

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

Expedient _/2025

Contingut:

1	Objecte de la licitació	4
2	Introducció	4
3	Àmbit i abast del projecte	4
4	Compra pública alineada amb els ODS.....	5
5	Descripció dels lots.....	5
5.1	Carro de servei de 3 prestatges, acer inoxidable	7
5.2	Prestatgeria de peu, alumini-polietilè 1455x370x2000	8
5.3	Prestatgeries de peu, alumini-polietilè 4060x570x2000	8
5.4	Exterminadors d'insectes acer inoxidable	8
5.5	Armaris frigorífics 2 portes gn 2/1	8
5.6	Plaques inducció 1 mòdul 2000w	9
5.7	Plaques inducció 2 mòduls 3500w	9
5.8	Taula cèl·lula de refredament ràpid de 5GN 1/1. "Touch screen"	9
5.9	Emulsionadora	10
5.10	Exprimidor d'acer inoxidable	11
5.11	Mesurador de compostos polars per l'oli de fregir	11
5.12	Cafetera superautomàtica amb molinet de gra de cafè	11
5.13	Fotòmetre per determinar el clor lliure, el clor total i el pH.....	11
5.14	Unitat d'osmosi compacta 3000 lts/dia M: 800GPD.....	12
5.15	Impressora d'etiquetes tèrmica amb tauleta i software inclòs	12
5.16	Sistema de control de temperatures amb 6 sondes de control	12
5.17	Robot de cuina multifunció.....	13
5.18	Tamboret metàl·lic superposable de color gris 42 x 42 x 76cm.....	13
5.19	Bàscula de cuina electrònica. 1g-5kg, visor digital.....	13
5.20	Termòmetre digital de nevera amb alarma	13
5.21	Etiquetadora tèrmica portàtil amb port usb.....	14
5.22	Liquadora de premsa freda 200W	14
5.23	Carros d'escombraries 120 lts amb rodes i pedal.....	14

5.24	Fregidora d'oli, capacitat 3L	14
5.25	Olla a pressió	15
5.26	Drap de cuina	15
5.27	Manyoples de forn	15
5.28	Contenidor de forn d'acer inoxidable esmaltat 1/1 GN	15
5.29	Contenidor de forn llis d'acer inoxidable 1/1 GN	16
5.30	Graella d'acer inoxidable 1/1 GN	16
5.31	Cistella de forn per fregir productes 1/1 GN	16
5.32	Contenidor de forn perforat d'acer inoxidable 1/1 GN 65mm	16
5.33	Safata d'alumini antiadherent per pastisseria/planxa 1/1 GN	16
5.34	Safates per refrigerador d'acer inoxidable	17
5.35	Tapes d'acer inoxidable per a safates	17
5.36	Tamisador de farina d'acer inoxidable	17
5.37	Paper per fregidora sense oli 16-20cm	17
5.38	Bol d'acer inoxidable	18
5.39	Centrifugadora per amanida transparent gran	18
5.40	Motllos de cuina	18
5.41	Safata de fusta amb revestiment de paper per forn	18
5.42	Safata per magdalenes d'acer de 12 cavitats	19
5.43	Separador de rovell i clara d'ou d'acer inoxidable	19
5.44	Pinça de plàstic per tancar bosses hermèticament	19
5.45	Pinzells de silicona	19
5.46	Etiquetes 57x42mm paper tèrmic protegit, ad. Congelat, trepat	19
5.47	Suport inox per 8 gn 1/1 65 mm. (accessori per renta-utensilis)	19
5.48	Reixeta rilsanitzada GN 2/1 , per armaris frigorífics	20
5.49	Cistell de vímet per a pa	20
5.50	Gerres mesuradores d'acer inoxidable	20
5.51	Gerres de policarbonat apilable transparent 1L	20
5.52	Tasses de porcellana	20
5.53	Copes de vidre	20
5.54	Forn holandes de ferro fos 26cm 5L	21
5.55	Paelles per inducció	21
5.56	Plats de ceràmica	21
5.57	Oueres	21
5.58	Coberters de 5 x 35 x 38 cm	21
5.59	Safata portautensilis 20 x 50 cm	22

5.60	Pots portautensilis 18 x 12 cm	22
5.61	Pots amb tapa hermètica per aliments 1, 7 L	22
5.62	Organitzadors de frigorífic	22
5.63	Col·locació i posada en marxa del lot.....	22
6	Lliurement, muntatge i garanties	22
7	Contingut de l'oferta	23
8	Aplicació de mesures socials i ambientals.....	23
9	ANEXOS.....	24
9.1	ANNEX I Exprimidora acer inoxidable	244
9.2	ANNEX II Mesurador de compostos polars en l'oli de fregir.....	244
9.3	ANNEX III Cafetera superautomàtica amb molinet de gra de cafè.....	255
9.4	ANNEX IV Fotòmetre per determinar clor lliure, clor total i pH	255
9.5	ANNEX V Unitat d'osmosi compacta 3000 lts/dia M: 800GPD	25
9.6	ANNEX VI Impressora d'etiquetes tèrmica amb tauleta i software inclòs.....	26
9.7	ANNEX VII Sistema de control de temperatures amb 6 sondes de control.....	26
9.8	ANNEX VIII Tamboret metàl·lic superposable de color gris 42 x 42 x 76cm	26
9.9	ANNEX IX Bàscula de cuina electrònica. 1g-5kg, visor digital	27
9.10	ANNEX X Termòmetre digital de nevera amb alarma.....	27
9.11	ANNEX XI Etiquetadora tèrmica portàtil amb port usb	27
9.12	ANNEX XII Liquadora de premsa freda 200W	28
9.13	ANNEX XIII Carro d'escombraries de 120 lts amb rodes i pedal	28
9.14	ANNEX XIV Drap de cuina.....	29
9.15	ANNEX XV Contenidor de forn d'acer esmaltat	29
9.16	ANNEX XVI Contenidor de forn llisa d'acer inoxidable	29
9.17	ANNEX XVII Graella d'acer inoxidable	30
9.18	ANNEX XVIII Cistella de forn per fregir productes	30
9.19	ANNEX XIX Contenidor de forn perforat d'acer inoxidable	30
9.20	ANNEX XX Safata per pastisseria/planxa	31
9.21	ANNEX XXI Safates per refrigerador d'acer inoxidable	31
9.22	ANNEX XXII Tapes d'acer inoxidable per a safates.....	31
9.23	ANNEX XXIII Tamisador de farina d'acer inoxidable	31
9.24	ANNEX XXIV Bol d'acer inoxidable	32
9.25	ANNEX XXV Motllos de cuina	32
9.26	ANNEX XXVI Safata de fusta amb revestiment de paper per forn.....	32
9.27	ANNEX XXVII Separador de rovell i clara d'ou d'acer inoxidable	32
9.28	ANNEX XXVIII Forn holandes de ferro fos 26 cm 5L.....	33

9.29	ANNEX XXIX Coberters de 5 x 35 x 38 cm	33
9.30	ANNEX XXX Safata portautensilis 20 x 50 cm.....	33
9.31	ANNEX XXXI Pots amb tapa hermètica per aliments 1,7 L.....	34
9.32	ANNEX XXXII Organitzadors de frigorífic.....	34

1 Objecte de la licitació

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

Caldrà disposar dels serveis de posada en marxa i garanties, que permetin el perfecte funcionament dels equipaments.

