



PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNIQUES PARTICULARS DELS CONTRACTES ADMINISTRATIUS ESPECIALS PER A L'EXPLOTACIÓ DELS ESPAIS DE BAR-CAFETERIA ANNEXES AL PAVELLÓ MUNICIPAL DE RIERA SECA

INDEX

| | |
|---|---|
| OBJECTE DEL CONTRACTE | 1 |
| I. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI | 1 |
| II. DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS..... | 2 |
| III. HORARI D'OBERTURA..... | 2 |
| IV. NETEJA I HIGIENE DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA..... | 2 |
| V. BALANÇ ECONÒMIC DE GESTIÓ | 4 |
| VI. OBLIGACIÓ DEL CONTRACTISTA DE MANTENIR EN BON ESTAT LES INSTAL·LACIONS, ELS BÉNS I ELS MITJANS AUXILIARS..... | 4 |
| VII. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT DE MOLLET DEL VALLÈS. | 5 |
| VIII. CONDICIONS I OBLIGACIONS COMUNES : | 5 |
| IX. DRETS DE L'ADJUDICATARI..... | 7 |
| ANNEX 1. PLÀNOL DE L'EQUIPAMENT | 8 |
| ANNEX 2. INVENTARI DISPONIBLE A L'EQUIPAMENT | 9 |

OBJECTE DEL CONTRACTE

És objecte d'aquest plec establir les prescripcions tècniques que regiran l'adjudicació del contracte administratiu mitjançant concessió per a l'explotació dels espais del bar-cafeteria ubicats a la Ronda de Can Fàbregas 1 de Mollet, annex al Pavelló Municipal de Hoquei Riera Seca, així com la regularització per a l'ús d'aquest.

I. DESCRIPCIÓ DEL SERVEI

1. Els serveis que es prestaran seran, com a mínim: venda d'aigua, refrescos, productes de cafeteria i entrepans freds i calents.
2. L'adjudicatari prestarà el servei amb continuïtat i regularitat segons el calendari d'obertura definit per l'Ajuntament fins a la finalització del termini del contracte.
3. L'adjudicatari haurà d'assegurar el servei sempre que hi hagi activitat al Pavelló Municipal de Riera Seca.



II. DESCRIPCIÓ DELS ESPAIS.

1. L'Ajuntament de Mollet facilitarà a l'adjudicatari el local del bar-cafeteria annex al Pavelló Municipal de Hoquei Riera Seca, així com la zona exterior de terrassa de bar-cafeteria, per posar-hi cadires i taules. Així com l'accés als lavabos de la planta baixa del pavelló.
2. La zona coberta de bar-cafeteria té una superfície de 47,94m² i capacitat per 24 persones assegudes. La terrassa té una superfície de 42m² i capacitat per 20 persones assegudes. La zona de barra té una superfície de 8,72m², la cuina de 9,29m², el magatzem de 5,25m² i un vestidor de 2,67m². A l'annex 1 es relaciona un quadre de superfícies i un planell de distribució de la planta.
3. L'activitat de bar-cafeteria s'ubicarà exclusivament en la part de la construcció fixada per aquest ús i a la zona exterior senyalitzada a tal efecte. L'autorització s'atorgarà sobre aquesta part de la finca i qualsevol altra activitat que s'hi realitzi i que suposi una altra utilització de domini públic necessitarà autorització municipal.
4. La part de l'immoble que ocuparà el bar-cafeteria i que es posa a disposició del concessionari és l'actualment existent i en l'estat que es troba.
5. El bar-cafeteria disposa de connexió a la xarxa general de sanejament, a la xarxa general d'aigua, d'escomesa elèctrica i d'instal·lació de punts de llum, d'endolls i d'interruptors.
6. El bar-cafeteria disposa de l'equipament que es relaciona a l'annex 2, a més de 12 taules i 20 cadires interiors.

