhesives.....	26
5.4.25	Material fungible de cuina i laboratori.....	26
6	Lliurament, muntatge i garanties.....	27
6.1	Servei de posada en marxa i formació.....	27
6.2	Suport tècnic.....	28
7	ANEXOS.....	29
7.1	ANNEX I Carro d'escombraries de 120 lts amb rodes i pedal.....	29
7.2	ANNEX II Aixeta monocomandament "geront"	30
7.3	ANNEX III Exprimidora acer inoxidable.....	30
7.4	ANNEX IV Armari esterilitzador de ganivets.....	31
7.5	ANNEX VI Envasadora automàtica.....	31
7.6	ANNEX VII Paellera d'acer inoxidable 30 cm diàmetre.....	31
7.7	ANNEX VIII Batedor d'ous d'acer inoxidable.....	32
7.8	ANNEX IX flameres d'acer inoxidable.....	32
7.9	ANNEX X Morter de cuina.....	33
7.10	ANNEX XI Maça de cuina per a morter.....	33
7.11	ANNEX XII Rodillo d'estendre masses.....	34
7.12	ANNEX XIII obrellaunes de tenalla.....	34

7.13.....	ANNEX XVI Obre llaunes manual tipus papallona	35
7.14	ANNEX XV Tenalla per treure pinyols.....	35
7.15	ANNEX XVI Conjunt de peces d'emplatar d'acer inoxidable.....	36
7.16	ANNEX XVII Joc de tasses i culleres mesuradores d'aliments.....	37
7.17	ANNEX XVIII Etiquetes adhesives.....	38
7.18	ANNEX XIX Sostre filtrant.....	39

1 Objecte de la licitació

L'objecte de la licitació és el subministrament de l'equipament, estris i mobiliari del Laboratori Gastronòmic Tecnocampus. Aquesta infraestructura és una aula-laboratori que simula una cuina industrial o per a restauració col·lectiva, i ha de donar suport a l'aprenentatge experiencial a les diferents assignatures del Grau en Nutrició Humana i Dietètica, així com suport a les assignatures de nutrició de la resta de Graus de Salut.

Caldrà disposar dels serveis d'instal·lació i garanties, que permetin el perfecte funcionament dels equipaments.

2 Àmbit i abast del projecte

L'àmbit del projecte és la creació d'un Laboratori Gastronòmic o aula-laboratori segons el previst en la Memòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica de Tecnocampus Mataró-Maresme.

El subministrament d'aquesta licitació ha de permetre dotar al centre de diferents estris, equipaments i equips de tecnologia culinària que permetin desenvolupar les pràctiques del Graus del Departament de Salut i, alhora, realitzar la recerca projectada a Tecnocampus, és per aquest motiu que es divideix en 4 lots:

- LOT 1: Equipament d'acer inoxidable, armaris i taules a mida
- LOT 2: Elements i equipaments de dimensions grans i dels seus complements
- LOT 3: Equipaments de tecnologia culinària de dimensions menors.
- LOT 4: Estris de cuina divers, complementari (menage) i altres accessoris

Pel que fa a l'abast del Lot 1 i el lot 2, es considera:

- El subministrament de tot l'equipament descrit a cada lot.
- El transport, l'entrega i la instal·lació i posada en marxa dels equipaments.
- El muntatge dels equipaments que ho requereixin.
- El servei de garantia, segons la descripció i condicions de cada element.
- Un pla de formació dels equipaments que ho requereixin.

Pel que fa a l'abast del Lot 3 es considera:

- El subministrament de tot l'equipament descrit.
- El transport i l'entrega dels equipaments.
- El servei de garantia, segons la descripció i condicions de cada element.
- Un pla de formació dels equipaments que ho requereixin.

Pel que fa a l'abast del Lot 4 es considera:

- El subministrament de tot l'equipament descrit.
- El transport i l'entrega dels equipaments.
- El servei de garantia, segons la descripció i condicions de cada element.

3 Compra pública alineada amb els ODS

Els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) i les 169 finalitats proposades a l'Agenda 2030 de les Nacions Unides són un marc comú adoptat per la Unió Europea (UE) i que també es concreten a la Llei de contractes del Sector públic. Aquesta llei preveu la obligació d'establir almenys una condició d'execució que tingui caràcter social i/o mediambiental i la possibilitat d'establir criteris d'adjudicació vinculats a l'objecte de contracte de caràcter social i/o mediambiental en els plecs de les licitacions públiques.

Tecnocampus s'alinea plenament amb els ODS i amb la contractació socialment responsable, que exigeix la incorporació de criteris socials, mediambientals i d'innovació.

4 Descripció dels lots

LOT	Descripció	Pressupost (€)
1	Equipament d'acer inoxidable, armaris i taules a mida	
	1 Sostre filtrant format per 12 mòduls, estructura i sostre vinílic de 12x5m	16.326,67 €
	13 taules inox amb rodes 1800x700x900	17.749,34 €
	1 taula treball inox 2000x700x900	1.600,00 €
	1 taula refrigerada de 3 portes amb rodes	2.438,33 €
	1 taula de treball d'acer inoxidable amb 3 piques	6.428,00 €
	1 taula de treball d'acer inoxidable amb 1 prestatge i 1 calaix 1400x700x900	1.600,00 €
	1 taula de rentat d'olles amb 2 piques i escorredors	1.093,33 €
	1 aixeta dutxa 2 aigües amb aixeta suplementària	219,33 €
	2 renta-mans d'acer inoxidable de peu amb aixeta electrònica	1.105,34 €
	3 armari de paret d'acer inoxidable amb portes corredores 1400x400x600	1.840,00 €
	1 abocador-omplidor de galledes, acer inoxidable 600x600x560	372,67 €
	1 carro de servei de 2 prestatges, acer inoxidable 895x595x950	313,33 €
	1 carro escombraries 120 lts amb rodes i pedal (groc)	96,65 €
	1 carro escombraries 120 lts amb rodes i pedal (blau)	96,65 €
	1 carro escombraries 120 lts amb rodes i pedal (verd)	96,65 €
	3 carros escombraries 120 lts amb rodes i pedal (orgànica, marró)	289,95 €
	3 aixetes professionals, 2 aigües, mono-comandament "geront"	496,00 €
	1 prestatgeria de peu, alumini-polietilè 5408x570x2000	1.665,33 €
	1 prestatgeries de peu, alumini-polietilè 3407x570x2000	1.356,00 €
	2 exterminadors d'insectes d'acer inoxidable	173,33 €
	1 Instal·lació i posada en marxa del Lot 1	2.500 €
	Total Lot 1	57.856,90 €
2	Elements i equipaments de dimensions grans i dels seus complements	
	1 Forn mixt 10 gn 1/1	7.414,00 €
	1 sistema de refrigeració del desaigua	116,60 €
	1 taula de suport forn, amb guies i rodes	665,33 €

	1 sistema de filtració de l'aigua per a forn	283,07 €
	11 Plaques inducció sobretaula 1 mòdul 2000w	660,00 €
	1 placa inducció de sobretaula 2 mòduls 3500w	560,00 €
	1 renta-cassoles amb cistella 620x570	4.868,93 €
	1 rentadora-assecadora càrrega frontal 7 kg 1000 rpm	369,00 €
	1 armaris frigorífics 2 portes	2.645,87 €
	1 armari congelats 2 portes	3.214,93 €
	30 guies centrals GN per armaris de 2 portes	550,00 €
	1 Instal·lació i posada en marxa del Lot 2	792 €
	Total Lot 2	22.139,73 €
3	Equipaments de tecnologia culinària de dimensions menors.	
	1 bàscula plataforma 30-150kg visor digital	166,67 €
	1 bàscula de sobre taula, 5 g-15 kg visor digital	132,00 €
	1 deshidratadora	222,31 €
	1 microones acer inoxidable 51,1x43x31,1, 1000w/230V 25 L plata	155,00 €
	1 armari esterilitzador de ganivets (40 unitats)	830,27 €
	1 envasadora al buit automàtica	2.592,33 €
	1 taula de suport amb rodes per envasadora automàtica	550,00 €
	1 bany maria Sous Vide de cocció al buit de 20L	792,17 €
	1 talladora d'embotits amb disc de 250 mm	379,13 €
	1 fregidora sense oli amb panell de control tàctil, 3,2 L	108,23 €
	1 fregidora d'oli, capacitat de 3L	36,00 €
	1 robot de cuina multifunció	280,00 €
	3 minipimer batedora de mà	90,00 €
	2 batedores de got de fins a 1,5 litres	150,00 €
	1 exprimidors acer inoxidable	218,99 €
	Total Lot 3	6.703,10 €
4	Estris de cuina divers, complementari (menage) i altres accessoris	
	5 Taules de tall de poliuretà o silicona de color blau	58,36 €
	5 Taules de tall de poliuretà o silicona de color vermell	58,36 €
	5 Taules de tall de poliuretà o silicona de color verd	58,36 €
	5 Taules de tall de poliuretà o silicona de color blanc	58,36 €
	5 Taules de tall de poliuretà o silicona de color groc	58,36 €
	5 ganivets tipus puntilla, tall d'acer inoxidable i mànec de plàstic	71,90 €
	5 ganivets tipus pelador, tall d'acer inoxidable i	42,45 €

