

## PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques

### PROCEDIMENT OBERT PER A LA FORMALITZACIÓ D'UN ACORD MARC PEL SUBMINISTRAMENT D'ESTRIS I EQUIPAMENT PER ALS ESPAIS DE TALLERS DE SERVEIS DEL CIRE DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I ALTRES ESPAIS EXTERNS (EXPEDIENT PO SU 0001 2025)

#### Índex de clàusules:

##### **Primera. Criteri general i objecte del contracte**

- 1.1 Antecedents
- 1.2 Objecte del contracte
- 1.3 Distribució de lots
- 1.4 Modalitat de provisió
  - 1.4.1 Contractes basats en l'Acord Marc
  - 1.4.2 Contractes múltiples tancats amb diversos proveïdors homologats

##### **Segona. Característiques tècniques**

- 2.1 Documentació fitxes tècniques "Lot 4 Estris i petit equipament"
- 2.2 Articles noves necessitats "Lot 4 Estris i petit equipament"
- 2.3 Altres condicionants del contracte i lliurament per tercers

##### **Tercera. Mostres i assessorament**

- 3.1 Mostres d'estris
- 3.2 Assessorament

##### **Quarta. Comandes i subministraments**

- 4.1 Comandes
- 4.2 Transport
- 4.3 Centres penitenciaris destinataris i persones de contacte a efectes de rebre les comandes
- 4.4 Subministraments
  - 4.4.1. Controls dels subministraments
  - 4.4.2. Subministrament alternatiu
- 4.5 Mitjans materials

##### **Cinquena. Garantia comercial**

- 5.1 Garantia comercial

#### ÍNDEX D'ANNEXOS

- Annex 1: Compromís de compliment de procediment.
- Annex 2: Informe de No Conformitat.

## **PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques**

### **PROCEDIMENT OBERT DEL CONTRACTE PER A LA FORMALITZACIÓ D'UN ACORD MARC PEL SUBMINISTRAMENT D'ESTRIS I EQUIPAMENT PER ALS ESPAIS DE TALLERS DE SERVEIS DEL CIRE DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I ALTRES ESPAIS EXTERNs (EXPEDIENT PO SU 0001 2025)**

#### **Primera. Criteri general i objecte del contracte**

##### **1.1 Antecedents**

El Centre d'Iniciatives per a la Reinserció, en endavant CIRE, és una empresa pública adscrita al Departament de Justícia de la Generalitat de Catalunya que té com objecte facilitar la reinserció sociolaboral del personal intern dels centres penitenciaris i educatius de Catalunya. Per complir amb aquest objectiu el CIRE promou la formació, el treball productiu i la inserció d'aquest col·lectiu mitjançant el programa FOI (Formació – Ocupació – Inserció).

El CIRE, mitjançant el contracte programa subscrit amb el Departament de Justícia, promou l'ocupació laboral dels interns en els diferents espais que gestiona (tallers productiu i tallers de serveis). Aquests espais requereixen reposició d'estris i petit i gran equipament ja que, entesos com a centres laborals i productius, han de disposar de tot estri i equipament necessari per portar a terme la producció i distribució.

##### **1.2 Objecte del contracte**

L'objecte d'aquest contracte és la formalització d'un acord marc segons amb el que s'estableix a l'article 219 i següents de la Llei 9/2017 de 9 de novembre de Contractes del Sector Públic (en endavant LCSP) pel subministrament d'estris i petita maquinària per a cuina i menjador i maquinària diversa per a l'equipament necessari per elaborar i distribuir els diferents àpats corresponents al servei d'alimentació (cuines, cafeteries, fleques i offices) del personal intern i cafeteries de funcionaris dels centres penitenciaris de Catalunya o espais relacionats com ho és el menjador ubicat al taller productiu exterior de Raïmat i subministrament d'estris per les bugaderies. Aquests subministraments, que es faran sota l'empara d'aquest Acord Marc, es faran mitjançant la formalització dels corresponents contractes basats, que per a aquesta licitació podran ser:

- Amb celebració de nova licitació quan tots els termes del contracte no s'hagin establert prèviament.
- Sense celebració d'una nova licitació quan tots els termes del contracte s'hagin establert prèviament.

##### **1.3 Lots**

Aquesta licitació i per tant aquest Acord Marc es divideix en els següents lots:

- Lot 1. Maquinària diversa per a equipaments de cuines, cafeteries i offices
- Lot 2. Maquinària diversa per a equipaments de fleques
- Lot 3. Maquinària diversa per a equipaments de bugaderies
- Lot 4. Estris i petit equipament per cuines, cafeteries, offices i fleques

##### **1.4 Modalitat de provisió**

###### **1.4.1 Contractes basats en l'Acord Marc**

Els subministrament dels articles corresponents als lots 1, 2 i 3 es realitzaran mitjançant contractació basada en Acord Marc amb una licitació basada posterior en què es convidarà a les empreses homologades en aquest procediment de formalització d'Acord Marc segons els mecanismes que

s'estableixen a l'article 221.6 de la LCSP i d'acord amb el que s'especifica en l'apartat A del Plec de Clàusules Administratives d'aquesta licitació.

#### **1.4.2 Contractes basats múltiples tancats amb diversos proveïdors homologats.**

Els subministraments dels articles corresponents al lot 4, atès que totes les condicions i termes ja es trobaran definits, d'acord amb el que s'estableix a l'apartat 4.a de l'article 221 de la LCSP i a l'apartat A del Plec de Clàusules Administratives d'aquesta licitació, es realitzaran amb contractes basats múltiples tancats amb diversos proveïdors homologats mitjançant el present acord marc, amb un import d'adjudicació de 35.000 euros per a la primera empresa, de 25.000 euros per a la segona i de 20.000 euros per a la tercera. En aquest sentit, l'empresa que hagi obtingut la millor puntuació en fase d'adjudicació, serà l'empresa contractista que subministrarà els primers 35.000 euros, la segona en puntuació subministrarà els segons 25.000 euros i la tercera en puntuació subministrarà estris de cuina d'aquest lot per un import de 20.000 euros. Els imports s'entenen sense IVA.

Si la despesa anual de CIRE durant l'annualitat que correspongui de l'acord marc, és superior a aquests 80.000 euros repartits entre les tres empreses homologades en aquest acord marc, una vegada la tercera empresa homologada hagi esgotat els 20.000 euros de despesa que li corresponen, s'iniciarà de nou la seqüència d'adjudicació detallat en el primer paràgraf d'aquest punt.

Les quantitats anteriors, dependran del pressupost anual d'aquesta partida, i no hi haurà obligació d'esgotar-les. La darrera comanda que es faci per esgotar l'import assignat a cada empresa a efectes del corresponent canvi de proveïdor, no podrà superar en cap cas el 3% dels imports adjudicats, amb el què si la comanda supera aquest percentatge s'haurà de realitzar al següent adjudicatari. Quan acabi l'any d'execució contractual i en cas de pròrroga, començarà novament la roda d'empreses contractistes segons la puntuació que van obtenir en la fase de licitació de l'Acord Marc.

En cas de que no es puguin homologar tres empreses, l'import que quedés sense adjudicar es repartirà equitativament entre les empreses homologades.

Si es dona la circumstància que en el decurs d'un període de subministrament que li pertanyi a una empresa homologada, no pot subministrar alguns dels productes que se li demani per motius de trencament d'estoc, manca de disponibilitat o qualsevol altra circumstància que li impedeixi fer-ho, l'òrgan de contractació podrà promoure una contractació basada paral·lela dins l'àmbit contractual de l'acord marc, tot seguint les previsions que s'indiquen a l'article 221 de la Llei de Contractes del Sector Públic per a la formalització dels contractes basats.

#### **Segona. Característiques tècniques**

Les característiques tècniques dels equips corresponents als lots 1, 2 i 3 seran clarament especificades en la corresponent contractació basada que es realitzarà, quan sigui necessari, amb les empreses que resultin homologades en aquest Acord Marc. Tanmateix, en l'annex núm. 2 d'aquest plec de prescripcions tècniques es detalla a tall d'exemple un seguit d'articles perquè els licitadors es facin una idea de la tipologia de maquinària que es podria licitar en la contractació basada. Els articles que s'enumeren són orientatius de les eventuais necessitats que poden sorgir i es podran demanar aquests articles o de similars característiques i que corresponguin a la familiar d'articles de maquinària de cuina, cafeteries, offices, bugaderies i fleques.

Les característiques tècniques dels estris corresponents al lot 4 són les detallades a l'Annex número 1 del PPT. Els licitadors podran millorar aquestes característiques tècniques i/o prestacions així com oferir de semblants quant a dimensions.

Tots els articles a lliurar per part de l'empresa contractista hauran de complir amb la normativa vigent, especialment la corresponent al Ministeri de Sanitat i Consum, així com la que sigui d'aplicació en matèria de medi ambient i riscos laborals.

Tots els elements que han d'entrar en contacte amb aliments, ja siguin d'un sol ús o bé d'ús continuat, han de ser aptes per a l'ús alimentari han de complir necessàriament la normativa vigent o qualsevol que pugui entrar en vigència durant la durada del contracte.

La qualitat dels articles haurà d'estar contrastada i hauran de ser vàlids per a l'ús i el servei de destí. Els estris i equips defectuosos seran retornats a l'adjudicatari. Aquest retorn no suposarà cap despesa pel CIRE.

L'adjudicatari seguirà també un criteri d'homogeneïtat de materials instal·lats i només en casos d'impossibilitat instal·larà materials diferents però semblants i compatibles amb els existents.

### **2.1 Documentació fitxes tècniques “Lot 4 Estris i petit equipament”:**

En el moment de presentar l'oferta, els licitadors hauran de presentar les fitxes tècniques dels articles que configuren aquest lot. Aquestes fitxes s'han de correspondre amb els productes que l'empresa lliurarà en el decurs dels subministraments.

La presentació d'una oferta que no inclogui la totalitat dels articles del lot suposarà l'exclusió de l'empresa per a aquest lot, és a dir, el licitador resta obligat a presentar oferta de tots els articles d'aquest lot.

En aquest sentit, cal detallar que els articles que els adjudicataris d'aquest lot lliurin en l'àmbit de la contractació basada, s'hauran d'ajustar a les prescripcions tècniques que es detallen als annexes d'aquest plec. No s'admetrà cap article que no es correspongui amb les esmentades prescripcions i les fitxes tècniques aportades, a no ser que s'hagi acordat per ambdues bandes per necessitats tècniques o operatives.

### **2.2 Articles noves necessitats “Lot 4 Estris i petit equipament”**

Si fos necessari i sempre per motius justificats, els professionals dels Centres Penitenciaris o bé l'empresa o les empreses contractistes del present contracte poden proposar o sol·licitar el subministrament d'altres articles que no estiguin relacionats en l'Annex núm. 1 del PPT.

En aquest cas, el tècnic o tècnica de la Direcció competent demanarà un pressupost i la fitxa tècnica a les empreses homologades i un cop acceptats per l'esmentat departament, l'article serà afegit a la relació d'articles homologats tot i que el subministrament li correspondrà a l'empresa contractista, que dins de la roda d'adjudicacions, li pertoqui subministrar en aquell moment. Qualsevol article subministrat, sense l'autorització prèvia del Departament d'Ocupació, serà retornat i la factura no serà pagada.

### **2.3 Altres condicionants del contracte i lliurament per tercers**

En relació al subministrament en què l'adjudicatari no hagi intervingut directament en tot o en part del procés de fabricació, emmagatzematge, distribució, comercialització, transport, instal·lació, lliurament o qualsevol altra fase, el contractista s'obliga a garantir que aquests productes compleixen la normativa vigent aplicable en la matèria i que, en tot cas, es troben homologats i normalitzats al territori Català per a la seva utilització.

Per altra banda, tant si es tracta de béns o articles existents en el mercat, com si han de ser fabricats o produïts seguint les especificacions tècniques que s'assenyalen, el contractista estarà obligat a assumir, i per tant estaran inclosos en el preu del contracte, els drets de propietat industrial, intel·lectual o de qualsevol altra naturalesa a què calgui fer front.

En relació al contingut dels dos anteriors paràgrafs, qualsevol reclamació judicial o extrajudicial per les causes especificades, i que generi obligació econòmica, serà satisfeta per part de l'adjudicatari.

En cap cas CIRE acceptarà albarans de terceres empreses ni es relacionarà amb terceres empreses encara que siguin operadors logístics per la gestió del subministrament.

### **Tercera. Mostres i assessorament**

#### **3.1 Mostres “Lot 4 Estris i petit equipament”**

El CIRE es reserva el dret a demanar mostres d'estrís (mai de petit equipament) del lot 4 als licitadors amb cost zero pel CIRE. Aquestes mostres podrà utilitzar-les de patró en posteriors verificacions de control i qualitat i no es retornaran a l'adjudicatari.

#### **3.2 Assessorament**

L'empresa contractista tindrà l'obligació de traslladar als responsables de CIRE tota aquella informació que sigui necessària per a la correcta manipulació dels estris i equips ja sigui en forma de fulletons, manuals d'instruccions, etc.