III. HORARI D'OBERTURA

1. L'horari d'obertura del bar-cafeteria coincidirà amb l'horari de la instal·lació. De dilluns a divendres, aquest horari serà com a mínim de les 17 a les 21 hores; i els caps de setmana, mentre s'hi estiguin celebrant competicions esportives. Aquests horaris podran ser modificats per l'Ajuntament en funció de les necessitats del servei i davant d'activitats extraordinàries puntuals que l'Ajuntament pugui establir fora de l'horari habitual, el servei s'hi haurà d'adaptar. Qualsevol adaptació d'aquesta naturalesa, serà notificada al contractista amb un mínim de 15 dies d'antelació.
2. En cas que l'adjudicatari estableixi l'horari d'obertura del bar-cafeteria per sobre al mínim requerit, caldrà que ho sol·liciti a l'Ajuntament de Mollet i en tot cas s'haurà de regir per la normativa vigent.
3. L'horari d'obertura del servei de bar-cafeteria, així com els períodes de vacances, podran ser modificats, dins els horaris d'obertura dels equipaments, a petició del contractista i amb l'acceptació prèvia de l'Ajuntament.
4. Els horaris establerts d'obertura del servei hauran de quedar exposats de manera clara i visible als usuaris.

IV. NETEJA I HIGIENE DEL SERVEI DE BAR-CAFETERIA



1. L'adjudicatari es farà càrrec de la neteja i desinfecció total dels diferents espais (magatzems, terrasses,...), equips, instal·lacions, mobiliari, etc. També serà responsable de la recollida selectiva a l'interior del local i terrassa dels residus produïts pel servei, i d'acord amb la disponibilitat dels contenidors instal·lats a l'exterior de les dependències. Quan el servei estigui tancat, les taules i cadires de la terrassa hauran de guardar-se dins del bar.
2. Caldrà que es contempli un servei de neteja permanent durant l'horari d'obertura al públic de les instal·lacions cedides al gestor que garanteixi un correcte manteniment d'aquestes.
3. Per evitar qualsevol contaminació dels aliments, l'adjudicatari netejarà tot el material i els utensilis tantes vegades com siguin necessàries i els desinfectarà sempre que les circumstàncies ho aconsellin.
4. L'adjudicatari haurà de presentar a l'Ajuntament de Mollet un pla de neteja i desinfecció que haurà de contenir com a mínim;
 - La planificació anual d'actuacions de neteja amb el detall de:
 - Espais (sala, barra, cuina, etc.)
 - Superfícies (verticals, vidres, terra, mobiliari, etc.)
 - Freqüència (diària, quinzenal, mensual, etc.)
 - Netejes a fons
 - Les fitxes tècniques dels productes a utilitzar.
5. L'Ajuntament de Mollet vetllarà per la qualitat i la higiene del servei, mitjançant els mecanismes que cregui oportuns.
6. Totes les persones que tinguin contacte directe amb productes alimentaris hauran d'estar en possessió de la formació adequada en higiene i seguretat dels aliments.
7. Correspon a l'adjudicatari el compliment de la normativa legal en matèria de condicions higièniques respecte als productes servits en l'establiment. Els proveïdors d'aquests productes hauran d'estar acreditats i l'adjudicatari serà responsable de les alteracions que aquests puguin presentar.
8. Així mateix, correspon a l'adjudicatari el compliment de la normativa legal en matèria de control de plagues. Haurà de tenir un Pla de Control de plagues i altres animals indesitjables, així com els registres i certificats que acreditin la seva implantació i seguiment.
9. L'adjudicatari complirà els següents requisits en relació amb les condicions higièniques sanitàries:
 - Existirà un lloc separat pel magatzematge de residus o escombraries, que disposarà de recipients de fàcil neteja i desinfecció, i que s'evacuaran diàriament.
 - Els productes sense envasar exposats al públic estaran protegits per vitrines, en refrigeració, si així ho necessiten, i protegits de la llum del sol.



