

PO SU 0156 2025.

CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT EN RÈGIM DE LLOGUER, MUNTATGE I DESMUNTATGE DELS MÒDULS EQUIPATS PER PODER REALITZAR EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LES OBRES DE REMODELACIÓ DE LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES.

ÍNDEX DE CLÀUSULES:

Primera: Antecedents
Segona: Objecte del contracte, finalitat, descripció i marc normatiu d'aplicació.
Tercera: Divisió en lots.
Quarta: Descripció del servei.
Cinquena: Seguiment del contracte.
Sisena: Altres obligacions del contractista.
Setena: Control de qualitat en la prestació dels serveis contractats.
Vuitena: Confidencialitat.
Novena: Visita als espais objecte del contracte

ÍNDEX D'ANNEXOS:

Annex 1: Compromís de compliment de procediment.
Annex 2: Informe de No Conformitat.
Annex 3: Declaració responsable i Compromís de confidencialitat de dades.
Annex 4: Declaració de visita realitzada als espais objecte del contracte
Annex 5: Plànol cuina provisional

PO SU 0156 2025.

CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT EN RÈGIM DE LLOGUER, MUNTATGE I DESMUNTATGE DELS MÒDULS EQUIPATS PER PODER REALITZAR EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LES OBRES DE REMODELACIÓ DE LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT.

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES.

CLÀUSULA PRIMERA.- Antecedents.

El CIRE, és una empresa pública adscrita al Departament de Justícia i Qualitat Democràtica 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 plans d'actuació amb el Departament de Justícia i Qualitat Democràtica i l'adhesió a aquests plans per part de la resta de Departaments de la Generalitat i empreses públiques d'aquesta, promou l'ocupació laboral dels interns en els diferents espais que gestiona en els centres penitenciaris (tallers productius i tallers de serveis) així com en els serveis que realitza fora d'aquests. Aquests espais i serveis requereixen de reposició d'estris, materials, equipament i maquinària, i el seu manteniment i adequació a la normativa establerta, ja que han de disposar de tot el necessari per portar a terme el correcte compliment dels serveis o subministraments encarregats.

Atès que cal fer obres de remodelació de la cuina del centre penitenciar Ponent, que està essent objecte d'una altra licitació, mentre durin aquestes obres, és necessari llogar els mòduls necessaris per tal d'instal·lar una cuina alternativa als efectes de poder continuar garantint el servei d'alimentació de les persones internes.

CLÀUSULA SEGONA.- Objecte del contracte, finalitat, termini del lliurament i muntatge, coordinació amb l'empresa contractista de les obres de remodelació de la cuina marc normatiu d'aplicació.

2.1 Objecte del contracte: L'objecte d'aquest contracte és el subministrament en règim de lloguer, muntatge i posterior desmuntatge de mòduls equipats per poder desenvolupar amb normalitat el servei d'alimentació al centre penitenciar Ponent, durant el termini de realització de les obres de remodelació de la cuina, establert en 3 mesos i 3 setmanes de durada més 10 dies hàbils per la instal·lació i posada en marxa de l'equipament.

La informació sobre la ubicació exacta de l'espai on ha de realitzar-se el muntatge i desmuntatge dels mòduls, es facilitarà a les empreses que realitzin la visita obligatòria als espais, prèvia signatura de la declaració de confidencialitat.

2.2 Finalitat: La finalitat d'aquesta contractació és la de disposar d'una empresa que realitzi de forma satisfactòria per al CIRE el subministrament en règim de lloguer, incloent el muntatge i, posteriorment el desmuntatge dels mòduls per a poder elaborar els àpats, durant tota la durada de l'execució de l'obra de remodelació de la cuina industrial del centre penitenciar Ponent d'acord amb les estipulacions d'aquest Plec i del Plec de clàusules administratives particulars, per així poder continuant proporcionant el servei d'alimentació del centre, mentre s'executin les obres.

2.3 Descripció: Per poder realitzar les obres de l'adequació de la cuina del centre penitenciar 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.

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

- 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.

El temps del lloguer dels mòduls és de 4 mesos a comptar des de la seva posada en marxa.

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.

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.

2.4 Termini del lliurament i muntatge: L'empresa contractista haurà d'iniciar el lliurament i el muntatge dels mòduls de la cuina provisional en el termini màxim d'1 mes a comptar des de la formalització del contracte de subministrament i haurà de finalitzar en el termini màxim de 10 dies hàbils.

El temps del lloguer dels mòduls és de 4 mesos a comptar des de la seva posada en marxa.

El desmuntatge dels mòduls es realitzarà un cop la cuina del centre penitenciari Ponent estigui totalment operativa. El desmuntatge es realitzarà en el termini màxim de 15 dies hàbils.

2.5 Coordinació amb l'empresa adjudicatària de l'execució de les obres de remodelació de la cuina del centre penitenciari Ponent: Es realitzaran les reunions presencials per coordinar-se que siguin necessàries abans del subministrament dels mòduls, per tal de realitzar la coordinació correctament entre la fase del tancament perimetral on han d'anar ubicats els mòduls prefabricats, i la realització de les feines necessàries de les escomeses i aigua i sanejament, previ al moment del subministrament i muntatge dels mòduls provisionals.