Igualment estarà obligada a què el seu propi personal assessorí en tot allò que sigui necessari al personal de CIRE i que tingui relació amb l'objecte del contracte. Aquest assessorament no suposarà cap mena de despesa addicional per CIRE.

#### **3.3 Presentació catàlegs**

Les empreses licitadores per als lots 1,2 i 3, hauran de presentar catàlegs juntament amb l'oferta econòmica. Aquests catàlegs seran dels productes que ofereixen, relacionats amb l'objecte del contracte, del lot que es presenten. Hauran de contenir característiques tècniques (descripcions, materials...). Els catàlegs no seran objecte de valoració, però sí d'obligada aportació.

Els catàlegs poden ser de diferents proveïdors amb els que habitualment treballen, tenen acords comercials les empreses licitadores, i han de contenir almenys els articles següents:

Per al lot 1:

Rentaplats capota  
Rentaplats – renta cassoles  
Rentaplats obertura frontal  
Bany maria  
Carro calent  
Forn elèctric i a gas  
Paella basculant 200 litres

Lot 2:

Divisora  
Formadora de barres  
Forn de carro rotatiu  
Cambra pre fermentació  
Cambra fermentació final

Lot 3:

Rentadora barrera sanitària 50 kg  
Assecadora 40/50 kg  
Embossadora manual  
Embossadora pneumàtica  
Carro per a roba

## **Quarta. Comandes i subministraments**

### **4.1 Comandes**

Pel que fa als lots 1, 2 i 3 i en relació a l'apartat de les comandes, es tindrà en consideració el previst als plecs de la posterior contractació basada.

Les comandes corresponents al Lot 4 s'aniran cursant directament des de la Direcció d'Ocupació del CIRE a l'empresa homologada que en aquell moment correspongui segons l'establert a clàusula 1.4.2, segons les necessitats del moment, indicant els articles, quantitats i el centre penitenciari de destinació i no serà vàlida cap comanda que no hagi estat cursada per aquest departament.

El procediment de les comandes s'inicia amb la petició d'un pressupost via correu electrònic amb el llistat de materials necessaris. Aquest pressupost valorat econòmicament s'ha de remetre a CIRE en un màxim de 2 dies, amb la informació de la data d'entrega, que no superarà la setmana.

En el cas d'haver materials del pressupost, no disponibles per entregar immediatament, es realitzarà un pressupost a banda amb la data d'entrega prevista. CIRE té la possibilitat d'acceptar o no aquest temps d'espera, en funció de la urgència i necessitat dels articles. CIRE consultarà als altres proveïdors la disponibilitat d'aquests articles i en funció del termini proposat per cada proveïdor es podrà escollir el més adient.

Mensualment, el proveïdor ha de fer arribar còpia dels albarans segellats per al centre on ha realitzat les entregues a la persona que ha realitzat les comandes.

### **4.2 Transport**

Els estris i equips a subministrar com el seu procés de transport i descàrrega s'hauran d'ajustar a la normativa vigent.

Totes les despeses de transport, lliurament i embalatge de la mercaderia aniran a càrrec de l'empresa contractista i estaran incloses en el cost dels articles.

### **4.3 Centres penitenciaris destinataris i persones de contacte per rebre les comandes**

#### **Centre Penitenciari de Ponent i Centre Obert de Lleida:**

Victòria Kent, s/n  
25199 Lleida

#### **Centre Penitenciari de Dones i Secció Oberta**

Doctor Trueta, 76-98  
08005 Barcelona

#### **Centre penitenciari de Joves**

Ctra. del Masnou a Granollers, km. 13,425  
08430 La Roca del Vallès

#### **Centre Penitenciari de Puig de les Basses**

Polígon Can Padrosa  
Raval Disseminat núm. 53  
17600 – Figueres

#### **Centre Penitenciari Brians 1**

Carretera de Martorell a Capellades Km 23  
08635 Sant Esteve Sesrovires

#### **Centre Penitenciari Brians 2**

Carretera de Martorell a Capellades Km 23  
08635 Sant Esteve Sesrovires

**Centre Penitenciari Quatre Camins**

Carretera del Masnou a Granollers, Km 13  
08430 La Roca del Vallès

**Centre Penitenciari Mas Enric**

El Catllar  
43764 Tarragona

**Centre Penitenciari Lledoners**

Ctra. C-55 de Manresa a Solsona, Km.37  
08250 Sant Joan de Vilatorrada

**Centre Obert de Tarragona (COTA)**

Carrer de Guillem Oliver, 8-10  
43005 Tarragona

**Centre Obert de Barcelona (COB)**

Carrer del Pare Manjón, 2 08033 Barcelona

**Centre Obert de Girona (COGI)**

Carrer de l'Illa de Menorca, 16 17007 Girona

I qualsevol altre que pugui gestionar el CIRE durant la vigència del contracte.

#### **4.4 Subministrament**

El articles objecte d'aquesta licitació s'hauran de lliurar directament a l'interior dels espais de CIRE dels centres penitenciaris de Catalunya, als espais exteriors de CIRE o bé a espais on CIRE els pugui necessitar, puntualment o de manera continuada i durant tota la vigència del contracte. L'adjudicatari resta obligat a acollir-se als protocols de subministrament de cadascú dels centres penitenciaris i de gestió dels passis.

El CIRE pot exigir entregues per separat segons destí (bugaderia, cuina d'interns, fleca, offices o cafeteria i menjadors de funcionaris, altres).

Les tasques de càrrega i descàrrega dels articles les han de realitzar els transportistes de les empreses contractistes amb els seus propis mitjans.

Les empreses contractistes hauran de lliurar els estris en palets retractilats. Els centres penitenciaris podran demanar a l'empresa contractista que els estris estiguin agrupats en palets segons les seves necessitats específiques (per exemple, un palet per a cada espai o taller, etc.). A l'exterior de les caixes hi haurà de constar, en lloc visible, l'albarà corresponent al lliurament per tal de facilitar-ne el control de recepció i validació.

Des de la Direcció competent es gestionaran els passis corresponents per a cada centre i es posarà en contacte les persones de les empreses licitadores que realitzaran les visites amb el personal del centre penitenciari o personal de la direcció d'ocupació que els ha d'acompanyar.

**MOLT IMPORTANT:** 72 hores abans del lliurament del material (o més depenent del centre penitenciari), l'empresa de transport ha de facilitar al centre corresponent mitjançant fax o correu electrònic les dades del xofer que realitzarà la descàrrega indicant nom, DNI, data de naixement, model del vehicle i matrícula. També cal trucar abans del lliurament i contactar amb la persona responsable per tal de confirmar l'entrega.

##### **4.4.1. Controls dels subministraments**

El personal de CIRE es reserva el dret (en el marc del seu Pla de Control de Proveïdors) d'inspeccionar les condicions del vehicle que realitza el transport.

Un cop comprovat que el subministrament s'ha efectuat correctament els responsables de CIRE validaran l'albarà i en cas de no ser possible la seva comprovació en el mateix moment es farà constar que queda pendent de revisió.

Si l'encarregat de la recepció per part de CIRE no troba conforme les característiques o condicions dels estris o equips subministrats donarà les instruccions oportunes per tal de procedir a la seva devolució. Les devolucions no tindran cap cost pel CIRE.

El personal del CIRE indicarà a l'albarà d'entrega el motiu de la devolució de la mercaderia i comunicarà al responsable de magatzem subministrador corresponent verbalment i via correu electrònic la incidència o no conformitat.

#### 4.4.2. Subministrament alternatiu

Si per algun motiu justificat una de les empreses contractistes del Lot 4 no disposés d'algun article i la previsió de subministrament està prevista en més d'una setmana i CIRE tingues urgència en rebre'l, es demanaria a la següent empresa contractista que li pertoqui en la roda d'adjudicacions i en cas de que cap de les tres empreses contractistes disposessin d'aquest article urgent, el CIRE es reserva el dret de realitzar el subministrament fora de la licitació.

#### 4.5 Instal·lació dels equipaments

S'entén per equip el conjunt complet de l'equip, màquina o aparell amb tots els accessoris imprescindibles per al seu funcionament. Els equips oferts es subministraran amb tots aquells dispositius o elements d'interconnexió, accessoris d'ancoratge o fixació necessaris per a un total i correcte funcionament i obtenció dels corresponents permisos i autoritzacions requerits per la legislació vigent.

L'empresa contractista ha d'estar capacitada per portar a terme els serveis de transport, lliurament, instal·lació i servei postvenda de tots els seus productes amb personal propi. En el cas que, alguns d'aquests serveis es subcontractin l'empresa contractista ho ha de comunicar prèviament a la realització dels serveis per a la seva acceptació.

El temps d'instal·lació dels equips és el comprés entre l'arribada dels equips al centre de destinació i fins que es troben instal·lats per poder dur a terme l'acceptació dels equips.

El subministrament i instal·lació ha de respondre a la modalitat clau en mà. L'empresa contractista ha de realitzar la planificació, desenvolupament, gestió, execució fins el lliurament de la maquinària completament instal·lada i en perfecte funcionament, incloent tots els arranjaments, instal·lacions i legalitzacions necessàries.

L'empresa contractista ha d'assumir els cost de les actuacions necessàries per instal·lar adequadament els equips. A més, queda obligada a restituir, rematar o adequar totes les possibles afeccions en paraments i paviments que es derivin del muntatge i instal·lació dels equips o de les seves alimentacions a escomeses.

En el cas que per a la instal·lació dels equips s'hagin de realitzar obres de condicionament, el cost d'aquestes obres les ha d'assumir l'empresa contractista.

#### 4.5 Mitjans materials

L'empresa contractista disposarà del material necessari, eines, maquinària, vehicles, aparells de mesura i neteja, aparells d'elevació, etc., per poder executar els lliuraments i instal·lacions demanades



en aquest plec i d'aquelles derivades de les seves obligacions per al compliment de l'objecte del contracte.

L'empresa contractista haurà de disposar de totes les eines necessàries per a la realització del subministrament descrit en aquest PPT i aniran al seu càrrec també les despeses dels mitjans materials complementaris que siguin necessaris (eines, vehicles, maquinària, etc.) així com de la seva conservació i manteniment. El CIRE, en cap cas, no es farà responsable de la pèrdua d'aquestes eines. L'adjudicatari seguirà els protocols de seguretat establerts a cada centre pel que fa al control i inventari de les eines i materials.

## **Cinquena. Garantia comercial**

### **5.1 Garantia comercial**

Els estris i equips defectuosos seran retornats a l'adjudicatari. Aquells que es facin malbé en període de garantia, l'adjudicatari resta obligat a efectuar la seva substitució en el marc del que estableixi la llei a aquests efectes.

La garantia comercial serà la mínima exigida legalment per a cada article o equips subministrats. La garantia començarà a partir de la data de la factura, i sempre que s'hagi donat el vist-i-plau per part d'Ocupació de que la màquina està funcionant correctament, s'ha fet la formació adient i s'ha lliurant la documentació informativa corresponent.

La garantia ha d'incloure:

La substitució dels equips o dels elements dels equips tals com, components, accessoris i qualsevol altre element que formi part de l'equipament i sigui necessari per al seu correcte funcionament, que continguin vicis, defectes o que pateixin un mal funcionament o deteriorament atribuïble a deficiències d'origen (materials i de funcionament).

Manteniment preventiu programat d'acord amb el fabricant durant el període de garantia: revisió periòdica de seguretat i control de funcionament, ajustos, calibratges i altres operacions necessàries per al correcte funcionament del sistema.

El manteniment correctiu, tècnic-legal, i totes les operacions correctives necessàries per a la reparació d'avaries, defectes dels equips, incloses totes les peces de recanvi, durant el període de garantia.

Així mateix, estan inclosos tots els costos i despeses de desplaçament del personal del servei de manteniment durant el període de garantia. Inclouent tots els components de l'equip, elements auxiliars, instal·lacions, i peces de recanvi, mà d'obra, i demés costos que puguin derivar-se del compliment de la mateixa.

L'empresa contractista ha de comunicar al servei tècnic les dates de les operacions de manteniment preventiu i correctiu, durant el període de garantia, amb suficient antelació per poder acordar l'horari en què es realitzaran els treballs.