- Les instal·lacions s'hauran de mantenir en les degudes condicions de neteja, desinfectar-se i desratitzar-se periòdicament.
- Els productes de neteja, desinfecció i desratització s'emmagatzemaran separats del magatzem d'aliments.
- Disposaran dels equips i instal·lacions de conservació a temperatura regulada amb la capacitat suficient pels aliments que així ho requereixin. Aquests equips disposaran de sistemes de control (termòmetres) col·locats en llocs fàcilment visibles.
- L'interior de les càmeres frigorífiques, neveres, congeladors i similars es mantindran en perfecte estat de neteja i sense deteriorament. Els aliments s'emmagatzemaran ordenadament i protegits per tal d'evitar el contacte entre ells i la transmissió d'olors.

10. Les persones manipuladores d'aliments, com a mínim, hauran d'acreditar que posseeixen la formació necessària pel lloc de treball que ocupen i en matèria de protecció de riscos i manipulació d'aliments. I observaran la màxima pulcritud en la seva higiene personal i utilitzaran en la seva feina vestuari exclusiu i en correcte estat de neteja.

11. L'obertura de l'establiment quedarà condicionada a l'informe sanitari favorable del Servei de salut Pública i de les autoritats sanitàries competents.

V. BALANÇ ECONÒMIC DE GESTIÓ

El gestor presentarà de forma anual un balanç de gestió que inclourà com a mínim:

1. El model de declaració 303 de l'IRPF en cas de ser persona física, així com el model 390 de resum anual de declaració de l'IVA.
2. El model 200 de l'impost de societats, en cas de ser una societat.
3. La declaració jurada dels resultats econòmics presentats.
4. La Memòria en relació amb la gestió del servei on consti el detall de la valoració de les activitats realitzades, els horaris del servei efectuat i el balanç econòmic.

VI. OBLIGACIÓ DEL CONTRACTISTA DE MANTENIR EN BON ESTAT LES INSTAL·LACIONS, ELS BÉNS I ELS MITJANS AUXILIARS.

1. L'adjudicatari haurà de fer ús de la instal·lació municipal, potències contractades i dels béns adscrits única i exclusivament per les finalitats adients a l'objecte del contracte, sense alienar-los ni gravar-los per cap títol.
2. L'adjudicatari assumeix l'obligació de la utilització adequada de l'edifici, instal·lacions i béns, i d'adoptar les mesures que garanteixin l'adequada conservació i manteniment dels béns, així com la generació de consums racionals dels subministraments.



3. L'adjudicatari portarà a terme les tasques de conservació i manteniment necessàries de les instal·lacions, recintes, màquines i mobiliari cedit, per mantenir-lo en bon estat de conservació i funcionament.
4. Les despeses de manteniment ordinari de la maquinària i el mobiliari seran pel seu compte i càrrec exclusiu.
5. Els comptadors d'aigua i llum són propietat de l'Ajuntament, i el concessionari s'haurà de fer càrrec de les despeses de manteniment. Igualment es farà càrrec de fer el canvi del nom abans d'iniciar el servei, i de tots els conceptes inclosos en la factura de la comercialitzadora d'energia i d'aigua, incloent el consum d'aigua i electricitat.
6. L'adjudicatari realitzarà l'adquisició del mobiliari i elements que necessiti per al funcionament del servei i se n'encarregarà del seu bon estat de manteniment i reposició en cas necessari. Completarà al seu càrrec la dotació d'estris, maquinària i altres elements que l'adjudicatari necessiti per a la correcta prestació del servei. Les cadires, taules, para-sols i tendals no podran mostrar propaganda de marques comercials, com per exemple cerveses, refrescos i gelats.
7. En el cas que el contractista vulgui fer alguna obra o intervenció sobre les instal·lacions, haurà de formular la proposta a l'Ajuntament de Mollet del Vallès, que ho haurà d'aprovar prèviament.