mànec de plàstic	
10 ganivets de cuiner, tall d'acer inoxidable i mànec de plàstic	80,00 €
5 ganivets de tallar pa, tall d'acer inoxidable i mànec de plàstic	60,40 €
10 ganivets de tallar verdures, tall d'acer inox i mànec de plàstic	80,00 €
5 ganivets de trinxar, tall d'acer inox i mànec de plàstic	70,00 €
2 ganivets santoku japonesos, tall d'acer inoxidable	47,18 €
2 ganivets per treure cors de poma	8,00 €
2 destrals de cuina, tall d'acer inoxidable i mànec de plàstic	31,98 €
30 ganivets de punta rodona, acer inoxidable	64,00 €
30 forquilles grans, acer inoxidable	64,00 €
30 forquilles petites, acer inoxidable	55,00 €
30 culleres de sopa, acer inoxidable	64,00 €
30 culleres de postres, acer inoxidable	55,00 €
10 olles petites d'acer inoxidable 1,3 L per inducció	99,90 €
10 olles mitjanes d'acer inoxidable 4,5 L per inducció	150,00 €
10 paelles petites per inducció, 14 cm	126,90 €
10 paelles mitjanes per inducció, 20 cm	180,00 €
2 paelleres d'acer inoxidable, 30 cm	13,56 €
5 termòmetres digitals de sonda llarga, digital i a piles	38,15 €
5 termòmetres d'aigua, digitals i a piles	60,00 €
1 termòmetre de cuina làser, digital i a piles	21,00 €
10 pinces tipus "tenacilla", d'acer inoxidable	127,90 €
10 pinces per emplatar, d'acer inoxidable	94,90 €
10 peladors, d'acer inoxidable	42,00 €
10 ratlladors de 4 cares, d'acer inoxidable	139,90 €
5 tisores de cuina	20,00 €
5 cullerots	20,00 €
5 escumadores amb ganxo	20,00 €
3 batedors manuals d'ous d'acer inoxidable grans	22,50 €
2 batedors manuals d'ous d'acer inoxidable petits	9,90 €
5 coladors de 3 cm, de plàstic blanc	15,00 €
10 coladors de 14 cm, de plàstic blanc	70,00 €
2 coladors de 31 cm, de plàstic blanc	18,00 €
5 coladors xino, acer inoxidable de 16 cm	95,45 €
5 escuradors de verdures fondos, plàstic blanc de 31 cm	31,95 €
10 espàtules grans, de silicona platino vermella	20,00 €
5 espàtules mitjanes, de silicona platino vermella	20,00 €
5 espàtules petites, de silicona platino vermella	15,00 €

30 plats grans, ceràmica blanca	84,00 €
30 plats fondos, ceràmica blanca	78,00 €
30 plats de postres, ceràmica blanca	66,00 €
30 gots de taula, vidre transparent 25 cl	28,70 €
30 gots de taula, acer inoxidable	94,80 €
20 flameres d'acer inoxidable	26,40 €
5 setrills per olis de 500 ml, acer inoxidable	59,50 €
2 morters d'allioli groc clàssic cuina	10,00 €
2 maces per a morter d'allioli	4,00 €
2 rodillos d'estendre masses inox	53,46 €
1 Obre llaunes manual de tenalla cromat	4,09 €
2 obre llaunes manuals tipus "papallona"	16,74 €
2 tenalles per treure pinyols (oliva o cirera)	23,12 €
5 salers, 12x12x11 cm	22,20 €
1 conjunt de peces per emplatat d'acer inoxidable	15,00 €
2 jocs de tasses i culleres mesuradores d'aliments	80,00 €
5 contenidors d'aliments, plàstic transparent alimentari de 0,5 L, 14,5x10x4 cm	11,00 €
5 contenidors d'aliments, plàstic transparent alimentari de 1 L, 17,5x12x5,5 cm	18,00 €
5 contenidors d'aliments, plàstic transparent alimentari de 1,5 L, 21x14x7 cm	20,00 €
5 contenidors d'aliments, plàstic transparent alimentari de 2,5 L, 24x17x8 cm	22,00 €
5 contenidors d'aliments, plàstic transparent alimentari de 4 L, 27x22x9 cm	25,00 €
5 contenidors de plàstic transparent gran, 130 L 48x74x54 cm	209,70 €
10 pots de vidre amb tapa, 150 ml	18,01 €
10 pots de vidre amb tapa, 250 ml	22,50 €
2 rotllos d'etiquetes blanques adhesives (200 unit/rotllo)	6,00 €
4 caixes de 50 pastilles detergent per a forn	242,00 €
1 bidó de 12L de detergent per a renta-cassoles	34,85 €
1 bidó de 10L d'abrillantador per a renta-cassoles	43,94 €
100 unitats de bosses al buit per conservació	20,00 €
100 unitats de bosses al buit per a cocció	20,00 €
1 caixa de tires reactives de pH	10,99 €
1 caixa de tires reactives de control de clor lliure, per desinfecció de verdures	15,89 €
1 kit de clor per determinar el clor lliure en aigua, amb 25 proves	114,90 €
5 rotlles de paper de cel·lulosa/vegetal per forn, 38 cm i 100 m de llarg	95,00 €
5 rotlles de paper d'alumini, 29 cm i 300 m llarg, apte cuina i 13 micres gruix	195,00 €

5 rotlles de film alimentari transparent, 300 m x 44 cm x 13 micres	39,95 €
60 draps de cuina, de quadres vermells i rentables 50cm x 70 cm	199,86 €
60 baietes de neteja de cuina, de microfibres, aptes rentat 50 cm x 70 cm	242,70 €
10 fregalls de cuina	5,00 €
Total Lot 4	4.856,02 €
TOTAL	91.555,74 €

5 Especificacions dels elements de cada lot

Tot aquests lots inclouen un conjunt d'elements que hauran de complir amb les especificacions tècniques, de forma i acabats que es redacten a continuació:

5.1 LOT 1 Equipament d'acer inoxidable, armaris i taules a mida

Aquest lot està compost de taules, armaris, estanteries, piques, rentamans, carros de servei, carros d'escombraries i aixetes. Tot aquest equipament ha de quedar instal·lat adequadament al Laboratori Gastronòmic.

5.1.1 Sostre filtrant

Sostre filtrant format per 11 mòduls d'extracció de 1200x600x390 i 1 mòdul d'extracció de 1200x1200x390.

Construïts en acer inoxidable , totalment soldats en una peça. Safata inferior totalment soldada incorporada al conjunt, sense possibilitat de degoteigs. Recull greixos perimetral connectat a safata inferior.

Fabricades amb acer inoxidable AISI 304 d'1 mm de gruix. Sostre i parts no vistes en galvanitzat. Doble plegat a tots els finals de xapa per evitar tota mena de talls accidentals. Sense cargols ocults ni vorells estranys per a més facilitat de neteja. Estructura tubular aconseguint més robustesa del conjunt.

Cada mòdul inclou 2 filtres tipus laberint, d'acer inoxidable AISI 430, amb disseny d'alt rendiment. (490x400x50) i acabat antitalls en marc i en totes les lamel·les.

Estructura horitzontal d'alumini blanc amb plaques viníliques de 1200x600mm . Mides totals: 12000x5000mm. Veure Annex XIX.

Inclou el subministrament i la instal·lació dels mòduls d'extracció, l'estructura de sostre i les plaques viníliques. Veure Annex XIX

Garantia mínima: 2 anys

1 unitats.

5.1.2 Taules d'acer inoxidable amb rodes 1800x700x900

Característiques tècniques:

Taula de treball central ,fabricada en acer inox Aisi 18/8 ,totalment soldada . Tancada excepte el frontal, amb 2 calaixos de guies telescòpiques inoxidable a cada costat de la taula amb maneta integrada en pla frontal. Pla de treball d'1,5 mm amb omegues de reforç inox i acabat vibrat i escaires arrodonits .Amb prestatge inferior. 4 rodes, 2 amb fre. Inclou 3 endolls

empotrables amb carcasa i tapa d'alumini injectat i part inferior amb xapa d'acer. Mecanisme d'obertura . Ip20 .16 Amp. Mides de la taula: 1800x700x900 mm.

Garantia mínima: 2 anys

13 unitats.

5.1.3 Taula treball inox amb rodes 2000x700x900

Característiques tècniques:

Taula de treball central ,fabricada en acer inox Aisi 18/8 ,totalment soldada. Tancada, amb portes corredores al frontal , amb maneta integrada en pla frontal. Pla de treball d'1,5 mm amb omegues de reforç inox i acabat vibrat i cantos arrodonits .Amb prestatge inferior. 4 rodes, 2 amb fre. Inclou conjunt de 3 endolls empotrables amb carcasa i tapa d'alumini injectat i part inferior amb xapa d'acer, amb mecanisme d'obertura . Ip20 .16 Amp. Mides de la taula: 2000x700x900 mm .