2.6 Marc normatiu d'aplicació: Les empreses adjudicatàries hauran de complir amb tota la normativa de seguretat vigent al referit centre penitenciari, tant pel que fa a la regulació d'accés com envers els professionals i interns del centre penitenciari Ponent.

CLÀUSULA TERCERA.- Divisió en lots

Aquest contracte no té divisió en lots donada la homogeneïtat del subministrament.

CLÀUSULA QUARTA.- Característiques tècniques del subministrament i instal·lació

Els mòduls es divideixen en les següents zones:

1. Zona mòdul cambres frigorífiques, magatzem i passadís
2. Zona mòdul cuina
3. Zona mòdul cuarto fred
4. Zona mòdul empeltat
5. Zona mòdul rentat

Els mòduls es podran perforar per tal de instal·lar tots els elements del sistema de videovigilància.

1.- Zona mòdul cambres frigorífiques, magatzems i passadís: Aquest mòdul es divideix en diferents espais:

DESCRIPCIÓ ZONA MÒDUL CAMBRES FRIGORÍFIQUES, MAGATZEM I PASSADÍS	UNITATS
Mòdul cambra de congelació	2
Estanteries 4 nivells	16
Mòdul cambra refrigerada	2
Estanteria 4 nivells	16
Motor de refrigeració	4
Mòdul lliure configuració	5
Estanteria 4 nivells	10

Les característiques tècniques dels espais de la zona mòdul cambres frigorífiques, magatzem i passadís són les següents:

1.1 Mòdul cambra de congelació i mòdul cambra refrigerada:

Mides:

- Llargada: 6 metres
- Ample interior: Mínim 2,70 metres per permetre treballar a tots dos cantons del mòdul al mateix temps
- Alçada interior: Ha de quedar lliure una alçada de 2,25 metres mínim

Mides exteriors: 3 x 6 x 3 metres

Paviment antilliscant amb qualificació mínim R12 de 3 mm, muntat sobre tauler fenòlic.

Motllures arrodonides a les cantonades.

Quadre elèctric amb doble entrada de subministrament elèctric (220/380V), adaptada a la potència dels equipaments.

Il·luminació interior.

Ha de permetre la instal·lació d'estanteries alimentàries segons necessitats.

Ha de ser possible la interconnexió amb els altres mòduls.

El mòdul, al seu interior ha de disposar d'una distribució elèctrica amb les proteccions adequades. Totes les instal·lacions interiors conflueixen en una única connexió elèctrica, per mòdul que serà aportada a nivell d'infraestructura.

Ha d'incloure alarma d'home atrapat.

Prestatgeria 4 nivells: Material prestatgeria: alumini adonitzat. Material prestatges: polietilè alimentari
Indicades per: Ús en cambres frigorífiques, emmagatzematge en cuines i sota els més exigents requeriments sanitaris. Dimensió: 1000x500x1750 mm

1.2 Mòdul lliure configuració: Mòdul passadís, magatzem i zona vigilància

Mides:

- Llargada: 6 metres
- Ample interior: Mínim 2.40 metres

- Alçada interior: Ha de quedar lliure una alçada de 2.25 metres per a que sigui una zona apte de treball

Paviment, doble taulell hidròfug amb PVC continu.

Finestres exteriors.

Ha de permetre configurar els equipaments segons les necessitats.

Ha de ser possible la interconnexió amb els altres mòduls.

Ha de disposar de quadre general suficient per a les connexions elèctriques, ha de disposar d'escomeses d'aigua i desagua necessaris.

Ha d'incloure un extintor.

Ha d'incloure intersocutor per al control de plagues

Ha de disposar de farmaciola.

2.- Mòdul zona de cuina: Aquest mòdul es divideix en diferents espais:

DESCRIPCIÓ ZONA MÒDUL CUINA	UNITATS
Mòdul de cuina	3
Pica amb cuba amb desbroçament i escurridor	3
Aixeta gerontològic monomando	3
Rentamans de peu	3
Intersocutor	3
Trampes adhesives	3
Sistema extinció d'incendis	3
Marmita	4
Paella Basculant	4
Forn Mixt 20 GN 1/1	4
Carro forn 20 GN	4
Reixeta GN 1/1	24
Cuina 4 plaques	1
Element neutre	5
Descalcificador	1

Mides:

- Llargada: 6 metres
- Ample interior: Mínim 2.70 metres per permetre treballar a tots dos cantons del mòdul al mateix temps
- Alçada interior: Ha de quedar lliure una alçada de 2.5 metres per a que sigui una zona apte de treball

Paviment antilliscant amb qualificació mínima R11 de 3 mm, muntat sobre taulell fenòlic.

Ha d'incloure embornals en el paviment per a una correcta neteja de l'espai. Els embornals de paviment han de ser d'acer inoxidable que permeti la seva neteja.

