



Plec de prescripcions tècniques que han de regir per a contractar el subministrament, instal·lació, posada en funcionament, manteniment i garantia del material necessari per a la cuina del Cicle Formatiu de Grau Bàsic de l'Institut Cambrils.

Dades del centre educatiu:

Nom: Institut Cambrils
Adreça del centre: Plaça Ajuntament 7
Telèfon: 977 36 18 33

1. Objecte del contracte	1
2. Criteris generals sobre dimensions i ajustament a l'espai	2
3. Descripció tècnica dels equips	2
4. Instal·lació i posada en funcionament	7
5. Garantia i manteniment	8

1. Objecte del contracte

El present plec té per objecte establir les prescripcions tècniques que han de regir el **subministrament, instal·lació, posada en funcionament, manteniment i garantia del material necessari per a la cuina del Cicle Formatiu de Grau Bàsic** de l'Institut Cambrils.

Tots els equips descrits hauran de complir el següent:

- Ser **nous d'origen, certificats CE, i adequats per a ús docent i professional.**
- Complir les **normatives europees i estatals vigents** en matèria d'higiene, seguretat, compatibilitat electromagnètica i eficiència energètica.
- Disposar de **servei de garantia mínima de dos anys, instal·lació completa i verificació de funcionament.**



2. Criteris generals sobre dimensions i ajustament a l'espai

Núm. d'expedient: 43006654/2026/08

D'acord amb l'article 126.6 de la Llei de Contractes del Sector Públic, **totes les característiques tècniques descrites en aquest plec** —incloent-hi dimensions, potències, capacitats, materials i configuracions— **tenen caràcter orientatiu i no excloent.**

Les dimensions indicades s'entenen com a aproximades i admeten una tolerància orientativa del $\pm 10\%$, sempre que l'equip ofert presenti prestacions i funcionalitat equivalents i sigui compatible amb l'espai disponible i les necessitats docents del centre.

S'admetran **productes, models o solucions tècniques equivalents** que ofereixin una qualitat, funcionalitat i adequació igual o superior a les especificacions del plec, encara que no coincideixin exactament amb les mesures, configuracions o característiques enumerades.

La valoració de l'equivalència i la seva adequació tècnica serà competència exclusiva del centre educatiu, que emetrà criteri final i vinculant per determinar si les característiques del producte proposat compleixen o no els requisits funcionals, espacials i pedagògics necessaris.

En cap cas aquestes especificacions s'han d'interpretar com una referència a una marca, model, procedència o catàleg determinat.

Abans de presentar la seva oferta, **les empreses licitadores hauran d'efectuar obligatòriament una visita tècnica a les instal·lacions del centre educatiu** amb la finalitat de conèixer les condicions reals de l'espai, els punts de connexió, els recorreguts de ventilació, les dimensions exactes i qualsevol altra característica necessària per a una correcta formulació de la seva proposta.

3. Descripció tècnica dels equips

Forn elèctric de convecció + vapor, multifunció, digital (1 unitat)

- Mides: **850 × 775 × 750 mm**, amb tolerància del $\pm 10\%$.
- Potència entorn dels **10 kW**, trifàsic **400 V**, o equivalent.
- Capacitat per a **6 safates GN 1/1**.
- Ha d'incloure **taula de suport** amb guies GN 1/1.

Cuina a gas 4 fogons sense forn (1 unitat)

- Mides: **800 × 750 × 900 mm** ($\pm 10\%$).
- Potència combinada al voltant de **25 kW**.
- Distribució orientativa: 2 fogons potents i 2 mitjans, o equivalent.

Planxa a gas Frytop (1 unitat)



- Mides: **400 × 750 × 900 mm**. (±10%).
- Planxa de **crom dur** entre **12 i 20 mm** de gruix.
- Potència aproximada: **7 kW**.

Fregidora elèctrica doble 8+8 L (1 unitat)

- Mides: **534x430x325mm** (±10%).
- Capacitat aproximada: **8 + 8 litres**.
- Descàrrega d'oli mitjançant grifons o sistema equivalent.
- Potència aproximada: **3,5–4 kW per cubeta**, 230 V.

Taula central suport fregidora (1 unitat)

- Mides: **600 × 750 × 600 mm** (±10%).
- Acer **AISI 18/10** o equivalent.