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.4 Taula refrigerada de 3 portes amb rodes

Característiques tècniques:

Taula de treball refrigerada . Fabricació en acer inox 18/8 Aisi 304 . 3 portes mides GN 1/1 .Pla de treball reforçat amb omegues. Sistemes de fred ventilat. Safates evaporatives sense existència elèctrica per a una major eficiència energètica. Sistemes devaporació forçada. Evaporadors tractats amb Epoxi de polièster anticorrosió. Unitats sobredimensionades i eficients. Vàlvules d'expansió termostàtiques i desglaç per gas calent en baixa temperatura. Marcs de porta calefactats per evitar acumulació de gel. Controlador i display digital IP65 . Gruix de les parets 70 mm . Capacitat 465 lts . Clase energètica A . Temperatures de treball: -2°C / +8°C . Amb 4 potes regulables en alçada. Mides de la taula: 1960x700x850 mm. Potència: 368 W.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.5 Taula de treball d'acer inoxidable amb 3 piques

Característiques tècniques:

Taula de treball mural fabricada en acer inox Aisi 18/8 , Tancada, amb portes pivotants al frontal , amb maneta integrada en pla frontal . Espais per col·locar 2 taules fredes . Pla de treball d'1,5 mm amb omegues de reforç inox i sòcol de 100 mm , acabat vibrat i cantos arrodonits, totalment soldat, sense juntes. 3 piques inox de 450x500x250 mm. Zona inferior amb roda-peus perimetral inox . Mides: 8000x720x900 mm.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.6 Taula de treball d'acer inoxidable amb 1 prestatge i 1 calaix

Característiques tècniques:

Taula de treball fabricada totalment en acer inoxidable,oberta, amb 1 prestatge i 1 calaix de guies telescòpiques inox. Pla de treball d'1,5 mm amb omegues de reforç.

Mides: 1400x700x900 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.7 Taula de rentat d'olles, amb 2 piques i escorredors

Característiques tècniques:

Taula de treball fabricada totalment en acer inox Aisi 304 18/10, oberta , amb 1 prestatge inferior . 2Piques de 600x00x300 mm embotides i amb protecció sonora. Sòcal de 105mm i frontal de 65 mm en punt rodó sanitari , totalment soldats. Escorridor a cada banda. Potes inox amb regulació d'alçada . Perfil d'aigües.

Mides:2200x700x850 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.8 Aixeta dutxa 2 aigües amb aixeta suplementària

Característiques tècniques:

Fabricada amb llautó d'alta densitat , amb espiral d'acer inoxidable i tub flexible resistent a l'alta temperatura i pressió de l'aigua.

Mides: 1200 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.9 Renta-mans d'acer inoxidable de peu amb aixeta electrònica

Característiques tècniques:

Fabricat totalment en acer inox Aisi 304 18/10, Pica de 360 mm.x 130 mm de fondària . Aixeta electrònica amb connexió elèctrica. Porta frontal registrable. Mides: 400x40x850 mm

Garantia mínima: 2 anys

2 unitats

5.1.10 Armari de paret d'acer inoxidable amb portes corredores

Característiques tècniques:

Armari mural fabricat en acer inox Aisi 18/10 satinat . Tancat amb portes corredores al frontal , amb maneta integrada en el pla frontal . Prestatge intermig regulable en alçada.

Mides: 1400x400x600 mm

Garantia mínima: 2 anys

3 unitat

5.1.11 Abocador-omplidor de galledes, acer inoxidable

Característiques tècniques:

Fabricat totalment en acer inox Aisi 304 18/10, Reixa mòvil pel recolzament de grans galledes. Zòcal posterior de 105 mm i frontal de 65 mm en punt rodó sanitari, totalment soldat. Potesquadrades d' de 40x40 mm d'acer inox. Mides: 600x600x550 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.12 Carro de servei de 2 prestatges, acer inoxidable

Característiques tècniques:

Fabricació en acer inoxidable Aisi 304 18/10 amb safates embotides i perfil perimetral plegat. Càrrega màxima repartida per prestatge de 75 kg . 4 rodes, 2 amb fre. Dos prestatges. Mides: 895x595x950 mm.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.13 Carros d'escombraries 120 lts amb rodes i pedal

Característiques tècniques:

Capacitat: 120 litres amb tapa, rodes de cautxú de 200 mm i eix metàl·lic, pedal de peu. Fabricats amb HDPE verge d'alta qualitat, sota la normativa Europea EN840, amb certificats de qualitat ISO9001 i ISO14001.

Colors: 1 unitat color blau, 1 unitat color groc, 1 unitat color verd, 3 unitats color marró (orgànica).

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex I

Total 6 unitats

5.1.14 Aixeta professional, 2 aigües, mono-comandament "geront"

Característiques tècniques:

Dissenyada per a us intensiu en cuina professional. Fabricada en llautó cromat d'alta densitat i mànec llarg de poliamida (310 mm) tipus "colze gerontològic" . Dues aigües. Coll de l'aixeta de 250 mm. Ha de permetre dirigir l'aigua per rentar amb una major comoditat.

Vegi imatge a Annex II.

Garantia mínima: 2 anys

3 unitats

5.1.15 Prestatgeria de peu, alumini-polietilè

Característiques tècniques:

Estructura d'alumini de 20 micres. Capacitat de 150 kg per prestatge, repartits uniformement. Prestatges regulables en alçada cada 150 mm . Safates de polipropilè auto-ventilades, amb mides gastronorm, amb fixació al prestatge i fàcilment rentables al renta-vaixelles. 4 nivells. Mides: 5408x570x2000 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.1.16 Prestatgeries de peu, alumini-polietilè

Característiques tècniques:

Estructura d'alumini de 20 micres. Capacitat de 150 kg per prestatge, repartits uniformement. Prestatges regulables en alçada cada 150 mm . Safates de polipropilè auto-ventilades, amb mides gastronorm, amb fixació al prestatge i fàcilment rentables al renta-vaixelles. 5 nivells. Mides: 3407x570x2000 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitats

5.1.17 Exterminadors d'insectes acer inoxidable

Característiques tècniques:

Fabricació en acer inox 18/8 i plàstic. Exterminador d'insectes per reixa elèctrica. 2 il.luminàries led de 7+7 W. Espai de cobertura: 100 mts² . Mides exteriors: 380x105x260 mm . Potència: 16W.

Garantia mínima: 2 anys

2 unitats

5.1.18 Col·locació i posada en marxa del lot 1

Transport, desembalatge, col·locació , connexió elèctrica i posada en marxa de tots els equips subministrats, així com enretirar tota la brossa generada.

5.2 LOT 2 Equip de dimensions grans i complements

Aquest lot està compost per equipament tècnic que es distribuirà i muntarà en el Laboratori Gastronòmic segons indicacions. Es un equipament que necessita muntatge, garantia i un pla de formació.

5.2.1 Forn mixte 10gn 1/1

Característiques tècniques:

Forn completament automàtic amb opció manual. Fabricat totalment en acer inoxidable .
Porta amb abertura esquerra.

3 modes de cocció:

Convecció (de 30° a 280°C) Mixt: convecció + vapor (de 30° a 280°C) Vapor saturat (de 30° a 130°C).

Preheat & Cooldown. Preescalfament o refredament automàtic de la cambra de cocció.

MultiSteam. Tecnologia patentada de doble injecció de vapor.Vapor 5 vegades més ràpid que amb el sistema Boiler Estalvi hídric i energètic significatiu a causa de la eficiència aportada . No requereix manteniment .Generació de vapor a partir de 30°C.

Total homogeneïtzació de vapor a càmera Recuperació ultra ràpida de saturació en càmera després d'obertura de porta . Gràcies al sifó de sèrie integrat, i combinat amb la tecnologia Multisteam, tanquem qualsevol possible pèrdua de vapor a càmera, aconseguint una major eficiència.

SmartClima Plus. Sistema intel·ligent de sensors que ajusten l'energia i la humitat a la cambra en funció del tipus i quantitat d'aliments.

TSC- Thermal Stability Control :Gran precisió per a les coccions a baixa temperatura o al buit .Estalvi energètic ja que no es produeixen pics de temperatura, consumint l'energia necessària per mantenir la temperatura estable a cada cocció Resultats amb textures finals excel·lents Coccions amb menys pèrdua de pes i un color brillant. TSC és l'únic sistema patentat que assegura una màxima estabilitat tèrmica gairebé sense oscil·lacions ($\pm 0,2^{\circ}\text{C}$). TSC mesura la temperatura a la càmera de cocció diverses vegades per segon i transfereix la quantitat d'energia necessària.

DryOut Plus. Extracció activa de la humitat de la cambra de cocció gràcies a la tecnologia de baixa pressió. Cruixents i daurats ultraràpids i perfectes SmartWind. Coccions ràpides i homogènies gràcies al sistema intel·ligent de gestió del sentit de gir amb turbines de 4 velocitats .MySmartCooking. Sistema de cocció intel·ligent. Escull el producte, el tipus de cocció, ajusta la mida, daurat i el punt, el forn calcularà els paràmetres per a un resultat perfecte.