## ANNEX NÚM.1

### PROCEDIMENT OBERT PER A LA FORMALITZACIÓ D'UN ACORD MARC PEL SUBMINISTRAMENT D'ESTRIS I EQUIPAMENT PER ALS ESPAIS DE TALLERS DE SERVEIS DEL CI RE DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I ALTRES ESPAIS EXTERNS (EXPEDIENT PO SU 0001 2025)

#### RELACIÓ ARTICLES "LOT 4 ESTRIS I PETIT EQUIPAMENT"

DESCRIPCIÓ
Bàscula per gramatge per fins a 5 kgrs. Precisió 1gr. Plat de vidre extraïble
Batedor de varetes filaments en metall 35 cm . Mànec metall
Batedor de varetes filaments en metall 50 cm . Mànec metall
Biberó transparent amb TAPE 709 ml. oli
Biberó transparent amb TAPE 709 ml. vinagre
Bloc motor Triturador específic per col·lectivitats. Peu desmuntable. Velocitat 9500 rpm. Sopor específic per fer servir a basculants. Triturador- braç 68cm
Bol rodó sense ala en policarbonat, apilable per safata isoterma blanc 45 cl.
Bol rodó sense ala porcellana de 17 cm servei líquids cafeteria. Color blanc
Bol rodó sense ala vidre de 10,5 cm servei postres cafeteria. Color blanc
Bol rodó sense ala vidre de 6cm serviciu postres cafeteria. Color blanc
Braç super triturador 200lts TURBO 800W de 68cm per bloc motor anterior
Braç triturador TURBO 800W de 53 cm per bloc motor anterior
Buida cors. Tot inox 20mm
Caixa de plàstic gris apilable i encaixable. Mesures segons norma europea. Construïda en polipropilè copolímer. Capacitat 69 litres.
Caixa postres de polietilè amb tapa apilable blanca, mides 60x40x16,5 , inalterable de -20°C a +110°C
Caixa ranurada amb fons llis apilable 600x400x200 40 litres 2mm grossos parets pot suportar -20°C a +80° hdpe en qualitat alimentària
Carro inox per càrregues pesades. Mides:570x900x1070 mm. Càrrega max. 350 kg. Amb rodes resistents.
Carro per el transport dels contenidors isotèrmics detallats anteriorment. 71 x 53 x 23 cm.
Cassola baixa de 35x14 (13,6lts) inox. Sense tapa
Cassola baixa de 60cm de diàmetre (65l) inox. Sense tapa
Cassoleta rodona ceràmica 13 cm . Sense nanses. Color Terra
Cebeta perforada inox Gn 1/1 100mm
Cistell per pa plàstic alimentari gris 65x46x55cm (llarg x ample x alt).
Cistella per safates i plats. Construcció en plàstic polipropilè. Apilable. Color ataronjat o gris. Capacitat: 7 safates. Dimensions: 500 x 500 x 110 mm.
Coberter de plàstic foradat encaixable en cistella per safates i plats. Sense nansa
Colador xinès Standard amb mànec inox de 22cm
Colador xinès standard amb mànec inox de 26cm
Contenidor isotèrmic, fabricat en plàstic termo-alimentari. Aïllament tèrmic a causa de la injecció d'escuma de poliuretà d'alta densitat, sense cfc. Tancaments i nanses escamotejables per a protecció durant el

transport. Emboticions laterals per a la introducció dels recipients. Capacitat: 12 parells de guies gn-1/1 o subdivisions. Múltiples combinacions. Dimensions aproximades: 42,5 x 62 x 57 cm.
Contenidor isoterms per líquid. Polietilè en una sola peça amb aixeta, vàlvula ventilació per a regular la pressió. 12,7 litres. Sense aixeta
Contenidor isoterms per líquid. Polietilè en una sola peça amb aixeta, vàlvula ventilació per a regular la pressió. 18 litres.
Contenidor isoterms per líquid. Polietilè en una sola peça amb aixeta, vàlvula ventilació per a regular la pressió. 3,8 litres.
Contenidor isoterms per líquid. Polietilè en una sola peça amb aixeta, vàlvula ventilació per a regular la pressió. 44,4 litres.
Contenidor isoterms per líquid. Polietilè en una sola peça amb aixeta, vàlvula ventilació per a regular la pressió. 9,5 litres.
Cubell d'escombraries de 2 rodes: construït en polietilè. Color: verd / marró / blau / groc / gris. Capacitat: 120 l. Pes: 10 kg. Compleix amb la norma din 30740. Dimensions: 930x480x550 mm. Accionament amb pedal
Cubell escombraries carro suport-sac alt de pinça: estructura en tub cromat de 25 mm. Sac rentable amb pinça. Capacitat 110 litres .dimensions 580x445x810 mm.
Cubell fabricat en polipropilè color negre. Amb tapa. Capacitat: 95 l. Pes: 4,10 kg. Dimensions: 520x650 mm
Cubeta gastronorm 1/1 construcció en acer inoxidable. Profunditat: 20 mm.
Cubeta gastronorm 1/1 construcció en acer inoxidable. Profunditat: 200 mm.
Cubeta gastronorm 1/1 construcció en policarbonat blanc amb tapa. Profunditat: 65 mm.
Cubeta gastronorm 2/1 construcció en acer inoxidable. Profunditat: 200 mm.
Cubeta p/manuten-blanca i gris capacitat 55 lts cubeta apilable per a la manutenció amb tapa complementària. Dimensions 595x395x320 marcatge hdpe en qualitat alimentària.
Cubeta p/manuten-blanca o gris capacitat 35 lts cubeta apilable per a la manutenció amb tapa complementària. Dimensions 595x395x215 grossos parets 2 mm . Marcatge hdpe en qualitat alimentària.
Cubeta perforada inox gn 2/1 100mm
Cullera ergonòmica polipropilè blau 173 mm x 45 mm x 15 mm
Cullera ergonòmica polipropilè gris 173 mm x 45 mm x 15 mm
Cullera gran per sopa 3mm, 18/10, llargada 207 mm
Cullera petita per postre inox, 3mm, 18/10, llargada 184 mm
Cullerot 12 plàstic office plàstic ús alimentari resistent capacitat 0,350l
Cullerot inox de 12cm
Cullerot inox de 18cm
Cullerot plàstic ús alimentari del 10 resistent
Escorredor amb base de 35 cm, tot inox
Escorredor amb base de 50 cm, tot inox
Escumadora de malla acer inoxidable 10 cm
Escumadora de malla acer inoxidable 12 cm
Escumadora de malla acer inoxidable 15 cm
Escumadora de malla acer inoxidable 17 cm
Escumadora de malla acer inoxidable 20 cm
Escumadora monobloc acer inoxidable 10 cm
Escumadora monobloc acer inoxidable 12 cm
Escumadora monobloc acer inoxidable 14 cm
Escumadora monobloc acer inoxidable 16 cm

Escumadora monobloc acer inoxidable 18 cm
Escumadora monobloc acer inoxidable 20 cm
Escumadora monobloc acer inoxidable 8 cm
Esmolador de ganivets professional manual, rodets ceràmics i carburo.
Espàtula de goma negra resistent a temperatura, 40cm llargada
Espàtula pastissera colzada 20 x 8 cm. Inox i mànec polipropilè
Espàtula pastissera colzada 25 x 3,5 cm. Inox i mànec polipropilè
Espàtula planxa amb mànec 12,5 x 10 cm, inox 18/10. Mànec de polipropilè
Espàtula planxa amb mànec 12,5 x 9 cm, inox 18/10. Mànec de polipropilè
Espremedor de taronges elèctric 160 w. Amb palanca
Forn microones. Capacitat 20 litres, disseny compacte. 700 W potència. 6 nivells de potència. Controls manuals giratoris amb temporitzador de fins a 30 minuts, programa descongelació i senyal fi de cocció.
Forquilla 3mm, 18/10, llargada 209 mm
Forquilla ergonòmica polipropilè blau, 172 mm x 27 mm x 16 mm
Forquilla ergonòmica polipropilè gris, 172 mm x 27 mm x 16 mm
Ganivet 3mm, 18/10, llargada 232 mm
Ganivet carnisser cebollero 20 cm. Polioximetilè
Ganivet carnisser cebollero 25 cm. Polioximetilè
Ganivet carnisser cebollero 30 cm. Polioximetilè
Ganivet de serra 25 cm. Polioximetilè
Ganivet ergonòmic polipropilè blau 173 mm x 26 mm x 5 mm
Ganivet ergonòmic polipropilè gris 173 mm x 26 mm x 5 mm
Ganivet tipus puntilla inox punta corba 8 cm.
Ganivet tipus puntilla inox punta recta 10,5 cm.
Ganivet tipus puntilla inox punta recta 8 cm.
Gerra amb nansa per mesurar 2 l. Policarbonat
Gerres policarbonat transparent d'ús alimentari. Resistència de temperatura: 30°C-130°C. Dimensions: 220mm x 188mm. Capacitat aproximada 1600ml - 2000ml
Got de vidre per tallat cafeteries 11 cl.
Got policarbonat 250cc. Tonalitat blava
Got policarbonat 250cc. Transparent
Gots de vidre mitja canya 27 cl, 85mm de diàmetre
Joc de 6 boquilles inox amb estrella per la manga pastissera (2, 4, 6, 8, 10 i 12 cm.)
Joc de 6 boquilles inox rodones per la manga pastissera (2, 4, 6, 8, 10 i 12 cm.)
Llengua de silicona resistent a +260°C amb revestiment antiadherent 26 cm llargada
Llengua de silicona resistent a +260°C amb revestiment antiadherent 32 cm llargada
Lliurador policarbonat 71 cl
Macheta carnisser full d'acer inoxidable 4/220 i mànec de pom
Mandolina en acer inox. Estri per llescar verdures amb gruix determinat, amb regulador de tall.
Mandolina inox. Amb regulador de tall
Obrellaunes industrial, amb ajustament a taula de treball, suport brida, amb varilla de 55 cm, base de 22 x 12 cm aprox. Capçal de resina, màstil d'acer niquelat, base d'acer revestit epoxy
Obrellaunes professional

Olla recta de 50cm d'alçada i 50cm de diàmetres (98l) inox
Oviterms inox amb anella protectora i nanses. Pines de tancament de la tapa. Capacitat de 25l. Resistents.
Paella inox de 14cm per truites individuals. Màneg metàl·lic. 4 mm. espessor, revestiment epòxid.
Paella inox de 20cm Màneg metàl·lic. 4 mm. espessor, revestiment epòxid.
Paella inox de 40cm Màneg metàl·lic. 4 mm. espessor, revestiment epòxid.
Palet ús alimentari 1200 x 800 x 145mm, 3 vies llargues longitudinals com a superfície de recolzament, gris - blanc hdpe en qualitat alimentària.
Pedal per cubell escombraries de 2 rodes
Pelador, inox 10/18. Màneg polipropilè. 60mm
Pines amb pala ampla. Inox, 18/8, electropulit. Vareta 27cm
Pines office policarbonat. 23 cm resistent fins a 149°C
Pinzell de silicona 45 mm
Pinzell pla alimentari de 6 cm
Plat pla 23cm. Per safata isotèrmica policarbonat
Pot per l'oli, vidre, amb tap anti-degoteig. Capacitat 1000ml
Rallador plano gruix inox. Tall extremadament fi.
Rascador per la planxa. Fulla inox de 12,5x9, màneg pom
Rasera plàstic ús alimentari de 10 cm resistent
Rasera plàstic ús alimentari de 12 cm resistent
Raspall forner de cedres i màneg 32cm
Raspall forner de cedres i màneg 45cm
Reixa forn gn 1/1 inox 53x32,5
Reixa forn gn 2/1 inox 65x53
Reixa per descongelació safates 1/1 policarbonat
Rem inox, mides pala 12x19 / pal 90 llargada
Rem, màneg inox, punta plàstic resistent temperatures - mides pala 12x19 / pal 90 llargada
Rodet inox, silicona o polipropilè 43 cm
Rodet inox, silicona o polipropilè 50 cm
Roll container galvanitzat amb base plàstica. Mides: alçada 1.800 mm. X base: 720 x 800 mm pes aproximat: 25,5 kg. Capacitat càrrega: 450 kg. Rodes de poliamida. 150mm diàmetre
Ruleta cortapizzas o coques inox 10cm.
Safata d'autoservei . Fabricada en policarbonat blanc. Disseny quadrat per introduir en rentavaixelles. Capacitat: -2 compartiments grans 0,7 lts. -2 compartiments petits 0,25 lts. -1 compartiment de coberts. Dimensions: 330x330x35 mm.
Safata d'autoservei compartimentada (5 compartiments)disseny quadrat per introduir en rentavaixelles. Capacitat: -2 compartiments grans 0,7 lts. -2 compartiments petits 0,25 lts. -1 compartiment de coberts. Dimensions: 330x330x35 mm. Polipropilè blau.
Safata d'autoservei compartimentada (5 compartiments)disseny quadrat per introduir en rentavaixelles. Dimensions: 34 x 34 cm. Material: Acer
Safata d'autoservei polietilè / 30.5x41.5cm. Blanco perla (puig de les basses)
Safata isotèrmica: construcció a base de copolímers d'abs, amb aïllament interior d'escuma de pu per mantenir un perfecte manteniment de temperatura. La safata disposa d'unes cavitats per a recipients aïllats entre si, permetent diferents temperatures. Disposada de dues maneres base i tapa que permeten un fàcil apilat entre elles. Perfectes unions sense juntes ni soldadures.