VII. OBLIGACIONS DE L'AJUNTAMENT DE MOLLET DEL VALLÈS.

1. Fer el manteniment estructural de les instal·lacions que son propietat de l'Ajuntament.
2. Assumir les despeses derivades del consum elèctric de la climatització.
3. Facilitar l'ús dels lavabos de la planta baixa del pavelló mentre el bar-cafeteria estigui obert.
4. Assumir la neteja dels lavabos mentre la instal·lació esportiva romangui oberta.
5. Assumir el consums d'aigua i electricitat dels lavabos.

VIII. CONDICIONS I OBLIGACIONS COMUNES :

1. L'adjudicatari no podrà dur a terme activitats no relacionades directament amb l'objecte del contracte.
2. Expendrà al públic els béns de consum autoritzats per aquesta classe d'establiments per la normativa vigent, amb la cura i la pulcritud degudes i amb les condicions higiènics sanitàries necessàries, i d'acord amb la normativa legal vigent, amb la prohibició de



servir begudes per al consum fora del mostrador i taules en gots de vidre, sinó en gots d'un sol ús de material reciclable flexible.

3. L'Administrador o representant legal de l'empresa farà les funcions d'interlocutor amb els serveis tècnics municipals. Aquesta persona realitzarà les funcions de supervisió del correcte desenvolupament de les tasques del personal de l'empresa i del funcionament del servei en col·laboració directa amb els responsables de la instal·lació esportiva. S'hauran de comunicar:
 - a. Qualsevol avaria que es produeixi a la instal·lació així com el seu estat de manteniment.
 - b. Els incidents que es produeixin durant l'ús de la instal·lació.
 - c. Les necessitats que es produeixin generades pel funcionament de la instal·lació així com les expressades pels seus usuaris.
 - d. Qualsevol altre aspecte que es requereixi des de la direcció del centre.
4. El gestor haurà de notificar la proposta de l'organització del personal que disposarà per a la prestació del servei amb la suficient antelació. Aquesta proposta d'organització haurà de ser validada pels serveis tècnics de l'Ajuntament. Igualment garantirà la uniformitat de tot el personal de la plantilla amb tracte directe al públic usuari de la instal·lació.
5. L'adjudicatari prestarà i explotarà els serveis que se li adjudiquin i hi introduirà les millores que calguin, segons les indicacions dels serveis municipals competents, fent front a les despeses que se'n derivin.
6. L'adjudicatari se sotmetrà en tot moment a les indicacions i observacions que realitzi l'Ajuntament de Mollet del Vallès mitjançant els seus òrgans competents en relació amb el funcionament del servei.
7. L'adjudicatari col·locarà els rètols informatives al públic usuari respecte la prohibició de venda de productes alcohòlics als menors de 18 anys, els preus dels productes i els horaris dels serveis.
8. No es vendrà tabac en tot l'àmbit i no s'hi podrà fumar. Les instal·lacions esportives municipals són entorns sense fum.
9. No instal·larà a l'interior del recinte del bar-cafeteria cap classe de màquina de joc o atzar.
10. No es permetrà la presència de cap mena d'animal en el recinte del bar-cafeteria, tret dels gossos pigalls.
11. Vetllarà per tal que les persones usuàries disposin de la informació escaient sobre el funcionament del servei, facin un bon ús de les instal·lacions i utilitzin el servei amb respecte a la pacífica convivència.



