



Universitat de Lleida

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques PER A L'ADQUISICIÓ D'UN
SISTEMA PILOT PER AL PROCESSAMENT ASÈPTIC D'ALIMENTS
LÍQUIDS MITJANÇANT TECNOLOGIES AVANÇADES

Expedient: 2024SUB – XX

Firmado digitalmente por
Robert Carles Soliva Fortuny -
DNI [REDACTED] (TCAT)
Fecha: 2024.06.17 10:39:40
+02'00'

ROBERT SOLIVA FORTUNY



ÍNDEX

| | |
|---|--------|
| Primera. Objecte del contracte | Pàg. 3 |
| Segona. Divisió en lots | Pàg. 3 |
| Tercera. Finalitat del subministrament | Pàg. 4 |
| Quarta. Dades econòmiques | Pàg. 4 |
| Cinquena. Característiques del subministrament | Pàg. 5 |
| Sisena. Termini d'entrega i d'execució | Pàg. 5 |
| Setena. Lloc de lliurament | Pàg. 5 |
| Vuitena. Garantia del producte | Pàg. 6 |
| Novena. Facturació | Pàg. 6 |
| Desena. Obligacions de l'adjudicatari | Pàg. 6 |

Primera. Objecte del contracte

El present Plec té per objecte establir les prescripcions tècniques particulars que regiran la realització pel subministrament i instal·lació d'un sistema pilot per al processament asèptic d'aliments líquids i pastosos.

Es pretén l'adquisició d'una línia de processament d'última generació dotada d'una envasadora semiautomàtica i un dipòsit pulmó, com element accessori imprescindible, que garanteixin un ambient asèptic durant l'emmagatzematge i tractament del producte.

Les característiques i prestacions mínimes a complir per aquest equipament són:

- Envasadora asèptica semiautomàtica d'una capacitat màxima aproximada de 100 litres/hora, i compatible amb sistemes CIP i SIP, dotada de:
 - Cabina de flux laminar fabricada en acer inoxidable i altres materials compatibles amb la manipulació d'aliments. Ha de garantir l'esterilitat del seu interior mitjançant l'ús d'aire microfiltrat per almenys un filtre HEPA H14 (eficàcia mínima del 99,99%) i llum ultraviolat d'alta potència per a l'esterilització constant de les superfícies.
 - Mòdul per a l'esterilització simultània de l'interior dels envasos i taps mitjançant una làmpada de llum UV-C germicida.
 - Mòdul d'emplenament asèptic compatible amb ampolles de vidre pre-esterilitzats, així com ampolles de PET, PP i HDPE de diferents formats (des d'un mínim de 100 mL fins a un màxim de 2 L).
 - Guants de protecció front a la llum UV.
 - Panell tàctil pel control dels paràmetres i el procés.
- Dipòsit asèptic pulmó, com accessori imprescindible, per a l'emmagatzematge previ a l'envasament del producte d'una capacitat d'entre 100 i 250 L.

Segona. Divisió en lots

Aquesta contractació no es divideix en lots, atès que l'objecte del contracte és l'adquisició d'un únic sistema de processament d'aliments líquids i pastosos. L'objecte constitueix, per si mateix, una unitat funcional, per la qual cosa exigeix que s'executi de forma unitària i sense fraccionaments, a fi d'evitar distorsions des d'un punt de vista tècnic.

Tercera. Finalitat del subministrament

Actualment, existeixen molt poques institucions de recerca que disposin d'instal·lacions capaces de processar fluids alimentaris en condicions asèptiques amb les capacitats descrites a la prescripció tècnica primera. Això limita la capacitat de transferir els resultats generats pels grups d'investigació al sector productiu, doncs es precisen instal·lacions pilot per realitzar un escalat de les tecnologies desenvolupades en laboratori.

El sistema pilot de processament d'aliments líquids i pastosos s'oferirà com un element diferencial dins de l'oferta del servei científicotècnic 'Assaig en Planta Pilot de Processament d'Aliments' de la Universitat de Lleida. La seva adquisició es fa necessària per donar servei, d'una banda, als grups de recerca que treballin en l'àmbit de les ciències de l'alimentació i àrees afins, i d'una altra banda a empreses que requereixin algun dels serveis oferts per l'SCT i en què l'objecte d'estudi sigui un producte alimentós líquid o pastós. Actualment el servei científicotècnic no disposa d'una línia completa per al tractament d'aquests tipus de productes (sucs, compotes, liquats, purés, salses, etc), per la qual cosa no pot atendre a certes de les demandes que s'hi ha suggerit tant per empreses com per grups de recerca. Amb l'adquisició d'aquest equipament, es podrà ampliar el catàleg de serveis oferts pel servei.