2 Introducció

L'aula-laboratori queda recollida la Memòria de Grau en Nutrició Humana i Dietètica (Universitat Pompeu Fabra), Versió 1, aprovada per l'Agència de Qualificació Universitària (AQU) per al curs 2023-2024. A aquesta aula-laboratori se l'anomena Laboratori Gastronòmic, i en aquesta mateixa Versió 1 de la Memòria aprovada per AQU detalla el mobiliari necessari a l'apartat 6.3 Previsió d'adquisició de recursos materials i serveis necessaris, amb un document annex amb la relació de material específic.

3 Àmbit i abast del projecte

L'àmbit del projecte és la dotació d'equips i materials al Laboratori Gastronòmic o aula-laboratori segons es preveu en la Memòria del Grau en Nutrició Humana i Dietètica de Tecnocampus Mataró-Maresme.

El subministrament d'aquesta licitació han de permetre dotar al centre de diferents equips de tecnologia culinària i materials, que permetin desenvolupar les pràctiques del Graus del Departament de Salut i, alhora, realitzar la recerca projectada a Tecnocampus.

Atèses les característiques dels equips i materials s'ha dividit en dos lots:

- Lot 1 Mobiliari i equips de cuina
- Lot 2 Parament i utensilis de cuina

Pel que fa a l'abast del LOT 1 es considera:

- El subministrament de tot l'equipament o mobiliari descrit al lot.
- El transport, el lliurament, la instal·lació i posada en marxa dels equipaments.
- El muntatge dels equipaments que ho requereixin.
- El servei de garantia, segons la descripció i condicions del lot.
- Un pla de formació dels equipaments que ho requereixin.

Pel que fa a l'abast del LOT 2 es considera:

- El subministrament de tot el material descrit al lot.
- El transport i lliurament dels materials.

- El servei de garantia, segons la descripció i condicions de cada lot.

4 Compra pública alineada amb els ODS

Els 17 Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) i les 169 finalitats proposades a l'Agenda 2030 de les Nacions Unides són un marc comú adoptat per la Unió Europea (UE) i que també es concreten en la [Ley 9/2017, de 8 de novembre, de Contratos del Sector Público](#). Aquesta llei preveu l'obligació d'establir almenys una condició d'execució que tingui caràcter social i/o mediambiental i la possibilitat d'establir criteris d'adjudicació vinculats a l'objecte de contracte de caràcter social i/o mediambiental en els plecs de les licitacions públiques.

Tecnocampus i la [Universitat Pompeu Fabra](#) estan alineats amb els ODS i amb la contractació socialment responsable, que exigeix la incorporació de criteris socials, mediambientals i d'innovació.

5 Descripció dels lots

A continuació es presenta una relació i descripció dels equips, materials, paraments i utensilis dels lots amb les seves característiques mínimes, que són d'obligat compliment.

LOT	Descripció
LOT 1	Mobiliari i equips de cuina
1	1 carro de servei de 3 prestatges, acer inoxidable 895x595x950
1	1 prestatgeria de peu, alumini-poliètil·lè 1455x370x2000
1	1 prestatgeria de peu, alumini-poliètil·lè 4060x570x2000
1	2 exterminadors d'insectes d'acer inoxidable
1	1 armari frigorífics 2 portes
1	1 placa inducció de sobretaula 2 mòduls 3500w
1	1 taula cèl·lula de refredament ràpid de 5GN 1/1. "Touch screen"
1	1 emulsionadora
1	1 exprimidor acer inoxidable
1	3 Mesurador de compostos polars per l'oli de fregir
1	1 Cafetera superautomàtica amb molinet de gra de cafè
1	1 Fotòmetre per determinar el clor lliure, el clor total i el pH
1	1 Unitat d'osmosi compacta 3000lts/dia M: 800GPD
1	3 Plaques inducció sobretaula 1 mòdul 2000w
1	1 Impressora d'etiquetes tèrmica amb tauleta i software inclòs
1	Sistema de control de temperatures amb 6 sondes de control
1	1 Robot de cuina multifunció
1	25 Tamborets metàl·lics apilables de color gris 42 x 42 x 76
1	11 bàscules de cuina electrònica, 1g - 5kg, visor digital
1	5 termòmetres digitals de nevera, amb alarma d'advertència, temperatura màxima i mínima y sonda de 1,2m
1	1 Etiquetadora tèrmica portàtil amb port USB
1	2 Liquadores de premsa freda 200W