Motllures arrodonides a les cantonades.

Campana extractora de fums amb aportació d'aire exterior.

Sistema d'extracció per panell lateral del mòdul per evitar possibles entrades d'aigua.

Sistema automàtic d'extinció d'incendis per a campana extractora de 1200 mm de profunditat.

Extintor i mànega apaga focs.

Ha d'incloure un rentamans, un dispensador de sabó i cel·lulosa per a la correcta neteja del personal de la cuina segons normativa sanitària.

Ha d'incloure pica per a la correcta manipulació d'aliments.

Ha d'incloure intersocutor per al control de plagues

Ha de disposar de farmaciola.

Quadre elèctric amb doble entrada de subministrament elèctric (220/380V), adaptada a la potència dels equips.

Ha de permetre la instal·lació d'equips de cocció professionals de fons 900 mm, amb homologació CE.

Ha de permetre configurar els equipaments de manipulació segons les necessitats.

Ha de ser possible la interconnexió amb els altres mòduls.

El mòdul, al seu interior, ha de disposar d'una distribució elèctrica amb les proteccions adequades, a nivell de fontaneria i desaiqua les claus de pas necessàries. Totes les instal·lacions interiors conflueixen en una única connexió elèctrica, una d'aigua i una de desaiqua de red per mòdul que serà aportada a nivell d'infraestructura.

Els elements que formen aquest mòdul zona cuina són els següents:

MARMITA: Marmita elèctrica 150 l. Marmita d'escalfament indirecte amb cambra bany maria per coccions suaus i altres productes que no requereixen agitació contínua ni temperatures elevades. Construïda amb acer inoxidable. Cal que disposi de cuba integrada fabricada en acer inoxidable. Escalfament indirecte mitjançant resistències elèctriques, 4 rodes giratòries, 2 amb fre. Buidatge de la cuba mitjançant aixeta amb empunyadura de material atèrmic, d'accionament segur i sense esforços. Dimensions: 800 x 930 x 850 (h) mm. Mida cuba: 600 x 550 mm. Pes: 135 kg. Potència elèctrica: 22 kW - 32 A - 400v. Alimentació elèctrica: Cetac 32A 3P-N-T. Alimentació aigua: Presa de 3/4" (tipus rentadora).

BASCULANT: Paella elèctrica amb capacitat 70 l. Cuba construïda en acer inoxidable amb fons en fosa, basculant mitjançant mecanisme manual. Tapa de la cisterna amb mecanisme d'elevació manual. Escalfament mitjançant resistències elèctriques d'acer inoxidable, la temperatura es regula de 50 ° a 300 °. Termòstat de seguretat. Dimensions: Alt 910mm, Ample 850mm, Fons 1.000mm. Pes: 195 kg. 4 rodes giratòries (2 amb fre). Potència elèctrica: 12 kW - 20 A - 400V. Alimentació elèctrica: Cetac 32A 3P-N-T. Alimentació aigua: Presa de 3/4" (tipus rentadora).

FORN MIXTE: 5 modes de cocció: vapor, vapor a baixa temperatura, regeneració, mixt i convecció (fins a 300°C). Control de funcionament mitjançant pulsadors i comandament tipus ruleta. Programació de cocció nocturna o baixa temperatura. Opció de preescalfament de la càmera. 3 Velocitats - 2 potències. Sistema Cold-Down de refredament de càmera. Sistema "auto-reverse" per a inversió del gir del ventilador. Sonda electrònica de temperatura. Generador de vapor proveït de detector de calç. Buidatge automàtic del generador cada 24 hores de cocció. Sistema de detecció d'errors. Protecció IPX-5. Dutxa retràctil. Porta amb doble vidre amb vidre interior abatible. Capacitat per a 20 safates GN-1/1. Dotat de carro amb estructura porta safates integrada. Dimensions: 929 x 964 x 1841 mm. Potència: 38,4 kW. Connexió: CETAC 63A

CUINA 4 FOCS: Cuina elèctrica d'acer inoxidable amb 4 plaques independents de ferro colat (300mm x 300mm x 6mm). Plaques amb regulació de la temperatura mitjançant un commutador amb 6 posicions i pilot de llum il·luminat quan està sota tensió. Prestatge llis d'acer inoxidable a la part inferior. Disposa de 4 rodes giratòries, 2 amb fre. Dimensions: 800 x 900 x 960 mm. Potència elèctrica: 16 kW - 400 V. Alimentació elèctrica: Cetac 32A 3P-N-T.

ELEMENT NEUTRE: Element neutre. Construït en acer inoxidable. Van inferior obert amb prestatge. Dimensions: Alt 900mm, Ample 400mm, Fons 900mm

AIGÜERA D'UNA PICA AMB ESCORRIDOR: Taulells de profunditat 700 mm amb aigüera i peto posterior de 100 mm d'alçada totalment soldat. Fabricats totalment en acer inoxidable AISI-304 18/10. Cubes embotides amb protecció insonoritzant. Cada cuba incorpora vàlvula de desguàs i el tub sobreexidor.

