

EXPEDIENT CB SU 0164 2025

CONTRACTE BASAT EN L'ACORD MARC (PO SU 0001 2025 – LOT 1 “EQUIPAMENT CUINES, CAFETERIES I OFFICES”) PEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENTS I DE LA MAQUINÀRIA PER A LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES.

Índex de clàusules:

Primera. Criteri general i objecte del contracte
Segona. Característiques tècniques. Documentació a lliurar
Tercera. Subministraments i Instal·lació d'equips i posada en marxa
Quarta. Coordinació empresarial d'activitats en matèria de prevenció de riscos

Índex d'Annexos:

Annex núm.1: Característiques tècniques dels articles
Annex núm.2: Declaració de haver realitzat la visita als centres penitenciaris
Annex núm.3: Declaració responsable i compromís de confidencialitat
Annex núm.4: Plànol del projecte de la cuina
Annex núm.5: Informe No Conformitat
Annex núm.6: Normativa laboral i de prevenció de riscos laborals.



EXPEDIENT CB SU 0164 2025

CONTRACTE BASAT EN L'ACORD MARC (PO SU 0001 2025 – LOT 1 “EQUIPAMENT CUINES, CAFETERIES I OFFICES”) PEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENTS I DE LA MAQUINÀRIA PER A LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES.

Primera. Criteri general i objecte del contracte

1.1 Antecedents: El CIRE, és una empresa pública adscrita al Departament de Justícia i Qualitat Democràtica de la Generalitat de Catalunya que té com a objecte facilitar la reinserció sociolaboral dels interns 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 els encàrrecs i contractes del Departament de Justícia i Qualitat Democràtica de la Generalitat de Catalunya, promou l'ocupació laboral dels interns en els diferents espais que gestiona (tallers productius i tallers de serveis). Aquests espais requereixen reposició d'estris, equipament i maquinària ja que, entesos com a centres laborals i productius, han de disposar de tot el necessari per portar a terme l'operativa diària corresponent.

1.2 Objecte del contracte: Atès que es durà a terme l'execució del projecte de remodelació de la cuina del centre penitenciarí Ponent, objecte d'una altra licitació, es genera la necessitat de dotar aquest espai, en la fase final de les obres, d'un equipament de cuina adient a les noves necessitats.

L'objecte d'aquest contracte és el subministrament, instal·lació i posada en marxa a la cuina del centre penitenciarí Ponent de l'equipament i maquinària destinada al servei d'alimentació segons la relació que consta a l'**Annex núm.1** d'aquest Plec.

Centre Penitenciarí de Ponent i Centre Obert de Lleida

Victòria Kent, s/n

25199 Lleida

Telèfon 973220333 Extensió 1222

L'empresa contractista serà la responsable de realitzar el muntatge i instal·lació de l'equipament de cuina, segons les indicacions especificades pel fabricant i haurà de realitzar la seva instal·lació tenint en compte el plànol de l'equipament previst per a la construcció de la nova cuina (**Annex núm. 4** d'aquest Plec) i amb coordinació amb el personal de CIRE.

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.

Aquest subministrament comprendrà:

- Servei d'instal·lació i posada en marxa dels equips: S'ha d'entendre per instal·lació tots aquells arranjaments d'espai, modificacions d'instal·lacions, adaptació d'escomeses i arranjaments necessaris (aigua freda, aigua calenta, gas, electricitat, reubicació o adequació d'equips adjacents, etc.) per tal de que l'equip quedi en funcionament complint amb la seva finalitat.
- Les empreses contractistes hauran d'aportar tots els mitjans personals i materials necessaris per realitzar les instal·lacions (eines, materials, elements d'elevació, etc.).
- Les empreses contractistes es faran càrrec de qualsevol desperfecte ocasionat en el subministrament i/o instal·lació.
- L'empresa contractista es farà càrrec de l'assessorament al personal del CIRE en el seu ús, neteja i manteniment.
- L'empresa contractista es farà càrrec de la reparació o substitució dels equips que s'hagin espatllat o avariats durant el període de la garantia legal posterior a la compra. La garantia també

inclourà els següents conceptes:

- Peces de recanvi.
- Mà d'obra.
- Desplaçaments.
- L'empresa contractista es farà càrrec de la retirada de l'espai i del centre penitenciari Ponent, si s'escau, i del trasllat a la deixalleria o similars, dels aparells o mobiliari de rebuig. Una vegada entregat a la deixalleria caldrà presentar al CIRE la documentació acreditativa de la entrega/destrucció del mateix.
- L'empresa contractista haurà d'informar de la persona que coordinarà les tasques de coordinació amb el CIRE i amb l'empresa que executarà les obres d'obra civil i d'instal·lacions, que no són objecte d'aquesta licitació, però que és clau per la bona execució de les tasques a desenvolupar. Aquesta persona s'encarregarà de centralitzar i coordinar tota la informació i desenvolupament de les instal·lacions.

Totes les despeses relatives a aquestes obligacions contractuals aniran a càrrec de l'empresa o empreses contractistes.

Es realitzaran reunions de coordinació, visites d'obres entre les empreses que executin cadascuna de les actuacions diferents, obres e instal·lacions Expedient PO SU 0154 2025), subministrament i instal·lació dels equipaments i mobiliari (present expedient CB SU 0164 2025), per tal de realitzar la coordinació de les actuacions que portin a la bona execució de la totalitat de les actuacions.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a assistir a les diferents visites d'obra i reunions de coordinació que se li requereixi. En base a aquestes visites d'obra, se li demanarà la realització d'un plànol, acotat de replanteig, per tal d'adequar les instal·lacions i obra a la maquinària/mobiliari adjudicat.

L'empresa adjudicatària estarà obligada a entregar al Tècnic de CIRE responsable de l'obra, la documentació tècnica del equipament a instal·lar per tal de que les escomeses de les diferents instal·lacions es puguin executar correctament.

Per tramitar els passis per poder accedir als centres penitenciaris, les empreses licitadores hauran de presentar al CIRE amb antelació, la identificació personal de les persones que sol·liciten realitzar les visites (fotocòpia del DNI o document d'identificació).

Durant les visites, el personal del CIRE informarà a les empreses licitadores de l'espai i de les instal·lacions afectades per aquesta licitació, així com de les característiques i/o circumstàncies especials del centre penitenciari Ponent. És important valorar, durant aquesta visita, les dimensions de les portes i els accessos a les zones on s'han d'instal·lar els equipaments objecte d'aquesta licitació i la realització corresponent de la seva instal·lació (aigua, llum, gas, si s'escau) des de la seva presa fins a la destinació de l'equip.

Les consultes de caire tècnic que les empreses licitadores necessitin es realitzaran i es respondran, per a coneixement de totes les empreses interessades o licitadores, a la Plataforma de contractació, amb l'antelació suficient per presentar les ofertes.

1.3 Descripció: Per poder realitzar les obres de l'adequació de la cuina del centre penitenciari Ponent, i aconseguir una separació clara entre el circuit de net i brut, distribució de les estances d'acord a la normativa vigent, substitució del paviment, sostres, revestiments i fusteries i actualització de les instal·lacions (seguretat inclosa) que doni resposta a la totalitat de punts que requereix l'acta d'inspecció del Departament de Salut (acta núm. LP2200973492-1) realitzada el dia 30/03/2022 i tal i com es descriu en el projecte tècnic que les empreses licitadores podran sol·licitar.

Durant l'execució de les obres, per tal de garantir el Servei de Alimentació del centre penitenciari Ponent, s'instal·laran uns mòduls prefabricats provisionals. Aquests mòduls són objecte de la licitació Expedient PO SU 0156 2025. Els terminis d'execució de les obres depenen de la instal·lació i posada en funcionament d'aquests mòduls.

El inici de les feines d'obra civil i instal·lacions serà de 1 mes, previ a la data d'instal·lació dels mòduls:

- De manera que es deixarà la tanca perimetral dels mòduls prefabricats al 90% aproximadament acabada.

- Es deixarà a tocar dels mòduls la instal·lació provisional d'evacuació i aigua dels mòduls prefabricats.

Es realitzarà com a mínim una reunió entre l'empresa adjudicatària dels mòduls i l'empresa adjudicatària de l'obra 1 mes abans de la instal·lació dels mòduls. Aquesta reunió es realitzarà a peu d'obra. Es replantejarà la ubicació exacta dels mòduls, la ubicació de camí de formigó, la ubicació acotada, en façana del edifici de cuina, d'on s'han de deixar les escomeses de les instal·lacions d'evacuació i aigua i qualsevol dubte mes que pugui sorgir.

Un cop estiguin ubicats els mòduls prefabricats es procedirà a:

- Finalitzar el 10% aproximadament de la tanca perimetral pendent.
- Instal·lació de càmeres de videovigilància i resta de medis, per tal de garantir la seguretat durant el seu us. Aquesta instal·lació la realitzarà la seguretat del centre penitenciari Ponent.