1	Col·locació i posada en marxa
LOT 2	Parament i utensilis de cuina
2	2 carro escombraries 120 lts amb rodes i pedal (gris)
2	3 fregidora d'oli, capacitat de 3L
2	2 Olles a pressió
2	10 draps de cuina
2	10 Manyoples de forn
2	2 Contenidor de forn d'acer esmaltat GN 1/1 de 20mm
2	2 Contenidor de forn d'acer esmaltat GN 1/1 de 40mm
2	2 Contenidor de forn d'acer esmaltat GN 1/1 de 65mm
2	2 Contenidor de forn llisa d'acer inoxidable GN 1/1 de 20mm
2	2 Contenidor de forn llisa d'acer inoxidable GN 1/1 de 40mm
2	2 Contenidor de forn llisa d'acer inoxidable GN 1/1 de 65mm
2	2 Graella d'acer inoxidable GN 1/1
2	2 Cistella de forn per fregir productes 1/1GN
2	2 Contenidor de forn perforat d'acer inoxidable GN 1/1 65mm
2	2 Safates per pastisseria/planxa GN 1/1
2	11 Safates per refrigerador d'acer inoxidable 1/3GN 40mm
2	11 Safates per refrigerador d'acer inoxidable 1/2GN 40mm
2	11 Safates per refrigerador d'acer inoxidable 1/3GN 65mm
2	11 Safates per refrigerador d'acer inoxidable 2/3GN 40mm
2	22 Tapes d'acer inoxidable per a safates 1/3 GN
2	11 Tapes d'acer inoxidable per a safates 1/2 GN
2	11 Tapes d'acer inoxidable per a safates 2/3 GN
2	3 Tamitzadors de farina d'acer inoxidable
2	1 Paquet de Paper per fregidora sense oli 100 peces 16-20cm
2	6 Bols d'acer inoxidable 3,5L 25cm
2	12 Bols d'acer inoxidable 0,5L 15,2cm
2	12 Bols d'acer inoxidable 1,5L 20,3cm
2	2 Centrifugadores per amanida transparent gran
2	5 Motllos rodons desmuntables amb capa antiadherent 1 fondo 24cm
2	4 Motllos rodons desmuntables amb capa antiadherent 2 fondos 26cm
2	5 Motllos rectangulars amb capa antiadherent 25cm
2	5 Motllos per a pastís tatin amb vora arrissada i capa antiadherent 28cm
2	7 packs de 5 Motllos de fusta amb revestiment de paper per forn 12,5x8x7cm
2	4 Safates per magdalenes d'acer de 12 cavitats
2	10 Separadors de rovells i clares d'ou d'acer inoxidable
2	24 pinces de plàstic per tancar bosses hermèticament
2	5 pinzells grans de silicona
2	5 pinzells mitjans de silicona
2	10 pinzells petits de silicona
2	20000 Etiquetes 57x42mm paper tèrmic protegit, ad. Congelat, trepat
2	1 Suport inox per 8 gn 1/1 65 mm. (accessori per renta-utensilis)
2	8 Reixeta rilsanitzada GN 2/1 , per armaris frigorífics
2	10 cistelles de vímet rodones per a pa 23 cm

2	10 cistelles de vímet rodones per a pa 25 cm
2	10 cistelles de vímet ovalades per a pa 23,5 x 15 x 7
2	10 cistelles de vímet ovalades per a pa 28 x 14,5 x 7,5
2	6 Gerres mesuradores d'acer inoxidable 0,5L
2	6 Gerres mesuradores d'acer inoxidable 1L
2	3 Gerres mesuradores d'acer inoxidable 2L
2	6 Gerres Policarbonat Apilable Transparent 1L
2	12 Tasses d'esmorzar de porcellana 250ml
2	12 Tasses de cafè de porcellana 100ml
2	24 Copes de Xampany de vidre temperat 150ml
2	2 Forn holandes de ferro fos 26cm 5L
2	10 paelles grans per inducció, 28 cm
2	10 paelles mitjanes per inducció, 26 cm
2	30 plats grans, ceràmica blanca
2	30 plats fondos, ceràmica blanca
2	30 plats de postres, ceràmica blanca
2	2 Oueres de 12 cavitats
2	2 Oueres de 6 cavitats
2	12 coberters de 5x35x38cm
2	12 Safates portautensilis 20 x 50 cm
2	12 Pots portautensilis 18 x 12 cm
2	12 Pots amb tapa hermètica per aliments 1,7 L
2	10 Organitzadors de frigorífic 9,5 x 21,5 x 31,5 cm
2	10 Organitzadors de frigorífic 10 x 21,5 x 37 cm
2	10 Organitzadors de frigorífic 9,5 x 16 x 31,5 cm

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

Aquests lots estan compostat d'estanteries, carros de servei, carros d'escombraries i prestatgeries que han de quedar instal·lats adequadament al Laboratori Gastronòmic. També hi ha inclòs equipament tècnic que es distribuirà i muntarà en el Laboratori Gastronòmic segons indicacions, aquest equipament necessita muntatge, garantia i un pla de formació. Per altra banda, també s'inclouen petits equips processadors d'aliments i altres complements com bàscules, sondes, termòmetres, exterminadors d'insectes i altre material tècnic específic. Finalment, s'afegeix material menor divers per al Laboratori Gastronòmic, parament de cuina i utensilis diversos.

5.1 Carro de servei de 3 prestatges, acer inoxidable

Característiques tècniques:

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

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.2 Prestatgeria de peu, alumini-polietilè 1455x370x2000

Característiques tècniques:

Estructura d'alumini de 20 micres. Capacitat de 150 kg per prestatge, repartits uniformement. Prestatges regulables en alçada cada 150 mm . Safates de polipropilè auto-ventilades, amb mides gastronorm, amb fixació al prestatge i fàcilment rentables al renta-vaixelles. 5 nivells. Mides: 1455x370x2000 mm.

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.3 Prestatgeries de peu, alumini-polietilè 4060x570x2000

Característiques tècniques:

Estructura d'alumini de 20 micres. Capacitat de 150 kg per prestatge, repartits uniformement. Prestatges regulables en alçada cada 150 mm . Safates de polipropilè auto-ventilades, amb mides gastronorm, amb fixació al prestatge i fàcilment rentables al renta-vaixelles. 5 nivells. Mides: 4060x570x2000 mm

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.4 Exterminadors d'insectes acer inoxidable

Característiques tècniques:

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

Garantia mínima: 2 anys

2 unitats

5.5 Armaris frigorífics 2 portes gn 2/1

Característiques tècniques:

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

Temperatures de treball: -2°C / +8°C . Amb 4 potes regulables en alçada. Mides : 1385x794x1989 mm . Potència: 374 W .

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.6 Plaques inducció 1 mòdul 2000w

Característiques tècniques:

Placa inducció externa, amb cable elèctric per endollar.

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

Mides: 370x290x50 mm .

Pes: 350 g.

Garantia mínima: 2 anys

3 unitats

5.7 Plaques inducció 2 mòduls 3500w

Característiques tècniques:

Placa inducció externa, amb cable elèctric per endollar.

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

Potència: 500 – 3500 w

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.8 Taula cèl·lula de refredament ràpid de 5GN 1/1. "Touch screen"

Característiques tècniques:

Capacitat: 5x GN 1/1 (inclosa: 1x graella GN 1/1) Producció per cicle: 18 Kg (+70°C +3°C) o 12 Kg (+70°C -18°C) Inclosa sonda a cor estàndard. Estructura "antibolcada" en acer inoxidable (desmuntable), espai per a safates de 67 mm Porta reversible (Veure Kit PK-CIG) amb nansa integrada. Frontisses (dreta) amb retorn automàtic (bloqueig 90°). Aïllament: 60 mm de gruix. 4 rodes giratòries, 2 amb fre . Controls "TOUCH SCREEN", pantalla en color d'alta definició de 5", que permet a l'usuari personalitzar totes les funcions principals 4 cicles d'elecció "Soft Chill" o "Soft Freeze" per a productes delicats, "Hard-Chill" o "Hard-Freeze" per a peces grans, control del temporitzador amb to d'avís al final del cicle (o) control a través de la sonda , amb la funció de manteniment al final del cicle i un dispositiu d'alarma (visual). Estructura monobloc, fabricada en acer inoxidable (apte per aliments), interna (AISI 304) i externa (AISI 304-430). Fons interior estampat, cantonades arrodonides amb tap de drenatge. Porta amb junta magnètica de "pressió" (fàcil reemplaçament, sense eines), porta interior amb resistència tèrmica, que evita

la formació de gel (funció de congelació). Dispositiu de micro interruptor de la porta, que permet que el ventilador de l'evaporador s'aturi quan s'obre la porta. Grup compressor a classe climàtica 4, incorporada a l'armari (accés frontal), condensador ventilat R404A (o R452A) refrigerant. Evaporador ventilat (sobredimensionat), tractat contra sals i àcids alimentaris, completament ocult (no visible), motor de ventilador IP45. Descongelació manual o automàtica (inici del cicle), amb evaporació automàtica de condensació. Aïllament de poliuretà injectat (sense CFC). Màquina construïda segons les normes aplicables (CE). Controls TOUCH SCREEN, navegació molt intuïtiva, pantalla de 5", cicles de refredament o congelació ràpids estàndard, cadascun 100% personalitzat-ble. Control de temps o temperatura. Cicle específic com a cicle continu, peix, ICE SOFT i gelat ICE HARD i cicle UV. per desinfectar la cèl·lula. Els informes de HACCP es poden veure fàcilment. Visualització de dades i esdeveniments com les alarmes a alta temperatura, la manca de pressió i la superació del temps de cicle màxim. Les alarmes es poden mostrar directament o descarregar en format .txt en una memòria USB mitjançant el port USB integrat. Pantalla en 6 idiomes: italià, anglès, francès, alemany, espanyol, holandès. Potència: 0,79 kw 230V II . Mides: 790x730x880 mm. Atenció: Inclou tractament exterior ANTI-BACTERIS I VIRUS (amb certificació).

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.9 Emulsionadora

Característiques tècniques:

Monofàsic 230V/50/1. Potència 700 watts. Velocitat 3000 rpm. Cuba d'acer inoxidable de 2,9 litres amb nansa i fulla de 2 fulles dentades de fons de cuba més eina de neteja. Tapa hermètica amb braç rascador. Especial porció individual. BLOC DE MOTOR: Motor industrial asíncron de presa directa (sense corretja) per a un ús intensiu. Potència 700 watts. Eix de motor d'acer inoxidable. Bloc de motor de material compost d'alta resistència. Seguretat magnètica, protecció tèrmica i fre de motor. 1 velocitat de 3000 rpm. Funció Premeu per a una millor precisió de tall. FUNCIO BLIXER®: Cuba de 2,9 litres d'acer inoxidable amb nansa per a una millor subjecció. Fulla de fons de cuba amb 2 fulles dentades d'acer inoxidable i alta resistència per a una perfecta homogeneïtat dels productes treballats, fins i tot en petites quantitats. Orifici central de la tapa previst per afegir líquids o altres ingredients durant la preparació. Tapa transparent molt resistent a la calor i els xocs per a un control permanent i fàcil de les preparacions que s'estan fent. Conjunt hermètic de cuba i tapa amb braç rascador de cuba i netejador de tapa. Totes les peces es desmunten per facilitar-ne el rentat al rentaplats. ACCESSORIS INCLOSOS: Cuba de 2,9 litres amb tapa. Braç Blixer® i rascador de tapa. Fulla amb 2 fulles dentades d'acer inoxidable i el seu caputxó desmuntable per facilitar-ne la neteja. Eina de neteja de la fulla. Potència útil 700 watts Dades elèctriques : Monofàsic 230V/50/1 7 A - Presa subministrada .Velocitat 3000 rpm .Dimensions (axPxX) 210 x 281 x 389 mm. Percentatge de reciclabilitat 95 % Pes net 10 kg . NORMES: EN 12100-1 i 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12852, EN 60529- 2000 - IP55 - IP34

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.10 Exprimidor d'acer inoxidable

Característiques tècniques:

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

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex I

1 unitat

5.11 Mesurador de compostos polars per l'oli de fregir

Característiques tècniques:

Mesurador d'oli de fregir amb connectivitat Bluetooth a dispositiu mòbil amb pantalla LCD retroiluminada segons nivell de compostos polars (verd, taronja o vermell), disseny ergonòmic que evita el contacte directe amb l'oli, amb carcassa ABS / 10% de ABS-PC fibra de vidre amb oli de referència i programa específic de control en una app. Pes de 255g amb temps de reacció de 30 segons aprox. Mesures: 170 x 50 x 300 mm. Temperatura de funcionament: 0 fins 50°C. Compleix la norma HACCP intertacional; NSF. Funció d'alarma amb límit inferior i superior de compostos polars ajustable. Autonomia: 25h en continu amb bluetooth desactivat o 20h en continua amb Bluetooth activat. Bateria: 2 piles miniatura AAA. Temperatura d'ús: +40 fins +200°C. Temperatura d'emmagatzematge: -20 fins 60°C.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex II

3 unitats

5.12 Cafetera superautomàtica amb molinet de gra de cafè

Característiques tècniques:

Cafetera superautomàtica amb molinet de gra de cafè que pot preparar dues tasses d'espresso alhora, amb vaporitzador de llet manual ajustable, capaç de personalitzar l'aroma i la quantitat de cafè amb un disseny compacte i fàcil d'emprar. Panell de control amb botons. Possibilitat d'emprar cafè molt si es desitja. Possibilitat d'emprar filtre d'aigua i de programar la duresa de l'aigua. Dimensions: 230 x 430 x 340 mm. Pes: 9Kg. Pressió de la bomba: 15 bar. Capacitat del recipient de gra: 250g. Capacitat del dipòsit d'aigua: 1,8l. Capacitat del contenidor de posos: 14n. Alçada màxima de la tassa: 142mm. Potència d'entrada: 1450W. Tensió nominal o freqüència: 220-240V / 50-60 Hz.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex III

1 unitat

5.13 Fotòmetre per determinar el clor lliure, el clor total i el pH

Característiques tècniques:

Fotòmetre portàtil 3 en 1 de clor lliure i clor total amb sistema cal·librable per l'usuari i disseny òptic per millorar la repetibilitat i la rapidesa de mesura. Impermeable, amb menú amb sistema d'ajuda i descripcions pas a pas a la pantalla. Compleix la norma ISO 17381:2012. Es presenta amb reactius, patrons de calibratge, 2 cubetes, 2 tapes de cubetes, 3 piles AA 1.5V, drap de

neteja per les cubetes, tisoires, certificat de qualitat, manual d'instruccions i maleta de transport. Font de llum de díode emissor de llum (LED), longitud d'ona 525 nm i amplada de banda de 8 nm. Detector de llum de fotocèl·lula de silici. Sistema d'auto-apagat als 15 minuts d'inactivitat. Auto registre de 50 lectures i pantalla de 128 x 64 pixel B/N LCD amb retroiluminació. Pes: 380g. Dimensions: 142,5 x 102,5 x 50,5 mm.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex IV