Quarta. Dades econòmiques

Per a la fixació del preu del contracte s'ha tingut en compte el preu mitjà de mercat per un sistema pilot de processament asèptic d'aliments líquids per diferents proveïdors durant l'any 2024. Així doncs, aquesta unitat considera que els preus esmentats són ajustats a preus de mercat pel 2024, tal i com disposa l'article 102 de la LCSP.

| Producte | Preu (IVA exclòs) | Despeses generals d'estructura (13%) | Benefici industrial (6%) | Total (IVA exclòs) |
|--|--------------------------|---|---|-------------------------------|
| Sistema pilot per al processament asèptic de productes líquids | 234453,78 | 30478,99 | 14067,23 | 279000 |
| TOTAL | 234453,78 | 30478,99 | 14067,23 | 279000 |

En tot cas, els imports estipulats constitueixen el límit màxim de despesa que pot comprometre l'òrgan de contractació, i la facturació es farà sempre en funció del producte efectivament lliurat. En el preu es consideraran inclosos els tributs, les taxes, els cànon de qualsevol tipus que siguin d'aplicació, així com distribució, transport i la resta de despeses que s'originin com a conseqüència de les obligacions que s'han de complir durant l'execució del contracte.

Cinquena. Característiques del subministrament

La prestació regulada en el present plec haurà d'ajustar-se, almenys, als requisits tècnics establerts en la clàusula primera d'aquest PPT, sens perjudici dels paràmetres a valorar mitjançant els criteris d'adjudicació establerts.

L'empresa adjudicatària serà responsable i donarà les oportunes indicacions al seu personal per a la cura de les instal·lacions en el lliurament de l'equipament i procurar al màxim l'estalvi d'energia a la vegada que promoure el respecte pel medi ambient.

La globalitat d'aquest sistema pilot ha de complir amb tota la normativa i reglamentació relativa a la fabricació de maquinària per a la indústria alimentària (Legislació europea i regulacions de l'FDA). Al lliurament, s'haurà d'adjuntar el certificat d'origen de l'equipament així com dels seus components i materials, especificant que tant els components com els materials, i tot el conjunt, compleixen amb la conformitat CE.

Per altra banda, amb el lliurament de l'equipament, s'haurà de subministrar la següent documentació:

- Manual d'ús de l'equipament.
- Protocol de neteja.
- Protocol de verificació d'asèpsia.
- Protocol de manteniment preventiu.

L'equipament haurà de ser adequadament embalat i etiquetat per al seu lliurament. Les dades mínimes que hauran de figurar en els embalatges son:

- Nom de l'empresa
- Telèfon de l'empresa
- Data final del termini de garantia
- N° sèrie/referència de l'equipament.

També es requereix un curs de formació d'un mínim d'1 dia en les instal·lacions de la Universitat de Lleida.

Sisena. Termini d'entrega i d'execució

L'entrega i posada en funcionament del subministrament es realitzarà en un termini màxim de 280 dies naturals a comptar des de l'endemà de la formalització del contracte.

Totes les despeses de transport i desplaçaments derivades del subministrament estan incloses en el preu del contracte.

Setena. Lloc de lliurament

El punt de lliurament i la persona de contacte és el següent:

Abel Ortiz Catalán / Robert Soliva Fortuny

Planta Pilot de Processament d'Aliments



Parc Agrobiotech, Turó de Gardeny, Edifici H3 Planta Baixa

25003 Lleida (Espanya)

Telèfons: +34657674191 - +34 973003738

Vuitena. Garantia del producte

De forma addicional al 5% de garantia definitiva prevista al Quadre de Característiques (QC) i al Plec de clàusules administratives particulars (PCAP) que acompanyen aquest contracte, les empreses han de presentar una garantia del producte a subministrar i de retirada i substitució dels béns defectuosos per d'altres en condicions adients.

En aquest cas, el termini de garantia del producte serà de 2 anys des de la finalització del contracte. Si en el moment de l'obertura de les caixes que contenen l'equipament i/o els seus accessoris, o durant el termini de garantia, s'acredités l'existència de vicis o defectes en els béns subministrats, la Universitat de Lleida, podrà reclamar al contractista la reposició o substitució de les unitats que resultin inadequades o la seva reparació, si fos suficient.

En cas de no ser possible o suficient aquesta reposició o substitució, la Universitat de Lleida podrà rebutjar els béns, deixant-los de compte del contractista i quedant exempt de l'obligació de pagament o tenint dret, si escau, a la recuperació del preu satisfet.

L'empresa adjudicatària retirarà el material defectuós i els substituirà per altres de nous en les condicions adequades i sense cap càrrec.

Novena. Facturació

Un cop lliurat el producte, el responsable del contracte signarà l'albarà corresponent especificant el seu nom, cognom, DNI i data de recepció.

Si els béns no es troben en estat de ser rebuts, es farà constar així en l'acta de recepció i es donaran les instruccions precises al contractista perquè esmeni els defectes observats i procedeixi a un nou subministrament de conformitat amb l'encàrrec efectuat.

Pagament contra factura pel subministrament de l'equipament fraccionat en dos terminis: 30% al cap d'un mes a comptar des de l'adjudicació del contracte i el 70% restant un cop l'equip s'hagi rebut i estigui adequadament instal·lat i posat en funcionament.

Desena. Obligacions de l'adjudicatari

No es preveuen altres obligacions que les que consten en el Quadre de Característiques (QC) i al Plec de clàusules administratives particulars (PCAP) que acompanyen aquest contracte.