El subministrament a peu d'obra de tots els elements que componen, i son necessaris, pel funcionament del mòduls provisionals es realitzarà en el termini màxim de 4 dies (col·locació i anivellament) a l'espai determinat per tal efecte, a partir del cinquè dia l'empresa adjudicatària de les obres disposarà de 6 dies hàbils per terminar el 10% aproximadament de la tanca perimetral que quedi pendent i la col·locació malles superiors de recobriment. El termini total des del subministrament fins la posada en marxa haurà de ser de 10 dies hàbils.

Els treballs de connexió dels mòduls, permetran que es pugui realitzar la instal·lació simultània de les càmeres de videovigilància, punt de visionat i resta de medis necessaris per garantir la seguretat i regim durant el seu funcionament, el termini serà de 6 dies hàbils.

El temps del lloguer dels mòduls és de 4 mesos a comptar des de la seva posada en marxa. Així doncs, les obres que afecten al funcionament del Servei de Cuina, han de durar com a màxim, 3 mesos i 3 setmanes.

Un cop estiguin operatius el mòduls temporals de la cuina, s'iniciaran tota les partides de demolició i construcció de la cuina. La duració màxima del termini, per totes les partides que afectin a l'interior de la cuina i no permetin una cuina operativa, es de 3 mesos i 3 setmanes.

Tota la maquinaria i equipament de la cuina dissenyada son objecte de la licitació Expedient CB SU 0164 2025. Les escomeses i acabats necessaris per la instal·lació i posada en marxa de la maquinaria i equipament, estarà finalitzat als 3 mesos i 3 setmanes. De manera que l'empresa adjudicatària de l'equipament disposarà d'una setmana per tal que la cuina sigui totalment operativa.

Un cop adjudicat el subministrament i instal·lació de la maquinaria a instal·lar, es facilitarà les condicions del espai on s'ubicaran.

Tan bon punt sigui possible, es realitzaran les reunions necessàries per tal de replantejar la ubicació exacta de la maquinaria i de les seves escomeses. A aquesta reunió assistirà totes les empreses adjudicatàries d'aquest expedient, de l'expedient PO SU 0156 2025 i de l'expedient CB SU 0164 2025, i la Direcció d'Obra. S'aixecarà plànol acotat exhaustiu i es signarà per part de tots els assistents.

Segona. Característiques tècniques. Documentació a lliurar

2.1 Característiques tècniques: Les característiques tècniques dels equips ofertats s'ajustaran a les detallades a l'**Annex núm.1** d'aquest Plec. En els casos on es citen marques o models són a mode d'exemple, podent-se oferir equivalents o similars al que es demana.

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 i complir necessàriament la normativa vigent per a aquest tipus de productes.

Tota la maquinària i/o equipament a subministrar s'ha d'encabir amb les instal·lacions i potències actuals i calculades als projectes originals. En el cas de no ajustar-s'hi, les modificacions a realitzar aniran per compte i càrrec de l'adjudicatari.

La valoració tècnica dels articles subministrats es farà tenint en compte, a part del compliment amb les prescripcions detallades en aquest plec, la seva funcionalitat, rendiment i adequació a l'espai.

2.2 Documentació a lliurar: Les empreses licitadores, durant el procés de licitació, hauran d'aportar obligatòriament una fitxa tècnica dels articles objecte del contracte, emesa pel fabricant. Quedaran excloses les empreses licitadores que presentin fitxes tècniques en què l'article a lliurar no compleixi les característiques mínimes exigides.

L'empresa o empreses contractistes dels diferents lots hauran de facilitar al CIRE, en el moment del subministrament, tota la documentació del fabricant (Manual de funcionament de l'equip, documentació tècnica, garantia, homologació, marcatge CE, etc.).

Tercera. Subministraments i Instal·lació d'equips i posada en marxa

3.1 Subministrament: Segons el calendari d'actuacions, l'empresa contractista haurà de procedir al muntatge, instal·lació i prova final dels subministraments adjudicats en la fase final de l'execució de l'obra.

Totes les feines relatives al muntatge dels equipaments així com la ubicació aniran al seu càrrec i estaran supervisades per personal del CIRE i del destinatari dels bens objecte de licitació.

La temporalització del muntatge es coordinarà i es determinarà en les reunions de seguiment, visites d'obra, on s'acordarà quina és la forma més adient d'executar-la per que la seva realització pertorbi el menys possible les funcions a realitzar a les dependències del centre penitenciari Ponent.

Es podran realitzar reunions presencials i/o les visites a la cuina de centre penitenciari Ponent que siguin necessàries abans del subministrament dels equipaments, per tal de realitzar la coordinació correctament entre l'empresa encarregada de les obres, en la fase final de l'obra i el subministrament i instal·lació dels equipaments.

Totes les despeses ocasionades per les tasques de muntatge aniran a càrrec de l'empresa contractista.

La instal·lació i posada en funcionament de la maquinària i altres complements objecte d'aquest contracte, es farà per part de l'empresa contractista i aniran al seu càrrec tot els elements i materials necessaris per a procedir a la connexió de la maquinària a les instal·lacions prèviament realitzades per la propietat.

Els adjudicataris d'aquesta licitació, hauran de procedir al muntatge i instal·lació de tots elements, d'acord amb les instruccions que rebran per part de la Direcció Facultativa de l'obra, amb la qual s'hauran de coordinar en tot moment. Totes els elements necessaris per a procedir a la instal·lació de la maquinària, anirà a càrrec de l'adjudicatari. En relació a aquesta tasca, s'haurà de coordinar amb el responsable del contracte de CIRE de qui rebrà les instruccions i ubicacions definitives.

Tots el béns, equips i materials objecte d'aquest contracte, podran ser inspeccionats i examinats per tècnics de CIRE, en qualsevol moment del procés de fabricació.

El CIRE tindrà el dret de rebutjar qualsevol part del subministrament que no compleixi les especificacions i sol·licitar la seva reposició o reparació, si això fos suficient.

El subministrament es considerarà complert quan s'hagi donat conformitat als béns, equips i materials subministrats i s'hagin recepcionat, supervisat i realitzat les proves de funcionament pertinents per part del CIRE.

Les proves de funcionament es portaran a terme en una data immediatament anterior a la posada en funcionament de les dependències en què s'ubicarà l'objecte del contracte.

Tan bon punt l'empresa contractista hagi esmenat tots els defectes coneguts i aquesta consideri completat el subministrament i la seva instal·lació, avisarà el CIRE per tal que en el termini màxim de 10 dies naturals, es procedeixi al lliurament de la corresponent certificació de conformitat i a la formalització de l'acta de recepció, sempre que aquest organisme consideri tot s'ajusta al contingut d'aquest plec.

L'accés al Centre Penitenciari de Ponent, les condicions de mobilitat dins el recinte penitenciari i les normes de comportament dels operaris que l'empresa contractista destinarà al compliment de l'objecte del contracte, s'hauran de fer d'acord amb el protocol d'actuació que els serà lliurat en el moment de la signatura del contracte. Aquest requeriment constitueix una condició especial d'execució del contracte.

Així mateix, l'empresa contractista estarà obligada a:

- Assessorar si s'escau, els tècnics del CIRE per a obtenir una òptima distribució de la maquinària dins els espais corresponent, tot en funció dels espais disponibles i de les instal·lacions realitzades.
- Comunicar als tècnics del CIRE, qualsevol vici o defecte que s'apreciï en les condicions del subministrament, així com proposar les millores i solucions per assegurar un bon compliment del contracte.
- Informar de manera periòdica als tècnics del CIRE, del desenvolupament de les feines de subministrament i instal·lació mitjançant comunicació al responsable del contracte.
- Designar un responsable amb poders i facultats suficients, per a garantir una eficaç coordinació amb el responsable del contracte en el decurs de la instal·lació de l'objecte de contracte.

Amb anterioritat a aquest lliurament l'empresa contractista haurà de tramitar el corresponent passaport per accedir al centre penitenciari Ponent a través de les persones de contacte (**Annex núm.4** del present Plec). L'empresa contractista resta obligada a acollir-se als protocols de subministrament del centre penitenciari Ponent i de gestió dels passis.

Els equips subministrats i 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 estarà inclosa en el cost dels equips.

El personal tècnic del CIRE es reserva el dret (en el marc del seu Pla de Control de Proveïdors) d'inspeccionar les condicions del vehicle i de l'estat de l'embalatge i estiba de la mercaderia i en el seu cas rebutjar el producte no conforme. Exemples de les comprovacions:

- Vigilància dels articles recepcionats (característiques tècniques segons l'oferta de l'empresa contractista).
- Comprovacions quant a etiquetatge i documentació correcta.
- Comprovacions de correspondència amb els articles adjudicats i recepció correcta en el centre corresponent.
- Es vigilarà el bon estat dels embalatges.
- Es verificarà mitjançant inspecció visual la higiene del transportista i les seves pràctiques.
- Es verificarà que els equips i estris són nous i es troben nets, sense cops.

Si el subministrament s'ha efectuat amb plena satisfacció dels responsables del CIRE, la mercaderia serà definitivament acceptada.

Si l'encarregat de la recepció per part del 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 del magatzem subministrador corresponent verbalment i via correu electrònic la incidència o no conformitat.

El personal dels centres informaran el responsable del contracte de la incidència o no conformitat per tal que el personal tècnic demani a l'empresa contractista responsabilitats segons el procediment de gestió de no conformitats de l'**Annex núm.5** del present Plec.