Preparades per a la introducció al rentaplats per rentar. Dimensions euronorm. - 530 x 370 mm. Vaixella no inclosa. Amb tapa hermètica
Salers de plàstic mida 7cm aprox
Servidor termo - gerra isotèrmica inoxidable amb nansa 2l (tipus termo)
Tallador ajustable inox diferents rodes de tall (7 - 10) pizzes i masses
Tallant quadrada inox rígida 15cm x 7,5cm
Tapa article anterior cubeta P/manuten blanca de 35 lts
Tapa caixa de plàstic caixa plàstic gris apilable de 69 litres
Tapa caixa de polietilè caixa postres
Tapa cubeta gastronorm 1/1 amb nansa
Tapa cubeta p/manuten blanca i gris de 35 lts
Tapa cubeta p/manuten blanca i gris de 55 lts
Tapa gastronorm 1/1 inox tancament hermètic goma resistent
Tapa gastronorm 1/1 inox tancament sense goma amb nansa
Tapa inox 35cm cassola baixa 35x14 (13,6 lts) inox
Tapa inox 60cm article cassola baixa
Tassa de cafè 20 cl. Porcellana
Tassa de cafè 8cl. Porcellana
Taula de tall: construïda amb plaques de plàstic-polipropilè antibacteriostàtic de dos centímetres de gruix. Dimensions: 600 x 400 x 20 mm. Colors: blanc i altres (vermella/groga/blau/marró/blanc)
Termòmetre infrarojos ray temp 3 rang -60 a 500°C
Tisora cuina dentada 20 cm
Triturador mini 11500rpm 250w braç de 16cm
Tapa caixa de plàstic capacitat 69 litres
Tapa caixa de postres de polietilè de 60x40x16,5
Tapa inox cassola baixa de 60 cm
Tapa inox 35cm cassola
Tapa cubeta p/manuten-blanca de 55 lts
Tapa p/manuten-blanca de 35 lts
Tapa olla recta de 50 cm de diàmetre inox

**PROCEDIMENT OBERT PER A LA FORMALITZACIÓ D'UN ACORD MARC PEL SUBMINISTRAMENT D'ESTRIS I EQUIPAMENT PER ALS ESPAIS DE TALLERS DE SERVEIS DEL CIRE DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I ALTRES ESPAIS EXTERNS (EXPEDIENT PO SU 0001 2025)**

**RELACIÓ ARTICLES "LOTS 1,2 I 3. MAQUINÀRIA DIVERSA PER CUINES, BUGADERIES I FLEQUES"**

**DESCRIPCIÓ ARTICLES**

Aquesta descripció és aproximada i només respon a l'objectiu d'orientar als licitadors en relació a la maquinària que es podria licitar a la contractació basada en aquest Acord Marc. A la contractació derivada en concretaran unitats, característiques tècniques i altres especificitats, que no tenen perquè ser coincidents amb les que es descriuen seguidament. En aquesta fase de licitació de l'acord marc, no caldrà aportar fitxes ni ofertar cap màquina.

**Lot 1. Inventari genèric equips cuina, cafeteria i offices**

**Abatedor de temperatures:**

Cèl·lula passant d'abatiment per a carros: estructura interna i externa de panell d'acer inoxidable, acabat exterior setinat fi. Cambra interna amb angles arrodonits amb fons estampat, per a una fàcil neteja i desguàs interior. aïllament en escuma de poliuretà d'alta densitat (42 kg/m<sup>3</sup>) sense cfc i hcfc. sòl de 20 mm de gruix, preparat per a la introducció de carros acabat en acer inox. porta amb auto tancament i bloqueig en obertura a 100 °, junta magnètica en tot perímetre lateral de la porta. micro interruptor de parada de la ventilació interior en cas de l'obertura de la porta. manteniment automàtic de la temperatura 3 ° c., en finalitzar el cicle. sonda multipunt de cor del producte, descongelació automàtica i manual. conformitat ce. construcció segons la directiva appcc. panell de control electrònic automàtic vdf amb pantalla alfanumèrica. pulsador que permet activar el cicle temporitzat de temps estàndard, i visualitzar el temps transcorregut del cicle. pulsador que ens indica la temperatura de la cambra i la temperatura de la sonda del producte. capacitat. - 1 carro de 20 gn 2/1 doble porta d'entrada i sortida de carros dimensions lliures de porta. - 900 x 1900 mm. producció refrigeració. - 150 kg. (de 90 ° c a 3 ° c a 90 °) potència elèctrica. - 1,5 kw. tensió elèctrica per a control i ventiladors. - iii + n + t a 380v. / 50 hz dimensions aproximades. - 1500x1490x2130 mm. amb unitat condensadora per connectar-se a distància.

**Arcò congelador:**

Volum congelador (l) brut: 433. - volum congelador (l) útil: 433. - motocompressors 1. - cistella distribució aliments: 3. - regulador temperatura frontal. - display indicador de temperatura. - super-congelació: indicador lluminós. - desguàs per al desglaç. - llum interior i pany. - nombre d'estrelles: 4. - classe climàtica (1): t. - classe energètica: a +. - consum d'electricitat (kwh/24h): 0,88. - consum anual d'electricitat (kwh / any): 322. - poder congelació (kg/24h): 18. - autonomia (h): 40. - potència nominal: (w) 210. - tensió (v): 220 v / 240 v. - freqüència (hz): 50. - gas: r600a. dimensions aproximades: 1.510 x 690 x 870 mm.

**Armari alt:**

Construcció en acero inoxidable. Portes corredisses mitjançant sistema de rodaments. Equipat amb tres prestatgeries intermèdies d'acer inoxidable. Dimensiones: 1.400 x 600 x 1.750 mm.

**Armari de paret:**

Construcció en acer inoxidable. Equipada amb 2 portes corredisses de doble paret amb aïllament de poliuretà ecològic, amb una densitat de 40 kg i prestatge intermedi. Facilitat de fixar a la paret mitjançant colissos accessibles per l'interior. Dimensions: 1600x600x190 mm

<p><b>Armari calent amb rodes:</b> Armari calent amb rodes: amb capacitat para 10 guies GN- 2/1. Separació entre les guies de 60mm. Doble paret amb aïllament de poliuretà injectat ecològic, lliure de CFC amb una densitat de 40 Kg/m3. Amb aquest aïllament s'aconsegueix una menor pèrdua de calor i un important estalvi d'energia. Dotat de 4 rodes giratòries insonoritzades, de Ø 160 mm, 2 d'elles amb fre, amb para-xocs de goma especial, que no marca, a tota la base del carro. Calefacció mitjançant resistències i aire forçat.</p>
<p><b>Armari expositor snack:</b> Exterior en acer inox. , llevat suport interior en inox. , i fons amb arestes corbes. potes regulables en inoxidable. Prestatges interiors en acer plastificat, amb suports de subjecció, regulables en alçada. Il·luminació interior. Portes amb dispositiu automàtic de tancament. Doble vidre a la porta i marc d'alumini anoditzat, amb càmera de buit. Control de temperatura i de desglaç electrònic, amb visor digital. Temperatura de treball: -2 ° c, +8 ° c, amb ambient a 38 ° c. Compressor hermètic ventilat extraïble. Refrigerant r-134 a. Aïllament de poliuretà injectat de 60 mm. de gruix. densitat de 40 kg. sense cfc. evaporador de tir forçat, de tub de coure i aletes d'alumini. Desglaç automàtic. Tensió de treball: 220 v. - ii - 50/60 hz. Nombre de portes: 2 grans. Dotació: 3 reixetes per cos. Capacitat: 1.200 litres. Potència frigorífica: 500 w. Dimensions exteriors: 1.388 x 726 x 2.067 mm. o d'altres mides que es puguin necessitar.</p>
<p><b>Armari frigorífic de conservació positiva:</b> Construcció en acer inoxidable. 2 portes pivotants. equipat amb sistema de guies regulables en alçada, per llaunes de 60x40 cm. regulador digital programable de temperatura. Amb evaporació automàtica. Mides: en funció del a necessitat.</p>
<p><b>Armari guarda-plats:</b> Amb 2 portes, armari alt construcció en acer inoxidable. Portes corredisses mitjançant sistema de rodaments. Equipat amb tres prestatges intermedis d'acer inoxidable. Dimensiones: 1.200 x 600 x 1.750 mm.</p>
<p><b>Balança de precisió electrònica:</b> 30kg. Escala 10g.</p>
<p><b>Balança electrònica :</b> Marc per encastar a terra incorporat. Tres mides de plataforma 1200 x 1000 . Capacitat de 1500 kg. Construcció monobloc d'acer pintat. Cèl·lules de càrrega d'acer niquelat. Caixa suma abs amb protecció ip-67. Ganxos d'elevació per a muntatge i manteniment. Connexió per indicadors gram i blauscal. Dimensions: 1200 x 1000 x 105 mm.</p>
<p><b>Bany maria:</b> Fabricació en acer inoxidable. Cuba bany maria amb cantells arrodonits i suports extraïbles per cubetes, de 180 mm de profunditat. capacitat: 3 cubetes gn-1/1 de 150 mm de profunditat. Volum d'aigua aproximat: 20 litres. Resistències de la cuba d'acer inoxidable. interruptor d'encesa. termòstat pel control de la temperatura. pilots d'encesa i escalfament. ompliment d'aigua a la cuba mitjançant electrovàlvula de 3/4 ´´. Desguàs amb sobreixidor, de 3/4 ´´. Potència de la cuba: 2.920 w. Armari calent inferior de portes corredisses. Potència de l'armari: 1.500 w. Tensió de treball: 400 v - 3 + n. Potència total: 4.420 w. opcional: guia corre-safates, cubetes.</p>
<p><b>Base rodant:</b> Reixeta 4 rodes giratòries per cubetes de 600x400 i 400x300 PPCOP en qualitat alimentària</p>
<p><b>Carro amb estructura porta-safates:</b> Construcció de tub d'acer inoxidable. Rodes giratòries, dues de les quals van proveïdes de fre. dotat d'estructura porta-safates amb capacitat per a 20 safates gn-2/1 o 40 gn-1/1. dimensions: 825 x 900 x 1.810 mm.</p>
<p><b>Carro amb guies :</b></p>



Amb 18 nivells per safates gn 2/1. fabricat completament en acer inoxidable. robusta estructura de perfil quadrat de 25x25mm., en els quals estan fermament soldats 18 parells de guies, amb assegurança de traspàs a banda i banda tren de rodament reforçat amb 2 perfils d'acer inox. soldats transversalment. Superfícies amb grans radis de fàcil neteja, i 10 m., per sota del vorell perimetral. Prestatges amb 35 mm. de cant, amb plec pla interior de seguretat i folre inferior d'atenuació acústica. Carro protegit contra xocs per quatre discos elàstics muntats en les cantonades. Mòbil sobre dues rodes fixes i 2 rodes giratòries amb fre i bloqueig amb carcasses galvanitzades i cromades, diàmetre 125 mm. Rodes de plàstic anti-corrosió i lliures de manteniment. carcasses i roda de plàstic a prova de cops i els pneumàtics de cautxú termoplàstic. Rodaments de primera qualitat amb coixinets de precisió amb protecció integrada contra fils. Les rodes poden canviar sense cap problema en cas de necessitat, platines de subjecció d'acer inoxidable. Marcat ce. n ° mòduls. 1 mesures entrada. - gn 2/1, 1/1, 2/4. tipus de col·locació. - a l'ample. nombre parells de guies. - 18 capacitat. - 36 gn 1/1 p-65 tipus de balda. - a "" "" amb assegurança de bolcat i traspàs a banda i banda. interval de guia. - 75 mm. tren de rodament. - 4 rodes giratòries, 2 amb fre i bloqueig, d-125mm. càrrega. - 180 kg. pes net. 25 kg dimensions: 664 x 744 x 1667 mm

**Carro calent:**

Construït en acer inoxidable. Proveït de tancament amb clau. calefacció mitjançant resistències i aire forçat. incorpora cubeta, on es diposita aigua per a la creació d'humitat. termòstat de control de 0 ° a 90 ° c i termòmetre exterior. dotat de 4 rodes giratòries de ø 125 mm. 2 d'elles amb fre. a cadascuna de les rodes se li incorpora un para-xocs de goma especial no marcant. frontisses dotades amb mecanisme de tancament automàtic, que quan la porta està en una posició menor a un angle de 90 ° es tanca totalment, evitant pèrdua de temperatura i aconseguint un estalvi d'energia. armari de doble paret amb aïllament de poliuretà injectat ecològic, lliure de cfs s amb una densitat de 40 kg. nombre de portes 1. nombre de guies gn-2/1: 20 (separació 60 mm.) potència elèctrica: 2.000 w. dimensions: 850 x 765 x 1.760 mm.

**Carro calent doble:**

Construït en acer inoxidable 304 18/10 satinat, aïllat amb fibra de vidre, 2 portes batents aïllades amb fibra de vidre amb bisagres tancament automàtic i tancament amb clau. 20 + 20 nivells de guia 65 mm prof. Amb safates GN 2/1, bloc calòric 3560 w extraïble amb recipient per a humitat i sistema d'aire reforçat, 2 nanses laterals per facilitar el transport. Temperatura màxima de treball 90° C. Interruptor on/off lluminós i termòstat digital. Protecció perimetral, amb para-xocs de goma no marcant a tota la base del carro. Amb 4 rodes giratòries de Ø 150mm-160mm, 2 d'elles amb fre i molt resistents. Nombre de portes 2. Potència elèctrica 3560w / 230v / 50-60hz Dimensions aproximades 1480x860X1770 mm.

**Carro de 3 prestatges:**

Construcció en acero inoxidable. Format per tres prestatges muntats sobre suports tubulars. Proveït de 4 rodes giratòries de ø 125 mm. Amb els seus corresponents para-xocs de goma especial no marcant. Dimensions: 1.000 x 600 x 975 mm.