12. Sol·licitarà el permís municipal en el cas que vulgui col·locar o exhibir anuncis o reclams publicitaris. Això inclou la col·locació de taules, cadires, para-sol, tendals i altres amb publicitat.
13. Complirà la normativa vigent que sigui d'aplicació a les actuacions, subministres o infraestructures dels diferents serveis en què consisteix el contracte.
14. Queda prohibit emmagatzemar matèries com aliments o mercaderies peribles, éssers vius, combustibles o materials inflamables, líquids com gasolina, dissolvents, etc. materials tòxics, perillous i olorosos, així com qualsevol substància il·legal o articles obtinguts il·legalment.
15. Disposarà d'un llibre de reclamacions per a la utilització dels usuaris del servei, amb tots els fulls numerats i rubricats, i amb la diligència d'obertura corresponent.
16. Respondrà dels danys i perjudicis que, per raó de la prestació del servei de bar-cafeteria, siguin causats a l'Ajuntament o a tercers i en conseqüència abonarà a càrrec seu les indemnitzacions que corresponguin per aquest motiu.
17. Participarà en aquelles activitats de promoció esportiva local que l'Ajuntament organitzi a la instal·lació esportiva i consideri convenient.
18. Arribat el termini de finalització de la concessió, l'adjudicatari deixarà lliure i a disposició de l'Administració municipal, les instal·lacions i els béns municipals objecte d'aquest contracte en perfecte estat.
19. Permetrà en tot moment el control a l'Ajuntament de Mollet del Vallès sobre la forma d'exploració del servei.
20. L'Ajuntament es reserva les facultats inspectores sobre el funcionament normal i correcte del servei.

IX. DRETS DE L'ADJUDICATARI

1. Cobrar els serveis directament de les persones usuàries, segons les tarifes que seran posades en coneixement de l'Ajuntament.
2. Tots els que es deriven del contracte, mitjançant la gestió dels bens i instal·lacions que es cedeixen.
3. Percebre els beneficis derivats de l'exploració del bar-cafeteria, com a concessionari.
4. L'auxili de l'autoritat municipal pel gaudi normal de les instal·lacions concedides, sense que pugui ser pertorbat en el seu ús durant el temps que duri la concessió.
5. Proposar a l'Ajuntament les mesures que consideri necessàries per a la millora del servei.



| PLANTA BAIXA | |
|---------------------------------------|------------------|
| | Sup. útil |
| VESTIBUL | 35,63 m² |
| CONSERGERIA | 13,66 m² |
| INFERMERIA | 6,01 m² |
| SERVEIS PUBLICS | 17,03 m² |
| DISTRIBUIDOR | 10,30 m² |
| BAR | 47,94 m² |
| ACCES BAR | 5,28 m² |
| BARRA BAR | 8,72 m² |
| CUINA | 9,29 m² |
| MAGATZEM | 5,25 m² |
| VESTIDOR | 2,67 m² |
| ESCALA 1 | 17,90 m² |
| Total superfície útil interior | 179,68 m² |
| Total superfície construïda | 215,25 m² |
| Terrassa Exterior i rampa | 150,00 m² |

ANNEX 2. INVENTARI DISPONIBLE A L'EQUIPAMENT

Projecte Bàsic i d'Execució reforma i rehabilitació del Pavelló Municipal d'Esports Riera Seca
ubicat al carrer de Can Fàbregas, 1 de Mollet del Vallès

FASE 1 B

JUNY DE 2022

PRESSUPOST

Data: 01/02/24

Pàg.: 1

| | | |
|------------|----|-------------------------------|
| Obra | 01 | Pressupost RIERA SECA FASE 1B |
| Fase 1B | 01 | FASE 1B |
| Capítol | 08 | EQUIPAMENT I MOBILIARI |
| Subcapítol | 03 | EQUIPAMENT CUINA |

| NUM. CODI | UA | DESCRIPCIÓ | PREU | AMIDAMENT | IMPORT |
|------------|----|--|--------|-----------|--------|
| 1 EQ9CC101 | U | Instal·lació de refredador d'ampolles existent aplegat. (P - 175) | 54,61 | 2,000 | 109,22 |
| 2 EQ9CC103 | U | Subministrament i instal·lació de taula de 1000x600mm Distform model FCDRS610 o equivalent, amb cubeta de 500x400x250 dreta, salva-aigües i marc de reforç. Fabricada amb encimera d'acer inoxidable AISI 304 18/10, setinat. Perfil perimetral amb salva aigües, dotada amb perfils omega de reforç per a major robustesa. Peto posterior de 105mm i frontal de 65mm en punt rodó sanitari, totalment soldat. Cubeta soldada de 500x400x250mm Potes quadrades d'acer inoxidable de 40x40 mm per a elevar l'alçada dels 850 als 900 mm. Aixeta de canella baixa Distform model R0020221 o equivalent i comandament curt. Fabricat amb llautó cromat d'alta densitat. Maneta ergonòmica que facilita l'obertura, la regulació i el tancament del cabal d'aigua. Incorpora cables flexibles per a la connexió a la xarxa. Accessoris necessaris per a la fixació inclosos. (P - 176) | 831,23 | 1,000 | 831,23 |