Taula mural a mida (1 unitat)

- Mides: **400 × 750 × 850 mm** (±10%).
- Acer **AISI 18/10** o equivalent, estant inferior.

Campana mural 3500 mm

- Mides: 3500x1200x500 mm (±10%).

Abatidor de temperatura 5 nivells (1 unitat)

- Mides: **830 × 870 × 950 mm**. (±10%).
- Rang de temperatura: **+3 °C a -35 °C**.
- Capacitat per 5 safates GN 1/1 o 600×400 mm.

Nevera baix taulell 2,5 metres (1 unitat)

- Longitud: 2500x600x850mm (±10%).
- 4 portes.
- Rang de temperatura estàndard de refrigeració professional.

Pica mular

- Mides: 1000x600x850mm (±10%).
- Estant inferior
- Acer AISI 18/10 o equivalent.

Taules central zona manipulació amb rodes (1 unitat)

- Mides. 2400x800x850mm (±10%).
- Acer **AISI 18/10** o equivalent
- Amb estants i rodes

Taula mural zona de manipulació 1,5m (1 unitat)



- mides. 2000x600x850mm ($\pm 10\%$).
- Amb rodes i 1 estant
- Inox AISI 18/10 satinat o equivalent

Taula mural zona de manipulació 2 m (1 unitat)

- mides. 2000x600x850mm ($\pm 10\%$).
- Amb rodes i 1 estant
- Inox AISI 18/10 satinat o equivalent

Pica mural Inox (1 unitat)

- Mides entorn **1300 × 600 × 850 mm**.
- 2 cubetes, escorreplats i moble inferior per líquids.

Campana mural amb motor d'extracció i aportació (1 unitat)

- Longitud aproximada: **3,4–3,6 m**.
- Inclou conductes, accessoris i **sistema d'extinció automàtica**.

Envasadora al buit (1 unitat)

- Mides: aproximadament **350 × 480 × 400 mm**. mides càmera: 305x380x75cm
- Bomba al voltant de **8 m³/h**.
- 370W 230V F+N+T

Talladora de fiambres (1 unitat)

- Mides aproximadament: 290x430x400mm
- Diàmetre de disc **250 mm** aproximat.
- Potència entorn **250 W**.

Forn multifuncional forneria amb taula de suport (1 unitat)

- Mides aproximades: Mides: 1100X1080(+150)x510mm Mides Interior 820x840x270mm
- Capacitat per a **2 safates 600×400 mm**.
- Rang de temperatura **50–450 °C**.
- Inclou generador de vapor i pedra refractària.
- Panel manual

Estufa suport per forn de forneria (1 unitat)

- Mides: 1100x965x900mm
- temperatura: 0 a 60°C
- 2000 W 230V
- capacitat mínima 10 safates



- espai entre safates 12cm.

Taula inox mural zona obrador forn (1 unitat)

- Mides aproximades: 1000x600x850mm
- Amb estant inferior
- Inox aisi 18/10 satinat o equivalent

Núm. d'expedient: 43006654/2026/08

Taula central zona manipulació en rodes (1 unitat)

- Mides aproximades: 2400x800x850mm
- Amb rodes i estant inferior
- Inox aisi 18/10 satinat o equivalent

Moble cafeter 2m zona bar (1 unitat)

- Mides aproximades: 1500x550x1100mm
- Encimera a mida 2 metres
- Aisi 18/10 satinat o equivalent

Contramostador 1,5m (1 unitat)

- Mides aproximades: 1468x600x1050mm
- Amd 2 portes
- -2°C/+8°C (Temperatura ambient 38°C)
- 264W 230V F+N+T o equivalent

Pica amb espai per a rentagots (1 unitat)

- Dimensions aproximades 1,5m llarg;
- pica professional amb bastidor i espai per rentagots;
- tancament inferior;
- griferia professional.

Rentagots professional (1 unitat)

- Equip compacte;
- cistella ~35x35cm o equivalent;
- alçada útil apta;
- alimentació monofàsica;
- inclou bombes i bancada.

Cafetera professional (1 unitat)

- Multigrup;
- alimentació monofàsica;
- potència adequada;



- dos circuits de vapor o equivalents.