L'empresa contractista disposarà del material necessari, eines, maquinària, vehicles, aparells de mesura i neteja, aparells d'elevació, etc., per poder executar els lliurament i instal·lacions demanades en aquest Plec i d'aquelles derivades de les seves obligacions per al compliment de l'objecte del contracte.

El CIRE no es farà responsable de la pèrdua d'aquestes eines. L'empresa o empreses contractistes seguiran els protocols de seguretat establerts a cada centre penitenciari pel que fa al control i inventari de les eines i materials.

3.2 Instal·lació d'equips i posada en marxa: L'empresa contractista haurà d'instal·lar i posar en marxa els equips objecte d'aquest contracte, tenint present les instal·lacions i arranjaments necessaris a realitzar, les connexions dels equipaments, dins del període de vigència de l'expedient. Aquests arranjaments estaran inclosos en el preu de l'oferta econòmica presentada. A aquests efectes hauran de realitzar la corresponent instal·lació (aigua, gas, llum, etc. si s'escau) des de la seva presa fins a la destinació de l'equip.

Per a la instal·lació dels equipaments és important que a les visites d'obra i/o reunions de coordinació, es realitzin les comprovacions necessàries per assegurar que les connexions, les instal·lacions elèctriques, d'aigua i/o gas, són adients per instal·lar els equipaments.

Totes aquestes instal·lacions que caldrà realitzar, han de complir amb la normativa vigent.

La posada en marxa dels equips es realitzarà en presència del personal tècnic del CIRE, el qual rebrà en el mateix acte la formació i assessorament suficient sobre el seu funcionament i tasques bàsiques d'ús, neteja i manteniment.

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.

Si fos el cas, tot el cost d'habilitació d'accessos de l'equip fins el lloc de muntatge aniran a càrrec del licitador. Totes les modificacions s'hauran de deixar en les mateixes condicions inicials

3.3 Servei post-venda i assistència tècnica: Durant el període de garantia, l'empresa adjudicatària del present contracte, es personarà en els espais destinats a la maquinària objecte d'aquest contracte per tal de resoldre les incidències que puguin sorgir, **en un termini màxim de 48 hores des de la notificació de la incidència.**

En cas que l'avaría d'algun equipament o maquinària requerís una actuació de reparació fora del recinte del centre penitenciari Ponent, l'empresa adjudicatària resta obligada, durant el període de garantia, a posar els mitjans necessaris per al seu trasllat a un taller especialitzat. Aquests mitjans i trasllats no constituïran cap despesa addicional pel CIRE. Si un dels equips objecte de manteniment ha de ser retirat al taller per a la seva reparació i és del tot imprescindible per la producció, independentment del lot, l'empresa adjudicatària procurarà la seva substitució per un d'iguals o similar característiques mentre duri la reparació, sense cap cost addicional pel CIRE.

L'empresa adjudicatària garantirà durant **el període mínim que indiqui la normativa vigent, una continuïtat de peces de recanvi** per a la maquinària adjudicada i **un estoc permanent de peces de recanvi** de totes les unitats lliurades amb la finalitat de minimitzar al màxim el temps d'espera en les reparacions.

Quarta. Coordinació empresarial d'activitats en matèria de prevenció de riscos

Donat que l'execució del contracte es desenvoluparà en dependències o instal·lacions del centre penitenciari Ponent on el CIRE porta a terme la seva activitat, l'empresa contractista està obligada a donar compliment al deure de coordinació d'activitats en matèria de prevenció de riscos, conforme a l'article 24 de la Llei 31/95 de Prevenció de Riscos Laborals, i tot el seu desenvolupament normatiu, així com l'establert en el RD 171/2004 en matèria de coordinació d'activitats empresarials. Per això, es

posarà l'empresa contractista es posarà en contacte amb la bústia de correu del servei de prevenció propi del CIRE pri.cire.justicia@gencat.cat per tal de formalitzar la coordinació empresarial.

ANNEX NÚM.1

CONTRACTE BASAT EN L'ACORD MARC (PO SU 0001 2025 – LOT 1 “EQUIPAMENT CUINES, CAFETERIES I OFFICES”) PEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENTS I DE LA MAQUINÀRIA PER A LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - EXPEDIENT CB SU 0164 2025.

CARACTERÍSTIQUES TÈCNIQUES DELS ARTICLES.

EQUIPAMENTS	DESCRIPCIÓ	UNITATS
BÀSCULA	Plataforma de pesatge. Dimensions: ample 1000 mm., fons 1000 mm. alt: 250 mm. Dades tècniques Pes: 600 kg. e: 100 g. Per ús intensiu. Receptors de càrrega equipats amb 4 cèl·lules de cisallament. Possibilitat d'utilització sobre terra o encastats. Cable de connexió a l'indicador de 6 metres. Estructura d'acer dolç i pintura de resina (protecció IP 54) i plat de material inoxidable. Característiques de l'indicador: carcassa de plàstics ABS, display LED vermell, 6 dígit, 1" (25,4 mm), amb indicadors de mode de treball: Pes-Tara-Acumul·lació (kg/lb), compte peces, control de pes(mín-objectiu-màx). Teclat: 7 tecles (mecàniques sota membrana). Pesatge de fins a 6.000 divisions. Mono rang, multirang, multiinterval. Connectable a 1 plataforma de pes, fins a 14 cèl·lules de càrrega. Linealització amb fins a 5 punts d'ajust.	1
MARMITA	Marmita a gas, escalfament indirecta (tipus FIREX PR IG 250 V1) . Dimensions: 1.555 x 1.390 x 1030 mm. Capacitat: 250 litres. Potència: 25 kW Cuba de cocció a AISI 316 ideal per al tractament de productes molt àcids. Recipient amb basculament motoritzat a l'eix anterior. Tapa aïllada de doble capa a AISI 304 equilibrada mitjançant molls de gas. Carcassa autoportant a AISI 304. Aïllament tèrmic garantit per panells de fibra de vidre de gran gruix. Revestiments exteriors a AISI 304 setinat. Potes d'acer inox AISI 304 ajustables per a l'anivellament, amb cobertura mòbil per a les operacions de neteja. 99 programes programables. Protecció de plexiglass per a pantalla FTC.	3
FILTRE MARMITA	Filtre per boca superior. Compatible amb la marmita anteriorment descrita (tipus PAF 0600). Dimensions 600X300X40 mm. Colador complet pel drenatge dels líquids per a separació del producte sòlid dels líquids en la cocció.	2
BASCULANT 200L	Sarten basculant tipus Firex model DBR G 220 CV1. Dimensions: 2.255 x 1.125 x h 1.285 mm. Capacitat: 220 l. Potència: 52.5 kW. Escalfament per gas mitjançant cremadors tubulars d'alt rendiment i d'acer inox. Sistema automàtic d'encesa i control de flama sense cremador pilot. Sistema d'elevació de cistelles. Recipient amb basculació motoritzada a l'eix anterior Cuba de cocció a AISI 304 (fons gruix 15 mm) amb cantonades arrodonides. Tapa aïllada de doble capa a AISI 304 equilibrada mitjançant molls de gas. Carcassa autoportant a AISI 304 (espessor 40/10). Revestiments exteriors a AISI 304 setinat. Potes d'acer inox AISI 304 de diferents alçades ajustables. Protecció de plexiglass per a pantalla FTC.	2
CUBETA PERFFORADA	Cubetes perforades amb enganxalls GN1/1 (tipus Firex DABF 0000). Per a cuinar al vapor o bullir. Compatibles amb el sistema d' elevació de cistelles de la basculant anteriorment descrita.	4
CARRO ENGANXA CISTELLS	Carro enganxa cistelles tipus Firex DASC 0030. Compatible amb les cistelles (cubetes perforades) descrites anteriorment. Per carregar els cistells fumejants amb seguretat.	1
FILTRE BASCULANT	Filtre boca superior tipus DAF 220. Per a la separació del producte en procés de cocció dels líquids. Encaixat fàcil i ferma a la part de dalt de la cuba de la màquina per al complet drenatge dels líquids.	1