L'alçada dels bastidors és de 850 mm i estan proveïts de potes inoxidables d'alçada regulable.

Ubicació escorredor Esquerra Mides totals (mm) 1200 x 700. Mides cubeta (mm) 500x500x300.

3.- Zona mòdul cuarto fred: Aquest mòdul es divideix en diferents espais:

DESCRIPCIÓ ZONA CUARTO FRED	UNITATS
Mòdul cuarto fred	1

Rentamans de peu	1
Pica amb dos cubetes amb aixeta monomando gerontològic	1
Aixeta gerontològic monomando	1
Intersocutor	1
Trampa adhesiva	1
Taula central 1500	4
Pica amb una pica amb escurridor 1200 x 700	1
Aixeta gerontològic monomando	1

Mides:

- Llargada: 6 metres
- Ample interior: Mínim 2.70 metres per permetre treballar a tots dos cantons del mòdul al mateix temps
- Alçada interior: Ha de quedar lliure una alçada de 2.5 metres per a que sigui una zona apte de treball

Ha de disposar d'un equip de climatització que permeti una temperatura controlada per a la manipulació d'aliments segons normativa sanitària.

Paviment antilliscant amb qualificació mínima R11 de 3 mm, muntat sobre taulell fenòlic.

Ha d'incloure embornals en el paviment per a una correcta neteja de l'espai. Els embornals de paviment han de ser d'acer inoxidable que permeti la seva neteja.

Motllures arrodonides a les cantonades.

Ha d'incloure un extintor.

Ha d'incloure un rentamans, un dispensador de sabó i cel·lulosa per a la correcta neteja del personal de la cuina segons normativa sanitària.

Ha d'incloure pica per a la correcta manipulació d'aliments.

Ha d'incloure intersocutor per al control de plagues

Ha de disposar de farmaciola.

Quadre elèctric amb doble entrada de subministrament elèctric (220/380V), adaptada a la potència dels equips.

Ha de permetre la instal·lació d'equipament professional de manipulació d'aliments de fons mínim 700 m homologats CE.

Ha de permetre configurar els equipaments de manipulació segons les necessitats.

Ha de ser possible la interconnexió amb els altres mòduls.

El mòdul, al seu interior, ha de disposar d'una distribució elèctrica amb les proteccions adequades, a nivell de fontaneria i desaugua les claus de pas necessàries. Totes les instal·lacions interiors conflueixen en una única connexió elèctrica, una d'aigua i una de desaugua de red per mòdul que serà aportada a nivell d'infraestructura.

TAULA CENTRAL: Taula treball central per a cuina. Fabricada amb acer inoxidable 18/10 en acabat setinat.

Omegues de reforç longitudinal a la zona baixa del taulell. Xassís que possibilita una excel·lent consistència per treballar sobre la taula amb la màxima comoditat. Dimensions:1500x700x850(h) mm

4.- Zona mòdul emplatat: Aquest mòdul es divideix en diferents espais:

DESCRIPCIÓ ZONA EMPLATAT	UNITATS
Mòdul de lliure configuració	2
Taula amb rodes 1400	1
Taula amb rodes 1200	4
Carro calent 20 Gn 2/1	2

Mides:

- Llargada: 6 metres

- Ample interior: Mínim 2.40 metres
- Alçada interior: Ha de quedar lliure una alçada de 2.25 metres per a que sigui una zona apte de treball

Paviment, doble taulell hidròfug amb PVC continu.

Finestres exteriors.

Ha de permetre configurar els equipaments segons les necessitats.

Ha de ser possible la interconnexió amb els altres mòduls.

Ha de disposar de quadre general suficient per a les connexions elèctriques, ha de disposar d'escomeses d'aigua i desaugua necessaris.

Ha d'incloure un extintor.

Ha d'incloure intersocutor per al control de plagues

Ha de disposar de farmaciola.

TAULA CENTRAL 140 CM: Taula treball central per a cuina. Fabricada amb acer inoxidable 18/10 en acabat setinat.

Omegues de reforç longitudinal a la zona baixa del taulell. Xassís que possibilita una excel·lent consistència per treballar sobre la taula amb la màxima comoditat. Dimensions: Alt 850mm, Ample 1.400mm, Fons 700mm.

CARRO CALIENT: Carro calent elèctric. Per al manteniment i servei de menjars prèviament preparats. Capacitat per a 20 safates GN 2/1 (530 x 650 mm). Separació entre guies: 60 mm. Construït en acer inoxidable. Dotat de 2 nanses laterals. Calefacció mitjançant resistència i aire forçat. Cubeta amb sistema anti-ones, on es disposa aigua per a la creació d'humitat. Termòstat de control de 0°C a 90°C. Termòmetre exterior. Frontisses dotades amb mecanisme de tancament automàtic: 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 4 rodes giratòries, 2 amb fre. Para-xocs de goma no marcant a tota la base del carro. Dimensions: Alt 1.640mm, Ample 799mm, Fons 876mm. Pes: 125 kg. Potència: 2 kW - 9,5 A - 220v. Alimentació elèctrica: Schuko 230v / 1N / 50-60Hz.

