

Prescripcions tècniques que han de regir per a la contractació del subministrament de maquinària per al taller de cuina i gastronomia de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

Objecte: Subministrament de maquinària per al taller de cuina i gastronomia

Dades del centre educatiu

Nom: Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
Domicili: Partida de la Caparrella, s/n
Telèfon: 25192 Lleida

1. Descripció del contracte

Les actuacions objecte d'aquest contracte tenen com a objecte el subministrament i instal·lació de la maquinària per al taller de cuina i gastronomia de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida. Tanmateix, i a més del subministrament i instal·lació de la maquinària i equipament, s'inclou en aquest contracte la posada en marxa, la formació al personal corresponent i la realització de manteniment en el període de garantia establert en els plecs, o, per l'empresa adjudicatària en cas de què el període de garantia sigui ampliat.

2. Característiques del contracte

Equipament a subministrar per a la zona de taller de cuina

Concepte	Unitat
.- Rentamans peu 450x450x850 mm	1
.- Cuina a gas 4 focs 800x900x840 mm	16
.- Element neutre 350x900x870mm	8
.- Campana extractora central compensada 8500x2400x800 mm	1
.- Aigüera amb bastidor d'una pica 700x700x850 mm	4
.- Taula mural preparacions 1500x600x850 mm	1
.- Taula mural preparacions 1000x700x850 mm	1
.- Taula mural refrigerada 1500x700x850 mm	1
.- Taula mural refrigerada 1960x700x850 mm	1
.- Aixeta monocomandament per aigüera	4
.- Armari dues portes per colectro de gas 1800x200x850 mm	1

2.1. Especificacions tècniques de l'equipament a subministrar

REF.01 Rentamans de peu

Dimensions: 450x450x850 MM

Especificacions: Construcció amb acer inoxidable 1.4301 (AISI 304 18/10), cubeta inox de 360x130 mm. de 1,2 mm de gruix, aixeta broc alt amb polsador de peu, instal·lat i connectat.

REF. 06 Cuina a gas 4 focs

Dimensions: 800x900x840 MM

Especificacions: Amb una potència 21,7 kW, d'acer inoxidable 1.4301 (AISI 304 18/10) panell 2 mm de gruix, revestiment exterior d'acer inoxidable, panell de comandaments inclinat cap l'operador. Cremadors superiors de llama estabilitzada fabricats amb acer de fosa niquelat. Vàlvula de seguretat de termoparell amb flama de pilot. Graella de ferro fos esmaltada amb color negre resistent als àcids amb barra llarga per recolzament de olles petites. Safata recollida de gotes d'acer inoxidable. Cuina instal·lada i connectada.

REF. 07 Element neutre

Dimensions: 350x900x870 MM

Especificacions: Construcció d'acer inoxidable pla de 2,5 mm de gruix 1.4301 (AISI 304 18/10), alçada regulable de 840 a 900 mm. peus d'acer inoxidable, amb prestatge inferior, muntat i instal·lat.

REF. 08 Campana extractora central compensada

Dimensions: 8500x2400x800 MM

Especificacions: Construcció d'acer inoxidable polit 1.4301 (AISI 304 18/10) soldada d'una peça, amb col·lector central i tap de drenatge amb plenum, amb tapes de regulació i sostre galvanitzat, reforç perimetral recollida olis i condensats cantell doblegat i axafat juntes sodades per evitar qualsevol degoteig, amb 34 filtres inoxidable 490x490x50mm col·lector en forma de U per subjecta sense muntants intermedis fàcil neteja, i 8 pantalles estanques il·luminació led natur lux encastables inox de 36 W, IP66 certificat. Caixa ventilació per extracció doble oïda BJTX 22/22 amb motor de 7.5 cv amb alimentació trifàsica 5.5 Kw 400°C 2 hores homologat i certificat, bai nivell acústic, amb tapa BJTX 22/22 c/pest 20mm, variador de freqüència 7.5 cv i amb una cabal de 32.000 m3/h, amb tub sortida rectangular 1300x500mm i redó D 900/960mm inox 2,5 m de llargària com a màxim, registre de neteja olis. Caixa AMT18/18 per aportació d'aire 26.000 m3/h doble oïda baixa pressió turbina d'àleps cap endavant, motor 5.5 cv amb alimentació trifàsica 4.5 Kw sobre bancada antivibratòria i tapa, variador de freqüència 5.5 cv. tub aportació aire rectangular 1100x400 mm i redó D 750/810mm inox 2,5 m de llargària. Tot el conjunt muntat sobre amortidors de goma. Inclou la part proporcional d'accessoris, caixes de control i regulació, cablejat elèctric, quadres de protecció, distribució, regulació maniobra i comandament, proteccions instal·lada i connectada. Posta en funcionament.