Multilevel. Coccions independents amb moments de finalització diferents, ideal per a Carta Just In Time. Sincronitza la introducció de les safates per tenir tots els plats preparats al mateix moment, ideal per a menús Connexió Wi-Fi, amb actualització remota del programari de l'equip.

MyCloud. Estigues connectat al teu forn amb el teu mòbil o tablet. Visualitza l'estat de cocció, crea i guarda receptes des de qualsevol lloc i envia-les al teu forn, o consulta l'ampli receptari en actualització constant.

400 Programes + 10 fases de cocció a cada programa FastMenu. Crea una pantalla d'accés ràpid només als programes i funcions que tu decideixis Cooking Check. Resum de consums diari, mensual o anual.

NightWatch. Continua automàticament una cocció nocturna després d'un tall al subministrament.

MyCare. Sistema automàtic de neteja intel·ligent, amb detecció del grau de brutícia i avís automàtic. Elimina qualsevol brutícia de la cambra de cocció. El forn detecta el nivell de brutícia i proposa el programa més adequat. D'aquesta manera, en detectar la brutícia, el forn evita que s'utilitzin programes més llargs si no cal. Amb aquesta tecnologia aconseguim un estalvi d'aigua i de consum elèctric respecte a les mitges de consum del sector. A més amb les pastilles CleanDuo el cost del rentat es redueix un 60% respecte a la competència, reduint el consum de detergent i abrillantador.

Sonda interna multipunt; guies en "C" amb sistema antibolcada i de fàcil neteja; panell de control TFT tàctil 10"; connexió USB per a l'actualització de l'equip i el registre de dades HACCP; senyalització de fi de cocció visual i acústica; il·luminació LED. Mínim consum i màxima durada; porta de triple vidre sota emissiu, batent i de fàcil neteja; cambra de cocció d'alta resistència en acer inox AISI 304 18/10 amb cantells arrodonits, completament soldada, amb desguàs i sifó integrat. Recull-aigües amb buidatge automàtic fins i tot amb la porta oberta. Maneta i components plàstics amb tractament antibacterià Protecció IPX5 contra esquitxades i raigs d'aigua . CAPACITAT: 10 x 1/1 GN.

MESURES: Ample: 760mm Fons: 725mm Alt: 1020mm DISTÀNCIA ENTRE

GUIES: 68 mm PES: 112 kg POTÈNCIA(KW): 18,6 Kw VOLTATGE(V/Ph/Hz):

400/3L+N/50-60Mides: 550x845x1062 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.2.2 Sistema de refrigeració del desaigüe

Sistema per refrigerar l'aigua de sortida i evitar deformitats en les canonades

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.2.3 Taula de suport forn, amb guies i rodes

Característiques tècniques:

Fabricada totalment en acer inoxidable amb enclavament per fixar el forn. Inclou 5 guies amb capacitat per a 10 safates GN 1/1. 4 rodes (2 amb fre).

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.2.4 Sistema de filtració de l'aigua per a forn

Característiques tècniques:

Sistema de filtració amb cilindre i capçal recanviable (duració 3.945 lts).

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.2.5 Plaques inducció 1 mòdul 2000w

Característiques tècniques:

Placa inducció externa, amb cable elèctric per endollar.

Placa d'inducció portàtil ultrafina color negre. Pantalla tàctil amb 6 funcions predefinides i 9 nivells d'escalfament. Regulació de temperatura de 80 fins 240 graus. Temporitzador fins 60 minuts, botó on/of i de bloqueig. Protecció de sobreescalfament. Pla de treball en vidre temperat color negre.

Mides: 370x290x50 mm .

Pes: 350 g.

Garantia mínima: 2 anys

11 unitats

5.2.6 Plaques inducció 2 mòduls 3500w

Característiques tècniques:

Placa inducció externa, amb cable elèctric per endollar.

Pantalla LED; amb diàmetre de superfície de cada mòdul mín 20 i màxim 22 cm; 230 V; per olles de diàmetre de 12 a 26 cm; temporitzador de 0 a 180 min; peus de goma; potència màxima 3500 w; amb protecció per al sobre escalfament.

Potència: 500 – 3500 w

Garantia mínima: 2 anys

1 unitats

5.2.7 Renta-cassoles de cistella 620x570

Característiques tècniques:

Fabricació en acer inox. Braços de rentat i esvandit independents en acer inox. Quadre electric de baixa tensió. Doble paret amb aïllament acústic. Doble porta compensada. Calderí anti-corrosió amb resistències inox. .

Cuba de rentat estampada, amb angles arrodonits. amb sistema HY-NRG , amb bomba de pressió esvandit , break tank i calderí atmosfèric. Inclou dosificadors de detergent i d'abrillantador. 4 cicles de rentat. Alçada de porta: 620 mm.

Mides cistella: 620x570 mm.

Potència (nominal/màxima): 7,42/11,42 kw 380V IIIN .

Mides: 685x720x1770 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

pH: 2,8 ± 0,4

5.2.8 Rentadora-assecadora càrrega frontal 7 kg 1000 rpm

Característiques tècniques:

Rentadora-assecadora de càrrega frontal, amb 7kg de capacitat i que funcioni a 1000 rpm; sistema de funcionament silenciós; sistema integrat d'estalvi d'aigua tot i que la rentadora no estigui plena; amb cable d'alimentació elèctrica; eficiència energètica A o B; tensió 220-240 V.

Potència màxima: 2300w

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.2.9 Armaris frigorífics 2 portes gn 2/1

Característiques tècniques:

Armari frigorífic de dues portes , amb mides GN 2/1 . Fabricació en acer inox 18/8 Aisi 304 . Sistemes de fred ventilat tipus monoblock . Safates evaporatives sense resistència elèctrica per a una major eficiència energètica. Sistema d'evaporació forçada. Evaporadors tractats amb Epoxi de polièster anticorrosió. Unitats sobredimensionades i eficients. Vàlvules d'expansió termostàtiques i desglac per gas calent en baixa temperatura. Marcs de porta calefactats per evitar acumulació de gel. Controlador i display digital IP65 . Gruix de les parets 75 mm . Capacitat 1120 lts . Classe energètica C . Classe climàtica 5 /40°C. Interior de formes arrodonides amb guies embotides en les parets laterals. 6 graelles 530x650 mm en dotació. Tanca amb clau. Temperatures de treball: -2°C / +8°C . Amb 4 potes regulables en alçada. Mides : 1385x794x1989 mm . Potència: 374 W .

Garantia mínima: 2 anys

1 unitats

5.2.10 Armari congelats 2 portes

Característiques tècniques:

Armari de manteniment de congelats de dues portes , amb mides GN 2/1 . Fabricació en acer inox 18/8 Aisi 304 . Sistemes de fred ventilat tipus monoblock . Safates evaporatives sense

resistència elèctrica per a una major eficiència energètica. Sistema d'evaporació forçada. Evaporadors tractats amb Epoxi de polièster anticorrosió. Unitats sobredimensionades i eficients. Vàlvules d'expansió termostàtiques i desglaç per gas calent en baixa temperatura. Marcs de porta calefactats per evitar acumulació de gel. Controlador i display digital IP65 . Gruix de les parets 75 mm . Capacitat 1120 lts . Clase energètica C . Clase climàtica 4 /38°C. Interior de formes arrodonides amb guies embotides en les parets laterals. 6 graelles 530x650 mm en dotació. Tanca amb clau. Temperatures de treball: -18 °C . Amb 4 potes regulables en alçada. Mides : 1385x794x1989 mm . Potència: 1054 W .

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.2.11 Guia central Gn per armaris de 2 portes

30 unitats

Guies interiors per a la part central dels armaris frigorífics i congeladors de dues portes. Per a safates Gastronorm o de reixa.

Garantia mínima: 2 anys

5.2.12 Col·locació i posada en marxa del Lot 2

Transport, desembalatge, col·locació , connexió elèctrica i posada en marxa de tots els equips subministrats, així com enretirar tota la brossa generada.

5.3 LOT 3 Equips menors de processat d'aliments

Lot específic per petits equips processadors d'aliments i altres complements com bàscules, sondes, termòmetres, exterminadors d'insectes, viscosímetres i altra material tècnic específic.