5.- Zona mòdul rentat: Aquest mòdul es divideix en diferents espais:

DESCRIPCIÓ ZONA RENTAT	UNITATS
Mòdul de rentat	1
Pica amb dos cubetes	1
Aixeta gerontològic monomando	1
Rentamans de peu	1
Intersocutor	1
Trampa adhesiva	1
Renta utensilis	1
Estanteria per a 8 safates	2
Contenedor per a utensilis	2
Cistella per renta utensilis	1
Túnel de rentat	1
Cistella per safates	1
Cistella per gots	4
Cistella per plats	4
Cistella coberts	2
Taula entrada túnel de rentat	1
Aixeta dutxa monomando	1
Taula de sortida túnel de rentat	1
Estanteria 4 nivells	4
Descalcificador	1

Mides:

- Llargada: 6 metre

- Ample interior: Mínim 2.70 metres per permetre treballar a tots dos cantons del mòdul al mateix temps
- Alçada interior: Ha de quedar lliure una alçada de 2.25 metres per a que sigui una zona apte de treball

Paviment antilliscant amb qualificació mínima R11 de 3 mm, muntat sobre taulell fenòlic.

Ha d'incloure embornals en el paviment per a una correcta neteja de l'espai. Els embornals de paviment Motllures arrodonides a les cantonades.

Ha d'incloure un rentamans, un dispensador de sabó i cel·lulosa per a la correcta neteja del personal de la cuina segons normativa sanitària.

Ha d'incloure un extintor.

Ha d'incloure intersocutor per al control de plagues

Ha de disposar de farmaciola.

Quadre elèctric amb doble entrada de subministrament elèctric (220/380V), adaptada a la potència dels equips.

Deu permetre la instal·lació d'equips de rentat professional que permetin la neteja i desinfecció (+85°) homologat CE

Ha de permetre configurar els equipaments de rentat segons les necessitats.

Ha de ser possible la interconnexió amb els altres mòduls.

El mòdul, al seu interior, ha de disposar d'una distribució elèctrica amb les proteccions adequades, a nivell de fontaneria i desaigna les claus de pas necessàries. Totes les instal·lacions interiors conflueixen en una única connexió elèctrica, una d'aigua i una de desaigna de red per mòdul que serà aportada a nivell d'infraestructura.

RENTAUTENSILIS: Amb estructura de doble paret construïda amb acer inoxidable 18/10. AISI 304. Potes regulables en alçada. Portes, botes i parets construïdes amb doble paret d'acer inoxidable 18/10. AISI 304, per reduir sorolls i dispersió tèrmica. Cistella d'acer inoxidable amb rodaments de fricció per reduir els esforços de l'operari Cambra interior de rentat, sense conductes vistos per facilitar una màxima neteja i higiene. Braços de rentat giratoris en acer inox. Dimensions del cistell 550x610 mm., i una alçada útil de 850 mm., que permet versatilitat de treball. Sistema d'escalfament elèctric amb resistències incoloy 800. Escalfador elèctric sistema obert "CRP" (Constant Rinse Performances) per garantir l'esbandida a 85°C en temperatura controlat per termostop i pressió constant. Quatre programes de lavadode 2'/4'/6'/y continu, amb aclarit i final automàtic. Bombes de rentat verticals, auto buidants i auto netejants. Bomba d'esbandida de sèrie. Temperatures de treball, 55°C – 60°C. Al rentat i 85°C –90°C a l'esbandida. Temperatura d'entrada d'aigua aconsellada entre 50 i 55°C. Potència: 8kW. Consum d'aigua: 4 litres/cicle. Producció: 30 cistelles/hora. Pes net/brut: 120 / 150 Kg. Dimensions: 720 x 780 x 1900 mm.

TÚNEL DE RENTAT: Tren rentaplats / túnel de rentat de vaixel·la per arrossegament de cistelles. Túnel d'assecat per aire calent. Producció 103/155 cistelles/hora. Dimensions de les cistelles 500x500 mm. Inclou taula d'entrada amb aixeta dutxa i taula de sortida amb final de carrera. Dotat de bomba dosificadora de sabó i abrillantador. Dimensions: 5670x850x1950 mm. Potència: 400V – 47 Kw. Alimentació elèctrica: Cetac 125A 3P-N-T Dotat de cistelles per a safates.

Ubicació de la instal·lació dels mòduls de la cuina provisional: La instal·lació dels mòduls que conformaran la cuina provisional s'han d'encabir en un espai limitat, per requeriments de seguretat. Aquest espai global és de 30.41 m x 8.95 m. El planell de distribució és el que figura a l'**Annex núm.5** d'aquest plec.

