

Pliego de prescripciones técnicas de nuevos equipos adquiridos para la planta piloto ubicada en la Universidad Católica de San Antonio (UCAM): Lote Número 3

Pliego de prescripciones técnicas (Planta Piloto UCAM)

1. Lote Nº3: Envasadora

A continuación, se detallan los elementos solicitados para el Lote nº 3 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 3 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 3 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 3 finaliza el 30 de Noviembre de 2023.

Anexo. Pliego de prescripciones técnicas para lote 3.

Envasadora: Suministro, instalación y puesta en marcha de una envasadora en línea para un rango de alimentos de viscosidad variable (desde líquidos hasta semisólidos con viscosidad media-alta). Funcionamiento semiautomático.

Características técnicas y de diseño:

- Fabricada en acero inoxidable. Las partes en contacto con el producto deben estar fabricadas al menos en AISI-316L
- Tolva de alimentación (mínimo 10 L de capacidad) calefactada, con sistema de agitación y con sensor para detección de nivel
- Dosificador volumétrico con boquillas intercambiables según características tecnológicas del alimento a envasar
- Incluye sistema de regulación de volumen a dosificar (100-1000 ml)
- Diseño higiénico (sencillo desmontaje integral para limpieza y desinfección)
- Incluye sistema de corte de film y de termosellado: permite control digital de tiempo y temperatura de sellado
- Incluye sistema para control digital de nivel de vacío y de inyección de gas en los envases
- Incluye sistema para secado de vapor limpio
- Incluye bastidor en acero inoxidable

Requisitos de funcionamiento:

- Permite el envasado de alimentos con un amplio rango de viscosidad (desde líquidos hasta semisólidos de viscosidad alta)
- Permite el envasado tanto de alimentos con textura homogénea como de alimentos particulados (tamaño máximo de partícula 20 mm)
- Permite el cambio rápido de volumen dosificado
- Posibilidad de dosificar en distintos tipos de envases (desde botellas con tapón hasta tarrinas termoselladas)
- Posibilidad de dosificar en condiciones atmosféricas y mediante distintos sistemas de atmósferas protectoras (vacío, atmósferas modificadas, vacío con vapor seco)

Instalación, puesta en marcha y formación de personal:

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

2. Presupuesto Lote 3: 78.000 €



Pliego de prescripciones técnicas (Planta Piloto UCAM)