5.3.1 Bàscula plataforma 30-150kg visor digital

Característiques tècniques:

Bàscula industrial de terra amb braç on al final hi ha una pantalla digital; base de no menys de 240x300 mm; altura de no més de 1000 mm; metàl·lica; alimentació elèctrica o amb bateria; càrrega màxima 150 kg; inclou cable per alimentació elèctrica.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3.2 Bàscula de sobre taula, 5 g-15 kg visor digital

Característiques tècniques:

Bàscula industrial de sobretaula digital amb certificació CE amb capacitat i precisió de 30 kg i 10 g; plat d'acer inoxidable; protecció contra sobrecàrregues; 4 peus regulables; bateria interna recargable; alimentació per xarxa; desconexió automàtica; funcions de zero, tara, brut/net, funció de límits; mida del plat de 310x220 mm.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3.3 Fregidora sense oli amb panell de control tàtil, 3,2 L

Característiques tècniques:

Fregidora d'aire sense oli de color negre, amb cistell extraïble, capacitat de 3,2 L, 1500 w, amb temporitzador i control de temperatura.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3.4 Fregidora d'oli, capacitat 3L

Característiques tècniques:

Potència de 2000w; capacitat per a 2,5 o màxim 3 L d'oli; peces individuals aptes per a renta-cassoles; rang de temperatura de 130 a 190°C; protecció contra sobre escalfament.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3.5 Robot de cuina multifunció

Característiques tècniques:

Potència de 1600 a 2000 w; capacitat de 3,3 litres; amb receptes guiades i app mòbil.

Funcions: picar, trossejar, liquar, fregir, pulveritzar, moldre, ratllar, escalfar, mesclar, cuinar, bullir i fermentar.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3.6 Minipimer batedora de mà

Característiques tècniques:

Batedor elèctric de mà de 3 peces: motor, braç triturador i got amb capacitat de 1 litre.

100w i ganiveta d'acer inoxidable, apte per a posar al renta-cassoles.

Garantia mínima: 2 anys

3 unitats

5.3.7 Batedora de got de fins a 1,5 litres

Característiques tècniques:

1000 a 1200W, capacitat del got de vidre d'1,5 litres, mínim dues velocitats, apte per a posar al renta-cassoles.

Garantia mínima: 2 anys

2 unitats

5.3.8 Exprimidora d'acer inoxidable

Característiques tècniques:

Màquina per a sucs de 230 w; 230V; 50Hz; cable elèctric >1 metre; fabricada en acer inoxidable.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex III

1 unitat

5.3.9 Deshidratadora

Característiques tècniques:

Potència de 800w; 230V tensió; rang de temperatura de 20°C a 90°C; pantalla digital en graus Celsius; carcassa d'acer inoxidable; amb temporitzador; cable d'alimentació de >1 metre; estructura d'acer per a 12 safates verticals.

Mesures: 42,5x33x45,5

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3.10 Microones acer inoxidable

Característiques tècniques:

Microones professional d'acer inoxidable de color plata; capacitat 25 L; 1000w; panell de control mecànic o digital; temporitzador incorporat.

Mides: 511x430x311 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3.11 Armari esterilitzador de ganivets (40 unitats)

Característiques tècniques:

Fabricació en acer inox 18/8. Totalment tancat, amb dues portes pivotants amb vidre i tanca amb clau. Esterilització per raigs UV . Capacitat: 40 ganivets . Mides exteriors: 996x120x723 mm mm . Potència: 30W.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi imatge a l'Annex IV

1 unitat

5.3.12 Envasadora al buit automàtica

Característiques tècniques:

Fabricada totalment en acer inoxidable . Envasadora amb tecnologia de sensor, totalment automàtica. Panell de control de 3 botons i pantalla LCD. IVAC: Patent que garantitza el percentatge de buit optim per cada aliment. ISEAL: patent que regula el temps i la temperatura de sellat de cada cicle. SCS: Sistema patentat que calibra automàticament l'envasadora. AutoClean Oil: Sistema d'auto-neteja de l'oli. Capacitat per guardar fins a 10 programes manuals. Bluetooth integrat, per connectar amb l'impresora tèrmica via inalàmbrica. Inclou APP de control iSensor per Android/Ios. Conexió de buit extern. Conexió de gas inert. Longitud barra : 405 mm. Bomba de buit BUSCH de 16 m3/h. Tapa de cúpola de metacrilat amb

obertura automàtica. Mides cambra: 412x453x200 mm . Mides exteriors: 475x616x438 mm. Potència : 0,87 kw 220V IIN.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi imatge a l'Annex VI.

1 unitat

5.3.13 Taula de suport amb rodes per envasadora automàtica

Característiques tècniques:

Taula de suport envasadoral ,fabricada en acer inox Aisi 304 18/8 satinat . Pla de treball amb omegues de reforç inox .Amb prestatge inferior i intermig. Totalment tancada excepte per la part frontal. 4 rodes, 2 amb fre.Garantia mínima: 2 anys.

1 unitat

5.3.14 Bany maria Sous Vide de cocció al buit

Característiques tècniques:

Fabricada totalment en acer inoxidable . Envasadora amb tecnologia de sensor, totalment automàtica. Panell de control de 3 botons i pantalla LCD. IVAC: Patent que garantitza el percentatge de buit optim per cada aliment. ISEAL: patent que regula el temps i la temperatura de sellat de cada cicle. SCS: Sistema patentat que calibra automàticament l'envasadora. AutoClean Oil: Sistema d'auto-neteja de l'oli. Capacitat per guardar fins a 10 programes manuals. Bluetooth integrat, per connectar amb l'impresora tèrmica via inalàmbrica. Inclou APP de control iSensor per Android/ios. Conexió de buit extern. Conexió de gas inert. Longitud barra : 405 mm. Bomba de buit BUSCH de 16 m3/h. Tapa de cúpola de metacrilat amb obertura automàtica. Mides cambra: 412x453x200 mm . Mides exteriors: 475x616x438 mm. Potència : 0,87 kw 220V IIN.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3.15 Talladora d'embotits amb disc de 250 mm

Característiques tècniques:

Fabricada en alumini fos i vernissat. Esmolador incorporat. Anell de protecció . Doble pulsador de baixa tensió (12V). Disc de tall de 250 mm Rasspe, d'alta qualitat. Regulador de tall d'alta precisió. Normativa TUV-GS .

Mides: 290x430x400 mm

1 unitat

5.4 LOT 4 Equipament de cuina divers, complementari (menage) i altres accessoris

Material menor divers per al Laboratori Gastronòmic, menage de cuina i estris diversos.

5.4.1 Taules de tall de poliuretà o silicona

Característiques tècniques:

Taules de tall de poliuretà o de silicona en 5 colors (5 taules de cada color): blanc, blau, vermell, verd i groc.

Mida de les taules (ample x llarg x alt): 265x320x20 mm. Ample x llarg:
s'accepten variacions +/- 3 cm.

25 unitats

5.4.2 Ganivets

Característiques tècniques:

Tipus de ganivet	Mànec	Tall	Unitats
Puntilla	Material sintètic, s'accepten: POM, ABS, PP, Mikarta, G10, acrílics i composite	Materials acceptats: acer inoxidable i acer al carboni	5
Pelador			5
Cuiner			10
De tallar pa			5
De verdures			10
De trinxar			5
Santoku			2
Destral de cuina			2
Ganivet de treure cors de poma			2

Garantia mínima: 2 anys

Total 46 unitats

5.4.3 Forquilles, culleres i ganivets de taula

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Unitats
Ganivet de punta rodona	Acer inoxidable	22 cm ± 2 cm	30
Forquilles grans	Acer inoxidable	22 cm ± 2 cm	30
Forquilles petites	Acer inoxidable	16 cm ± 1 cm	30
Culleres de sopa	Acer inoxidable	22 cm ± 2 cm	30
Culleres de postres	Acer inoxidable	16 cm ± 1 cm	30

Total 150 unitats

5.4.4 Olles

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Unitats
Olla mitjana	Acer inoxidable apte per a inducció	4,5 L	10
Olla petita	Acer inoxidable apte per a inducció	1,3 L	10

Total 20 unitats

5.4.5 Paelles

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Unitats
Paella mitjana	Apte per a inducció	24 cm	10
Paella petita	Apte per a inducció	20 cm	10
Paelleres d'acer	Apte per a inducció	30 cm	2

inoxidable*

Garantia mínima: 2 anys

* Vegi imatge a Annex VII.