BASCULANT 100L	Sarten basculant tipus Firex model DBR G 110 V1. Dimensions: 1.470 x 1.125 x h 1.285 mm. Capacitat: 110 l. Potència: 28 kW Escalfament per gas mitjançant cremadors tubulars d'alt rendiment i d'acer inoxidable. Sistema automàtic d'encesa i control de flama sense cremador pilot. Recipient amb basculació motoritzada a l'eix anterior. Cuba de coccio a AISI 304 (fondo espessor 15mm) amb cantonades arrodonides. Tapa aïllada de doble capa a AISI 304 equilibrada mitjançant molls de gas. Carcassa autoportant a AISI 304 (espessor 40/10). Revestiments exteriors a AISI 304 setinat. Potes d'acer inoxidable AISI 304 de diferents alçades ajustables. Protecció de plexiglass per a pantalla FTC.	2
ABATIDOR	Abatidor ràpid de temperatura. Construït en acer inoxidable AISI 304 amb grup remot inclòs (tipus Hiber Sèrie HD model HDR20.2). Dimensions: 1.580 x 1.390 x h 2.585 mm. Dimensions interiors: 950 x 1.110 mm Per contenir carros amb estructura porta safates. Capacitat de carros: 1 GN 2/1. Aïllament de les parets amb gruix de 70mm Condensació per aire i aigua. Desescarxe per gas calent. Unitat condensadora inclosa remota. Sòl i rampa inclosos. Sonda nucli de 4 punts amb calefacció inclosa. Pantalla tàctil completa de 7 " amb funció HACCP Producció indicada segons EN17032 Refrigeració: + 90°C a + 3°C // Congelació: de +90°C a -18°C Gas refrigerant R452A Alimentació estàndard: 400V/3N/50Hz Producció refrigeració: 200 kg. Producció congelació: 175 Kg	1
FORN AMB 1 CARRO EXTRA * Descripció ampliada	Forn elèctric. Tipus iCombi Pro 20-2/1. Sistema de cuina: cos 1082 x 1807 x 1052 mm // complet de 1082 x 1872 x 1117 mm Alçada de treball màxima a la safata superior* $\leq 1,60$ m Presa d'aigua (connexió de gas) 3/4. Pressió de l'aigua (pressió de flux) 1,0-6,0 bar Desguàs DN 50. Cabal de flux màxim per sistema de cuina 12 l/min. Monitor a color TFT de 10 polzades amb pantalla digital capacitiva. Càmera de coccio amb il·luminació LED. 30-300°C Neteja automàtica. Maneig senzill per a personal no capacitat. Costos mínims d'operació Tensió 3 NAC 400 V Potència de connexió de la versió elèctrica 67,9 kW Potència "Mode de vapor" 54 kW Potència "Aire calenta" 66 kW Fusible automàtic 100 A Impedància de connexió 0,09 Ω Tipus RCD B	3
FREGIDORA A GAS	Fregidora de gas, tipus (SILKO NEFG94223) doble pou, unitat monobloc sobre armari amb porta batedora. Tapa d'acer inoxidable (AISI 304) de gruix 20/10, prefabricada per a connexió cap a cap. Pous premsats d'acer inoxidable AISI 304, amb perfil interior radial. Capacitat en litres 23+23. Pous amb àmplia zona d'expansió a la part frontal per a oli i escuma i zona de refrigeració ampliada a la part frontal part frontal per a la recollida de partícules d'aliment. Escalfament mitjançant cremadors d'acer inoxidable. Ajust de calor mitjançant vàlvula de seguretat termostàtica amb termopar. Encesa del cremador principal mitjançant pilot cremador. Encesa piezoelèctrica amb tapa impermeable al quadre de comandament. Temperatura de l'oli dins del pou controlat via termostàtic mecànic, amb un rang de configuració entre 100 i 185 °C. Termòstat de seguretat reinicialment manualment. Cistella, tapa i col·lector per a la clau de desguàs inclosos. Peus regulables en alçada en acer inoxidable.	3

PLANXA	Planxa llisa en crom dur. Construïdes en acer inoxidable AISI 304. Mides 800 x 900 x 900 mm. Mides planxa 745 x 700mm. Potència elèctrica 21 kw. Planxa de treball rebaixada 4 cm respecte al pla de treball. Soldadura hermètica. Forat de buidatge de greix amb forma circular. Escalfament mitjançant resistències blindades en contacte directe amb la planxa.	2
FOCS	Cuina de gas amb focs tipus Lainox MODEL: NECG 96 G. D'acer inoxidable AISI 304 i pla de treball estampat de gruix 20/10. Preparada per a la unió a testa i per al muntatge de la columna d'aigua. Mides: 1200 x 900 x 900 mm. Potència: 45 kW. Equipament de 3 cremadors principals amb una potència de 6 kW, i 3 cremadors de 9 kW. Els 6 cremadors han d'estar soldats hermèticament al pla. Regulació de potència continua des de 1,6 a 6 kW i de 2,5 a 9 kW, amb vàlvula de seguretat amb termoparell. Ignició del cremador principal a través del cremador pilot de baixa potència (170 W). Cremador pilot i termoparell ubicats sota el cos del cremador principal protegits de cops accidentals o desbordament. Estructura plana amb cantonades arrodonides per facilitar la neteja, amb reixetes de ferro colat esmaltat (resistents a àcids, alcalins i flames). Vano obert de 1200 mm. Potes d'alçada regulable en acer inoxidable.	1
TURMIX PETIT	Triturador monofàsic sumergible, tipus CMP 350 o similar. Fulla, campana i tub d'acer inoxidable. Longitud 350 mm.	2
TURMIX GRAN AMB SUPORT	Triturador submergible tipus MR 550 Ultra o similar. Monofàsic 230V. Potència 750 watis. Velocitat 9000 rpm. Fulla, campana i tub d'acer inoxidable de longitud 550 mm.	2
OBRELLAUNES ELÈCTRIC	Obrellaunes elèctric tipus Hispania OEXTC. Dimensions: 670/750x250x450 mm. Motor 220 V. Mono 50 Hz. Potència absorbida: 75 W Potència desenvolupada: 0.16 CV D'acer inoxidable 18/10. Fulla i engranatge d'arrossegament d'acer temperat. Sobre taula també d'acer inoxidable. Motor amb 2 velocitats i protegit per un xassís duralinox. Motor de gran potència i baix consum. Assemblatge amb desplaçament vertical i assistència per moll de gas per a col·locació a qualsevol tipus de llauna.	1
TALLAVERDURES AMB DISCOS	Robot talla verdres de taula similar al robot CL 52 - 1V. Robust, eficaç i fàcil de netejar. Motor asincrònic industrial i bloc del motor adients per ús intensiu. Eix de motor d'acer inoxidable. Motor muntat sobre rodaments de boles que eviti soroll i vibracions. Discos llescadors següents: 1, 3, 6, 14, 14x14x14 i 20x20x20 mm Tolva cilíndrica de Ø 58 mm per a talls d'hortalisses allargades o fràgils. Amb palanca de moviment assistit per reduir esforços i augmentar la productivitat. L'arrancada per emputjador.	2
EXTERMINADOR INSECTES	Exterminador d'insectes apte per ús restauració. Mides aproximades 177x450x200 mm. Potència 18 w. Cobertura per a 25 m2. 1 tub amb làmina/placa adhesiva.	6
ESTERILITZADOR GANIVETS	Armari esterilitzador UVA tipus Tournus model 806 423. Construït en acer inoxidable AISI-304 18/10. Mides exteriors: 570 x 170 x 600 mm. Tensió 220 volts. Potència: 15 W Amb angles arrodonits i portes de plexiglass transparent. Frontisses d'acer inoxidable. Tancament magnètic i dispositiu d'interrupció d'UVA a l'obertura de les portes. Armari per a 30 ganivets amb reixeta posterior vertical. Tancament de portes simple.	2