1 unitat

5.14 Unitat d'osmosi compacta 3000 lts/dia M: 800GPD

Característiques tècniques:

Unitat compacta d'Osmosi Directa sense dipòsit. Sistema complet de filtració (filtre sediments, amb carbó i post-filtre re-mineralitzador). Membrana d'osmosi 800 GPD. Control electrònic digital amb avís d'averies i canvis de filtres. Flushing (neteja membrana) automàtic. Connexió auxiliar per aigua declorada. Aixeta amb cos metàl·lic de 2 vies. Bloqueig de l'equip per esgotament de filtres. Avisador acústic i visual per a canvi de filtres. Filtres amb connexió ràpida tipus baioneta de fàcil substitució. Sense dipòsit. ALIMENTACIÓ ELÈCTRICA/SEGURETAT: 220-110 V 50/60 Hz; 24 VDC POTÈNCIA: 100W PRODUCCIÓ MÀXIMA/ CABAL AIXETA: 3000 L/Dia - 1,8-1,9 l/min PRE-FILTRE COMBINAT PP+ CTO+ POST- FILTRE (retenció partícules, decloració i remineralització): Duració filtres: 5µ, 6-12 mesos segons aigua d'entrada. MEMBRANA: 800 GPD 3000 L/Dia 1-3anys segons aigua d'entrada DISPLAY LUMÍNIC: Indica l'esgotament dels filtres i els estats de funcionament. CONDICIONS DE TREBALL: PRESSIÓ ENTRADA: 1,5 ~ 6 bar (si és superior a 4 bar, posar regulador) TEMPERATURA AIGUA D'ENTRADA: 5-38o TDS MÀXIM EN ENTRADA: 1800 ppm ELIMINACIÓ TDS: 96,% RECOVERY: 55% PRODUCCIÓ: 1,9L/Min (800GPD) RENDIMENT* : 1: 0,7 DIMENSIONS: 137 X 400 X 420 mm.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex V

1 unitat

5.15 Impressora d'etiquetes tèrmica amb tauleta i software inclòs

Característiques tècniques:

Impressora d'etiquetes tèrmica de sobretaula de 4 polzades amb tauleta incorporada i llicència de software. Aquest programa permet el control d'etiquetat de caducitats secundaries, al·lèrgens, visualització de fitxes tècniques i informes, configuració d'alarmes i temporitzadors. Opció d'impressió d'etiquetes petites i grans.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex VI

1 unitat

5.16 Sistema de control de temperatures amb 6 sondes de control

Característiques tècniques:

Sistema sense cables destinat a la mesura de temperatura i/o humitat relativa. Monitorització 24/7 hores dels punts crítics de mesura. Servei de núvol, sense instal·lació en sistemes locals. Visualització del sistema en qualsevol navegador. Instal·lació “plug and play” endollar i funcionar. Comunicació mitjançant GSM, amplia cobertura multioperador. Avisos per email, SMS o telegram. Alarmes per sortida dels rangs de temperatura/humitat establerts. Alarma per falta de tensió del receptor. Múltiples seus, permet visualitzar diverses seus d’una manera unificada en un únic visor. Sensors (6 unitats): baixa freqüència 868 mhz. Duració de les bateries entre 14 i 18 mesos. Precisió de la temperatura +/- 0,5°C. Precisió de la humitat +/- 3%. Rang del sensor de temperatura -55°C / 125°C. Rang del sensor de temperatura i humitat -20°C / 60°C – 0% / 95%. Receptor (1 unitat): Capacitat fins a 50 sensors per receptor. Modem GSM/3G integrat. Bateria integrada, fins 8 hores de durada. Alimentació externa de baix consum. Fàcil instal·lació.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex VII

1 unitat

5.17 Robot de cuina multifunció

Característiques tècniques:

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

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

Garantia mínima: 2 anys

1 unitat

5.18 Tamboret metàl·lic superposable de color gris 42 x 42 x 76cm

Característiques tècniques:

Tamboret metàl·lic de color gris que sigui superposable. Dimensions: 42 x 42 x 76 cm.

Vegi Annex VIII

25 unitats

5.19 Bàscula de cuina electrònica. 1g-5kg, visor digital

Característiques tècniques:

Bàscula de cuina d’elevada precisió, multifunció de pes, comptador de peces amb sistema d’estalvi d’energia i safata de plàstic. Funció de tara inclosa. Pes mínim: 1 g. Pes màxim: 5 kg. Dimensions: 16,50 x 12,8 cm. Plataforma d’11 cm.

Vegi Annex IX

11 unitats

5.20 Termòmetre digital de nevera amb alarma

Característiques tècniques:

Termòmetre digital amb sonda (1,2 m) adequat per la mesura de temperatures en neveres i congeladors amb funció d’alarma d’advertència i temperatura màxima i mínima. Es pot fixar

mitjançant l'imant o les pestanyes adhesives que venen incloses. Bateria: 1 pila AAA. Dimensions: 11 x 8,99 x 2,49 cm. Pes: 75 g.

Vegi Annex X

5 unitats

5.21 Etiquetadora tèrmica portàtil amb port usb

Característiques tècniques:

Etiquetadora tèrmica portàtil que es pot connectar a un PC o MAC[®] mitjançant un port USB 2.0 amb una bateria de ions de liti recarregable i pantalla LDC. Permet la possibilitat de triar mesura de text, estil i amplada de l'etiqueta i imprimir codi de barres. Resolució màxima: 180 x 180 DPI. Cable de USB, piles, targeta de garantia i carregador inclosos.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex XI

1 unitat

5.22 Liquadora de premsa freda 200W

Característiques tècniques:

Liquadora de premsa freda amb 200W de potencia, filtre de fàcil neteja i canal XL de doble entrada per fruites i verdures senceres. Sistema d'extracció lenta de 70 rpm i silenciosa (no supera els 40-50 dB). Tap antiesquixades i gerra lliure de BPA. Doble sortida per separar el suc de la polpa. Interruptor amb tres posicions: apagat, encès i reverse per la mescla de líquats i ajudar a desembossar.