Total 22 unitats

5.4.6 Termòmetres de cuina

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Unitats
Termòmetre digital de sonda llarga	Digital i a piles	5
Termòmetre d'aigua	Digital i a piles	5
Termòmetre làser	Digital i a piles	1

Garantia mínima: 2 anys

Total 11 unitats

5.4.7 Pinces, ratlladors, tisoires i peladors

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Unitats
Pinces tipus <i>tenacilla</i>	Acer inoxidable	10
Pinces per emplatar	Acer inoxidable	10
Peladors de verdures	Acer inoxidable	10
Ratlladors de verdures	De 4 cares i acer inoxidable	10
Tisoires de cuina	Plàstic i acer inoxidable	5
Cullerot	Acer inoxidable	5
Escumadora	Acer inoxidable	5
Batedora manual d'ous gran*	Acer inoxidable	3
Batedora manual d'ous petita	Acer inoxidable	2

* Vegi imatge a l'Annex VIII

Total 50 unitats

5.4.8 Coladors de plàstic

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Dimensions	Unitats
Colador gran	Plàstic blanc	Diàmetre: 310 mm	2
Colador mitjà	Plàstic blanc	Diàmetre: 140 mm	10
Colador petit	Plàstic blanc	Diàmetre: 30 mm	5

Total 17 unitats

5.4.9 Coladors d'acer inoxidable i escorredors de verdures

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Dimensions	Unitats
Colador tipus xino	Fabricació en acer inoxidable	Diàmetre: 160 mm	5

Escorredor de
verdures fondo

Fabricació en plàstic blanc

Diàmetre: 310 mm

5

Total 10 unitats

5.4.10 Espàtules

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Dimensions	Unitats
Espàtula gran	Fabricació en silicona platino vermella	Llargada: 27cm $\pm$ 2 cm	10
Espàtula mitjana	Fabricació en silicona platino vermella	Llargada: 24 cm $\pm$ 2 cm	5
Espàtula petita	Fabricació en silicona platino vermella	Llargada: 20,6 cm $\pm$ 2 cm	5

Total 20 unitats

5.4.11 Plats

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Dimensions	Unitats
Plat gran	Ceràmica blanca	Diàmetre: 25 cm $\pm$ 2 cm	30
Plat fondo	Ceràmica blanca	Diàmetre: 21 cm $\pm$ 2 cm	30
Plat petit	Ceràmica blanca	Diàmetre: 16,5 cm $\pm$ 2 cm	30

Total 90 unitats

5.4.12 Gots i flameres

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Dimensions	Unitats
Got de taula de vidre	Vidre transparent	Contingut: 250 ml	30
Got de taula	Fabricat en acer inoxidable	Contingut: 250 ml	30
Flameres*	Acer inoxidable	5 cm x 7.4 cm x 7.4 cm	20

* Vegi imatge a l'Annex IX.

Total 80 unitats

5.4.13 Cetrills

Característiques tècniques:

Cetrill per olis fabricat en acer inoxidable de 500 ml.

5 unitats

5.4.14 Morters i maces de cuina

Tipus	Descripció	Dimensions	Unitats
Morter d'allioli	Ceràmica, groc	15 cm x 8 cm $\pm$ 1 cm	2
Maça per a morter	Fusta	Llarg: 21 cm $\pm$ 1 cm	2

Vegi imatges del morter i la maça als annexos X i XI.

4 unitats

5.4.15 Rodillo d'estendre masses

Característiques tècniques:

Rodillo de cuina d'acer inoxidable de material llis; 39 cm de llarg $\pm$ 3 cm.

* Vegi imatge a l'Annex XII.

2 unitats

5.4.16 Obre llaunes manual de tenalla

Característiques tècniques:

Obre llaunes tipus tenalla cromat; apte per rentaplats.

* Vegi imatge a l'Annex XIII.

1 unitat

5.4.17 Obre llaunes manual de "papallona"

Característiques tècniques:

Acer i/o plàstic; apte per tot tipus de llauna.

* Vegi imatge a l'Annex XVI.

2 unitats

5.4.18 Tenalles per treure pinyols (oliva o cirera)

Característiques tècniques:

Desossadora de pinyols de cuina per a fruita petita d'acer inoxidable o mixte acer i plàstic.

* Vegi imatge a l'Annex XV.

1 unitat

5.4.19 Salers

Característiques tècniques:

Saler de sobretaula de dimensions 120x120x110 mm amb tapa.

Els materials poden ser: ceràmica i acer inoxidable.

5 unitats

5.4.20 Conjunt de peces d'emplatar d'acer inoxidable

Característiques tècniques:

Conjunt de 30 peces de diferents formes.

Vegi imatge a l'Annex XVI

1 unitat

5.4.21 Joc de tasses i culleres mesuradores d'aliments

Característiques tècniques:

Joc de 20 peces de taces i culleres mesuradores d'aliments, 7 taces mesuradores d'acer inoxidable, 7 culleres, 1 nivellador, 5 culleres mesuradores mini.

*Vegi imatge a l'Annex XVII

2 unitats de 20 peces

5.4.22 Caixes contenidores d'aliments (tapers)

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Dimensions	Unitats
Contenidor d'aliments 4L	Fabricat en plàstic transparent alimentari	270x220x90 mm	5
Contenidor d'aliments 2,5 L	Fabricat en plàstic transparent alimentari	240x170x80 mm	5
Contenidor d'aliments 1,5 L	Fabricat en plàstic transparent alimentari	210x140x70 mm	5
Contenidor d'aliments 1 L	Fabricat en plàstic transparent alimentari	175x120x55 mm	5
Contenidor d'aliments 0,5 L	Fabricat en plàstic transparent alimentari	145x100x40 mm	5

Total 25 unitats

5.4.23 Caixes contenidores d'objectes

Característiques tècniques:

Caixes de plàstic transparent amb tapa transparent per a 130 L.

Dimensions: 480x740x540 mm

5.4.24 Pots de vidre i etiquetes adhesives

Característiques tècniques:

Tipus	Dimensions	Unitats
Pot de vidre amb tapa metàl·lica	150 ml	10
Pot de vidre amb tapa metàl·lica	250 ml	10
Etiquetes adhesives*	89mmx36 mm/etiqueta	2 rotllos

* Vegi imatge a l'Annex XVIII.

12 unitats

5.4.25 Material fungible de cuina i laboratori

Característiques tècniques:

Tipus	Descripció	Altres característiques	Unitats
Pastilles detergent	Pastilles de detergent i	Aptes per a l forn mixte	4 caixes de

per a forn	abrillantador de doble acció concentrada	10gn 1/1	50 pastilles
1 bidó de detergent i per a renta-cassoles	Líquid alcalí, aplicable a tot tipus d'aigües, segrestant i antiredeposant de la brutícia, que no corrosioni peces metàl·liques de la vaixel·la o el renta-cassoles.	pH: 12,6 ± 0,4 Matèria activa: 26 ± 0,4 Densitat a 25°C: 1,04 ± 0,04g/ml Contingut en àlcali: 10 – 20%	1 bidó de 12 litres
1 bidó d'abrillantador per a renta-cassoles	Líquid àcid transparent abrillantador per a màquina renta-cassoles que impedeixi les incrustacions calcàries a la vaixel·la i a la màquina, segrestant i antiredesposant de la brutícia, indicat en tot tipus d'aigües, estable a l'emmagatzematge.	Matèria activa: 20 ± 0,4 Densitat a 25°C: 0,94 ± 0,04g/ml Viscositat a 25°C: 4 – 6 cps	1 bidó de 10 litres
Bosses al buit per a conservació	Mesures: 200x300 mm Espessor: 90 micres	-	100 unitats
Bosses al buit per a cocció	Mesures: 200x300 mm Espessor: 93 micres	-	100 unitats
Tires reactives de pH	Tires individuals estandarditzades	No importa	1 caixa
Tires reactives de control de clor lliure	Per a desinfecció de verdures	No importa	1 caixa
Kit de clor	Per a determinar el clor lliure en aigua	No importa	1 kit amb 25 proves
Paper de cel·lulosa o vegetal	Per a forn	Amplada: 380 mm Llargada: 100 metres	5 rotlles
Paper d'alumini	Apte per a cuina, 13 micres de gruix	Amplada: 290 mm Llargada: 300 metres	5 rotlles
Film alimentari	Transparent i apte per a cuina, 13 micres de gruix	Amplada: 440 mm Llargada: 300 metres	5 rotlles
Draps de cuina	Tela de cotó, a quadres vermells, rentable (rentadora)	Amplada: 500 mm Llargada: 700 mm	60 unitats
Baïetes per a neteja de cuina	Fabricades en microfibres, aptes per al rentat	Amplada: 500 mm Llargada: 700 mm	60 unitats
Fregalls de cuina	Rectangular	No importa	10 unitats

6 Lliurament, muntatge i garanties

L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de:

- Transport del material i el seu lliurament a l'adreça; Carretera Barcelona, n° 41 de Mataró (08302).
- Desembalatge i muntatge en els espais i posicions que TecnoCampus indiqui dins del local indicat en l'adreça de lliurament.

- Gestionar les garanties per defectes que es puguin produir, davant el fabricant, tal i com s'indica en el 7.2.
- Calendaritzar un Pla de formació, segons el punt 7.1.

1.1 Servei de posada en marxa i formació.

L'adjudicatari haurà de fer la posada en marxa de l'equipament i verificar el seu correcte funcionament, seguint sempre les indicacions i protocols del fabricant. Finalitzada aquesta posada en marxa, lliurarà un informe/certificat d'instal·lació amb el procediment i resultats obtinguts. Així mateix, l'adjudicatari realitzarà la formació necessària per als gestors de Tecnocampus.

Lot 1, 2 i 3 - La formació haurà de comptar amb tots els continguts necessaris per a una total autonomia de gestió del personal de TecnoCampus i constarà de la informació necessària per informar a l'usuari de les funcionalitats bàsiques. Es requereix un total de 10 hores de formació.

6.1 Suport tècnic

L'adjudicatari serà el responsable de la prestació d'un servei de suport en la gestió de la garantia durant la seva vigència, per garantir el correcte funcionament.

Disposarà d'un servei d'atenció, que tindran un canal de comunicació telefònic i/o per correu i l'horari d'atenció haurà d'estar inclòs dins de la franja de 9h a 18h.