SISTEMA RENTAT	Rentavaixelles/Rentacaçoles tipus Comenda model GE 1005 RCD. Dimensiones 1500 x 900 x 1930 mm. Dimensions cistella 1320 x 700 mm. Alimentació: 400/III/N/50. Consum màxim 12 Kw Construcció en acer inoxidable. Cistella portaobjectes extraïble. Bastidor en acer inoxidable. Acabat amb doble paret. Cicle autorentat intern al final de jornada. Sistema evacuació vapors. Doble sistema rotatiu de rentat i esbandit. Resistències construïdes amb INCOLOY. Possibilitat d'escollir encesa manual o automàtic. Producció: 30/15/10/7 cistelles/h. Cicles de rentat de 2/4/6/10 minuts. Capacitat cuba 100 litres. Potència boma: 1,5 + 1,5 Kw. Resistència cuba 9 Kw. Aigua esbandit 6 litres. Resistència boiler 9 Kw. Alçada útil 650 mm. Potència bomba esbandit 0,55 Kw.	2
ARMARIS CALENTS	Carro calent doble amb dos portes. Dimensions aproximades 1480 x 860 X 1770 mm. Potència elèctrica 3560w / 230v / 50-60hz D'acer inoxidable 304 18/10 satinat. 2 portes batents aïllades amb fibra de vidre amb frontisses de tancament automàtic i tancament amb clau. 20 + 20 nivells de guia 65 mm profunditat i safates GN 2/1. Temperatura màxima de treball 90° C. Bloc calòric 3560 w extraïble amb recipient per a humitat i sistema d'aire reforçat. Interruptor on/off lluminós i termòstat digital. 2 nanses laterals per facilitar el transport. Protecció perimetral, amb para-xocs de goma a la base. Amb 4 rodes giratòries de Ø 150mm-160mm, 2 d'elles amb fre i molt resistents.	3
CARROS PORTA SAFATES	Carro amb un compartiment de construcció robusta, autoportant i higiènica de perfil quadrat d'acer inoxidable d'alta qualitat de 25 x 25 mm. 18 parells de guies de suport a U fermament soldades a intervals de 75 mm amb proteccions contra lliscament i bolcat en ambdós costats segons DIN EN 18867-2. 2 travessers transversals de perfil rectangular 20 x 10 mm, tubs quadrats verticals per facilitar maneig. Carro mòbil amb 4 rodes giratòries, 2 amb fre i bloqueig total, ø 125 mm, amb fixació per tija. Para-xocs per discos de polietilè als costats.	28
CARROS PORTA SACS ESCOMBRERIES	Carros porta sacs escombraries. Mides aproximades de 590 x 430 x 960 mm. Suport a pedal d'acer inoxidable. Apte per a bosses d'escombraries de més de 120 litres	6
CARRO DE DESCARTRONATGE	Carro descartronatge tipus ESMELUX ref.80616. Mides: 700x800x1600 mm. Alçada interior: 1500 mm. Roll container 2 laterals, 1 fons i 1 safata. Amb càrrega fins a 100 kg.	2
CARRO PARA CÀRREGUES PESADES	Carro d'acer inoxidable amb prestatge reforçat per a suportar grans càrregues (fins a 300 kg). Nansa reforçada de tub de 30 mm de diàmetre. Quatre rodes giratòries, dues d'elles amb fre. Amb les cantonades amb para xocs de goma.	4
RENTAMANS	Rentamans mural d'acer inoxidable. Tipus TOURNOUS MODEL: 806381. Mides: 415x310x185 mm. Si de 345x245 mm, profunditat 120 mm. Polsador de genoll. Pre-mescla d'aigua calenta - freda amb vàlvules de retenció i control de temperatura. Ha de subministrar-se amb sifó i mànega per connectar el coll de cigne pre-mesclador.	7
AIGÜERA ABOCADORA	Aigüera abocador tipus DISTFORM F06655FV. Mides 600 x 600 x Al 500. Mesures de la cubeta 500 x 400 x 250 mm. D'acer inoxidable AISI-304 18/10. Reixeta movable per recolzar cubs i olles grans.	1
TAULA CENTRAL (SUPORT MARMITES)	Taula central amb rodes i prestatge inferior incorporat, del tipus Taula EURO MC-600/1 (15-25). Mides: 2500 x 600 x 850 mm. amb rodes. Gruix del taulell de cuina: 1,5 mm. Construïda en acer inoxidable càlida AISI-304 18/10. Bastidor i potes en tub inox. Potes regulables en alçada.	2
CARRO PRESTATGERIA	Carro prestatgeria. Tipus Hupfer MODEL: RTW-ST / 18-12-5. Mides: 1275 x 675 x 1800 mm. Capacitat càrrega: 200 Kg. Monoblock en tub quadrat de 25 mm. soldat. Estructura molt estable. De 4 prestatges de xapa perforada. 4 rodes giratòries, 2 amb fre.	2

FONT D'AIGUA	Font estable i robusta i duradora. Requereix entrada d'aigua, desguàs i endoll. Fabricació exterior i interior amb acer inoxidable A-304. Acabats amb protecció higiènic i anta vandàlic. Regulació de l'alçada de l'aigua del sortidor mitjançant vàlvula de gran precisió. Separació del polsador manual i el sortidor d'aigua. Temperatura de l'aigua freda regulable. Possibilitat de veure a gots.	1
PICA DE RENTAT 2 SENS 1200 mm	2 sens d'acer inoxidable AISI - 304 18/10 amb faldó posterior de 10 mm d'alçada soldat. Profunditat 700 mm i alçada de 850 mm. Cubes amb protecció insonoritzant, amb vàlvules de desaigüe i tub sobreexidor. Dimensions de les cubetes 500 x 500 x 300 mm S'haurà d'instal·lar aixeta dutxa.	3
BASTIDOR (per pica rentat de 2 sens)	Bastidor construït sense estant en acer inox IAI - 304/18/10. Alçada 850 mm. Potes d'acer inoxidable regulables .	3
PICA DE RENTAT 2 SENS EXTRA GRAN 1800 mm	2 sens d'acer inoxidable AISI - 304 18/10 amb faldó posterior de 10 mm d'alçada soldat. Profunditat 700 mm i alçada de 850 mm. Cubes amb protecció insonoritzant, amb vàlvules de desaigüe i tub sobreexidor. Dimensions de les cubetes 800 x 500 x 375 mm S'haurà d'instal·lar aixeta dutxa.	1
BASTIDOR (per pica extra gran 2 sens)	Bastidor construït sense estant en acer inox IAI - 304/18/10. Alçada 850 mm Potes d'acer inoxidables regulables	1
AIXETA DUTXA EXTENSIBLE PER PIQUES	Aixeta de dutxa extensible amb 2 aigües i canyo intermig. Tipus Edenox model GD2C E. Dimensions 1100 x 350 mm De disseny i materials pensats pensat per ús intensiu: columna de suport d'acer inoxidable AISI 304 18/1. Molla d'acer amb recobriments de característiques anticorrosiu i robustesa . Tub flexible de doble trenat inoxidable amb protecció plàstica resistent a altes pressions i temperatures . Vàlvula anti-retorn. Caudal d'aigua de la dutxa homogeni i concentrat. Suport a paret de nylon amb fibra de vidre i llautó . Palanca de llautó cromat. Anell clip per ús continu. Ganxo dutxa nylon amb fibra de vidre i acer inox. Ha d'incloure tots accessoris per a fixació i mànecs per a connexió a xarxa. Adaptable a les piques de rentat descrites anteriorment.	4
PRESTATGE LINIAL 1060x500 mm	Apte per prestatgeries modulares. D'acer inoxidable de 4 nivells. Panel llis. De construcció d'acord amb DIN 18868-2. Apte per a ús continuat a temperatures entre -40 °C i +60 °C Instal·lació en línia recta o per a muntatge en angle amb clips per a unió en angle, ampliable a voluntat en sentit longitudinal. Suport de prestatgeria de perfils quadrats de 25 x 25 mm, connectats i estabilitzats mitjançant travessers transversals premsats de 50 x 2 mm. Taps superiors de plàstic i peus roscats ajustables en alçada per la compensació de desnivells de terra de fins a 25 mm com a tancament higiènic del suport de prestatgeria. Perns de suport soldats de Ø 7 mm a una distància de 150 mm per a l'enganxament senzill dels prestatges. Acabat higiènic i fàcil de netejar.	1
PRESTATGES LINEALS 1260x500 mm	Apte per prestatgeries modulares. D'acer inoxidable de 4 nivells. Panel llis. De construcció d'acord amb DIN 18868-2. Apte per a ús continuat a temperatures entre -40 °C i +60 °C Instal·lació en línia recta o per a muntatge en angle amb clips per a unió en angle, ampliable a voluntat en sentit longitudinal. Suport de prestatgeria de perfils quadrats de 25 x 25 mm, connectats i estabilitzats mitjançant travessers transversals premsats de 50 x 2 mm. Taps superiors de plàstic i peus roscats ajustables en alçada per la compensació de desnivells de terra de fins a 25 mm com a tancament higiènic	2

	del suport de prestatgeria. Perns de suport soldats de Ø 7 mm a una distància de 150 mm per a l'enganxament senzill dels prestatges. Acabat higiènic i fàcil de netejar.	
PRESTATGE LINIAL DE 1460x500 mm	Apte per prestatgeries modulars. D'acer inoxidable de 4 nivells. Panel llis. De construcció d'acord amb DIN 18868-2. Apte per a ús continuat a temperatures entre -40 °C i +60 °C Instal·lació en línia recta o per a muntatge en angle amb clips per a unió en angle, ampliable a voluntat en sentit longitudinal. Suport de prestatgeria de perfils quadrats de 25 x 25 mm, connectats i estabilitzats mitjançant travessers transversals premsats de 50 x 2 mm. Taps superiors de plàstic i peus roscats ajustables en alçada per la compensació de desnivells de terra de fins a 25 mm com a tancament higiènic del suport de prestatgeria. Perns de suport soldats de Ø 7 mm a una distància de 150 mm per a l'enganxament senzill dels prestatges. Acabat higiènic i fàcil de netejar.	1
PRESTATGES LINIEALS DE 1560x500 mm	Apte per prestatgeries modulars. D'acer inoxidable de 4 nivells. Panel llis. De construcció d'acord amb DIN 18868-2. Apte per a ús continuat a temperatures entre -40 °C i +60 °C Instal·lació en línia recta o per a muntatge en angle amb clips per a unió en angle, ampliable a voluntat en sentit longitudinal. Suport de prestatgeria de perfils quadrats de 25 x 25 mm, connectats i estabilitzats mitjançant travessers transversals premsats de 50 x 2 mm. Taps superiors de plàstic i peus roscats ajustables en alçada per la compensació de desnivells de terra de fins a 25 mm com a tancament higiènic del suport de prestatgeria. Perns de suport soldats de Ø 7 mm a una distància de 150 mm per a l'enganxament senzill dels prestatges. Acabat higiènic i fàcil de netejar.	7
PRESTATGES LINIEALS 1890x500 mm	Apte per prestatgeries modulars. D'acer inoxidable de 4 nivells. De construcció d'acord amb DIN 18868-2. Apte per a ús continuat a temperatures entre -40 °C i +60 °C Instal·lació en línia recta o per a muntatge en angle amb clips per a unió en angle, ampliable a voluntat en sentit longitudinal. Suport de prestatgeria de perfils quadrats de 25 x 25 mm, connectats i estabilitzats mitjançant travessers transversals premsats de 50 x 2 mm. Taps superiors de plàstic i peus roscats ajustables en alçada per la compensació de desnivells de terra de fins a 25 mm com a tancament higiènic del suport de prestatgeria. Perns de suport soldats de Ø 7 mm a una distància de 150 mm per a l'enganxament senzill dels prestatges. Acabat higiènic i fàcil de netejar.	5
PPRESTATGES LINIEALS 2090x500 mm	Apte per prestatgeries modulars. D'acer inoxidable de 4 nivells. De construcció d'acord amb DIN 18868-2. Apte per a ús continuat a temperatures entre -40 °C i +60 °C Instal·lació en línia recta o per a muntatge en angle amb clips per a unió en angle, ampliable a voluntat en sentit longitudinal. Suport de prestatgeria de perfils quadrats de 25 x 25 mm, connectats i estabilitzats mitjançant travessers transversals premsats de 50 x 2 mm. Taps superiors de plàstic i peus roscats ajustables en alçada per la compensació de desnivells de terra de fins a 25 mm com a tancament higiènic del suport de prestatgeria. Perns de suport soldats de Ø 7 mm a una distància de 150 mm per a l'enganxament senzill dels prestatges. Acabat higiènic i fàcil de netejar.	2