Garantia mínima: 2 anys

Vegi Annex XII

2 unitats

5.23 Carros d'escombraries 120 lts amb rodes i pedal

Característiques tècniques:

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

Vegi Annex XIII

2 unitats

5.24 Fregidora d'oli, capacitat 3L

Característiques tècniques:

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

Garantia mínima: 2 anys

3 unitats

5.25 Olla a pressió

Característiques tècniques:

Fabricada en acer inoxidable 18/10 amb fons termo-difusor encapsulat de 5 capes que permet una difusió ràpida i uniforme de la calor. Tres mecanismes de seguretat: vàlvula giratòria, vàlvula depressora i barra de tancament de seguretat. Sistema de tancament progressiu mitjançant un pom rotatori. Superfície interior en acer inoxidable amb nanses laterals i termo-resistent. Compatible amb inducció. Apte per posar al rentaplats. Pes: 3kg. Capacitat: 8 litres.

Garantia mínima: mínim 2 anys

2 unitats

5.26 Drap de cuina

Característiques tècniques:

Drap de cuina de color blanc amb sanefa, multi usos 100% cotó sense costures. Dimensions: 40 x 64 cm. Apte per rentadora a 40°C.

Vegi Annex XIV

10 unitats

5.27 Manyoples de forn

Característiques tècniques:

Manyoples de forn fabricades amb 40% polièster i 60% cotó i dimensions de 17 x 33 cm. 1 unitat està composta per 2 manyoples.

10 unitats

5.28 Contenidor de forn d'acer inoxidable esmaltat 1/1 GN

Característiques tècniques:

Contenidor rectangular d'acer inoxidable esmaltat 1/1 GN amb molt bona conductivitat tèrmica i cantonades ben formades per tal de permetre també la distribució de les peces angulars.

Tipus	Material	Profunditat	Dimensions	Unitats
Contenidor GN 1/1	Acer inoxidable esmaltat	20 mm	530 x 325 x 20 mm	2
Contenidor GN 1/1	Acer inoxidable esmaltat	40 mm	530 x 325 x 40 mm	2
Contenidor GN 1/1	Acer inoxidable esmaltat	65 mm	530 x 325 x 65 mm	2

Vegi Annex XV

Total 6 unitats

5.29 Contenidor de forn llis d'acer inoxidable 1/1 GN

Característiques tècniques:

Contenidor rectangular d'acer inoxidable 18/10 1/1 GN amb molt bona conductivitat tèrmica i cantonades ben formades per tal de permetre també la distribució de les peces angulars.

Tipus	Material	Profunditat	Dimensions	Unitats
Contenidor GN 1/1	Acer inoxidable	20 mm	530 x 325 x 20 mm	2
Contenidor GN 1/1	Acer inoxidable	40 mm	530 x 325 x 40mm	2
Contenidor GN 1/1	Acer inoxidable	65 mm	530 x 325 x 65mm	2

Vegi Annex XVI

Total 6 unitats

5.30 Graella d'acer inoxidable 1/1 GN

Característiques tècniques:

Graella fabricada en acer inoxidable 1/1 GN. Dimensions: 530 x 325 mm.

Vegi Annex XVII

2 unitats

5.31 Cistella de forn per fregir productes 1/1 GN

Característiques tècniques:

Cistella de forn 1/1 GN per fregir productes fabricada en acer inoxidable ideal per fornejar patates fregides, pollastre o nuggets. Dimensions: 530 x 325 mm.

Vegi Annex XVIII

2 unitats

5.32 Contenidor de forn perforat d'acer inoxidable 1/1 GN 65mm

Característiques tècniques:

Contenidor perforat en acer inoxidable 1/1GN versàtil i robust per a la cocció de verdures al vapor. Mitjançant les perforacions, els aliments es couen al vapor uniformement i conserven els seus colors naturals i nutrients. Dimensions: 530 x 325 x 65 mm. Profunditat: 65 mm.

Vegi Annex XIX

2 unitats

5.33 Safata d'alumini antiadherent per pastisseria/planxa 1/1 GN

Característiques tècniques:

Safata d'alumini antiadherent apta per la cocció de carn i peixos a la planxa, patates, bolleria i pastisseria. Dimensions: 530 x 325 mm.

Vegi Annex XX

2 unitats

5.34 Safates per refrigerador d'acer inoxidable

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Unitats
Safata 1/3GN	Acer inoxidable	325 x 176 x 40 mm	11
Safata 1/2GN	Acer inoxidable	325 x 265 x 40 mm	11
Safata 1/3GN	Acer inoxidable	325 x 176 x 65 mm	11
Safata 2/3GN	Acer inoxidable	353 x 325 x 40 mm	11

Vegi Annex XXI

Total 44 unitats

5.35 Tapes d'acer inoxidable per a safates

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Unitats
Tapes per a safates 1/3GN	Acer inoxidable	325 x 176 mm	22
Tapes per a safates 1/2GN	Acer inoxidable	325 x 265 mm	11
Tapes per a safates 2/3GN	Acer inoxidable	325 x 325 mm	11

Vegi Annex XXII

Total 44 unitats

5.36 Tamisador de farina d'acer inoxidable

Característiques tècniques:

Tamisador de farina gran amb mànec ergonòmic de fàcil manipulació. Aspecte llis, polit i forta estructura. Fet amb acer inoxidable, resistent a la corrosió. Dimensions: 12 x 12 x 13 cm.

Vegi Annex XXIII

3 unitats

5.37 Paper per fregidora sense oli 16-20cm

Característiques tècniques:

Paper rodó d'un sol ús per a fregidora sense oli amb 16-20 cm de diàmetre i marge alçat de 4,5 cm. Fabricat amb material no tòxic, higiènic, impermeable, antiadherent i resistent a la calor fins 220°C.

100 unitats

5.38 Bol d'acer inoxidable

Característiques tècniques:

Tipus	Forma	Material	Dimensions	Capacitat	Unitats
Bol	Semiesfèric	Acer inoxidable	15,2 cm	0,5L	12
Bol	Semiesfèric	Acer inoxidable	20,3 cm	1,5L	12
Bol	Semiesfèric	Acer inoxidable	25 cm	3,5L	6

Bol d'acer inoxidable semiesfèric, apte per a rentavaixelles, per a la mescla de diferents aliments.

Vegi Annex XXIV

Total 30 unitats

5.39 Centrifugadora per amanida transparent gran

Característiques tècniques:

Sistema d'encesa i parada amb botons amb base antilliscant. El recipient de la centrifugadora es pot emprar per separat així com l'escorredor interior. Dimensions: 8,89 x 2,54 x 27,94 cm. Pes: 1,3 kg.