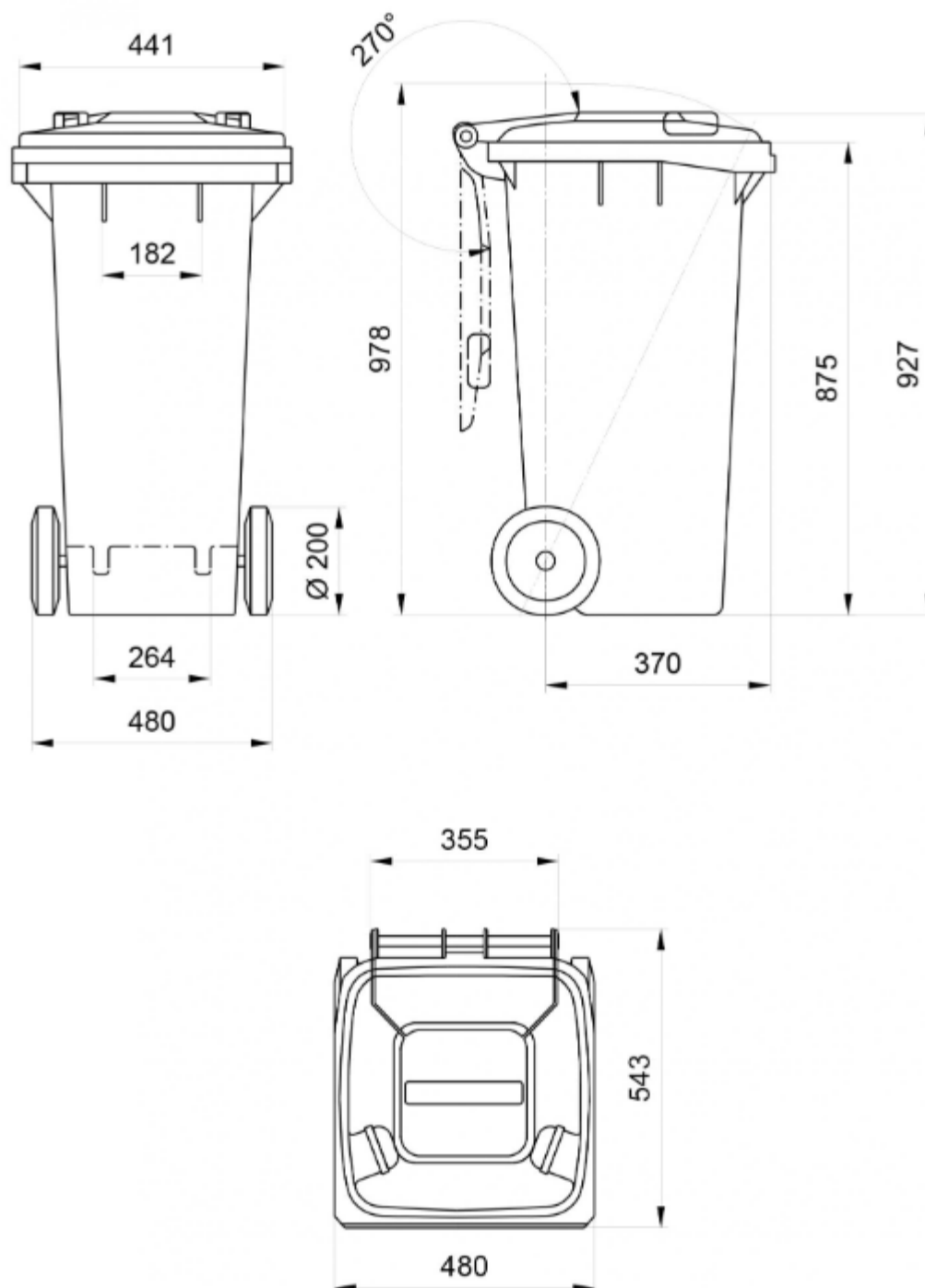
S'establirà un procediment de comunicació amb el servei de suport per poder fer el seguiment de les incidències i la seva resolució.

El temps màxim de resolució del servei haurà de complir com a mínim els següents requisits:

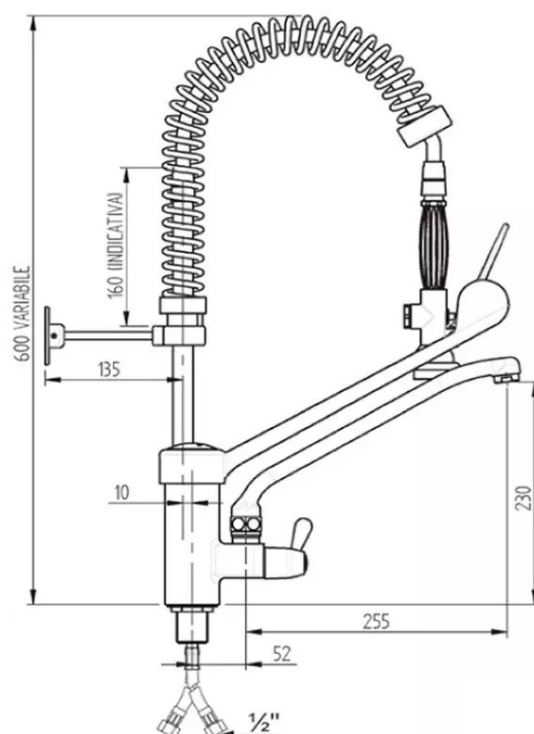
Prioritat	Definició	Temps de resposta	Temps màxim de resolució
Lleu	Incidència, que sense afectar al funcionament de l'equip, pot derivar en un problema més greu si no s'esmena.	2 dies laborables	8 dies laborables
Greu	Incidència que impedeix el correcte funcionament de l'equip, limitant les seves prestacions, però sense aturar-lo totalment	NBD	2 dies laborables
Molt greu	Incidència que deixa totalment aturat l'equip i que impedeix totalment el seu funcionament	4 hores laborables	NBD

7 ANEXOS

7.1 ANNEX I Carro d'escombraries de 120 lts amb rodes i pedal



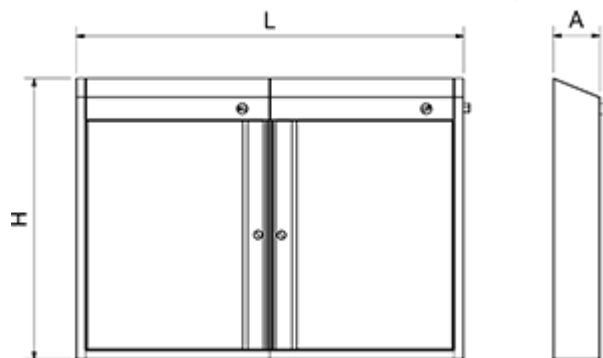
7.2 ANNEX II Aixeta monocomandament "geront"



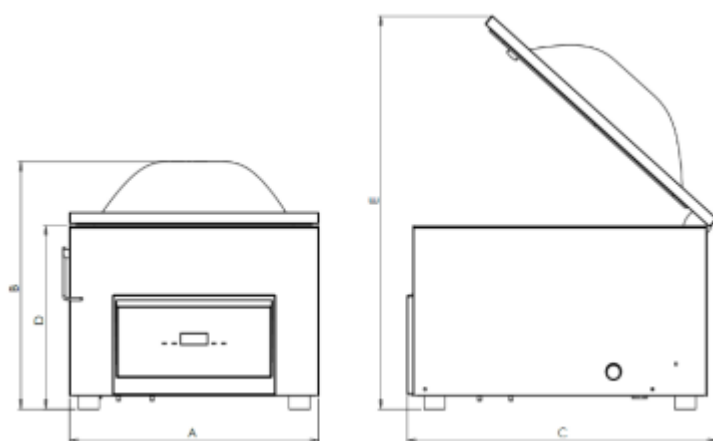
7.3 ANNEX III Exprimidora acer inoxidable