PRESTATGES LINIEALS 2590x500 mm	Apte per prestatgeries modulares. D'acer inoxidable de 4 nivells. Panel llis. De construcció d'acord amb DIN 18868-2. Apte per a ús continuat a temperatures entre -40 °C i +60 °C Instal·lació en línia recta o per a muntatge en angle amb clips per a unió en angle, ampliable a voluntat en sentit longitudinal. Suport de prestatgeria de perfils quadrats de 25 x 25 mm, connectats i estabilitzats mitjançant travessers transversals premsats de 50 x 2 mm. Taps superiors de plàstic i peus roscats ajustables en alçada per la compensació de desnivells de terra de fins a 25 mm com a tancament higiènic del suport de prestatgeria. Perns de suport soldats de Ø 7 mm a una distància de 150 mm per a l'enganxament senzill dels prestatges. Acabat higiènic i fàcil de netejar.	4
TAULA DE TREBALL 1200x700 mm	Taula d'acer inoxidable amb acabat satinat i cantos arrodonits. Amb prestatge inferior i sòcol de mínim 50 mm . Amb estructura sòlida i robusta però que disposi de sistema fàcil i ràpid de muntatge i desmuntatge. Provistes d'omegues de reforç longitudinals a la part inferior de l'encimera i d'un xassís que garanteixi molta estabilitat en el moment de treballar sobre la taula. Potes també d'acer inoxidables regulables.	6
TAULA DE TREBALL DE 1500x700 mm	Taula d'acer inoxidable amb acabat satinat i cantos arrodonits. Amb prestatge inferior i sòcol de mínim 50 mm . Amb estructura sòlida i robusta però que disposi de sistema fàcil i ràpid de muntatge i desmuntatge. Provistes d'omegues de reforç longitudinals a la part inferior de l'encimera i d'un xassís que garanteixi molta estabilitat en el moment de treballar sobre la taula. Potes també d'acer inoxidables regulables.	1
TAULA DE TREBALL DE 2000x700 mm	Taula d'acer inoxidable amb acabat satinat i cantos arrodonits. Amb prestatge inferior i sòcol de mínim 50 mm . Amb estructura sòlida i robusta però que disposi de sistema fàcil i ràpid de muntatge i desmuntatge. Provistes d'omegues de reforç longitudinals a la part inferior de l'encimera i d'un xassís que garanteixi molta estabilitat en el moment de treballar sobre la taula. Potes també d'acer inoxidables regulables.	13
TAULA OPERATIVA BLANCA (personal vigilància)	Taula operativa 1200x600 mm i gruix de 19 mm. Estructura metàl·lica lacada blanca i sobre de melamina blanca.	5
TAULELL BLANC (personal vigilància)	Taulell de 4700 x 500 mm i gruix de 19 mm. Estructura metàl·lica lacada blanca i sobre de melamina blanca.	1

Descripció ampliada FORN: Vaporitzador combinat interconnectable d'acord amb la norma DIN 18866 per a la cocció automàtica. Equip de terra amb escalfament mitjançant electricitat amb instal·lació posterior, arran de paret. L'equip ha d'estar fabricat per dins i per fora amb acer inoxidable DIN 1.4301 i ha de disposar d'una càmera interior sense soldadures, amb cantonades arrodonides i un flux d'aire optimitzat i aïllat contra la radiació de calor. Limitador de seguretat de temperatura electrònic per escalfament per aire calent i generador de vapor, i fre de turbina integrat: des humidificació activa d'alt rendiment que garanteixi un resultat de cocció perfecte fins i tot amb càrrega completa. Sistema de separació de greix integrat i sense manteniment, sense necessitat de filtre addicional. Flux dinàmic de l'aire a la cambra de cocció mitjançant tres turbines modulables i reversibles de manera independent amb 5 velocitats, amb control en funció de la situació i programables manualment. L'equip ha d'estar dotat d'una cambra de cocció amb retro ventilació i triple vidre, que inclogui dos vidres interiors orientables amb revestiment reflector de la calor i amb una junta de la porta inserible per facilitar la neteja i el canvi de junta sense la intervenció d'un tècnic de servei. La porta ha d'estar dotada de una maneta practicable amb una mà, amb funció de topall.

Ha d'estar equipat amb un monitor a color TFT de 10 polzades amb una pantalla tàctil capacitiva. La càmera de cocció ha de disposar d'il·luminació LED de llarga durada i estalvi energètic, amb senyalització acústica i visual automàtica dels passos del procés. Possibilitat de càrrega de la càmera interior mitjançant rack mòbil (mín. 65 mm) per a la introducció de 20 graelles o safates (2/1 GN) al rack longitudinal per a accessoris GN. Sifó integrat per a la connexió de desguàs a la xarxa fixa o amb sortida lliure.

Possibilitat de connexió a un sistema d'optimització d'energia conforme a la norma DIN 18875. Perquè la instal·lació sigui correcta, la safata superior no pot sobrepassar l'alçada de 1,60 m. Adaptació automàtica al lloc d'instal·lació (altitud/punt d'ebullició) mitjançant calibratge de l'equip. Preferències de cuina regional pre configurades que són independents de la configuració de idioma de l'equip. Canvi d'idioma fàcil, fins i tot amb l'equip en marxa.

Amb les següents declaracions, certificacions i símbols d'homologació obligatòries: **IPX 5, Intertek, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, WRAS, Watermark, NSF, FDA, HKICert, EnergyStar, DVL/Germanischer Lloyd, XARXA.**

Tipologies operatives: Cocció al vapor, aire calent i vapor combinat amb regulació lliure de la humitat, regeneració, cocció a baixa temperatura, cocció Delta T, pasteurització, regulació de la temperatura del nucli, Cool Down i una funció d'humidificació amb configuració de la quantitat d'aigua en mil·lilitres i regulació de la fermentació de productes de fleca.

Temperatura de la càmera de cocció configurable de +30 °C a +300 °C.

L'equip ha d'estar dotat de sistema d'eliminació de vapors totalment automatitzat, mesurament exacte en forma de percentatge, regulació i visualització del grau d'humitat a la cambra de cocció. Funció d'injecció d'aigua, seleccionable de manera addicional per refredar ràpidament l'equip.

A 6 categories d'aliments (aus, carn, peix, plats a base de ou i postres, verdures i guarnicions i productes de fleca) o 4 mètodes de cocció tradicionals (rostir, coure, fornejar, cuinar a la planxa), l'equip detecta automàticament la mida, l'estat i la quantitat dels aliments introduïts i selecciona automàticament els ajustaments òptims per obtenir com més aviat millor el resultat de cocció desitjat.

Processos de cocció intel·ligents i ajustables segons el tipus i el grau de sortida dels aliments, i que mostren els paràmetres de cocció actuals i el temps restant. Possibilitat de modificació del resultat de cocció desitjat mentre el mode intel·ligent està en curs. Supervisió i càlcul del grau de daurat per segons exactes i ajustament dels paràmetres de cocció pertinents.

Ha de permetre que el menjar preparat s'escalfi i acabi de fer-se amb la detecció del punt de condensació i la regulació del clima de la cambra de cocció, fins i tot si ja està emplatada.

L'equip ha de disposar d'un sistema d'autoaprenentatge que s'adapta al comportament de cada usuari. Senyal acústic i visual en cas que es requereixi intervenció per part de l'usuari preselecció automàtica de l'hora d'inici amb programació de data i hora. Sistema intel·ligent de reforç per a la optimització de càrregues mixtes en funció del temps de cocció o el consum d'energia en la producció i el servei a la carta. Mitjançant la cocció intel·ligent per temps final ha de permetre cuinar alhora diversos aliments de manera que estiguin llestos en el mateix temps o, en alternativa, en un temps final comú.

L'equip ha de permetre programar lliurement (incl. imatges, accessoris i textos) amb almenys 1.000 programes de cocció. Amb funció de cerca en tots els continguts del manual i les receptes que conté l'equip; visualització d'informació d'ajuda sensible al context.