2 unitats

5.40 Motllos de cuina

Característiques tècniques:

Tipus	Forma	Material	Dimensions	Resistència	Unitats
Motllo desmuntable d'1 fons	Rodó	Acer amb revestiment antiadherent	24 x 6,5 cm	230 °C	5
Motllo desmuntable de 2 fons	Rodó	Acer amb revestiment antiadherent	26 x 6,5 cm	230 °C	4
Motllo rígid	Rectangular	Acer amb revestiment antiadherent	25 x 11,5 x 7 cm	230 °C	5
Motllo rígid	Rodó amb vora arrissada	Acer amb revestiment antiadherent	28 x 3,5 cm	230°C	5

Vegi Annex XXV

Total 19 unitats

5.41 Safata de fusta amb revestiment de paper per forn

Característiques tècniques:

Safata de fusta amb revestiment de paper antiadherent, fàcil de netejar i reutilitzable per fornejar pa. Conducció de calor uniforme, fàcil desemmotllar, sense fons, apte per a tot tipus de forns. Dimensions: 12,5 x 8 x 7 cm. Pes: 40g

Vegi Annex XXVI

7 Packs de 5 motllos, Total 35 unitats

5.42 Safata per magdalenes d'acer de 12 cavitats

Característiques tècniques:

Safata d'acer amb revestiment antiadherent de 12 cavitats de 7 cm. Resistent fins 230°C.

Dimensions: 38,5 x 26,5 x 3 cm.

4 unitats

5.43 Separador de rovell i clara d'ou d'acer inoxidable

Característiques tècniques:

Separador de rovell i clara d'ou d'acer inoxidable apte per rentavaixelles. Dimensions: 17 x 5,5 x 3 cm.

Vegi Annex XXVII

10 unitats

5.44 Pinça de plàstic per tancar bosses hermèticament

Característiques tècniques:

Pinces de plàstic d'alta qualitat sense BPA pel tancament hermètic i higiènic de bosses d'alimentació adients per refrigeració i congelació. Aptes per rentavaixelles. Dimensions: 12 x 2 x 10 cm.

24 unitats

5.45 Pinzells de silicona

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Unitats
Pinzells grans	Silicona	20 x 9 cm	5
Pinzells mitjans	Silicona	20 x 6 cm	5
Pinzells petits	Silicona	20 x 4 cm	10

Total 20 unitats

5.46 Etiquetes 57x42mm paper tèrmic protegit, ad. Congelat, trepat

Característiques tècniques:

Etiquetes de paper tèrmic protegit, adhesiu resistent a la congelació i trepat. Dimensions: 57 x 42 mm.

20000 unitats

5.47 Suport inox per 8 gn 1/1 65 mm. (accessori per renta-utensilis)

Característiques tècniques:

Suport inox per 8 gn 1/1 65 mm. Dimensions: 500x500x260mm. Especial renta-utensilis cistella 550 x 610.

1 unitat

5.48 Reixeta rilsanitzada GN 2/1 , per armaris frigorífics

Característiques tècniques:

8 unitats

5.49 Cistell de vímet per a pa

Característiques tècniques:

Tipus	Forma	Dimensions	Unitats
Cistell de vímet	Rodó	23 x 6 cm	10
Cistell de vímet	Rodó	25 x 6 cm	10
Cistell de vímet	Ovalat	23,5 x 15 x 7 cm	10
Cistell de vímet	Ovalat	28 x 14,5 x 7,5	10

Total 40 unitats

5.50 Gerres mesuradores d'acer inoxidable

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Capacitat	Unitats
Gerra graduada	Acer inoxidable	0,5L	6
Gerra graduada	Acer inoxidable	1L	6
Gerra graduada	Acer inoxidable	2L	3

Total 15 unitats

5.51 Gerres de policarbonat apilable transparent 1L

Característiques tècniques:

Gerra de policarbonat de color transparent i apilable. Dimensions: 12 x 17 cm.

6 unitats

5.52 Tasses de porcellana

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Capacitat	Unitats
Tassa d'esmorzar	Porcellana	250 ml	12
Tassa de cafè	Porcellana	100 ml	12

Total 24 unitats

5.53 Copes de vidre

Característiques tècniques:

Copes de Xampany de vidre temperat de 150 ml de capacitat. Dimensions: 6,05 x 19,6 cm.

24 unitats

5.54 Forn holandès de ferro fos 26cm 5L

Característiques tècniques:

Forn holandès rodó de ferro fos de 26cm de diàmetre i 5L de capacitat. Apte per inducció i amb tapa inclosa sense potes i nanses a ambdós costats. Dimensions: 35,3 x 27,4 x 17,2 cm.

Garantia Mínima: 2 anys

Vegi Annex XXVIII

2 unitats

5.55 Paelles per inducció

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Unitats
Paella mitjana	Apte per a inducció	26 cm	10
Paella gran	Apte per a inducció	28 cm	10

Garantia mínima: 2 anys

Total 20 unitats

5.56 Plats de ceràmica

Característiques tècniques:

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

Total 90 unitats

5.57 Oueres

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Capacitat	Unitats
Ouera petita	Plàstic resistent	16,5 x 5,5 cm	6 ous	2
Ouera gran	Plàstic resistent	32,5 x 11,5 cm	12 ous	2

Total 4 unitats

5.58 Coberters de 5 x 35 x 38 cm

Característiques tècniques:

Cobertes de polipropilè de primera qualitat, gruixut i resistent sense BPA de color negre amb 6-7 compartiments de mínim 24 cm de longitud. Dimensions: 5 x 35 x 38 cm.

Vegi Annex XXIX

12 unitats

5.59 Safata portautensilis 20 x 50 cm

Característiques tècniques:

Safata per portar utensilis de cuina feta amb fusta de bambú. Dimensions: 20 x 50 cm.

Vegi Annex XXX

12 unitats

5.60 Pots portautensilis 18 x 12 cm

Característiques tècniques:

Pot porta utensilis de cuina fabricat en acer inoxidable amb acabat de color negre. Dimensions: 18 x 12 cm.

12 unitats

5.61 Pots amb tapa hermètica per aliments 1, 7 L

Característiques tècniques:

Pots de vidre transparent amb tapa hermètica de bambú natural de 1,7 L de capacitat.

Vegi Annex XXXI

12 unitats

5.62 Organitzadors de frigorífic

Característiques tècniques:

Tipus	Material	Dimensions	Unitats
Organitzador gran	Plàstic transparent	9,5 x 21,5 x 31,5 cm	10
Organitzador extra gran	Plàstic transparent	10 x 21,5 x 37 cm	10
Organitzador mitjà	Plàstic transparent	9,5 x 16 x 31,5 cm	10

Vegi Annex XXXII

Total 30 unitats

5.63 Col·locació i posada en marxa del lot

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

6 Lliurement, muntatge i garanties

L'adjudicatari haurà de fer-se càrrec de:

- Transport del material i el seu lliurament a l'adreça; Edifici El Rengle, nucli D, Carrer Jaume Vicens Vives 22, planta 1, 08302 Mataró, Barcelona.
- Desembalatge i muntatge en els espais i posicions que TecnoCampus indiqui dins del local indicat en l'adreça de lliurament
- Gestionar les garanties per defectes que es puguin produir, davant el fabricant

Formació.

