

MEMÒRIA

SUBMINISTRAMENT I INSTAL·LACIÓ DE MAQUINÀRIA PER AL TALLER DE CUINA I GASTRONOMIA DE L'ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE LLEIDA (CC 25006720)

SITUACIÓ: PARTIDA DE LA CAPARRELLA S/N, 25192 LLEIDA

PROMOTOR: GENERALITAT DE CATALUNYA

INTRODUCCIÓ

Aquesta memòria recull les dades necessàries per poder dur a terme el subministrament, instal·lació i posta en marxa de l'equipament necessari per al taller de cuina i gastronomia de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida,

L'objecte d'aquesta memòria és el subministrament, muntatge i connexió definitiva de la maquinària descrita en la relació següent per al taller de cuina i gastronomia i la seva posada en funcionament. Així mateix, i a més, del subministrament i instal·lació de la maquinària i equipament també s'inclou en el contracte la posada en marxa, la formació al personal corresponent i la realització de manteniment en el període de garantia establert pel plec o per l'empresa adjudicatària en cas de ser aquest ampliat.

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, es troba ubicada dins del Complex de la Caparrella, aquesta escola ofereix un cicle formatiu grau mitjà de cuina i gastronomia en modalitat presencial, aquests estudis capaciten per tècniques elementals de cuina i de cocció, disseny de menús i cartes, tastos sensorials i organolèptics de productes. Projectes innovadors i esdeveniments per a diferents elaboracions. La competència general d'aquest títol consisteix a executar les activitats de preelaboració, presentació, conservació, finalització, presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.



1: Ubicació de l'Escola Hoteleria i Turisme de Lleida

MEMÒRIA DESCRIPTIVA

EQUIPAMENT A SUBMINISTRAR

A continuació s'adjunta llista d'equipament a subministrar.

Descripció	Unitats	Preu ut	Import(€)
– ZONA TALLER DE CUINA			
REF. 01			
RENTAMANTS PEU 450x450x850 MM	1,00	450,00	450,00
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 800x900x840 MM	16,00	3.025,00	48.400,00
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 350x900x870 MM	8,00	1.150,00	9.200,00
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 8500x2400x800 MM	1,00	44.500,00	44.500,00
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			