**Carro d'emmagatzematge de safates:**

Carro per a bases i tapes de safates temp-rite. Bastidor d'acer inox. 18/10 cromoniquel aisi 14301. format per dos tubs soldats en ferm i units mitjançant quatre graelles de suport. soldadures netes i adaptades al poliment de la superfície del tub. arcs de tub quadrangular 25/25 mm. Quatre rodes, dues d'elles amb fre, de 125 mm de diàmetre resistents a àcids i greixos, allotjades en carcasses galvanitzades i cromades. capacitat per a 80 tapes o 90 bases aprox. distància entre graelles: 400 mm. dimensions: 1275x575x1792 mm

**Carros en acer inoxidable:**

Per a 17 llaunes de 100x80 cm. c / u. amb rodes giratòries per a altes temperatures. forn fleca

**Centrifugadora de verdures:**

Estructura de acero inox. , espessor 20/10. tapa de acero inox. balancejat amb micro-interruptor de seguretat per el funcionament només amb el porticó tancat. Cistell extraïble con forats perfilats, realitzada en acer inoxidable. Motor de auto-fre amb seguretat tèrmica. Quadre de comandaments de paret. Empaquetada de goma en el sòcol de la màquina per amortir les vibracions i reduir la infiltració de brutícia. Temporitzador de rentat de 0 - 5 min. Interruptor d'emergència. Potència elèctrica.- 1,1 kw. carga de verdura.- 9 lleugera, 15 pesada dimensiones aproximades.- 630 x 820 x 900 mm.

**Cuina a gas:**

Construcció en acer inoxidable. Focs oberts amb vàlvula de seguretat i termoparells. pilots per l'encesa. safates per a recollida de greixos extraïbles. Graelles i cremadors de fosa. Abocadors unitaris en acer inox. Dimensions de la graella: 425x350 mm. cremadors: 1 x 10.500 + 1 x 8.000 + 2 x 4.000 kcal / h. forn gn-2/1 en acer inoxidable amb cremador d'acer inoxidable amb pilot d'encesa i termoparell. Vàlvula termostàtica (130 ° c - 350 ° c). cremador de forn: 8.000 kcal / h. potència: 34.500 kcal / h (40 kw). dimensions del forn: 520 x 650 x 300 mm. Dimensions: 850 x 900 x 850 mm. / dimensions: 1.275 x 900 x 290 mm o altres que puguin necessitar-se

**Estanteria inoxidable:**

Amb estructura d'alumini anoditzat i prestatges de polietilè alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, el que els donarà una òptima robustesa. Peus d'altura regulable que permeten salvar possibles desnivells dels sòls. Els prestatges de polietilè es recolzen en el suport d'alumini per dues arestes, el que els donarà una perfecta col·locació i major solidesa. Dimensions: 1826x500x1750mm.

**Expositor vertical:**

Exterior en acer plastificat. Portes amb dispositiu automàtic de tancament. Doble vidre a la porta i marc d'alumini anoditzat, amb càmera de buit. Llum interior. 4 prestatges en vareta d'acer plastificat, amb suports de subjecció, regulables en alçada. Aïllament de poliuretà injectat de 60 mm. de gruix. densitat de 40 kg. sense cfc. Refrigerant ecològic r-134 a sense cfc. compressor hermètic amb condensador ventilat. vaporador de tub de coure i aletes d'alumini. refrigeració per tir forçat. Evaporació automàtica de l'aigua de desglaç. Temperatura de treball: 0 ° c, +6 ° c, ambient a 38 ° c. control electrònic de la temperatura i del desglaç, amb visor digital. interruptor general lluminós. tensió de treball: 230 v. - in - 50/60 hz nombre de portes 1. capacitat: 400 litres. consum en refrigeració: 529 w. dimensions exteriors: 620 x 655 x 1.850 mm.

**Exterminador d'insectes**

Apte ús restauració (amb safata i film cola) àrea protegida 150 m2 consumo 2 x 20 w. monofàsica 230 v dimensiones: 615x130x370 mm.

**Forn elèctric de 67,9 kW**

Capacitat: 20 x 2/1 GN /40 x 1/1GN.

Mides: 1082 x 1117 x 1807 mm.

Funció seleccionable manualment per el refredament de la cambra de cocció

Des humidificació activa de de la cambra de cocció.

Rosca central d'ajustament amb funció "Push" per configurar i confirmar l'entrada.

Pantalla a color de 4,3" amb símbols explicatius i tecles programables de fàcil maneig.

Mesurament, configuració mínim 10 nivells i regulació de la humitat amb exactitud percentual.

Panell de control amb possibilitat de tancar-se per protegir l'accés no autoritzat amb coberta plàstica de lexan amb pany integrat.

Rack mòbil 20 2/1 estàndard de 20 trays, distancia entre guies: 65mm.

**Fregidora elèctrica:**

<p>Construcció en acer inoxidable. Capacitat: 2 cubes de 20 litres d'oli cadascuna. Dotació per cuba 1 cistell de 315x330 mm o 2 cistells de 315x160 mm. Regulació termostàtica de la temperatura de 60 ° c a 195 ° c. Termòstat de seguretat. Aixeta de buidat. Potència: 36 kw. Dimensions: 850 x 900 x 850 mm. o altres mides que es puguin necessitar.</p>
<p><b>Fry-top a gas crom:</b> Construcció en acer inoxidable. Superfície: 50 dm2. Placa de rostir llisa en xapa d'acer amb bany de crom de 50 micres de gruix. Cremador d'acer inoxidable amb pilot i piezoelèctric. Regulació termostàtica de la temperatura de la placa 120 ° c - 310 ° c. Safates recull-greixos extraïbles. Potència: 16.000 kcal / h (18,6 kw) Dimensions: 850 x 900 x 290 mm. o altres mides que es puguin necessitar.</p>
<p><b>Moble baix :</b> Construcció en acer inoxidable. Element a afegir als aparells multi-funció de la gamma 900 per aconseguir un aparell compacte de ½ mòdul. Inclou portes. Dimensions: 1275 x 900 x 560 mm.</p>
<p><b>Moble baix:</b> Construcció en acer inoxidable. Element a afegir als aparells multi-funció de la gamma 900 per aconseguir un aparell compacte de ½ mòdul. Dimensions: 425 x 900 x 560 mm. * portes com opció.</p>
<p><b>Moble baix:</b> Construcció en acer inoxidable. Element a afegir als aparells multi-funció de la gamma 900 per aconseguir un aparell compacte de ½ mòdul. Inclou portes. dimensions: 850 x 900 x 560 mm.</p>
<p><b>Moble neutre autoservei especial:</b> Fabricació en acer inoxidable. Vano inferior amb encaix a pilar. Dimensions: 800 x 800 x 870 mm. Guia corre-safates. Guies fabricades amb tub d'acer inoxidable. Ample: 330 mm. Longitud: 800 mm. accessoris d'enllaç i fixació.</p>
<p><b>Moble neutre d'autoservei:</b> Construcció en acer inoxidable. Equipat amb prestatge intermig i reforç central. Dimensions: 1.200 x 700 x 850 mm.</p>
<p><b>Mòdul baix:</b> Construcció en acer inoxidable. Element a afegir als aparells de sobretaula de la gamma 600 per aconseguir un aparell compacte de 1/2 mòdul. Dimensions: 400 x 650 x 560 mm. * portes com opció.</p>
<p><b>Mòdul baix:</b> Construcció en acer inoxidable. Element a afegir als aparells de sobretaula de la gamma 600 per aconseguir un aparell compacte de mòdul. Dimensions: 600 x 650 x 560 mm. Portes com opció, mòduls, de 4 prestatges, estanteria de alumini i polietilè nº 338.</p>
<p><b>Moble neutre autoservei especial:</b> Fabricació en acer inoxidable. Vano inferior. Amb encaixament a pilar. Dimensiones: 800 x 800 x 870 mm. guia corre-safates guies fabricades amb tub d'acer inoxidable. Amplada: 330 mm. Longitud: 800 mm. Accessoris d'enllaç i fixació.</p>
<p><b>Marmita Basculant de GAS de 180 litres de capacitat,</b> foc indirecte. Alimentació a GAS. Potència 40 KW. Dimensions 1455x1310x1030. Capacitat 180 litres o d'altres mides que es puguin necessitar. Escalfament indirecte. Amb descalcificador independent, corresponent a les necessitats de la màquina que s'instal·li. Sistema volumètric i vàlvula electrònica de fàcil programació Diàmetre de la Cuba Ø 700x560. Recipient amb basculament motoritzat en el eix anterior. Tapa aïllada de doble capa en AISI 304 equilibrada mitjançant molls de gas. Comptador de litres electrònic. Panell de control tàctil. Xassís autoportant en AISI 304 (espessor 30-40/10). Aïllament tèrmic garantit per panells de fibra de vidre de gran espessor. Revestiments exteriors en AISI 304, finament setinat. Potes d'acer inoxidable en AISI 304. Nivell de protecció IPX4, protecció sobre les esquitxades d'aigua. Escalfament mitjançant foc indirecte: Intercanviador fabricat en AISI 304. Vàlvula de</p>

descàrrega de l'aire en l'interior de l'intercanviador per a un escalfament més ràpid amb vapor saturat. Control de la pressió mitjançant pressòstat, vàlvula de seguretat de 0,5 bar, vàlvula de depressió i manòmetre analògic. Càrrega automàtica a la camisa de l'intercanviador.

Funcionament a GAS: El sistema d'engegada i vigilància de la flama ha de ser automàtic, sense cremador pilot. Escalfament realitzat amb cremadors tubulars, d'alt rendiment, d'acer inoxidable. Panell de control: Panell de control tàctil de mides reduïdes (no superior a 18 cm de llarg i 12 cm d'ample) situat a una alçada de la màquina que permeti evitar que els elements accessoris externs de la cuina puguin ocasionar danys per cops directes (carros).

**Paella basculant a gas, indirecte amb mixer:**

Estructura bastidor construït en acer inoxidable, d'un gruix 30-40/10 mm, amb quatre peus regulables en alçada, amb mobilitat per a operacions de neteja. Recipient de cocció construït en acer inoxidable especial aisi-316 de 25/10 mm. de gruix. Cuba amb sistema de basculació motoritzada, a velocitat variable sobre eix anterior, amb molla contrapesat i comandat per la centraleta autònoma. Intercanviador construït en acer amb gruix variable de 20 a 40/10 mm. Tapa aïllada amb doble paret d'acer inox. Espessor 20/10, basculació mitjançant molles de gas i junta de goma. Els molls de gas permetran mantenir l'equilibri de la tapa en qualsevol angle d'obertura superior a 30 °. Revestiment exterior construït gruix 15-20/10mm. Acabat exterior setinat fi. Aixeta per l'entrada d'aigua a l'intercanviador. Escalfament a gas mitjançant cremadors tubulars d'acer inoxidable d'alt rendiment . Introduïts a la cambra de combustió, sistema automàtic d'encesa i vigilància de la flama sense cremador pilot. Escalfament controlat per la targeta electrònica amb inserció automàtica del mínim 2n c abans del setpoint fixat. Vàlvula d'eliminació de l'aire de l'interior de l'espai intermedi per accelerar l'escalfament, utilitzant vapor saturat. control de la pressió per mitjà pressòstat, vàlvula de seguretat a 0,5 bar, vàlvula de depressió. Control electrònic digital per mitjà de teclat amb 2 display de 3 xifres i led. Dispositiu de mescla, giratori en els dos sentits, amb funcionament continu o alternat, regulació de les velocitats (15-80 rpm) i dels temps directament des del panell de control. Capacitat útil de cuba. - 180 litres. Dimensions de cuba. - ø 700 x 565 mm. Compleix la directiva de la comunitat europea.

**Paella basculant:**

Paella Basculant 1600x900x950 GAS 200 litres Paella d'inclinació basculant. Cuba construïda en acer inoxidable AISI 304. Fons de la cuba d'acer inoxidable AISI 304. Elevació manual amb l'eix amb clau sense fi volant de maniobra. Introducció d'aigua a la cuba a través d'aixeta i subministrament fixe a la xemeneia. Tapa d 'acer inoxidable AISI 304 amb gran tirador ergonòmic.

Escalfament per cremadors tubulars d'acer inoxidable. Encesa piezoelèctroca i pilot. Encesa mitjançant descàrrega contínua d'alimentació d'un pila (1,5v) i flama pilot. Alimentació a gas mitjançant vàlvula termostàtica amb sistema de seguretat amb termopar. Regulació de las temperatures de 100°C a 300°C. Dimensions aproximades: 1600x900x950.

Dimensions cuba: 1500x610 h:275. Volum útil: 200 l. Volum total: 225. Potència (o superior): 42 kw

**Palets higiènic 3 patins transit:**

Palet europeu per terra. Construïda en polipropilè de color gris. Plataforma enreixada reforçada per a grans càrregues. Dimensions: 800x1200x160 mm.

**Pastadora espiral:**

Pastera en acer inoxidable per a una capacitat de 80 kg farina. 2 motors independents de 2 vel. Programació automàtica del cicle de pastat. Quadre de comandaments incorporat.

**Prestatge d'acer inoxidable:**

Proveït de cargols per a fixació als muntants. Cantells amb doble aixafat per a més rigidesa i facilitat de neteja. Dimensions: 1.400 x 500 mm.