REF.09 Aigüera amb bastidor d'una pica

Dimensions: 700x700x850 MM

Especificacions: Construcció d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix 1.4301 (AISI 304 18/10) amb estructura de suport 4 potes regulables alçada inox, prestatge inferior per aixeta incorporada, amb plastró posterior de 105 mm i perfil salva aigües en tot el seu perímetre, sines de 500x500x300 mm, inclòs vàlvula cistella 3 1/2" amb sobreeixidor, tab inox, desaiçüe tradicional inox i sifó instal·lat i connectat.

REF.11 Taula mural preparacions

Dimensions: 1500x600x850 MM

Especificacions: Construcció d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix 1.4301 (AISI 304 18/10), amb prestatge inferior i plastró posterior de 105 mm en punt sanitari rodó, potes regulable d'alçària, muntada i instal·lada.

REF.12 Taula mural preparacions

Dimensions: 1000x700x850 MM

Especificacions: Construcció d'acer inoxidable 1,5 mm de gruix 1.4301 (AISI 304 18/10) un encaix a pilar, amb prestatge inferior i plastró posterior de 105 mm en punt sanitari rodó, potes regulables d'alçària muntada i instal·lada.

REF. 13 Taula mural refrigerada

Dimensions: 1500x700x850 MM

Especificacions: Construcció d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix 1.4301 (AISI 304 18/10), gastronor 1/1 de 1470x700x850 mm, obertura frontal de 2 portes inox, capacitat de 295 l i T^a (-24/-15 °C), amb una potència de 550 W amb alimentació monofàsica de 240 V, plastró posterior de 105 Mm en punt sanitari rodó, instal·lat i connectat.

REF. 14 Taula mural refrigerada

Dimensions: 1960x700x850 MM

Especificacions: d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix 1.4301 (AISI 304 18/10), gastronor 1/1 de 1960x700x850 mm, obertura frontal de 3 portes inox, capacitat de 460 l i T^a (-24/-15 °C), amb una potència de 690 W amb alimentació monofàsica de 240 V, plastró posterior de 105 mm en punt sanitari rodó. instal·lat i connectat.

REF.09.01 Aixeta monocomandament per aigüera

Especificacions: Aixeta monocomandament muntada superficialment, de llautó cromat preu superior, amb broc giratori de tub, amb dues entrades maniguets, inclòs muntatge i posta en funcionament.

REF.15 Armari dues portes per colectro de gas

Dimensions: 1800x200x850 MM

Especificacions: Construcció d'acer inoxidable 1.4301 (AISI 304 18/10) 1,5 mm de gruix dues portes lames horitzontals per al col·lector i vàlvules de gas de les cuines.

3. Termini de lliurament

L'empresa adjudicatària del subministrament haurà de desenvolupar l'encàrrec en un termini de 4 mesos, dins del qual s'inclou el lliurament i la instal·lació.

4. Aspectes generals

Els oferents, en les seves propostes tècniques, inclouran informació per a la correcta avaluació de les ofertes. Així mateix, hauran d'aportar una relació detallada de l'acceptació i compliment, o no, de cadascuna de les condicions tècniques d'aquest expedient, especificant, si escau, les diferències entre allò ofert i allò sol·licitat.

Tots els materials oferts hauran de ser nous, no-descatalogats i de qualitat professional, quedant degudament contrastat en subministraments similars al sol·licitat, mitjançant documentació amb relació de referències.

Una vegada rebuda la documentació tècnica lliurada pel licitador, l'Escola d'Hoteleria i Turisme podrà sol·licitar en un termini no superior a quinze dies naturals, una demostració del funcionament i/o del compliment de les especificacions tècniques sense cap cost addicional. Així mateix, també es podrà requerir l'aportació d'informació complementària, homologacions, certificats originals dels fabricants, mostres, etc. Aquests documents i materials hauran de ser lliurats en un termini de cinc dies a partir de la data de la seva sol·licitud. Les característiques tècniques dels equips subministrats coincidiran amb les aportades pel fabricant en les seves informacions tècniques i s'ajustaran a les exigides en el present Plec de condicions. Podrà reclamar-se igualment el compliment de qualsevol altra característica tècnica que hagi estat inclosa tant en la descripció de la composició del subministrament ofert com en el propi plec. En el cas que els equips subministrats no contemplin totes les característiques ofertes encara que siguin operatius, o no funcionessin correctament, el subministrament es considerarà incorrecte i no es procedirà a certificar fins que tots els equips subministrats disposin de les característiques ofertes. L'Escola d'Hoteleria i Turisme es reserva el dret a utilitzar els equips subministrats d'acord a les seves necessitats.

S'haurà d'impartir un curs de formació per a ús i maneig de la maquinària al professorat que l'Escola d'Hoteleria i Turisme consideri necessari.

Secretaria
Manuel Garcia Gallego