Amidament dels 16 mòduls que han de conformar l'espai de la cuina provisional:

MÒDUL	DIMENSIONS
Mòduls cambres de congelació (2)	2.95 x 6 m
Mòduls de cambres de refrigeració (2)	2.95 x 6 m
Mòdul de magatzem (1) i Mòduls de passadís i vigilància (4)	2.44 x 6 m

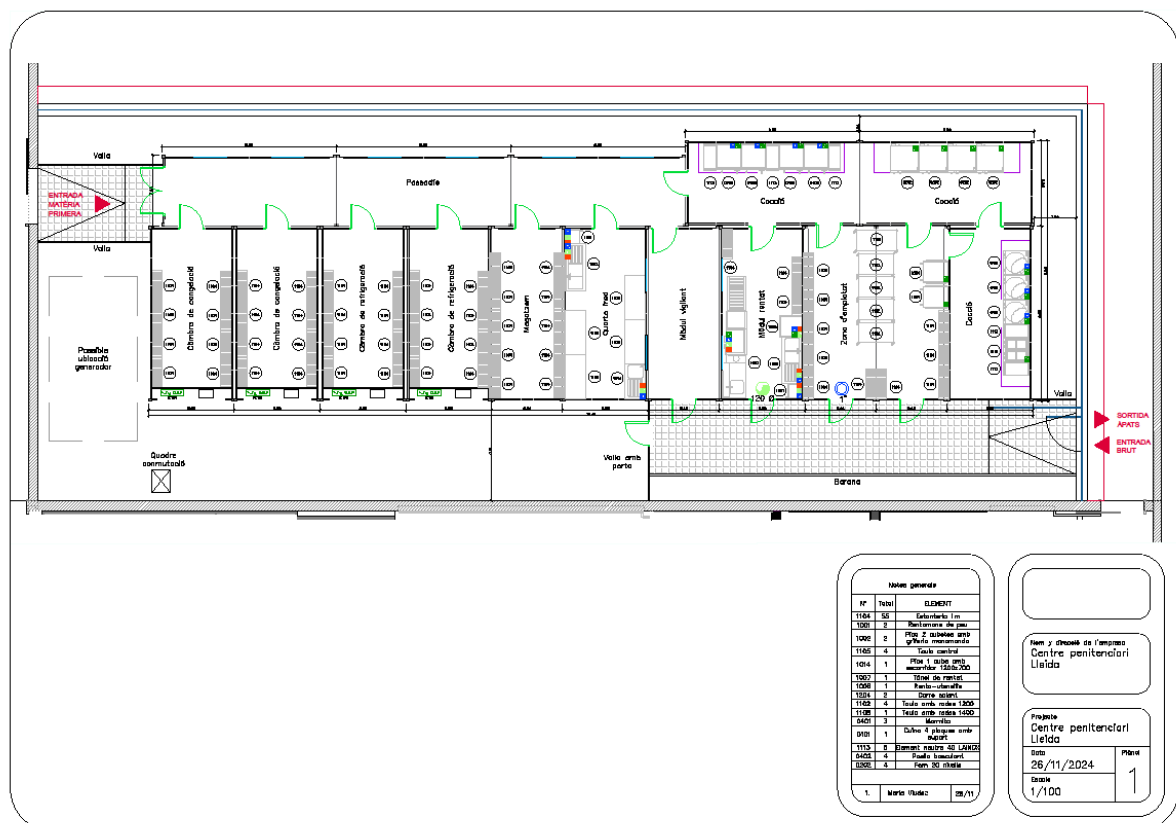
Mòduls de cocció (3)	2.95 x 6 m
Mòdul de preparació d'aliments (1)	2.95 x 6 m
Mòduls per emplatat (2)	2.44 x 6 m
Mòdul de rentat (1)	2.95 x 6 m

Zones d'entrada i sortida: A la Zona Sortida d'Àpats i a l'entrada Brut, per poder accedir amb carros, cal la instal·lació d'una rampa amb plataforma que permeti l'entrada i sortida de carros, adaptat a l'alçada dels mòduls i aquesta plataforma, passarel·la en alçada ha de comunicar els mòduls de vigilància, rentat i emplatat.

A la zona Sortida d'entrada de matèries primeres cal instal·lar rampa amb plataforma, adaptat a l'alçada dels mòduls. Aquesta plataforma ha de permetre entrada i sortida de palets amb mercaderia.

Tota la instal·lació ha de poder quedar tancada amb clau quan l'activitat finalitzi, per tant, totes les obertures hauran d'estar dotades amb pany i clau a tal efecte.

Els mòduls estaran interconnectats per formar un espai compacte de treball, estaran lleugerament elevats (uns 30 cm) i anivellats a la mateixa alçada.



Escomesa provisional d'obra Instal·lació elèctrica i d'aigua:

- Instal·lació de fontaneria: Caldrà la instal·lació d'una presa d'aigua d'entrada general a cadascun dels mòduls i la connexió dels desaigües de cada mòdul fins al desaigua general.
- Instal·lació elèctrica: Caldrà el lloguer, instal·lació, posada en marxa d'un generador elèctric en el cas de fallida del subministrament elèctric.
- Generador elèctric: Generador elèctric 400 KVAS-320 kw. Aquest actuarà en previsió de possibles talls de subministrament i s'inclourà el quadre de commutació als mòduls. Sortidor

Adblue, transport, muntatge i posada en marxa on el centre indiqui. Gestió documental necessària d'acord amb la legislació vigent.