**Prestatge inferior:**

Construcció en acer inoxidable. Dimensions: 1.800 x 700 x 40 mm.

<p><b>Prestatge inferior:</b> Construcció en acer inoxidable. Dimensions: 1.200 x 600 x 40 mm.</p>
<p><b>Prestatge mural:</b> Construït íntegrament en acer inox. unió a paret amb cartel.la d'acer inox. i cargols. Dimensions: 1400x400 mm.</p>
<p><b>Prestatge sobretaula 2 nivells amb frontal:</b> Dos nivells de prestatges simples de vidre amb vores corbat. Vidre llis frontal al prestatge inferior per a protecció dels aliments pel costat del client. Proveït de peus suports. Dimensions: 1.500 x 415 x 655 mm.</p>
<p><b>Prestatgeria:</b> 1617 mm 46 de fons i 4 nivells. Diferents dimensions en funció de l'espai.</p>
<p><b>Prestatgeria d'alumini i polietilè:</b> Prestatgeria inoxidable amb estructura d'alumini anoditzat i prestatges de polietilè alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, el que els dona una òptima robustesa. Peus d'altura regulable que permeten salvar possibles desnivells dels sòls. Els prestatges de polietilè es recolzen en el suport d'alumini per dues arestes, el que els dona una perfecta col·locació i més solidesa. Diferents dimensions en funció de l'espai.</p>
<p><b>Rentamans de peu construcció en acer inoxidable:</b> Polsador temporitzat d'accionament mitjançant peu. Mesclador i claus per la regulació de l'aigua freda i calenta. Vàlvula de desguàs. Dimensions: 500 x 450 x 1.100 mm. (alçada amb aixeta).</p>
<p><b>Rentavaixelles / renta-cassoles:</b> Construïda totalment en acer inoxidable, qualitat aisi-304, amb potes regulables. sistema de rentat per grànuls, aigua i petita dosi de detergent. Panell de control de fàcil maneig i compressió. Dotat de termòstat, cuba de rentat i aclarit amb pilot de senyalització de maniobra. Selector programa curt o llarg. Rentat grànuls o aigua. pilot funcionament màquina. Interior de la cuba té capacitat per 215 litres d'aigua i dotat de vàlvula sobreexidor, sonda omplert cuba. Filtre de aigua i bomba. Cambra omplert d'estrís per a albergar el rack, en els laterals estan situats els aspersors de sortida d'aigua, aclarit i grànuls, els quals estan situats verticalment i tenen un moviment lateral capaç d'abastar tota la superfície de rentat. Aspersors de aclarit independents situats lateralment i en sentit vertical. Sistema de seguretat obertura portes. Buidatge de cuba d'accionament electrònic. Dos programes de rentat. Alimentació: 380 v iii. Potència màxima: 22 kw. Potència de rentat: 16 kw. Potència d'aclarit: 16 kw. Motor bomba: 5,5 kw. el rentat i aclarit no operen simultàniament. Temperatura aigua rentat 65 ° c. Temperatura aigua aclarit 85 ° c. Consum d'aigua per cicle: 20 litres. Càrrega de grànuls: 20 kg. Dotació inclosa: 2 gd975 casset múltiple . 2 gd974 carro per estructura interna . 2 gd956 divisor per parament . 1 gd60 raspador . 2 gd944 safata per recollir degoteig . 2 gd941 recollidor de grànuls . 1 càrrega de grànuls 20 kg . 1 gd50 1 cub de 20 kg de grànuls . Dimensions: 1452x1089x2029 mm.</p>
<p><b>Rentavaixelles de capota elèctric:</b> Rentavaixelles amb capota: Construcció en acer inoxidable. Obertura de capota de 440 mm que permet la introducció de recipients de gran mida. Sense bomba d'esbandit. Mida de la cistella 500x500. Capota compensada amb sistema d'asa i moll. Doble sistema de rentat y esbandit giratoris superiors i inferiors en acer inoxidable. Bomba de rentat de 750 w que proporciona gran capdal d'aigua. Resistències blindades d'acer inoxidable. Safates . filtre d'acer inoxidable AISI 304 a la cuba de rentat. Cuba de rentat embotida que permet un important estalvi d'aigua i energia. Alçada interna útil de 380 mm, permet introduir safates GN-1/1. Dimensions aproximades 630x750x1465. Potència 6,75/11,25 Kw. Producció de 40 cistelles hora, 720 plats hora i 1440 gots per hora. Capacitat del tanc 33 litres, Capacitat del calderí 9 litres. Amb cistelles per gots, plats, coberts i safates (34x34cm).</p>
<p><b>Rentavaixelles d'acer inoxidable.</b></p>

<p>Mides exteriors 580 x 650 x 820 mm. Alçada útil de rentat 380 mm. Voltatge 230 V. / II / 50-60 Hz. Cos íntegre amb doble paret. En Acer inoxidable AISI 304. Dimensions cistella 500 x 500 mm. Producció cistelles hora entre 30/40. Durada dels cicles, uns 2 minuts.</p> <p>Potència total 3,35 Kw. monofàsic Potència motor de rentat 0,74 Kw. 250l / hora Potència resistència calderí 2,6 Kw. monofàsica Potència resistència cuba 2,4 Kw. monofàsica Consum aigua per cicle 2,3 litres Capacitat cuba de rentat 25,5 litres Capacitat calderí 4 litres Amb braços de rentat superior i inferior Amb descalcificador extern volumètric, adaptat a la màquina. Filtre a la cuba de rentat. Amb dotació d'una cistella per poder rentar safates de 34 x 34 cm. Amb Peana</p>
<p><b>Safata coberts Panero:</b> Fabricació en acer inoxidable. Tres compartiments para cubetes gn-1/3 per als coberts. Tolva per a pa. Prestatge inferior de suport per a les safates. Dimensions: 800 x 800 x 1.500 mm.</p>
<p><b>Talladora de verdures:</b> Construcció en acer inoxidable amb tractament antiadherent. Micro-interruptors de seguretat a la tapa i a la boca d'entrada del producte. Tele-interruptor per les caigudes de tensió, accionable manualment per l'usuari per al re-encès. Obertura ovalada que permet el tall de productes sencers: patates, tomàquets ... Boca rodona per tallar a rodanxes verdures i petites hortalisses. Coberta completament desmuntable. Inclou un disc expulsor alt per l'expulsió del producte durant el procés de tallat. Discos no inclòs. Producció: 100-300 kg / h. Velocitat del disc: 280 rpm. Potència: 400 w. trifàsica. Dimensions: 270 x 540 x 540 mm.</p>
<p><b>Talladora de verdures:</b> Discos talladors (totes les opcions)</p>
<p><b>Taula a mida amb calaix:</b> Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura. Mides aproximades 2300 x 700 x 850 mm.</p>
<p><b>Taula a mida amb calaix:</b> Construcció en acer inoxidable. Potes regulables. Prestatge inferior. Calaix d'acer inoxidable. Dimensions: 5900x700x850 mm</p>
<p><b>Taula a mida amb pica i calaix:</b> Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura per a una correcta anivellació. Peto en zones a paret de 150 mm. d'alçada, amb cantell recte a la zona d'unió amb el sobre de la taula. Sobre treball amb frontal acabat recte. Acabat polit. Potes reculades 100 mm. en zones a paret per al pas de les instal·lacions. Els sobres de les taules formaran un mono-block, per tenir una taula de treball única sense unions ni juntes. amb 1 calaix. Prestatge inferior en zones neutres, amb unió a les potes quadrades. Amb dues piques de 450x450x300. Dimensions: 6600x700x850 mm.</p>
<p><b>Taula a mida construcció en acer inoxidable:</b> Taullell de 60 mm. amb reforç antisonor higiènic i cants arrodonits. Sòcol posterior de 100 mm.</p>
<p><b>Taula a mida:</b> Construcció en acer inoxidable. potes regulables. Prestatge inferior. Dimensions: 2000x700x850 mm.</p>

<p><b>Taula a mida:</b>          Construcció en acer inoxidable. Taulell de 60 mm. amb reforç antisonor higiènic i cants arrodonits. Sòcol posterior de 100 mm. Potes regulables. Prestatge inferior. Dimensions: 3100x700x850 mm.</p>
<p><b>Taula a mida:</b>          Construcció en acer inoxidable. taulell de 60 mm. amb reforç antisonor higiènic i cants arrodonits. Sòcol posterior de 100 mm. Potes regulables. Prestatge inferior. amb dos anells de desbràs i tres piques de gran capacitat. Dimensions: 7600x700x850 mm.</p>
<p><b>Taula a mida:</b>          Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura per a una correcta anivellació. Peto en zones a paret de 150 mm. d'alçada, amb cantell recte a la zona d'unió amb el sobre de la taula. Sobre treball amb frontal acabat recte. Acabat polit. Potes reculades 100 mm. en zones a paret per al pas de les instal·lacions. Els sobres de les taules formaran un monoblock, per tenir una taula de treball única sense unions ni juntes. Prestatge inferior en zones neutres, amb unió a les potes quadrades. Dimensions: 3600x700x850 mm.</p>
<p><b>Taula a mida:</b>          Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura per a una correcta anivellació. Peto en zones a paret de 150 mm. d'alçada, amb cantell recte a la zona d'unió amb el sobre de la taula. Sobre treball amb frontal acabat recte. Acabat polit. Potes reculades 100 mm. en zones a paret per al pas de les instal·lacions. Els sobres de les taules formaran un monoblock, per tenir una taula de treball única sense unions ni juntes amb 1 calaix. Prestatge inferior en zones neutres, amb unió a les potes quadrades, amb dues piques de 450x450x300. Dimensions: 6700x700x850 mm.</p>
<p><b>Taula amb calaix:</b>          Construcció en acer inoxidable. Taulell de 60 mm. amb reforç antisonor higiènic i cants arrodonits. Sòcol posterior de 100 mm. Potes regulables. Prestatge inferior i calaix.</p>
<p><b>Taula amb pica:</b>          Construcció en acer inoxidable. Pica encastada amb protecció insonoritzant de 450x450x250 mm. calaix. Dimensions: 5400x700x850 mm.</p>
<p><b>Taula amb pica:</b>          Construcció en acer inoxidable. Pica encastada amb protecció insonoritzant de 450x450x250 mm. calaix. Dimensions: 5500x700x850 mm.</p>
<p><b>Taula cafeteria:</b>          Taulell, costats i prestatges en acer inoxidable. Respatller en acer plastificat. Potes en acer inox. , regulables en alçada. Peto posterior de 10 cm. poden formar línia amb front-taulells i amb les prestatgeries de la sèrie 60. Calaixos d'acer inoxidable, sobre guies amb rodaments. tremuja de recollida de pòsits desmuntable, en acer inoxidable. Es compon de 2 calaixos, 1 tremuja. Allotjament per fabricant de glaçons. Dimensions: 3800 x 600 mm.</p>
<p><b>Taula:</b>          Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura per a una correcta anivellació. Peto en zones a paret de 150 mm. d'alçada, amb cantell recte a la zona d'unió amb el sobre de la taula. Sobre treball amb frontal acabat recte. Acabat polit. Potes reculades 100 mm. en zones a paret per al pas de les instal·lacions. Els sobres de les taules formaran un monoblock, per tenir una taula de treball única sense unions ni</p>

juntes. Amb 1 calaix i dues piques. Prestatge inferior en zones neutres, amb unió a les potes quadrades. Amb dues aigüeres de gran capacitat. Dimensions: 3500x700x850 mm.

**Taula de preparació:**

Construcció en acer inoxidable aisi-304 de 1,5 mm. de gruix (sense fusta) amb omegues de reforç i muntada sobre bastidor del mateix material. Taulell de treball conformada per xapa plegada amb front totalment corb i cant rodó en el peto posterior en totes les zones en contacte amb la paret de 100 mm. i trobada a paret en angle recte. Portes construïdes en tub quadrat de 40 x 40 mm amb les posteriors avançades per salvar la corba sanitària entre el terra i la paret. Entrapaño inferior amb reforç central. Peus regulables en alçada. Dimensions: 2,400 x 700 x 850 mm.

**Taula de preparacions amb xamfrà:**

Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura per a una correcta anivellació. Peto en zones a Paret de 150 mm. d'alçada, amb cantell recte a la zona d'unió amb el sobre de la taula. Taulell amb frontal acabat recte. Acabat polit. Potes reculades 100 mm. en zones a paret per al pas de les instal·lacions. Els sobres de les taules formaran un monoblock, per tenir una taula de treball única sense unions ni juntes. Prestatge inferior amb unió a les potes quadrades. Amb xamfrà. Amb una pica de 450x450x250 mm. Dimensions: 2300x700x850 mm.

**Taula de preparacions:**

Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura per a una correcta anivellament. Peto en zones a paret de 150 mm d'alçada, amb cantell recte a la zona d'unió amb el sobre de la taula. Sobre treball amb frontal acabat recte. Acabat polit. Potes reculades 100 mm. en zones a paret per al pas de les instal·lacions. Els sobres de les taules formaran un monoblock per tenir una taula de treball única sense unions ni juntes. Amb 1 calaix i dues piques. Prestatge inferior en zones neutres, amb unió a les potes quadrades. Dimensions: 3000 x 700 x 850 mm.