| | | | | | | |
|---|----------|---|---|----------|-------|----------|
| 3 | EQ9CC104 | U | Subministrament i instal·lació de taula cafetera de 1900x600x1050. Fabricada amb acer inoxidable AISI 304 18/10, setinat. Inclou calaixos, tolva i portes a la part frontal. Sobre monobloc amb el n° 5 (P - 177) | 1.476,01 | 1,000 | 1.476,01 |
| 4 | EQ9CC105 | U | Subministrament i instal·lació de moble a mida de 1900x300x1050. Fabricada amb acer inoxidable AISI 304 18/10, setinat. Inclou tres prestatges inferiors (P - 178) | 1.253,01 | 1,000 | 1.253,01 |
| 5 | EQ9CC106 | U | Subministrament i instal·lació de prestatge de paret de 1800x250x150. Fabricada amb acer inoxidable AISI 304 18/10, setinat. Cartelles a paret amb tacs de 8mm de diàmetre (P - 179) | 249,82 | 1,000 | 249,82 |
| 6 | EQ9CC110 | U | Subministrament i instal·lació cuina elèctrica vitroceràmica Intecno model OV64EP o equivalent. Potenciada de dos plaques Top, serie 650 Els plànols de coccio vitroceràmica estan disposats a 2 zones. El pla de la vitroceràmica és irrompible. Estanc a l'aigua amb zona circular de coccio. La regulació de la temperatura es fa mitjançant un regulador. Un indicador lluminós informa l'eventual calor residual encara present al pla. Dimesnions: 400x650x295/490 mm Potencia elèctrica: 5000w Tensió: AC230V (P - 180) | 1.582,10 | 1,000 | 1.582,10 |
| 7 | EQ9CC111 | U | Subministrament i instal·lació Fry-Top elèctric Intecno model OFT66EL o equivalent, planxa llisa Top, serie 650. Revestiments externs i peus d'acer inoxidable. Planxa de coccio fabricada amb superfície setinada llisa. Posseeix un realç perimetral protector d'esquixades. Disposa de calaix contenidor de suc extraïble. Resistències revestides i termostàt de seguretat Control termostàtic de la temperatura amb regulació termostàtica de 0 a 300 °c. Indicador lluminós de funcionament Dimesnions: 600x650x295/490 mm Potencia elèctrica: 7800w Tensió: AC400V (P - 181) | 1.685,10 | 1,000 | 1.685,10 |
| 8 | EQ9CC112 | U | Subministrament i instal·lació fregidora elèctrica Intecno model OF64ER o equivalent. 1 cuveta de 10 litres amb resistència elevable Top, serie 650 Cubetes estampades amb fons inclinat per afavorir la descàrrega de l'oli. Versió elèctrica amb potència de 6 Kw cada bóta. Les resistències | 1.369,92 | 1,000 | 1.369,92 |

