



Pliego de prescripciones técnicas (Planta Piloto UCAM)

Pliego de prescripciones técnicas de nuevos equipos adquiridos para la planta piloto ubicada en la Universidad Católica de San Antonio (UCAM): Lote Número 2

La Ampliación UCAM HiTech Planta Preindustrial Procesado Alimentario dentro del Proyecto "Incubadora de Alta Tecnología para el fomento de la innovación y la transferencia de la tecnología a las micropymes", está cofinanciada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), dentro de su Programa Operativo Plurirregional de España 2014-2020

1. Lote Nº2: Intercambiador de calor para tratamiento térmico en continuo

A continuación, se detallan los elementos solicitados para el Lote nº 2 y las características técnicas específicas que cada uno de los elementos debe cumplir, así como las necesidades de cara a su entrega, instalación y montaje que son objeto de este procedimiento de licitación.

Los candidatos deberán presentar el Documento técnico sobre la propuesta de implantación de los equipos, dentro de la cual se especificarán los datos sobre la correcta instalación y puesta en marcha de los mismos, con entrega de los manuales técnicos de usuario (en castellano) que, en su caso, procedan.

1.1. Requisitos técnicos

Las características técnicas del sistema requerido en este lote pueden ser consultadas en el Anexo del presente pliego "Listado de equipamiento tecnológico y especificaciones técnicas", en el que se detallan todos los elementos solicitados junto a las prescripciones técnicas que han de cumplir cada uno de dichos elementos.

1.2. Coberturas de garantía

Todos los equipos y bienes suministrados para el lote nº 2 deben tener un período de garantía mínimo de 2 años, a contar desde la fecha de la correspondiente Acta de recepción.

La garantía deberá incluir mano de obra, desplazamientos y piezas de repuesto.

1.3. Plazo máximo de ejecución

El plazo máximo para ejecutar el Acta de Recepción de todos los equipos y bienes suministrados para el lote nº 2 finaliza el 30 de Noviembre de 2023.

Anexo. Pliego de prescripciones técnicas para lote 2.

Intercambiador de calor: Suministro, instalación y puesta en marcha de un intercambiador de calor en línea para un rango de alimentos de viscosidad variable (desde líquidos hasta semisólidos con viscosidad media-alta)

Características técnicas y de diseño:

- Fabricado en acero inoxidable. Las partes en contacto con el producto deben estar fabricadas al menos en AISI-316L
- Caudal de trabajo: 100-150 L/h
- Incluye la totalidad de equipos auxiliares: sondas de temperatura, caudalímetro, transductores de presión, etc.
- Incluye bombas para circulación de agua caliente y fría y para impulsión de producto desde el tanque de balance
- Incluye sistema de recuperación de energía mediante confrontación de producto frío y caliente
- Incluye grupo para la preparación de agua caliente destinada a la sección de calentamiento (tuberías y valvulería)
- Incluye circuito de agua helada para sección de enfriamiento (tuberías y valvulería)
- Incluye bastidor en acero inoxidable para albergar todos los componentes del equipo.
- Incluye conexiones para permitir la posible incorporación de un homogeneizador tanto en ascendente como en descendente.
- Incluye estación reductora de presión (válvulas, filtro y manómetros)
- Suministro del equipo sobre bastidor en concepto plug&play

Programación y manejo

- Panel de control montado en armario de acero inoxidable y protección frente a humedad (IP65)
- Incluye autómatas
- Control automático de sensores, válvulas y bombas
- Programación de etapas de limpieza, esterilización, puesta a régimen y producción

Requisitos de funcionamiento:

- Permite el tratamiento térmico en un amplio rango de temperaturas: desde pasteurización a 65-70°C hasta esterilización a 121-130°C
- Permite el paso de alimentos de particulado fino (en el rango de 1.5-3.0 mm)
- Posibilidad de modificar tanto el caudal de trabajo como la longitud de la etapa de mantenimiento

Instalación, puesta en marcha y formación de personal:

Como mínimo, la oferta debe incluir una semana para puesta en marcha y formación de personal, así como el desglose de gastos derivados de desplazamiento, alojamiento y manutención del personal técnico encargado de la instalación y puesta en marcha de los equipos.

2. Presupuesto Lote 2: 75.000 €