HEZKUNTZA SAILA
Azpiegitura, Baliabide eta Teknologia Zuzendaritza
Hornikuntza

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN
Dirección de Infraestructuras, Recursos y Tecnologías
Equipamiento

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS (PPT)

SUMINISTRO, ENTREGA E INSTALACIÓN DEL EQUIPAMIENTO PARA UNA ALMAZARA, UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO, UN LABORATORIO Y UNA SALA DE CATA EN EL IES SAMANIEGO BHI DE LAGUARDIA

Donostia-San Sebastián, 1 - 01010 VITORIA-GASTEIZ
Tef. 945 01 83 89 - Fax 945 01 83 35 - E-mail: huisequi@euskadi.eus

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego define las características técnicas que habrán de observarse en la realización del SUMINISTRO, ENTREGA E INSTALACIÓN DEL EQUIPAMIENTO PARA UNA ALMAZARA, UNA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO, UN LABORATORIO Y UNA SALA DE CATA EN EL IES SAMANIEGO BHI DE LAGUARDIA.

Para el curso 2025/2026 está prevista la impartición, en el IES SMANIEGO BHI de Laguardia, de un nuevo ciclo de Formación Profesional de Técnico en aceites de oliva y vino de la Familia Profesional de "Industrias alimentarias". Para ello, se deben adecuar los espacios físicos necesarios, así como dotarlos del equipamiento, útiles e instrumentación precisa para la impartición de la docencia práctica.

Los espacios que equipar son los correspondientes a la Almazara, a la Bodega de elaboración de vinos, al Laboratorio y a la Sala de cata. Para ello, se configuran los seis siguientes lotes:

LOTE 1: EQUIPAMIENTO DE LA ALMAZARA

LOTE 2: EQUIPAMIENTO DE LA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO

LOTE 3: MOBILIARIO DEL LABORATORIO

LOTE 4: EQUIPAMIENTO DEL LABORATORIO

LOTE 5: MOBILIARIO DE LA SALA DE CATA

LOTE 6: EQUIPAMIENTO DE LA SALA DE CATA

LOTE 7. EQUIPAMIENTO DIVERSO

En todos los casos, se acompaña un plano del espacio en el que debe ubicarse la maquinaria y equipamiento objeto del contrato, con una propuesta de ubicación de los mismos, si bien, durante la negociación del expediente y, a la vista de las posibles alternativas que se puedan ofrecer por las empresas participantes, puede ser modificada dicha distribución.

CÓDIGO CPV: 42200000-8 Máquinas y aparatos para la elaboración de alimentos, bebidas y tabaco, y sus partes
CÓDIGO CPV: 39180000-7 Mobiliario de laboratorio
CÓDIGO CPV: 38000000-5 Equipo de laboratorio, óptico y de precisión (excepto gafas)
CÓDIGO CPV: 39151000- 5 Mobiliario diverso
CÓDIGO CPV: 39294000-9 Aparatos y material diseñados para demostraciones

2.- RELACIÓN DEL EQUIPAMIENTO A SUMINISTRAR Y PRESCRIPCIONES TÉCNICAS MÍNIMAS EXIGIDAS

Para cada uno de los lotes se especifica la relación de los aparatos y maquinaria, así como las características o requisitos mínimos que deben cumplir.

Relación de Anexos:

Anexo I: Relación de elementos a suministrar y características técnicas de la Almazara, Lote 1.

Anexo II: Plano de las instalaciones de la Almazara (Lote 1).

Anexo III: Relación de elementos a suministrar y características técnicas de la Bodega de vino (Lote 2).

Anexo IV: Plano de las instalaciones de la Bodega de vino (Lote 2).

Anexo V: Relación de elementos a suministrar y características técnicas del Mobiliario de laboratorio (Lote 3).

Anexo VI: Plano de las instalaciones del Laboratorio (Lotes 3 y 4).

Anexo VII: Relación de elementos a suministrar y características técnicas del Equipamiento de Laboratorio (Lote 4).

Anexo VIII: Relación de elementos a suministrar y características técnicas del Mobiliario de la sala de cata, Lote 5.

Anexo IX: Plano de las instalaciones de la Sala de Cata (Lotes 5 y 6).

Anexo X: Relación de elementos a suministrar y características técnicas del Equipamiento Sala de Cata (Lote 6).

Anexo XI: Relación de elementos a suministrar y características técnicas de los Elementos diversos (Lote 7).

LOTE 1. EQUIPAMIENTO DE LA ALMAZARA

A continuación, se relacionan los equipos que componen el conjunto completo de la almazara (15 elementos).

En el Anexo I se detallan para cada elemento las características técnicas y los requisitos mínimos que deben cumplir.

En el Anexo II se adjunta el plano de las instalaciones en las que se ubicará la Almazara. En el mismo se representa la propuesta de distribución de los elementos a suministrar.

En cualquier caso, la distribución propuesta por la Administración se corresponde con el objetivo de la instalación, esto es, dirigida a la impartición de la docencia práctica del ciclo de Formación Profesional de Técnico en aceites de oliva y vino,

considerando que desde un punto de vista pedagógico es la distribución adecuada de los distintos elementos que conforman el lote.