7.4 ANNEX IV Armari esterilitzador de ganivets



7.5 ANNEX VI Envasadora automàtica



7.6 ANNEX VII Paellera d'acer inoxidable 30 cm diàmetre



7.7 ANNEX VIII Batedor d'ous d'acer inoxidable



7.8 ANNEX IX flamerer d'acer inoxidable



7.9 ANNEX X Morter de cuina



7.10 ANNEX XI Maça de cuina per a morter



7.11 ANNEX XII Rodillo d'estendre masses



7.12 ANNEX XIII obrellaunes de tenalla



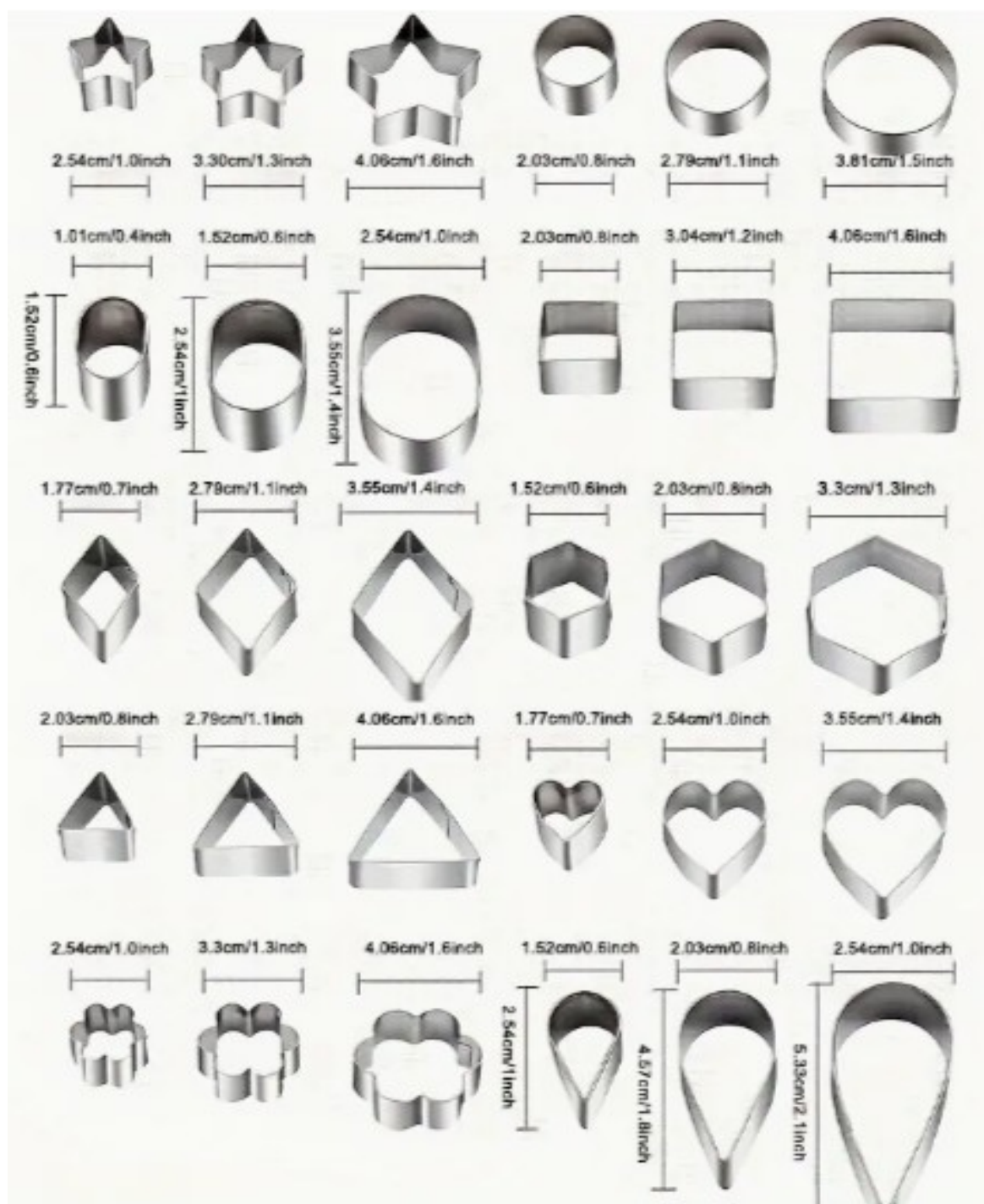
7.13 ANNEX XVI Obre llaunes manual tipus papallona



7.14 ANNEX XV Tenalla per treure pinyols



7.15 ANNEX XVI Conjunt de peces d'emplatar d'acer inoxidable



7.16 ANNEX XVII Joc de tasses i culleres mesuradores d'aliments

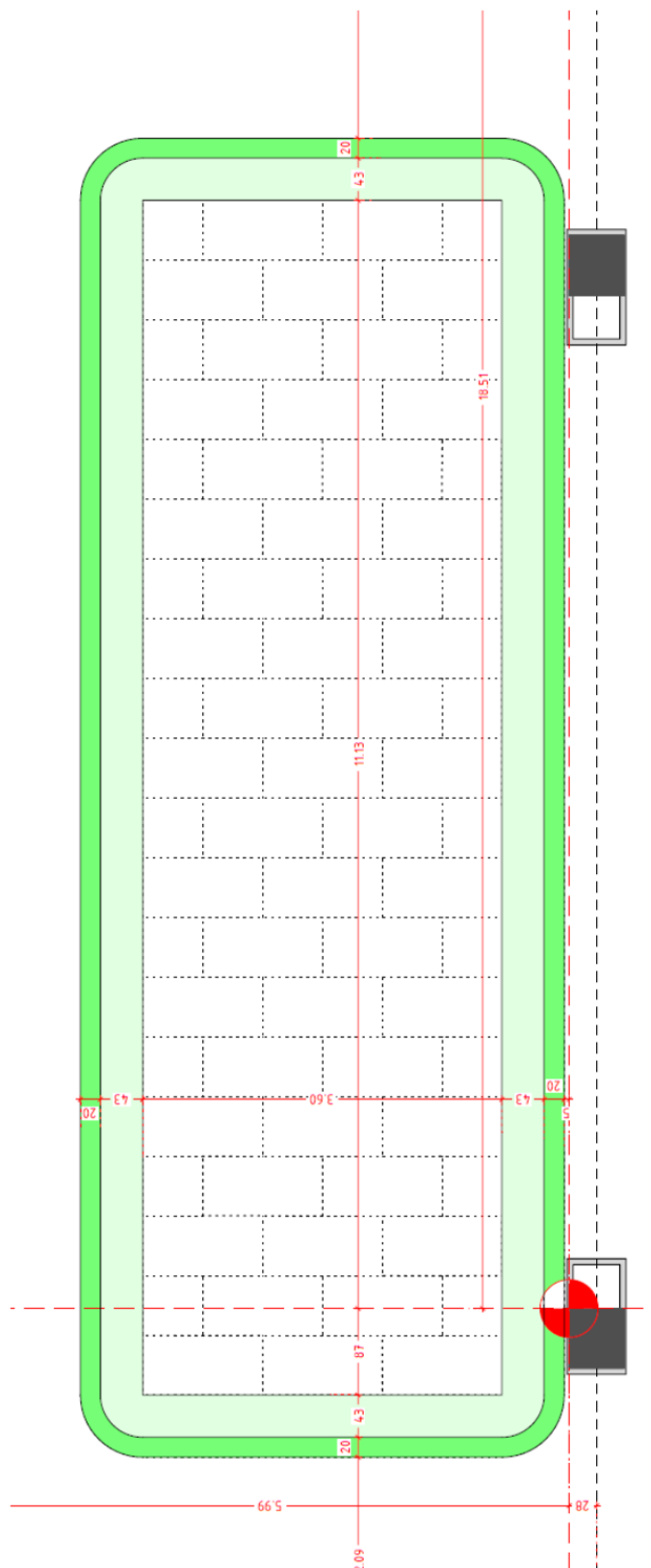


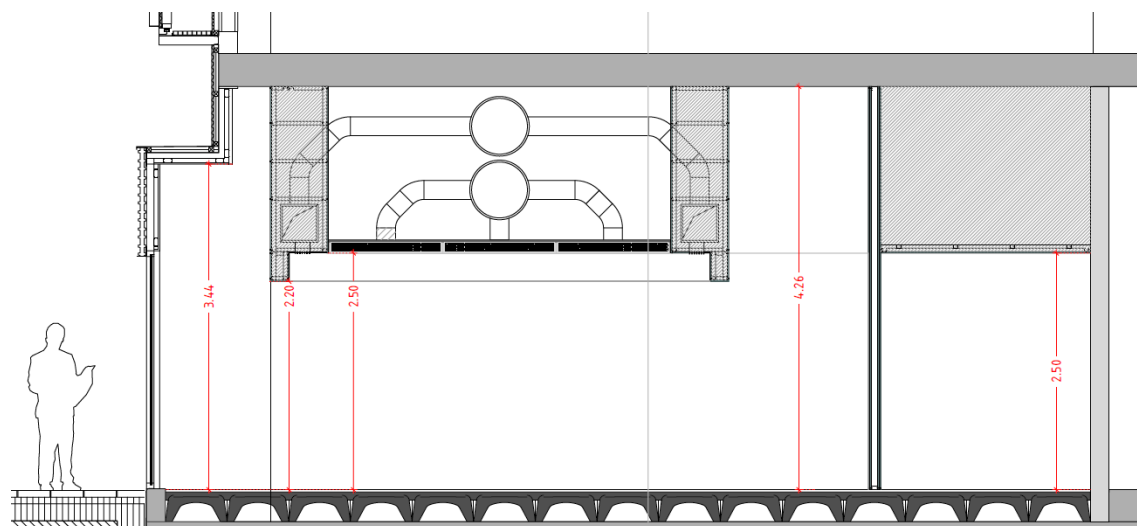
7.17 ANNEX XVIII Etiquetes adhesives



7.18 ANNEX XIX Sostre filtrant

Estructura i dimensionat





Distribució de mòduls