La generació de vapor s'ha de produir sense pressió, mitjançant un generador de vapor fresc amb un programa d'autoneteja i descalcificació i manteniment, amb independència de la duresa de l'aigua configurada.

Ha de funcionar sense descalcificador i sense descalcificació addicional. Ha de tenir un sistema de diagnòstic amb visualització automàtica de notificacions de servei, funció d'autocomprovació per a una comprovació activa de les funcions de l'equip.

L'equip ha d'estar dotat d'un sistema de neteja totalment automatitzat i independent de la pressió de l'aigua, amb diversos nivells de neteja.

L'equip ha de disposar de diversos programes de neteja, podent-se netejar fins i tot sense supervisió durant la nit i mitjançant una neteja ultra ràpida en un màxim de 12 minuts.

L'equip ha de detectar automàticament l'estat de brutícia i calcificació en relació de com s'hagi fet servir l'equip fins aleshores i, acte seguit, recomanar el programa de neteja més eficient. Possibilitat de neteja en mode ecològic d'estalvi de recursos o estalvi de temps.

Ha de disposar de dutxa de mà integrada amb dispositiu de retracció automàtic i funció d'alternança entre polvorització i raig únic.

Sistema de comunicació: Port Wifi totalment integrat sense antena externa i port Ethernet per a la connexió a una solució de connectivitat basada en el núvol per a accés remot i manteniment. Control de diversos equips; una solució basada en el núvol permet administrar els programes de cocció i gestionar la producció i els equips. La visualització del consum d'energia per als processos de cocció i de servei de menjars també es pot controlar mitjançant el port USB integrat, que a més es pot fer servir per a l'intercanvi local de dades. Emmagatzematge i sortida de dades APPCC també mitjançant port USB o mitjançant solució al núvol sense programari especial del fabricant. Sistema integrat de gestió sanitària mitjançant solució al núvol amb la visualització de l'estat de neteja i manteniment i missatges de servei i error.

Dades tècniques:

Mides 1100 x 1900 x 1150 mm

Capacitat: 20 safates 2/1 GN

Rang de temperatures +30-300 °C

Potència tèrmica del ventilador aprox. 66 kW

Generador de vapor aprox. 54 kW

Potència de connexió aprox. 68 kW

Potència nominal

3 NCA 400 V

Escomesa d'aigua $\frac{3}{4}$ "

Desguàs DN

ANNEX NÚM.2

CONTRACTE BASAT EN L'ACORD MARC (PO SU 0001 2025 – LOT 1 “EQUIPAMENT CUINES, CAFETERIES I OFFICES”) PEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENTS I DE LA MAQUINÀRIA PER A LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - EXPEDIENT CB SU 0164 2025.

DECLARACIÓ D'HAVER REALITZAT LA VISITA ALS CENTRES PENITENCIARIS.

La persona que a continuació es relaciona, en representació de l'empresa
..... manifesta haver visitat les dependències del centre penitenciari descrit, en compliment del que estableix el Plec de prescripcions tècniques de l'expedient **CB SU 0164 2025**.

CENTRE PENITENCIARI PONENT:		
NOM I COGNOMS	NIF	SIGNATURA
Conformitat de CIRE		
Data, nom, cognoms i signatura		

CONTRACTE BASAT EN L'ACORD MARC (PO SU 0001 2025 – LOT 1 “EQUIPAMENT CUINES, CAFETERIES I OFFICES”) PEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENTS I DE LA MAQUINÀRIA PER A LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - EXPEDIENT CB SU 0164 2025.

DECLARACIÓ RESPONSABLE I COMPROMÍS DE CONFIDENCIALITAT.

El Sr. / Sra., amb NIF núm., d'ara endavant la persona interessada, en nom de l'empresa cas de resultar adjudicatària d'aquest expedient, declara que té plena capacitat legal per a subscriure aquest document, i també per a complir les obligacions i assumir les responsabilitats que contrau amb la signatura.

Aquesta declaració responsable es regula per les clàusules següents:

Primera. Que cas de resultar adjudicatària en cap cas s'al·legarà com a causa d'incompliment de qualsevol de les clàusules del contracte el desconeixement dels espais i instal·lacions necessàries per tal de donar compliment a l'objecte d'aquest contracte.

Segona. Compromís de confidencialitat: La persona interessada assumeix, voluntàriament i en virtut d'aquest document, el compromís de confidencialitat sobre tota la informació relativa als centres de treball, i a les persones sotmeses a mesures judicials d'aquells, dels quals el Centre d'Iniciatives per a la Reinserció (CIRE) li permeti l'accés. El compromís que assumeix la persona interessada inclou, també, l'obligació de fer-lo extensiu als seus treballadors/res, assessors/res, representants o qualsevol altra persona col·laboradora que, en nom o en benefici de la persona interessada, intervingui en la prestació de servei objecte del contracte. El compromís estableix les obligacions següents:

- La persona interessada es compromet a mantenir, en reserva i en rigorós secret, la informació que rebí dels centres penitenciaris durant l'execució del contracte, i
- mantenir-la degudament protegida de l'accés de persones no autoritzades a conèixer-la ni a fer-ne ús.
- La persona interessada es compromet a no divulgar ni utilitzar la informació dels centres per a finalitats diferents de les estrictament necessàries per realitzar els treballs objecte del contracte.
- La persona interessada no recavarà altra informació de les persones sotmeses a mesures judicials adscrites per CIRE a l'execució d'aquest contracte que aquelles que li siguin expressament facilitades.
- La persona interessada no farà divulgació d'aquesta informació fora de l'àmbit d'aplicació d'aquest contracte.

Tercera. Condicions d'ús i de divulgació de la informació: La persona interessada només pot donar a conèixer la documentació i la informació dels centres de treball i persones sotmeses a mesures judicials als seus treballadors/res, directors/res, socis/es, associats/des, assessors/es, agents o representants, en la mesura estricta i necessària en què cadascú necessiti conèixer-la per realitzar els treballs previstos, o bé al Centre d'Iniciatives per a la Reinserció (CIRE) en el cas que li requereixi, d'acord amb les lleis de procediment. L'obligació de la confidencialitat de la informació recau, com s'ha dit a la clàusula primera, en la persona interessada i en aquelles altres que, necessàriament, hagin de conèixer la informació per a la seva feina.

Quarta. Responsabilitat: De l'incompliment de qualsevol de les obligacions de confidencialitat i custòdia de les dades dels centres penitenciaris i persones sotmeses a

mesures judicials, establertes en aquest document de compromís, se'n farà responsable a la persona interessada. Aquesta haurà d'atendre les sancions per l'incompliment de les obligacions i les responsabilitats, pels perjudicis ocasionats al Centre d'Iniciatives per a la Reinserció (CIRE), o a terceres persones relacionades, directament o indirectament, amb la informació del centre, sempre que la vulneració del compromís sigui imputable a la persona interessada o als seus/seves col·laboradors/es.

Cinquena. Temporalitat: El compromís de reserva i de secret rigorós relatiu a la informació obtinguda per la persona interessada tindrà una vigència indefinida, llevat que el Centre d'Iniciatives per a la Reinserció (CIRE) alliberi la persona interessada d'aquests compromisos, de manera expressa i per escrit.

Sisena. Modificacions: El present document constitueix la totalitat del compromís assumit per la persona interessada com a obligació a favor del Centre d'Iniciatives per a la Reinserció (CIRE). Per tant, el document no podrà ser modificat unilateralment. Per modificar-lo, caldrà l'acceptació mútua, expressa i escrita de les dues parts.