NOTA IMPORTANTE: Dado el destino pedagógico que tiene el material relacionado y, al objeto de garantizar una mejor impartición de la práctica docente, los elementos que van del número 3 al 8, ambos incluidos, sería interesante y preferible que pudieran suministrarse de forma independiente, es decir, no en un bloque integrado (*monoblock*), que es la forma normal de comercialización. La justificación de este interés se basa en el hecho de que el alumnado pueda comprender mejor el proceso de elaboración del aceite, así como observar las condiciones de funcionamiento de cada equipo o las partes del mismo.

En la documentación a presentar (Proyecto / Documentación técnica) deberá quedar debidamente acreditado que la propuesta técnica presentada se corresponde con el fin u objeto del contrato, así como el cumplimiento de los requisitos técnicos mínimos.

	CÓDIGO	EQUIPO/ARTÍCULO	UNIDADES
1	01-1	Lavadora-Deshojadora	1
2	01-2	Balanza con visor	1
3	01-3	Molino de aceitunas y bomba de pasta	1
4	01-4	Conjunto de dos batidoras	1
5	01-5	Manguera y conexiones para la pasta	1
6	01-6	Centrífuga horizontal	1
7	01-7	Cubeta de recogida de aceite, con bomba y filtro integrado.	1
8	01-8	Cubeta y bomba de alperujos	1
9	01-9	Depósito de decantación	1
10	01-10	Cántara 25 litros	4
11	01-11	Cántara 50 litros	4
12	01-12	Bomba trasiego	1
13	01-13	Mangueras y conexiones para bomba de trasiego	1
14	01-14	Mesa para embotelladora de aceite	1
15	01-15	Mesa para equipo análisis de aceitunas	1

LOTE 2. EQUIPAMIENTO DE LA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO

A continuación, se relacionan los equipos que componen el conjunto completo de la bodega de elaboración de vino (27 elementos).

En el Anexo III se detallan para cada elemento las características técnicas y los requisitos mínimos que deben cumplir.

En el Anexo IV se adjunta el plano de las instalaciones en las que se ubicará la Bodega de elaboración de vino.

	CÓDIGO	EQUIPO/ARTÍCULO	UNIDADES
1	02-1	Depósito de 1.000 litros	3
2	02-2	Depósito de 500 litros	3
3	02-3	Depósito de 300 litros	3
4	02-4	Equipo de frío	1
5	02-5	Filtro 40 x 40	1
6	02-6	Bomba rodete flexible	2
7	02-7	Bomba peristáltica de vendimia	1
8	02-8	Despalilladora	1
9	02-9	Mesa de selección	1
10	02-10	Elevador de vendimia	1
11	02-11	Prensa neumática	1
12	02-12	Embotelladora con filtro 20 x 20	1
13	02-13	Taponadora	1
14	02-14	Llenadora manual de Bag in box	1
15	02-15	Mesa de trabajo	1
16	02-16	Etiquetadora	1
17	02-17	Capsuladora	1
18	02-18	Hidrolimpiadora de barricas	1
19	02-19	Limpiadora de barricas	1
20	02-20	Barrica nueva roble francés	1
21	02-21	Barrica nueva roble americano	1
22	02-22	Barrica 1 año roble francés	1
23	02-23	Barrica 1 año roble americano	1
24	02-24	Durmientes	4
25	02-25	Depósito siempre lleno de 600 litros	1
26	02-26	Depósito siempre lleno de 300 litros	1
27	02-27	Mesa de trabajo para embotelladora	1

LOTE 3. MOBILIARIO DEL LABORATORIO

A continuación, se relaciona el mobiliario a suministrar (7 elementos).

En el Anexo V se detallan para cada elemento las características técnicas y los requisitos mínimos que deben cumplir.

En el Anexo VI se adjunta el plano de las instalaciones en las que se ubicará el mobiliario de Laboratorio.

	CÓDIGO	EQUIPO/ARTÍCULO	UNIDADES
1	03-1	Mesa Central 300 x 150 x 90 cm	3
2	03-2	Mesa Mural 1100 x 75 x 90 cm	1
3	03-3	Taburetes	24
4	03-4	Armario 100 x 45 x 210 cm	4

5	03-5	Armario vitrina con puertas de vidrio 100 x 45 x 210 cm	2
6	03-6	Ducha lavaojos de emergencia	1
7	03-7	Fregadero con armario inferior	1

LOTE 4. EQUIPAMIENTO DEL LABORATORIO

A continuación, se relaciona el equipamiento a suministrar (23 elementos).

En el Anexo VII se detallan para cada elemento las características técnicas y los requisitos mínimos que deben cumplir.