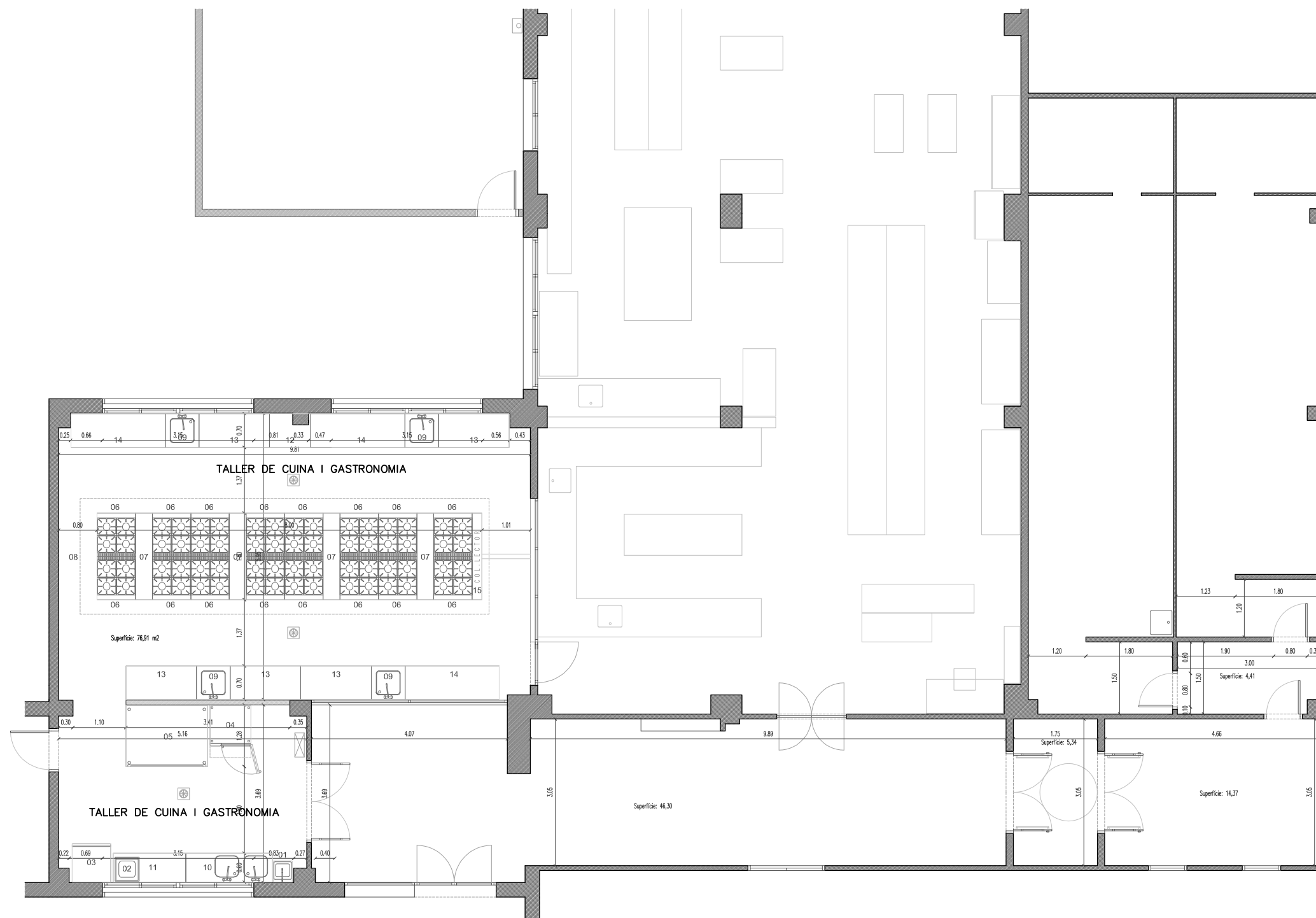


	Unitats	Preu ut	Import(€)
REF. 09 AIGÜERA AMB BASTIDOR D'UNA PICA 700x700x850 MM	4,00	600,00	2.400,00
Construcció d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix 1.4301 (AISI 304 18/10) amb estructura de suport 4 potes regulables alçada inox, prestatge inferior per aixeta incorporada, amb plastró posterior de 105 mm i perfil salva aigües en tot el seu perímetre, sines de 500x500x300 mm, inclòs vàlvula cistella 3 1/2" amb sobreixidor, tab inox, desaiqüe tradicional inox i sifó instal·lat i connectat			
REF. 11 TAULA MURAL PREPARACIONS 1500x600x850 MM	1,00	765,00	765,00
Construcció d'acer inoxidable de 1,5 mm de gruix 1.4301 (AISI 304 18/10), amb prestatge inferior i plastró posterior de 105 mmm en punt sanitari rodó, potes regulable d'alçària, muntada i instal·lada			
REF. 12 TAULA MURAL PREPARACIONS 1000x700x850 MM	1,00	1.300,00	1.300,00
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 1500x700x850 MM	1,00	2.090,00	2.090,00
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 Tª (-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 1960x700x850 MM	1,00	2.440,00	2.440,00
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 Tª (-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	4,00	185,00	740,00
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 1800x200x850 MM	1,00	650,00	650,00
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.			

PRESSUPOST TOTAL EQUIPAMENT 112.935,00 € (IVA NO INCLÒS)