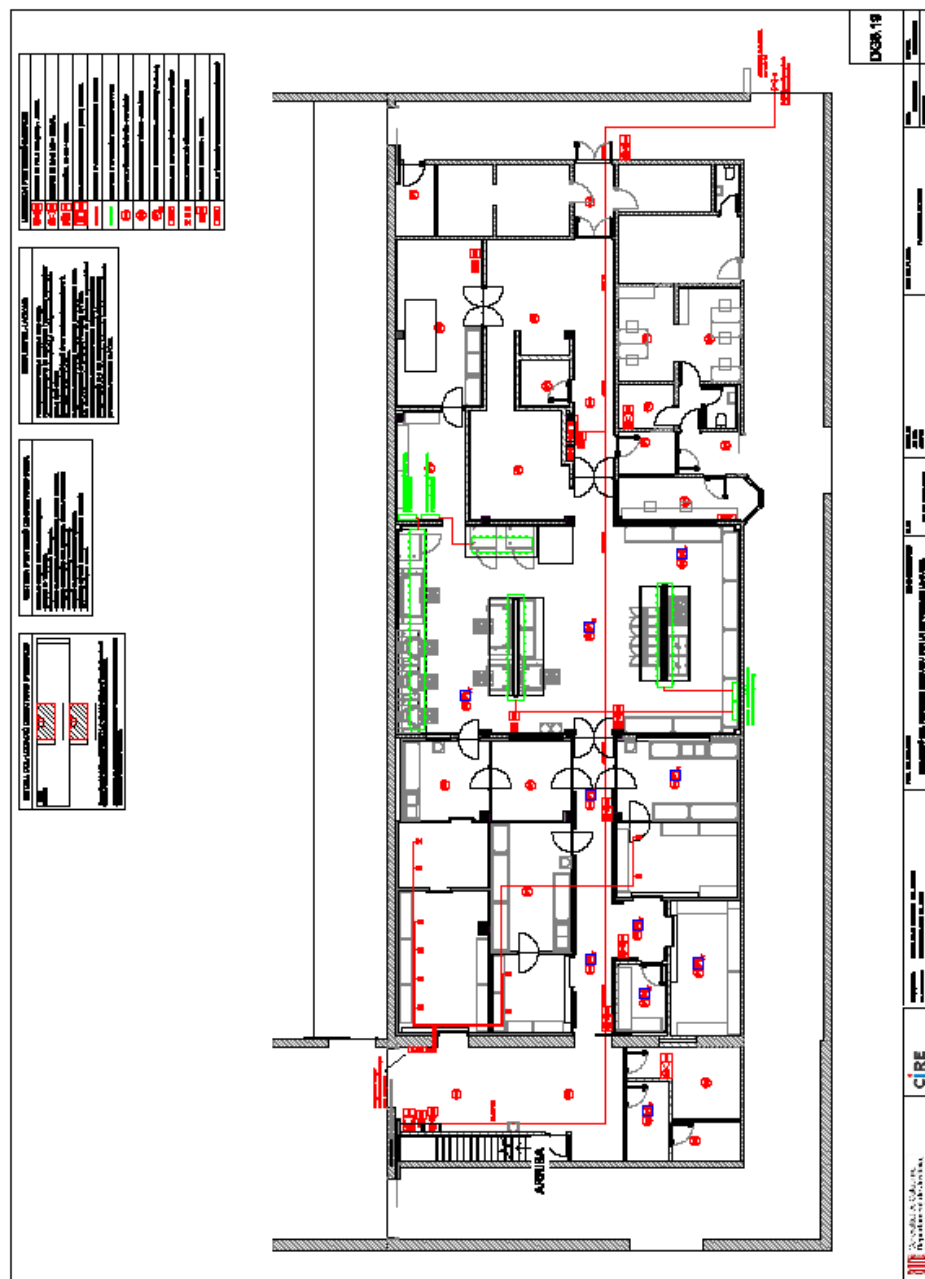
La persona interessada reconeix i manifesta que coneix la totalitat del contingut d'aquest document de compromís i que entén l'abast, les obligacions i les responsabilitats directes i indirectes que se'n deriven. Com a prova d'acceptació, la persona interessada el signa a la ciutat de, el d de 2023.

(Nom, segell i signatura)

ANNEX NÚM.4

CONTRACTE BASAT EN L'ACORD MARC (PO SU 0001 2025 – LOT 1 “EQUIPAMENT CUINES, CAFETERIES I OFFICES”) PEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENTS I DE LA MAQUINÀRIA PER A LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - EXPEDIENT CB SU 0164 2025.

PLÀNOL DEL PROJECTE DE LA CUINA.



ANNEX NÚM.5

CONTRACTE BASAT EN L'ACORD MARC (PO SU 0001 2025 – LOT 1 “EQUIPAMENT CUINES, CAFETERIES I OFFICES”) PEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENTS I DE LA MAQUINÀRIA PER A LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - EXPEDIENT CB SU 0164 2025.

INFORME NO CONFORMITAT.

CODI	DATA	Interna: ☐ Proveïdor: ☒ Nom del Proveïdor:		
DESCRIPCIÓ DE LA NO CONFORMITAT:				
TRACTAMENT DEL PRODUCTE NO CONFORME/ DE LA NO CONFORMITAT		RESP.	DATA PREVISTA	EXECUCIÓ
Avaluació, Reprocessat?				
[1]				
[2]				
[3]				
REVISIÓ DE LA CORRECCIÓ				
[1]				
[2]				
[3]				
ANÀLISI DE LES CAUSES		RETIRADA/REPROCESSAT?		
		☐ SI ☐ NO QUANTITAT: LOTS: Responsable:		
		COST DE LA NC		
		☐ SI ☐ NO COST:		
ACCIONS CORRECTIVES/PREVENTIVES		RESP.	DATA PREVISTA	EXECUCIÓ
[1]				
[2]				
[3]				
[4]				
[5]				
VALORACIÓ DE L'EFICÀCIA DE LES MESURES CORRECTIVES				

Observacions, seguiment:

Conclusions:

EFICAÇ ☐ SI ☐ NO

DATA TANCAMENT:

Responsable:

Annexes

Fotografies, documentació interna i externa

--	--

IMATGE 1

IMATGE 2

--	--

IMATGE 3

IMATGE 4

Responsable Vigilància:

CONTRACTE BASAT EN L'ACORD MARC (PO SU 0001 2025 – LOT 1 “EQUIPAMENT CUINES, CAFETERIES I OFFICES”) PEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENTS I DE LA MAQUINÀRIA PER A LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - EXPEDIENT CB SU 0164 2025.

NORMATIVA LABORAL I DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS.

Compliment de la normativa vigent en matèria laboral, de seguretat social, d'integració social de discapacitats i de prevenció de riscos laborals, d'acord amb el que disposa:

- Llei 31/1995, de 8 de novembre, de Prevenció de Riscos Laborals.
- Real Decret 171/2004, de 30 de gener, pel qual es desenvolupa l'article 24 de l'esmentada Llei (31/1995) en matèria de coordinació d'activitats empresarials.
- Reglament dels Serveis de Prevenció, aprovat pel Real Decret 39/1997, de 17 de gener.
- Real Decret 337/2010, de 19 de març, pel qual es modifica l'anterior.

Així com quantes altres normes, legals o convencionals, continguin prescripcions relatives a l'adopció de mesures preventives en l'àmbit laboral o susceptibles de produir-les en l'esmentat àmbit.

L'adjudicatari es compromet a acatar qualsevol norma de seguretat elaborada pel Centre d'Iniciatives per a la Reinserció que afecti a les seves instal·lacions i on els seus treballadors desenvolupin la seva tasca.

En concret, i sense caràcter limitatiu, serà obligació de l'adjudicatari complir i assegurar que els seus empleats, els subcontractistes autoritzats i els empleats d'aquests, compleixin amb totes i cadascuna de les disposicions legals, fiscals, laborals i de seguretat social, així com tenir al personal que s'assigni a l'activitat contractada integrat en la seva plantilla, degudament contractat i d'alta a la Seguretat Social, estar al corrent del pagament dels salaris, indemnitzacions i subsidis corresponents i estar al dia en el compliment de les seves obligacions en matèria de Seguretat Social, així com de qualsevol tipus de compensació econòmica derivada de la relació laboral existent entre l'adjudicatari i el seu personal.

Així mateix, l'adjudicatari haurà d'observar en l'execució dels serveis objecte de l'adjudicació, quantes mesures de prevenció de riscos laborals i seguretat i salut exigeixen les disposicions legals vigents o, encara que no siguin legalment exigibles, aconsellin la prudència per evitar que es produeixin accidents, es causin danys o perjudicis a tercers o incorrin en infraccions dignes de sanció penal o administrativa, de tot el qual serà directe responsable l'adjudicatari, tant en el que es refereix a l'activitat contractada amb el Centre d'Iniciatives per a la Reinserció, com en la subcontractació de tercers, en els termes establerts en la Llei 31/1995, de Prevenció de Riscos Laborals i altra legislació aplicable.

Conforme al previst a la Llei de Prevenció de Riscos Laborals i als reglaments de desenvolupament, i amb la finalitat de garantir que els serveis contractats per l'empresa contractista s'executin conforme a les mesures de seguretat establertes per la normativa vigent, l'empresa contractista haurà de presentar, **el dia de la signatura del contracte**, la documentació acreditativa del compliment de la normativa indicada:

- De l'empresa:
 - Avaluació de riscos generals i específics dels llocs de treball, incloent la planificació de l'activitat preventiva.
- Dels treballadors que executaran els treballs objecte del contracte:
 - Relació nominal.
 - Aptitud mèdica.
 - Entrega d'equips de protecció individual (EPIS).
 - Entrega d'informació de riscos.
 - Justificant alta a la Seguretat Social.
 - Certificats de formació en matèria de prevenció de riscos laborals. S'inclou la formació específica depenent de l'activitat desenvolupada pel treballador (treballs en alçada, espais confinats, carretons elevadors, treballs elèctrics, etc.).

- De les màquines, eines i productes:
 - Fitxes tècniques de les màquines.
 - Revisions i manteniment de les màquines.
 - Marcat CE o certificat d'adequació per equips de treball.
 - Manual d'ús de la maquinària en català o castellà.
 - Fitxes de seguretat dels productes químics si s'escau.
 - Manual d'usuari de les eines manuals per a la seva correcta utilització.

Quan el CIRE ho consideri oportú podrà sol·licitar informació addicional o realitzar comprovacions i auditories per verificar la validesa de la informació entregada.

L'adjudicatari haurà de tenir a disposició del Centre d'Iniciatives per a la Reinserció la documentació requerida per a la seva exhibició quan sigui demanada a tal fi