PRESSUPOST

Data: 01/02/24

Pàg.: 2

| | | | | | | |
|----|----------|---|---|----------|-------|----------|
| 9 | EQ9CC113 | U | són completament extraïbles de la cubeta per permetre'n una neteja òptima. Control termostàtic de la temperatura regulable de 100 a 190 °c, Termòstat de seguretat i indicadors lluminosos per assenyalar l'activitat d'escalfament. Dimesnions: 400x650x295/490 mm Potencia elèctrica: 6000w Tensió: AC400V (P - 182) | 2.293,83 | 1,000 | 2.293,83 |
| 10 | EQ9CC114 | U | Subministrament i instal·lació taula de refrigeració Intecno model MSG1400 o equivalent. Refrigeració Snack G/N de 4 calaixos Millora de la classificació energètica, a causa de l'ús del refrigerant R-290, ventiladors electrònics i la circulació optimitzada de l'aire per a una millor uniformitat de temperatura a l'interior. Controlador digital tàctil i intuïtiu IP 65 té més precisió en el control de la temperatura. Major facilitat per a l'ajust de l'interval de temperatures que volem aconseguir. Estructura compacta totalment injectada. Aïllament de poliuretà de gruix 70 mm., injectat a alta pressió lliure de CFC's amb densitat 40 Kg/m3. Calaixos amb guies telescòpiques amb sortida majorada i sistema d'autotancament. Sistema de ventilació i condensació frontal. Safata evaporativa sense resistències elèctriques. Nou sistema Monoblock. Safata evaporativa sense resistències elèctriques Dimesnions: 1400x700x650 mm Potencia elèctrica: 3100w Tensió: AC230V Refrigerant: R-290 Capacitat: 190 litres Règim de T°: -2/+8 °C (P - 183) | 1.841,66 | 1,000 | 1.841,66 |
| | | | Subministrament i instal·lació de Campana Mural Capdevila model CE KPVI 150 1 o equivalent. amb ventilador 9/9 3p, Kendak 15000x1000 Construida en acer inoxidable A304 acabat setinat, del darrere i sostre en galvanitzat. Filtres de lamel·les inoxidables en tota la longitud, part posterior de la campana, amb alçada de 500 mm. Amb visera inclinada (150 mm), especialment indicada per a cuines amb poca alçada. Mides des de 1000 fins a 2500 mm., es fabriquen en una sola peça. Les longituds superiors es fabriquen més d'una peça. Fabricada conforme a les normes En 292, EN 61 800-3, i EN 60 335. Dimesnions: 1500x1000 mm | | | |



| | | | | | | |
|----|----------|---|---|----------|-------|----------|
| 11 | EQ9CC115 | U | Subministrament i instal·lació de moble a mida en angle de 400x700x850 + 1300x600x850. Fabricada amb acer inoxidable AISI 304 18/10, setinat. Pica i aixeta monobloc, peto a la part del darrera i soldadura en angle. Inclou prestatge inferior (P - 185) | 2.603,86 | 1,000 | 2.603,86 |
| 12 | EQ9CC116 | U | Subministrament i instal·lació de prestatge de paret de 2000x400x250. Fabricada amb acer inoxidable AISI 304 18/10, setinat. Cartelles a paret amb tacs de 8mm de diàmetre (P - 186) | 307,50 | 4,000 | 1.230,00 |
| 13 | EQ9CC117 | U | Subministrament i instal·lació Armani de refrigeració Intecno model AC 600 R o equivalent. Refrigeració catering de 600 litres Exterior en acer inox AISI 430, respallier en xapa galvanitzada. Interior d'acer inox AISI 430. Aïllament de poliuretà injectat a alta pressió lliure de CFC amb densitat 40 kg/m ³ . Portes amb frontissa pivotant i possibilitat de canvi de sentit d'obertura. Burlet de triple càmera fàcilment substituïble. Sistema evaporació forçada. 3 Graelles de 500x600 mm. Dimesions: 750x725x1847 mm Potencia elèctrica: 2110w Tensió: AC230V Refrigerant: R-290 Capacitat: 542 litres Règim de T°: 0/+8 °C (P - 187) | 1.685,61 | 1,000 | 1.685,61 |
| 14 | EQ9CC118 | U | Subministrament i instal·lació Armani de congelació Intecno model AC 600 BT o equivalent. Refrigeració catering de 600 litres Exterior en acer inox AISI 430, respallier en xapa galvanitzada. Interior d'acer inox AISI 430. Aïllament de poliuretà injectat a alta | 1.869,47 | 1,000 | 1.869,47 |