Molinet de cafè automàtic (1 unitat)

- Molinet professional automàtic amb dosificació regulable.

Núm. d'expedient: 43006654/2026/08

Molinet de cafè manual (1 unitat)

- Per varietats especials;
- funcionament manual o semiautomàtic.

Sistema d'osmosi inversa (1 unitat)

- Per cafetera, rentagots i font;
- vas d'expansió $\geq 40L$.

Sistema de descalsificació (1 unitat)

- Per cuina, forneria i cafeteria;
- capacitat dimensionada al consum.

Sistema de desinfecció d'aigua (1 unitat)

- Tecnologia sense residu químic (ozó o equivalent).

Montadora plantetària professional (1 unitat)

- Bol $\sim 3L$;
- varilla, pala i ganxo;
- diverses velocitats.

Mantecadora gelat automàtica (1 unitat)

- Capacitat 2–3L;
- control automàtic de textura.

Bàscula de sobre mostrador (1 unitat)

- Capacitat 10–30kg error 2g;
- graduació adequada.

Armari de paret amb portes practicables: (2 unitats)

- Amplada $\sim 1m$;
- estant regulable;
- inox alimentari.

Armari de paret obert (1 unitat)

- Amplada $\sim 1,6m$;
- estant regulable;
- inox alimentari.

Carro de servei lleuger (2 unitats)



- Estructura metàl·lica;
- 2-3 superfícies;
- rodes amb fre.

Estanteria suport microones (1 unitat)

- Dimensions per microones professional;
- pasacables;
- inox.

Sandvitxera doble (1 unitat)

- Placa doble;
- temperatura elevada regulable;
- alimentació monofàsica.

Batedora de got americana (1 unitat)

- Vas 1-1,5L;
- potència adequada;
- velocitat alta.

Braç triturador (1 unitat)

- Braç ~35cm;
- variador de velocitat;
- ús professional.

Armari de congelats (1 unitat)

- Rang -15 a -25°C;
- control digital;
- capacitat per recipients gastronòmics.

Plaques d'inducció (2 unitats)

- Diàmetre ~25 cm;
- 10 nivells de potència;
- temporitzador;
- 230V.

Microones professional (1 unitat)

- Capacitat per plats ~30cm;
- diversos nivells de potència.

Vitrina refrigerada (1 unitat)

- Sobretaula ~1,5m;



- per safates petites gastronorm;
- refrigerada.

4. Instal·lació i posada en funcionament

- L'adjudicatari realitzarà la **instal·lació completa**, connexions necessàries i verificació.
- Inclou retirada d'embalatges i **posada en marxa**.
- S'inclou una partida de **muntatge i ajust del mobiliari existent**.
- Termini màxim d'instal·lació: **15 dies naturals**.

5. Garantia i manteniment

- Mínim **24 mesos** de garantia total.
- **Clàusula de Servei Tècnic i Manteniment**
 - L'adjudicatari haurà de garantir la disponibilitat d'un servei tècnic adequat i eficaç per a la maquinària objecte del contracte durant tot el període de garantia i, si escau, durant el període de manteniment ofert.
 - A tal efecte, haurà de complir com a mínim les següents condicions:
 - **Termini de resposta:** El servei tècnic haurà d'atendre qualsevol avís d'avaría o mal funcionament en un termini màxim de 48 hores des de la comunicació per part de l'òrgan contractant.
 - **Termini d'intervenció i reparació:** La intervenció tècnica haurà de realitzar-se en un termini que permeti la reparació o restabliment operatiu de la maquinària en un temps raonable, que no podrà excedir de 5 dies laborables, excepte causa degudament justificada.
 - **Mitjans tècnics i humans:** L'adjudicatari haurà de disposar, directament o mitjançant acords amb serveis autoritzats, de personal qualificat, mitjans tècnics i recanvis suficients per garantir el compliment dels terminis establerts.
 - **Cobertura territorial:** El servei tècnic haurà d'estar operativament capacitat per prestar assistència al lloc d'instal·lació de la maquinària, assegurant el compliment dels nivells de servei exigits en el present plec.
 - **Acreditació:** Juntament amb l'oferta, el licitador haurà de aportar una declaració responsable descrivint l'organització del servei tècnic, els mitjans disponibles i el procediment d'atenció d'incidències