- Depesa de gasoil: Per al funcionament del generador elèctric es subministrarà el gasoil necessari i es facturaran els litres consumits al finalitzar el període de lloguer dels mòduls.

Caldrà realitzar l'escomesa elèctrica provisional, que ha d'anar des del quadre general elèctric, fins el quadre elèctric dels mòduls, que compleixi amb la normativa vigent i la normativa de seguretat interna del centre penitenciari.

Cablejat fins el quadre general del centre amb una distància aproximada de 150 m de recorregut. La secció aproximada serà de uns 400-500mm², però el cablejat s'ha de determinar en un estudi/projecte elèctric a realitzar, segons la intensitat, caiguda de tensió màxima, equips a connectar. Aquest projecte s'ha de realitzar i signar per instal·lador competent (es pot incloure amb la resta d'instal·lació necessària pels mòduls). La instal·lació transcorrerà per espais existents, però hem de preveure una petita partida per canalització en cas sigui necessari.

La instal·lació es retirarà un cop finalitzi el lloguer.

CLÀUSULA CINQUENA.- Seguiment del contracte

L'empresa adjudicatària haurà de designar, al menys, un coordinador tècnic o responsable integrat en la seva pròpia plantilla, que es coordinarà amb el responsable del CIRE designat a aquesta feina i que tindrà entre les seves obligacions:

- Actuar com a interlocutor de l'empresa contractista davant del CIRE, canalitzant, d'una banda, la comunicació entre aquella i el personal integrant de l'equip de treball adscrit al contracte.
- Supervisar el correcte compliment per part del personal integrant de l'equip de treball de les funcions que té encomanades, així com controlar l'assistència d'aquest personal al lloc de treball.
- Informar al CIRE sobre les variacions, ocasionals o permanents, en la composició de l'equip de treball adscrit a l'execució del contracte.

CLÀUSULA SISENA.- Altres obligacions del contractista

L'empresa adjudicatària haurà de complir, a més de les estipulacions establertes al llarg d'aquest plec, amb les obligacions següents:

- Comunicar al CIRE, abans de l'inici del contracte, el personal destinat a tal efecte si així es requereix.
- Realitzar aquelles actuacions prèvies a l'inici del contracte, com ara tramitació dels passis per accés al centre penitenciari Ponent, plans de treball o de lliurament si es demanen, etc.
- Posar a disposició del CIRE els mitjans materials i personals, propis o subcontractats, necessaris per al correcte compliment del contracte així com la substitució d'aquells si per averia o mal funcionament en el cas dels mitjans materials i per indisposició, permisos o vacances en el cas dels mitjans personals requereixen ser coberts de nou.
- Facilitar al CIRE aquella documentació que li sigui requerida en referència al compliment del contracte (albarans, documentació tècnica, etc.) .
- Comunicar a la persona interlocutora en el CIRE qualsevol incidència que afecti al correcte compliment del contracte adjudicat.
- Complir amb les disposicions vigents en matèria laboral, de seguretat social i de prevenció de riscos laborals, i en concret i respecte la prevenció de riscos, garantir que les persones que presten el servei disposen de la formació adequada per fer-ho.

CLÀUSULA SETENA.- Control de qualitat en els subministraments contractats

Procediment de gestió de No Conformitat: L'empresa adjudicatària s'ha de fer responsable de què els subministrament i instal·lació objecte d'aquesta licitació, es realitzin d'acord amb els requeriments d'aquest Plec, amb el Plec de clàusules administratives particulars i en el marc de tota la normativa aplicable a l'objecte d'aquest contracte. Queda exempta de responsabilitat en els casos en els que no hagi estat possible per causes de força major degudament justificades o imputables a CIRE.

L'empresa licitadora haurà de disposar d'un procediment de gestió de no conformitats de client que es pugui generar durant l'execució del contracte el qual haurà de presentar a la seva oferta. En cas que les empreses licitadores no disposin d'un procediment de gestió de no conformitat de client propi, haurà de presentar el **compromís de compliment del procediment** segons **Annex núm.1** del present Plec.

El procediment plantejat és el següent: Qualsevol persona del CIRE podrà detectar desviacions en el compliment del contracte. Aquestes desviacions, quan es donin per primera vegada, es catalogaran d'incidències i correspondran a incompliments de requisits, especificacions, procediments, instruccions de treball o de prescripcions contingudes en la present licitació. Aquestes desviacions es comunicaran i tractaran amb l'empresa adjudicatària amb l'objectiu d'evitar una possible reiteració.

En cas de reiteració en els incompliments, el CIRE obrirà un **Informe de no conformitat**, segons **Annex núm.2**, en el qual es descriurà la desviació detectada. L'empresa adjudicatària haurà de respondre en un **termini màxim de 3 dies naturals** a comptar des de la data de l'enviament de l'Informe de no conformitat, seguint aquest mateix format.

