

Nº d'expedient: 2025/38708

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES QUE HAN DE REGIR LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'UN EQUIP DE CUINA MULTIFUNCIONAL PER A LA CUINA DE SERRADELL.

Introducció:

Es volentat de la Gerència de Serveis Residencials d'Estades Temporals i Respir la tecnificació de la cuina, anar substituint la maquinària que resta obsoleta per màquines modernes que cuinen gran quantitat de menús amb un temps molt reduït.

Descripció:

Equip de cocció a pressió en el que amb un única maquinaria permet coure, rostir i fregir sense comptar amb altres equipaments.

La màquina ha de poder detectar el pes del producte i afegir l'aigua que necessiti automàticament, sense necessitat que el cuiner hagi de calcular res (en cas de coure), detectar la càrrega, l'estat i la mida dels aliments i ajustar el procés de cocció segons correspongui.

Garantia 1 any per a defectes de fabricació i peces defectuoses.

Característiques de la màquina :

- Màquina que pugui cuinar entre 100 i 500 menjars alhora.
- Volum en útil: 150 L
- Superfície de fritura: 3/1 GN (59 dm³). Ample: 1365 mm. Profunditat: 894 mm. Altura: 608 mm. Pes 236 kg.
- Franges de temperatura:
 - per coure: 30°C fins la temperatura d'ebullició
 - Per rostir: De 30°C fins a 250 °C
 - Per fregir: De 30°C fins a 180 °C
- Presa d'aigua: R3/4". Desguàs DN 50
- Amb opció cocció a pressió.
- Kit de connexió a aigües residuals DN50.

S'acceptaran una variació de les mides en un $\pm 5\%$ respecte les indicades.

Funcions:

- Gestió intel·ligent de la temperatura i la energia i una distribució precisa del calor per tota la superfície de la bota.
- Regulació intel·ligent de les seqüències de cocció amb ajustament automàtic.
- Elevació intel·ligent i automàtica de les cistelles per fregir (quan la màquina detecta que ja està fregit o cuit el producte, aixeca la cistella).
- Transferència dels programes a altres sistemes de cuina mitjançant una connexió segura (amb l'ordinador o amb el mòbil es pot veure en tot moment en quin procés de cocció està la màquina).
- Sonda tèrmica del nucli, suport magnètic per la sonda tèrmica i agafador ergonòmic.
- Emplenat de aigua automàtic exacte per litres
- Buidat de l'aigua de cocció o del rentat directament de la bota al desguàs.
- Indicació digital de la temperatura ajustable en °C indicació de valors nominals i reals.
- Relotge a temps real de 24 hores.
- Visualització d'idioma ajustable, amb la opció de castellà o català.
- Relotge programador digital de 0-24 hores amb posició permanent i possibilitat de configurar el format.
- Senyal acústica i visual en el cas de que es requereixi intervenció per part de l'usuari.
- Es demana aquest equip amb la opció de cuina a pressió incorporada. Ha de garantir un nivell de pressió homogeni òptim. Sobrepressió màxima: 300mbar.
- Port Wifi integrat per a la connexió sense fil
- Port USB integrat per a l'intercanvi de dades local
- Administració d'equips central, gestió de receptes, cistella i programes.
- Manual d'us i manual d'instruccions en la pantalla de l'equip accessible en funció de l'acció realitzada.
- Buidat de l'aigua de cocció o de rentat directament des de la bota al desguàs.
- Visualització de missatges de serveis i advertiments.
- Limitador electrònic de seguretat per la temperatura.
- Temperatura de contacte del revestiment de la bota de 73 °C com a màxim.
- Memorització i traspàs de dades dels programes d'autocontrol basats en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) per mitjà del port USB o memorització opcional.
- Sistema de cuina per a un funcionament sense supervisió (per exemple rostit nocturn).
- Bloqueig de la pantalla integrat per evitar un funcionament accidental.

Accessoris requerits a la màquina descrita:

- Espàtula model XL
- Braç per l'elevació i descens automàtic, model XL
- Cistelles de cocció, model XL: 3 unitats.
- Escorredor, model XL
- Graella de fons de cubell model XL: 3 unitats.
- Fregall de neteja: 1 unitat

Fitxa tècnica:

- Fitxa tècnica del producte a subministrar

La fitxa tècnica del producte a subministrar haurà de ser presentada únicament pel licitador adjudicatari en fase d'execució amb anterioritat al subministrament.

Termini de lliurament:

El termini de lliurament es fixa en 45 dies naturals des de la notificació de l'adjudicació.
Les despeses de transport han d'estar incloses en la oferta del licitador.

Lloc de lliurament e instal·lació:

La instal·lació es realitzarà a la cuina de Mundet, situada a la planta baixa de l'Edifici Serradell de les Llars Mundet, passeig de la vall d'Hebron, 171 de Barcelona 08035. Les despeses d'instal·lació han d'estar incloses en la oferta del licitador excepte les connexions de gas.

Metadades del document

Núm. expedient	2025/0038708
Tipus documental	Plec de clàusules o condicions
Títol	Plec de prescripcions tècniques que han de regir la contractació del subministrament d'un equip de cuina multifuncional per a la cuina de Serradell.

Signatures

Signatari	Acte	Data acte
Eduardo Del Pozo Castro (TCAT)	Cap del Servei de Suport a la Signa Gestió de Recursos i Subministraments	15/10/2025 14:17

Validació Electrònica del document

Codi (CSV)	Adreça de validació	QR
4ec8ade20fdb44d86738	https://seuelectronica.diba.cat	