PRESSUPOST

Data: 01/02/24

Pàg.: 3

| | | | | | | |
|--------------|----------|--|---|----------|-------|------------------|
| | | <p>pressió lliure de CFC amb densitat 40 kg/m3. Portes amb frontissa pivotant i possibilitat de canvi de sentit d'obertura. Burlet de triple càmera fàcilment substituïble. Dotació de sèrie: 12 contenidors 500x300x180 mm + 1 contenidor 600x400x210 mm. Sistema evaporació estàtica. Marcs porta calefactats.</p> <p>Dimensions: 750x725x1847 mm</p> <p>Potència elèctrica: 2400w</p> <p>Tensió: AC230V</p> <p>Refrigerant: R-290</p> <p>Capacitat: 542 litres</p> <p>Règim de T°: -18/-25 °C (P - 188)</p> | | | | |
| 15 | EQ9CC120 | U | <p>Subministrament i instal·lació de Taula de 2000x600mm Distform model FCCRS620 o equivalent, amb cubeta de 500x400x250 central, salva-aigües i marc de reforç. Fabricada amb encimera d'acer inoxidable AISI 304 18/10, setinat.</p> <p>Perfil perimetral amb salva aigües, dotada amb perfils omega de reforç per a major robustesa.</p> <p>Peto posterior de 105mm i frontal de 65mm en punt rodó sanitari, totalment soldat.</p> <p>Cubeta soldada de 500x400x250mm</p> <p>Potes quadrades d'acer inoxidable de 40x40 mm per a elevar l'alçada dels 850 als 900 mm.</p> <p>Aixeta de dutxa Distform model R0020201 o equivalent. Fabricat amb llautó cromat d'alta densitat, amb molls d'acer inoxidable i tub flexible resistent a l'alta temperatura i la pressió de l'aigua. Incorpora cables flexibles per a la connexió a la xarxa. Accessoris necessaris per a la fixació inclosos.</p> <p>(P - 189)</p> | 1.126,84 | 1,000 | 1.126,84 |
| 16 | EQ9CC121 | U | <p>Subministrament i instal·lació de Rentavaixelles industrial Inteco model IA-f 50.35 o equivalent, amb dosificador de detergent i descalcificador.</p> <p>Carrosseria de doble paret parcial. Cuba embotida. Guies dels cistells embotides a la cisterna. Porta de doble paret.</p> <p>Braços de rentat i esbandit, i sortidors de rentat i esbandit superiors i inferiors en acer inox. Càrrega automàtica. Seguretat de porta. Esbandida aigua calenta. Control termostàtic de cuba i calderi ajustable. Sistema Thermostop.</p> <p>Comandaments electromecànics. Panell de comandaments extraïbles.</p> <p>Grup integrat d'aspiració/buidat de circuit de rentatge. Dosificador d'abrillantador i detergent incorporats. Vàlvula antireflux integrada. Descalcificador.</p> <p>BOMBA DE RENTAT (W): 550 RESISTÈNCIA CALDERIN (W): 4500 RESISTÈNCIA CUBA (W): 2400 POTÈNCIA TOTAL (W): 5050 CAPACITAT CALDERI: 5 LITRES PRESSIÓ HÍDRICA (KPA): 200-500 kPa PES BRUT (KG): 61 kg DIMENSIONS (MM): 572x630x814 DIMENSIONS CISTELL (MM): 500x500 ALÇADA UTIL (MM): 350 TENSIO: 380V-50 Hz CICLE RENTAT: 90"-120" PRODUCCIÓ CESTOS/H: 40-30 CAPACITAT CUBA: 20 LITRES CONSUM AIGUA PER CICLE: 2 Lt PES: 61 kg PES (KG): 55.5</p> <p>(P - 190)</p> | 2.310,31 | 1,000 | 2.310,31 |
| TOTAL | | Subcapítol | 01.01.08.03 | | | 23.517,99 |