El licitador haurà de presentar un pla de formació de com a mínim els següents subministraments:

- Abatidor
- Impressora d'etiquetes termiques, tauleta i programari
- Sistema de control de temperatures amb 6 sondes de control.

El pla de formació que es presenti haurà de planificar com a mínim 6 hores de formació per tot el pla.

7 Contingut de l'oferta

Els licitadors presentaran la seva oferta en la forma i format indicat en els plecs administratius, però hauran d'incloure un resum de les característiques dels subministraments, que com a mínim hauran d'exposar el compliment de les característiques mínimes demanades en aquests plecs tècnics. L'incompliment de qualsevol de les característiques serà motiu d'exclusió del procés.

El pla de formació es presentarà com un resum de les actuacions on figurarà les hores planificades en cada acció.

8 Aplicació de mesures socials i ambientals

Els licitadors i contractistes s'obliguen a adoptar una conducta èticament exemplar i actuaran per evitar la corrupció en qualsevol de les seves possibles formes i hauran d'adequar la seva activitat a l'efecte, assumint particularment les obligacions recollides a l'ANNEX PRINCIPIS ÈTICS I REGLES DE CONDUCTA.

9 ANEXOS

9.1 ANNEX I Exprimidora acer inoxidable



9.2 ANNEX II Mesurador de compostos polars en l'oli de fregir



9.3 ANNEX III Cafetera superautomàtica amb molinet de gra de cafè



9.4 ANNEX IV Fotòmetre per determinar clor lliure, clor total i pH



9.5 ANNEX XV Unitat d'osmosi compacta 3000 lts/dia M: 800GPD



9.6 ANNEX VI Impressora d'etiquetes tèrmica amb tauleta i software inclòs



9.7 ANNEX VII Sistema de control de temperatures amb 6 sondes de control



Sensors

Receptor

9.8 ANNEX VIII Tamboret metàl·lic superposable de color gris 42 x 42 x 76cm



9.9 ANNEX IX Bàscula de cuina electrònica. 1g-5kg, visor digital



9.10 ANNEX X Termòmetre digital de nevera amb alarma



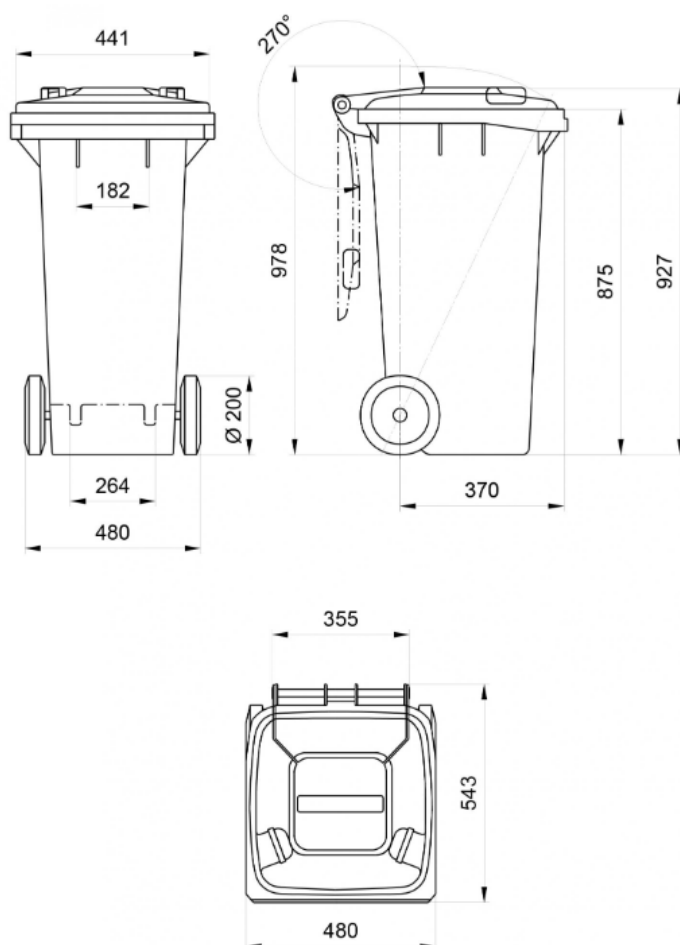
9.11 ANNEX XI Etiquetadora tèrmica portàtil amb port usb



9.12 ANNEX XII Liquidadora de premsa freda 200W



9.13 ANNEX XIII Carro d'escombraries de 120 lts amb rodes i pedal



9.14 ANNEX XIV Drap de cuina



9.15 ANNEX XV Contenidor de forn d'acer esmaltat



9.16 ANNEX XVI Contenidor de forn llisa d'acer inoxidable



9.17 ANNEX XVII Graella d'acer inoxidable



9.18 ANNEX XVIII Cistella de forn per fregir productes



9.19 ANNEX XIX Contenidor de forn perforat d'acer inoxidable



9.20 ANNEX XX Safata per pastisseria/planxa



9.21 ANNEX XXI Safates per refrigerador d'acer inoxidable



Safata 2/3GN



Safata 1/3GN



Safata 1/2GN

9.22 ANNEX XXII Tapes d'acer inoxidable per a safates



Tapa per 2/3GN



Tapa per 1/3GN



Tapa per 1/2GN

9.23 ANNEX XXIII Tamisador de farina d'acer inoxidable



9.24 ANNEX XXIV Bol d'acer inoxidable



9.25 ANNEX XXV Motllos de cuina



Motllo
desmuntable
1 fons



Motllo
desmuntable
de 2 fons



Motllo rígid
rectangular



Motllo rígid rodó
amb vora arrissada

9.26 ANNEX XXVI Safata de fusta amb revestiment de paper per forn



9.27 ANNEX XXVII Separador de rovell i clara d'ou d'acer inoxidable



9.28 ANNEX XXVIII Forn holandès de ferro fos 26 cm 5L



9.29 ANNEX XXIX Coberters de 5 x 35 x 38 cm



9.30 ANNEX XXX Safata portautensilis 20 x 50 cm



9.31 ANNEX XXXI Pots amb tapa hermètica per aliments 1,7 L



9.32 ANNEX XXXII Organitzadors de frigorífic



Organitzador
mitjà



Organitzador
gran



Organitzador
extra gran