La resposta a la no conformitat tan sols serà vàlida pel CIRE si conté la següent informació:

- Les accions immediates i de contenció que des del moment de conèixer la desviació s'han aplicat per part de l'empresa adjudicatària.
- L'anàlisi i descripció de les causes que han motivat l'incompliment.
- El Pla de mesures correctives que s'activarà per a cada causa detectada.
- La indicació dels responsables que activaran les mesures correctives si els terminis de compliment de les mateixes.

L'incompliment del termini de resposta així com la manca de continguts en l'informe de no conformitat suposaran l'obertura d'un nou informe de no conformitat, sense perjudici de les possibles sancions que se'n puguin derivar.

Les empreses licitadores que presentin el seu Procediment de gestió de no conformitat, hauran de complir amb els continguts especificats en el propi informe (accions immediates, anàlisi de causes, mesures correctives, etc.), així com el compliment del termini de resposta.

A posteriori, CIRE realitzarà una avaluació del seguiment del Pla d'accions correctives derivat dels Informes de no conformitat, fins arribar al tancament individualitzat de les accions proposades.

Així mateix es farà seguiment d'aquelles Recomanacions de millora detectades en el decurs del contracte, derivades de les visites i contactes del personal responsable de CIRE amb el contractista.

CLÀUSULA VUITENA.- Confidencialitat

Les empreses licitadores hauran de presentar el compromís de confidencialitat, segons el model que s'adjunta com **Annex núm.3** d'aquest plec, com a protecció de les dades que coneguin com a conseqüència de la visita als espais objecte de contracte i la prestació del servei encarregat.

CLÀUSULA NOVENA.- Visita dels licitadors als espais objecte del contracte

Tots els licitadors hauran de signar i presentar l'**Annex núm.4** d'aquest plec, per tal de que en cap cas puguin al·legar el desconeixement dels espais i equipaments per al correcte compliment del contracte.

El dia de la **visita obligatòria** s'inclourà a l'anunci de licitació publicat a la Plataforma de contractació de la Generalitat de Catalunya. Els licitadors que realitzin les visita obligatòria emplenaran, signaran i presentaran al sobre de documentació corresponent el model que s'adjunta com **Annex núm.4** d'aquest plec.

Annex núm.1

CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT EN RÈGIM DE LLOGUER, MUNTATGE I DESMUNTATGE DELS MÒDULS EQUIPATS PER PODER REALITZAR EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LES OBRES DE REMODELACIÓ DE LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - PO SU 0156 2025.

COMPROMÍS DE COMPLIMENT DE PROCEDIMENT DE NO CONFORMITAT.

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 3 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 licitadora, 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

ANNEX núm.2

CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT EN RÈGIM DE LLOGUER, MUNTATGE I DESMUNTATGE DELS MÒDULS EQUIPATS PER PODER REALITZAR EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LES OBRES DE REMODELACIÓ DE LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - PO SU 0156 2025.

INFORME DE NO CONFORMITAT.

Nº NC		NO CONFORMITAT TIPUS:	Escollir NC 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 què 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

ANNEX núm.3

CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT EN RÈGIM DE LLOGUER, MUNTATGE I DESMUNTATGE DELS MÒDULS EQUIPATS PER PODER REALITZAR EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LES OBRES DE REMODELACIÓ DE LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - PO SU 0156 2025.

DECLARACIÓ RESPONSABLE I COMPROMÍS DE CONFIDENCIALITAT DE DADES.

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 2025.

(Nom, segell i signatura)

ANNEX núm.4

CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT EN RÈGIM DE LLOGUER, MUNTATGE I DESMUNTATGE DELS MÒDULS EQUIPATS PER PODER REALITZAR EL SERVEI D'ALIMENTACIÓ DURANT LES OBRES DE REMODELACIÓ DE LA CUINA DEL CENTRE PENITENCIARI PONENT - PO SU 0156 2025.

MODEL DE DECLARACIÓ SEGONS LA QUAL ELS LICITADORS MANIFESTEN HAVER VISITAT L'ESPAI PER INSTAL·LAR ELS MÒDULS EQUIPATS PER REALITZAR EL SERVEI DE CUINA.

El/La Sr./Sra. amb
DNI núm. en representació de l'empresa
..... manifesta haver visitat les dependències dels
Centres Penitenciaris i/o educatius que tot seguit es relaciona, en compliment d'allò establert en el Plec de Prescripcions Tècniques o en aquesta licitació, per tal de poder confeccionar l'oferta econòmica i tècnica presentada en la licitació d'aquest expedient:

CENTRE PENITENCIARI PONENT	
Data de la visita:	
PER PART DE L'EMPRESA LICITADORA	PER PART DE CIRE
Nom, cognoms i signatura de la/les persona/persones que realitzen la visita	Tècnic/tècnics que acompanyen la visita.

***Es poden imprimir i utilitzar tants fulls corresponents a aquest Annex com el licitador necessiti.**