Cent dotze mil nou-cents trenta-cinc euros amb zero cèntims

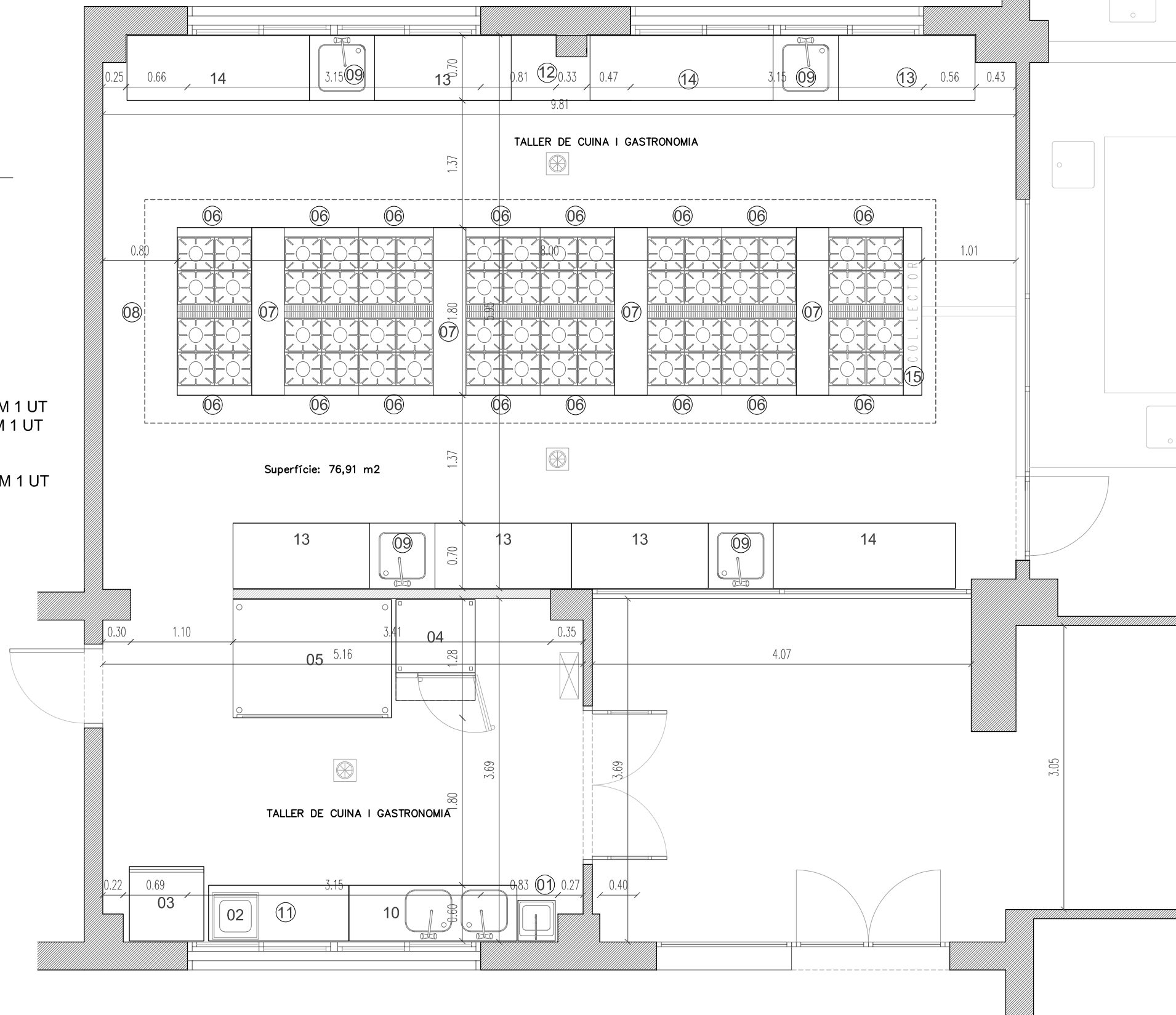
L'arquitecte tècnic de la Secció
d'Obres i Manteniment



DESCRIPCIÓ EQUIPAMENT TALLER DE CUINA I GASTRONOMIA

REF. MAQUINÀRIA

- 01 - RENTAMANS PEU 400X450X850 MM 1 UT
- 02 - ENVASADORA 475X616X438 MM EXISTENT
- 03 - ABATEDOR DE TEMPERATURA 508X863X1059 MM EXISTENT
- 04 - FORN + CAMPANA + MESA 850X842X754 MM EXISTENT
- 05 - FORN PIZZAS 1700X700X1100 MM EXISTENT
- 06 - CUINA 4 FOCS A GAS 21,7 KW 800X900X850 MM 16 UT
- 07 - ELEMENT NEUTRE 350X900X850 MM 8 UT
- 08 - CAMPANA COMPENSADA EXTRACCIÓ FUMS 8500X2400X 800 MM 1 UT
- 09 - AIGÜERA 700X700X850 MM 4 UT
- 10 - AIGÜERA DOBLE 1800X600X850 MM EXISTENT
- 11 - TAULA MURAL AMB PLASTRÓ I PRESTATGE INFERIOR 1500x600x850 MM 1 UT
- 12 - TAULA MURAL AMB PLASTRÓ I PRESTATGE INFERIOR 850x600x850 MM 1 UT
- 13 - TAULA REFRIGERADA 1470x700x850 MM 1 UT
- 14 - TAULA REFRIGERADA 1960x600x850 MM 1 UT
- 15 - ARMARI DUES PORTES COLLECTOR DE GAS CUINES 1800X200X850 MM 1 UT



Superfície: 76,91 m2

TALLER DE CUINA I GASTRONOMIA

TALLER DE CUINA I GASTRONOMIA