**Taula de preparacions:**

Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura per a una correcta anivellació. Peto en zones a paret de 150 mm. d'alçada, amb cantell recte a la zona d'unió amb el sobre de la taula. Sobre treball amb frontal acabat recte. Acabat polit. Potes reculades 100 mm. en zones a paret per al pas de les instal·lacions. Els sobres de les taules formaran un monoblock, per tenir una taula de treball única sense unions ni juntes. Amb 1 calaix. Prestatge inferior en zones neutres, amb unió a les potes quadrades. Amb dues piques de 450x450x300 mm. Dimensions: 3500x700x850 mm.

**Taula de preparacions:**

Construïda en acer inoxidable de 1,5 mm. de gruix. Estructura tubular d'acer inoxidable. Sobre reforçat mitjançant omegues d'acer inoxidable. Potes construïdes d'acer inoxidable de 40x40 mm., amb virolles regulables en altura per a una correcta anivellació. Peto en zones a paret de 150 mm. d'alçada, amb cantell recte a la zona d'unió amb el sobre de la taula. Sobre treball amb frontal acabat recte. Acabat polit. Potes reculades 100 mm. en zones a paret per al pas de les instal·lacions. Els sobres de les taules formaran un monoblock, per tenir una taula de treball única sense unions ni juntes. Amb 1 calaix. Prestatge inferior en zones neutres, amb unió a les potes quadrades. amb tres piques de gran capacitat Dimensions: 4300x700x850 mm.

**Taula gastronorm:**

Exterior en acer inoxidable, excepte respatller. Potes regulables en acer inoxidable. Interior en acer inoxidable. Fons amb arestes corbes. Sòcol posterior de 10 cm. Quadre reixeta giratori, tipus porta.



<p>Portes amb dispositiu automàtic de tancament i fixació d'obertura. Llum de les portes: 330 mm (ample) x 550 mm (alt). Taulell amb front corb. Temperatura de treball: -2, +8 ° c (exterior a 38 ° c). Compressor hermètic amb condensador ventilat. R</p> <p>Refrigerant: r-134 a. Aïllament de poliuretà injectat, de 60 mm de gruix, sense cfc. densitat: 40 kg/m3. Evaporador de tir forçat, de tub de coure i aletes d'alumini. Evaporació automàtica de l'aigua de desglaç. Interruptor general lluminós. Control de temperatura i de desglaç amb visor digital. Tensió de treball: 220 v ii - 50 hz. Nombre de portes: 5. Aigüera amb escriptor al taulell. Dimensions del si: 340x370x150 mm. Dotació: 1 graella gn-1/1 i 2 jocs de guies per porta. capacitat: 780 litres. Potència frigorífica: 500 w. Dimensions exteriors: 2.692 x 700 x 850 mm.</p>
<p><b>Taula gastronorm:</b></p> <p>Exterior en acer inoxidable, excepte respatller. Potes regulables en acer inoxidable. Interior en acer inoxidable. Fons amb arestes corbes. Peto posterior de 10 cm. Quadre reixeta giratori, tipus porta. Portes amb dispositiu automàtic de tancament i fixació d'obertura. Llum de les portes: 330 mm (ample) x 550 mm (alt). Taulell amb front corb. Temperatura de treball: -2, +8 ° c (exterior a 38 ° c). Compressor hermètic amb condensador ventilat. Refrigerant: r-134 a. aïllament de poliuretà injectat, de 60 mm de gruix, sense cfc. densitat: 40 kg/m3. Evaporador de tir forçat, de tub de coure i aletes d'alumini. Evaporació automàtica de l'aigua de desglaç. Interruptor general lluminós. Control de temperatura i de desglaç amb visor digital. tensió de treball: 220 v ii - 50/60 hz. Nombre de portes: 4. aigüera amb escriptor al taulell. Dimensions de la pica: 340x370x150 mm. Dotació: 1 graella gn-1/1 i 2 jocs de guies per porta. Capacitat: 615 litres. Potència frigorífica: 300 w. Dimensions exteriors: 2.242 x 700 x 850 mm.</p>
<p><b>Taula mural amb cubeta:</b></p> <p>Mcu-146-i. Construcció en acer inoxidable. Taulell de 60 mm. Amb reforç antisonor higiènic i cantells arrodonits. Peto posterior de 100 mm. incorpora cubeta (a l'esquerra) d'acer inoxidable de mesures 400x340x200 mm. Potes regulables. Dimensions: 1,400 x 600 x 850 mm.</p>
<p><b>Taula neutra a mida:</b></p> <p>Construcció en acer inoxidable aisi-304 de 1,5 mm. de gruix (sense fusta) amb omegues de reforç i muntada sobre bastidor del mateix material. Taulell de treball conformada per xapa plegada amb front totalment corb i cantell rodó en el peto posterior, amb sobre de 60 mm. Peto posterior en totes les zones en contacte amb la paret de 100 mm. i trobada a paret en angle recte. Potes construïdes en tub quadrat de 40x40 mm. amb les posteriors avançades per salvar la corba sanitària entre el sòl i la paret. Clavenda inferior amb reforç central. Peus regulables en alçada. Dimensions: 2.450 x 700 x 850 mm.</p>
<p><b>Taula neutra a mida:</b></p> <p>Construcció en acer inoxidable aisi-304 de 1,5 mm. de gruix (sense fusta) amb omegues de reforç i muntada sobre bastidor del mateix material. Taulell de treball conformada per xapa plegada amb front totalment corb i cantell rodó en el peto posterior, amb sobre de 60 mm. Peto posterior en totes les zones en contacte amb la paret de 150 mm. i trobada a paret en angle recte. Potes construïdes en tub quadrat de 40x40 mm. amb les posteriors avançades per salvar la corba sanitària entre el sòl i la paret. Clavenda inferior amb reforç central. Peus regulables en alçada. Dimensions: 2.600 x 700 x 850 mm.</p>
<p><b>Taula neutra:</b></p> <p>Construcció en acer inoxidable. Equipada amb 2 portes corredisses i prestatge intermig. P Potes regulables en alçada. Dimensions: 1.792 x 700 x 850 mm.</p>
<p><b>Taula:</b></p> <p>Construcció en acer inoxidable. Taulell de 60 mm. amb reforç antisonor higiènic i cants arrodonits. Sòcol posterior de 100 mm. Potes regulables. Prestatge inferior. Dimensions: 2000x700x850 mm.</p>

<p><b>Taula:</b> Construcció en acer inoxidable. taulell de 60 mm. amb reforç antisonor higiènic i cantells arrodonits. Peto posterior de 100 mm. Potes regulables. Prestatge inferior. Dimensions: 1.400 x 600 x 850 mm</p>
<p><b>Taula:</b> Construcció en acer inoxidable. Taulell de 60 mm. amb reforç antisonor higiènic i cantells arrodonits. Peto posterior de 100 mm. Potes regulables. Prestatge inferior. Dimensions: 1.000 x 600 x 850 mm.</p>
<p><b>Taula:</b> Construcció en acer inoxidable. Taulell de 60 mm. amb reforç antisonor higiènic i cants arrodonits. Sòcol posterior de 100 mm. Potes regulables. Prestatge inferior. Dimensions: 1200x700x850 mm</p>
<p><b>Vitrina expositora:</b> Expositor vertical exterior en acero plastificat. Portes amb dispositiu automàtic de tancament. Doble cristall a la porta i marc d'alumini anoditzat, amb càmera de buit. Llum interior. 4 prestatges en vareta d'acer plastificat, amb suports de subjecció, regulables en alçada. Aïllament de poliuretà injectat de 60 mm. de gruix. Densitat de 40 kg. sense cfc. Refrigerant ecològic r-134 a sense cfc. Compressor hermètic con condensador ventilat. Evaporador de tub de coure i aletes d'alumini. Refrigeració per tir forçat. Temperatura de treball: 0 °c, +6 °c, ambient a 38 °c. control electrònic de la temperatura i del desglaç, amb visor digital. Interruptor general lluminós. Tensió de treball: 230 v. - in - 50/60 hz. n° de portes 1. Capacitat: 400 litres. Consum en refrigeració: 529 w. Dimensions exteriors: 620 x 655 x 1.850 mm.</p>
<p><b>Vitrina i armari:</b> Fabricació en acer inoxidable. Cuba freda de 25 mm de fons al taulell. Grup frigorífic incorporat per a la cuba i armari. Armari inferior refrigerat d'una porta gn-2/1, amb termòstat independent. Vitrina superior amb portells d'accés i graelles interiors ajustables en alçada, 3 +3. grup frigorífic independent per a la vitrina. Il·luminació fluorescent interior. Gas refrigerant: r-404. Temperatura de la cuba freda: 0 / +2 °c. Temperatura de la vitrina: +5 / +10 °c. Temperatura de l'armari: 0 / +6 °c. Tensió de treball: 230 v - 1 + n. Potència: 2.100 w. Dimensions: 1.600 x 825 x 1.780 mm. Guia corre-safates, balda inferior i altres acabats, no inclosos en el preu.</p>
<p><b>Lot 2. Inventari genèric equips fleques</b></p>
<p><b>Refrigerador d'aigua:</b> Mod. Ra-175, per a una capacitat de 175 litres. Regulador digital programable de temperatura. Amb suports paret.</p>
<p><b>Aigüera fi-187/220:</b> Construcció en acer inoxidable. 2 cubes embotides amb protecció insonoritzant. Dimensions de la cuba: 800 x 500 x 300 mm. Escorredor a la dreta. Sòcol posterior de 100 x 15 mm. Cantells arrodonits amb radi de 10 mm. Dotat de vàlvula.</p>
<p><b>Aixeta dutxa:</b> Monobloc, gk dh aixeta dutxa doble bloc. Aigua freda i calenta amb aixeta. Inclosos tubs flexibles per connexió d'aigua. Dissenyats per instal·lacions de grans cuines. Cromat d'alta qualitat. Mottle flexo rilsinitzat, evita totalment oxidació</p>
<p><b>Armari frigorífic de conservació positiva:</b> Mod. Acp-40/64. Construcció en acer inoxidable. 2 portes pivotants. Equipat amb sistema de guies regulables en alçada, per llaunes de 60x40 cm. Regulador digital programable de temperatura. Amb evaporació automàtica.</p>
<p><b>Bastidor bf-187:</b> Construcció en acer inoxidable. Potes regulables en alçada. Esquadres de reforç interior per dotar el conjunt de major rigidesa. Dimensions: 1.792 x 700 x 850 mm.</p>

<p><b>Batedora:</b> Mod. Btc-30/30 amb variador de velocitat. Quadre de comandaments incorporat. Equipada amb: 2 peroles en acer inoxidable de 30 litres. Cada un, 1 batedor de pala, 1 batedor de filferro, 1 batedor de ganxo.</p>
<p><b>Calaix:</b> Cmm-7 calaix, per taules murals i centrals. Es subministra muntat a la taula. Construcció en acer inoxidable. Dimensions: 470 x 460 x 135 mm</p>
<p><b>Cambra de pre-fermentació:</b> Automàtica mod. Cptv-280z, per a una capacitat de 280 peces útils, amb control automàtic per a la càrrega i descàrrega de les peces. Velocitat de descàrrega regulable a voluntat. Sistema volteig.</p>
<p><b>Cambra fermentació final:</b> Climatitzada mod. Cff-4/108, per a una capacitat de 4 carros de llaunes de 100x80 cm. Construcció mitjançant panell frigorífic aïllat, i terra antilliscant. 2 portes amb rampa d'entrada en cadascuna. Il·luminació interior.</p>
<p><b>Carros:</b> Acer inoxidable, per a 17 llaunes de 100x80 cm. C / u. Amb rodes giratòries per a altes temperatures.</p>
<p><b>Comptador de litres:</b> Automàtic mod. Cl-10.</p>
<p><b>Divisora-fenyedora:</b> Automàtica mod. Dat-hc1, amb tremuja en acer inoxidable i graella de seguretat. Amb variador de velocitat. Incorpora programador compta-peces amb aturada automàtica.</p>
<p><b>Formadora de barres:</b> Amb doble recorregut, mod. Fbt600/cm, amb lona d'entrada, rodet de pre-laminat i centrador de peces de caixetí.</p>
<p><b>Forn de carro rotatiu:</b> Mod. Rtf-4, d'una cambra de cocció per a 1 carro de llaunes de 100x80 cm. Façana, porta, campana i càmera de cocció en acer inoxidable. Quadre de comandaments complet incorporat. Regulador automàtic de temperatura digital.</p>
<p><b>Forn sortida gasos:</b> Xemeneia modular aïllada de 200 mm de diàmetre inoxidable + aïllament + inoxidable brillant. Amb 25 mm d'aïllament de llana de roca, suports, accessoris i barret final. Completament instal·lada.</p>
<p><b>Forn sortida vapor:</b> Xemeneia modular aïllada de 200 mm de diàmetre inoxidable + aïllament + inoxidable brillant. Amb 25 mm d'aïllament de llana de roca, suports, accessoris i barret final. Completament instal·lada.</p>
<p><b>Injectora manual de farcits:</b> Mod. Imr. Construcció en acer inoxidable. Equipada amb boquets intercanviables.</p>
<p><b>Palets higiènic:</b> 3 patins transit0830a. Palet europeu per terra. Construïda en polipropilè de color gris. Plataforma enreixada reforçada per a grans càrregues. Dimensions: 800x1200x160 mm.</p>
<p><b>Pastadora espiral:</b> Mod. Ast-130f, amb pastera en acer inoxidable per a una capacitat de 80 kg farina. 2 motors independents de 2 vel. Programació automàtica del cicle de pastat. Quadre de comandaments incorporat.</p>
<p><b>Prestatgeria d'alumini i polietilè:</b> Prestatgeria inoxidable amb estructura d'alumini anoditzat i prestatges de polietilè alimentari. Els suports estan units mitjançant 4 travessers, el que els dona una òptima robustesa. Peus d'altura regulable.</p>

<p><b>Prestatgeria de paret:</b> Construcció en acer inoxidable. S'inclouen cartabons laterals de subjecció i cargols necessària per fixar. Dimensions: 1.000 x 250 mm.</p>
<p><b>Rentamans de peu:</b> Ip-54. Construcció en acer inoxidable. Polsador temporitzat d'accionament mitjançant peu. Mesclador i claus per la regulació de l'aigua freda i calenta. Vàlvula de desguàs. Dimensions: 500 x 450 x 1.100 mm. (alçada amb aixeta).</p>
<p><b>Caixó filtrant:</b> Per muntar al ramal d'aportació d'aire de la ventilació de la fleca. Marca am model 12/12 amb g4 i f6.</p>
<p><b>Bateria elèctrica:</b> Per muntar al ramal d'aportació d'aire de la ventilació de la fleca. Marca s&amp;p model ibe -315/30t de 25,9 kw.</p>
<p><b>Taula de preparació:</b> Construcció en acer inoxidable aisi-304 de 1,5 mm. De gruix (sense fusta) amb omegues de reforç i muntada sobre bastidor del mateix material. Tauler de treball conformada per xapa plegada amb front totalment corb i cant rodó en el pe</p>
<p><b>Taula: mm-207</b> Construcció en acer inoxidable. Tauler de 60 mm. Amb reforç antisonor higiènic i cants arrodonits. Sòcol posterior de 100 mm. Potes regulables. Prestatge inferior. Dimensions: 2000x700x850 mm</p>
<p><b>Temperador elèctric de cobertura:</b> Mod. Tc-9. Construcció en acer inoxidable.</p>
<p><b>Ventilació mecànica fleca:</b> Mitjançant ramal de conductes d'aportació i extracció. Conductes fabricats amb xapa inoxidable de ø 500 mm. Incloses dos caixes de ventilació model cvtt 12/12 de 1,1 kw i reixes d'alumini.</p>
<p><b>Ventilació superior e inferior de gas:</b> Mitjançant conducte de xapa galvanitzada de 300x300 mm. Incloses reixes alumini de 300x400 mm.</p>
<p><b>Lot 3. Inventari genèric equips bugaderia</b></p>
<p><b>Rentadora de barrera sanitària:</b> lbs/e-49 mpp construcció en acer inoxidable. Capacitat de càrrega: 49 kg. (relació 1:10). Porta de càrrega per a les peces brutes d'una banda i porta de descàrrega de roba neta per l'altre costat.</p>
<p><b>Kit de cortines:</b> Kg-49</p>
<p><b>Taula de repàs:</b> mrp / ac taula de repàs amb planxa, aspirant i amb caldera. Escalfada elèctricament, i regulable mitjançant termòstat. Dimensions de la taula de treball: 1.200 x 400 x 250 mm. Braç amb forma planxamànigues, calenta, incorporat. Calder</p>
<p><b>Braç per a mànigues per a taula de planxat</b></p>
<p><b>Segona planxa per a taula de planxar</b></p>
<p><b>Pistola a vapor per a taula de planxat</b></p>
<p><b>Carril de subjecció per a taula de planxat</b></p>
<p><b>Assecadora:</b> sr/g-60 mp capacitat de càrrega: 48 kg. (relació 1:25) i 60 kg (relació 1:20) moble exterior de skin plate color blanc. Programador per microprocessador electrònic, amb 10 programes prefixats, fàcilment modificables. Visor digital de temperatura.</p>

<p><b>Calandra mural:</b> psg-80/320 sortida de la roba per la part frontal de la màquina, sortida posterior opcional. Capacitat màxima de planxa: 180 kg / h. (a 30% humitat) 130 kg / hora (a 50% humitat) moble exterior d'acer lacat de color blanc.</p>
<p><b>CALANDRA</b> Longitud útil rodet (mm) 2000 Diàmetre del cilindre (mm) 500 Escalfament per Gas Flux calorífic (kw) 40 Fluxe de gas natural (20 mbar) m3/hora 4,2 Potència elèctrica necessària 0,87 E=Tensió 400/50/3+N+T-2 A / 240/50/3+T-4 A Diàmetre de conducte (mm) 153 o 2*153 en gas Potencia consumida (m³/hora) 600 o 1200 Superfície escalfar (m²) 3,14 Productivitat horària (kg/hora) 50/70 Cremador de gas radiant Altura de taula (mm) 1120 Producció (kg/h) 60-84 Dimensions (mm) 2845x1070x1420 Introducció i recepció frontal de les peces de roba 7 velocitats de planxat Pantalla tàctil 7" Sistema de parada automàtica 80°C Protector de seguretat per les mans Moble exterior skin plate d'acer inoxidable Bandes d'introducció i planxat Nomex</p>
<p><b>Embossadora:</b> em-t manual. Soldadura ecològica, sense olors de plàstic. Permet embossar tot tipus de peces de diferents dimensions, amb una alçada màxima de 500 mm. Utilitza exclusivament bobina de niló. Pressió de treball: 6 atm.</p>
<p><b>Rentamans de peu:</b> lp-54 construcció en acer inoxidable. Polsador temporitzat d'accionament mitjançant peu. Mesclador i claus per la regulació de l'aigua freda i calenta. Vàlvula de desguàs. Dimensions: 500 x 450 x 1.100 mm. (alçada amb aixeta).</p>
<p><b>Aigüera:</b> fi-187/20 construcció en acer inoxidable. Cubes embotides amb protecció insonoritzant. Dimensions de la cuba: 800 x 500 x 300 mm. Escorredor a la dreta. Sòcol posterior de 100 x 15 mm. Cantells arrodonits amb radi de 10 mm.</p>
<p><b>Aixeta dutxa:</b> Dues aigües gk dcf dissenyats especialment per a instal·lacions de grans cuines. Cromat d'alta qualitat. El moll flexo està rilsinitzat, el que evita ment oxidacions mantenint constant la seva elasticitat. Aixeta robusta de gran cabal.</p>
<p><b>Prestatge inferior:</b> eb-187 construcció en acer inoxidable. Dimensions: 1.800 x 700 x 40 mm.</p>
<p><b>Bastidor bf-187:</b> Construcció en acer inoxidable. Potes regulables en alçada. Esquadres de reforç interior per dotar el conjunt de major rigidesa. Dimensions: 1.792 x 700 x 850 mm.</p>

<p><b>Màquina de cosir, alfa-1318 :</b> Màquina de cosir portàtil amb nansa plegable. Braç lliure per al cosit de peces tubulars. Doble altura de prensateles per a teixits gruixuts. Comandament d'inversió de puntada. Comandament selector per l'amplada del zigzag.</p>
<p><b>Prestatge d'acer inoxidable, ep-1450</b> Construcció en acer inoxidable. Proveït de cargols per a fixació als muntants. Cantells amb doble aixafat per a més rigidesa i facilitat de neteja. Dimensions: 1.400 x 500 mm. (p - 702)</p>
<p><b>Muntant per prestatgeria en acer inoxidable, es-2000</b> Fabricació en acer inoxidable. Dimensions: 40 x 40 x 2,000 mm.</p>
<p><b>Balança electrònica sc-xb1210-1.5</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marc per encastar a terra incorporat.</li> <li>• Tres mides de plataforma 1200 x 1000</li> <li>• Capacitat de 1500 kg</li> <li>• Construcció monobloc d'acer pintat</li> <li>• Cèl·lules de càrrega d'acer niquelat</li> <li>• Caixa suma abs amb protecció</li> </ul>
<p><b>Suport de paret d'acer pintat</b> Construït en acer pintat per a col·locar l'indicador a la paret</p>
<p><b>Marc pletina mp-1210 d'acer pintat</b></p>
<p><b>Font canaletes m-6 apu</b> Font d'aigua freda a sortidor. Robusta, compacta i de gran durada. Instal·lació directa a la xarxa d'aigua. Ment en acer a-304. Conxa especial de protecció higiènica del sortidor amb acabat anti-vandàlic.</p>
<p><b>Taula mc-187</b> Construcció en acer inoxidable. Taulell de 60 mm. Amb reforç antisonor higiènic i cants arrodonits. Potes regulables. Prestatge inferior. Dimensions: 1792x700x850 mm</p>
<p><b>Carro per roba, cd-p</b> Carro per a transport de qualsevol tipus de roba. Base metàl·lica rodant amb dos laterals i panell posterior de ferro zincat. Dues mitges portes practicables. Safata intermitjana per a 150 kg. suport fins a 2.000 kg de pes.</p>
<p><b>Carro de fons mòbil, cfm-2</b> Construcció en aliatge lleuger. Acabat anoditzat. Dispositius a la base del moble per mantenir un nivell constant. Proveïts de rodes fixes i dos pivotants. Dimensions interiors: 1.000x600x545 mm. Dimensions externes: 1.</p>

**PROCEDIMENT OBERT PER A LA FORMALITZACIÓ D'UN ACORD MARC PEL SUBMINISTRAMENT D'ESTRIS I EQUIPAMENT PER ALS ESPAIS DE TALLERS DE SERVEIS DEL CIRE DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I ALTRES ESPAIS EXTERNS (EXPEDIENT PO SU 0001 2025)**

**Annex núm.1**

**COMPROMÍS DE COMPLIMENT DE PROCEDIMENT.**

El/la senyor/a \_\_\_\_\_, amb el NIF núm. \_\_\_\_\_  
com a \_\_\_\_\_ de l'empresa \_\_\_\_\_  
amb el NIF núm. \_\_\_\_\_.

**DECLARA**

Sota la seva responsabilitat, el compromís a respondre, en el **termini màxim de 5 dies naturals**, als informes de No Conformitats que puguin obrir-se durant l'execució del present contracte:

Així mateix, manifesta ser coneixedor que per la validesa de la resposta de l'empresa contractista, davant dels Informes de no conformitats que es puguin trametre, aquests hauran de presentar el següent continguts:

- Accions immediates i de contenció que des del moment de conèixer la desviació s'han aplicat per part de l'empresa proveïdora
- Anàlisi i descripció de les causes que han motivat el incompliment
- Pla de mesures correctores que s'activarà per a cada causa detectada
- Indicació dels responsables que activaran les mesures correctores i els terminis de compliment de les mateixes

Lloc i data

**PROCEDIMENT OBERT PER A LA FORMALITZACIÓ D'UN ACORD MARC PEL SUBMINISTRAMENT D'ESTRIS I EQUIPAMENT PER ALS ESPAIS DE TALLERS DE SERVEIS DEL CIRE DELS CENTRES PENITENCIARIS DE CATALUNYA I ALTRES ESPAIS EXTERNS (EXPEDIENT PO SU 0001 2025)**

**ANNEX núm. 2**

**INFORME DE NO CONFORMITAT.**

Nº NC		NO CONFORMITAT TIPUS:	
-------	--	-----------------------	--

DATA		CLIENT / PROVEÏDOR:	
NÚM. PEP		TÈCNIC:	

OMPLIR CAMP EN CAS D'EXISTIR CODIFICACIÓ DE NC PER PART DEL CLIENT	
Nº NC CLIENT / PROVEÏDOR:	

Descripció de Producte:	
Quantitat Afectada:	

DESCRIPCIÓ NO CONFORMITAT
Què ha passat?
DESCRIPCIÓ DEL PROCÉS DE DETECCIÓ
Com s'ha detectat?
ACCIONS IMMEDIATES
Com hem actuat?

ANÀLISI CAUSES DE LA NO CONFORMITAT	
Per qué ha passat?	
ACCIONS CORRECTIVES	
Data d'aplicació d'accions:	Posar Data Acció Correctiva
Què farem perquè no torni a passar?	

VERIFICACIÓ EFICÀCIA
Comentaris?

La mesura ha estat eficaç?	SI	NO
La No Conformitat es dona per tancada?	SI	NO

ELIMINACIÓ I TANCAMENT D'ACCIÓ CORRECTIVA	
DATA DE TANCAMENT	



REVISAT PER EL RESPONSABLE DE QUALITAT		
Signatura Resp. Qualitat:		
Data:		

**NOTA SOBRE IMATGES:**

En cas que fos necessari documentar visualment alguna No Conformitat, les imatges s'han d'enviar com arxiu adjunt en un missatge de correu electrònic dirigit al responsable de Qualitat.

--	--

IMATGE 1

IMATGE 2

--	--

IMATGE 3

IMATGE 4

--	--

IMATGE 5

IMATGE 6