	CÓDIGO	EQUIPO/ARTÍCULO	UNIDADES
1	04-1	Espectrofotómetro ultravioleta visible monohaz	1
2	04-2	Baño de ultrasonidos pequeño para cubetas de espectrofotómetro	1
3	04-3	Cubeta cromatografía rectangular	1
4	04-4	Agitador magnético sin calefacción	2
5	04-5	Agitador magnético con calefacción	2
6	04-6	Medidor de pH de sobremesa con sonda de temperatura	2
7	04-7	Refractómetro digital	2
8	04-8	Refractómetro portátil	4
9	04-9	Rankine pack completo con soporte y bomba de vacío	1
10	04-10	Agitador magnético con luz	1
11	04-11	Ebullómetro con termómetro	2
12	04-12	Analizador automático de anhídrido sulfuroso (SO2)	1
13	04-13	Placa calefactora básica	2
14	04-14	Volatímetro eléctrico	2
15	04-15	Baño termostático para agua y aceite 5 L	1
16	04-16	Centrifugadora con rotor	1
17	04-17	Equipo índice colmatación inoxidable más compresor	1
18	04-18	Balanza laboratorio de 0,5 kg	1
19	04-19	Balanza laboratorio de 120 gr	1
20	04-20	Extractor Soxhlet	2
21	04-21	Espectrómetro NIR	1
22	04-22	Molino de martillos de laboratorio	1
23	04-23	Analizador de acidez	1

LOTE 5. MOBILIARIO DE LA SALA DE CATA

A continuación, se relaciona el mobiliario a suministrar (6 elementos).

En el Anexo VIII se detallan para cada elemento las características técnicas y los requisitos mínimos que deben cumplir.

En el Anexo IX se adjunta el plano de las instalaciones en las que se ubicará el mobiliario de la Sala de Cata.

	CÓDIGO	EQUIPO/ARTÍCULO	UNIDADES
1	05-1	Mesa en forma de U de 350/300/350 x 75 x 75 cm	1
2	05-2	Mesa de profesor 100 x 75 x 75 cm	1
3	05-3	Armario-vitrina para copas y accesorios 150 x 45 x 210 cm	1
4	05-4	Armario refrigerador	1
5	05-5	Lavavajillas industrial	1
6	05-6	Fregadero con armario inferior	1

LOTE 6. EQUIPAMIENTO DE LA SALA DE CATA

A continuación, se relaciona el equipamiento a suministrar (13 elementos).

En el Anexo VII se detallan para cada elemento las características técnicas y los requisitos mínimos que deben cumplir.

	CÓDIGO	EQUIPO/ARTÍCULO	UNIDADES
1	06-1	Copa oficial de cata de aceites	144
2	06-2	Vidrio de reloj	150
3	06-3	Bloque calentador copas	15
4	06-4	Catavinos normalizados	144
5	06-5	stuche demínimo 50 aromas de vinos	1
6	06-6	Estuche de aromas de defectos	1
7	06-7	Estuche de aromas vino blanco.	1
8	06-8	Estuche de aromas vino tinto	1
9	06-9	Estuche de aromas de barrica de roble	1
10	06-10	Sacacorchos de pared	1
11	06-11	Decantadores de vino	2
12	06-12	Escupideras de vino	25
13	06-13	Fundas para catas anónimas de vino	10

LOTE 7. EQUIPAMIENTO DIVERSO

A continuación, se relaciona el equipamiento a suministrar (24 elementos).

En el Anexo VII se detallan para cada elemento las características técnicas y los requisitos mínimos que deben cumplir.

	CÓDIGO	EQUIPO/ARTÍCULO	UNIDADES
1	07-1	Bolsas de muestreo	500
2	07-2	Bandejas de plástico	10
3	07-3	Cajas rejilladas para aceitunas	60
4	07-4	Contenedor para hojas	2
5	07-5	Toldo/lona para cubrir contenedor de hojas	1
6	07-6	Pinzas industriales para sujetar toldo hojas	8
7	07-7	Depósito IBC para alperujos	4
8	07-8	Jarra para borras 5 litros / Plástico /	1
9	07-9	Bomba trasiego 600 L/h y 0,4 CV	1
10	07-10	Mangueras y conexiones para bomba de trasiego. A determinar dimensiones en función del equipo que se instale finalmente.	1
11	07-11	Llenadora semiautomática para botellas de 16 a 20 mm de diámetro y botellas mínimo de 200 mm de altura	1
12	07-12	Botellas modelo Bell 250 ml para tapón cierre DOP	36
13	07-13	Botellas Modelo dórica 500 ml para tapón cierre DOP	36
14	07-14	Tapones DOP para modelo dórica	25
15	07-15	Hidrolimpiadora 150 bar / Agua caliente 75 ºC /	1
16	07-16	Cepillo de barrendero duro de 50 cm	2
17	07-17	Recogedor Metálico galvanizado	2
18	07-18	Escoba de goma para agua. Haragán de limpieza metálico de 75 cm con mango incluido o equivalente	2
19	07-19	Fregona industrial Kentucky algodón 350 gr con mango	2
20	07-20	Carro de fregado con doble cubo de 18 litros y prensa escurridora	1
21	07-21	Cubo Denox Goliar 95 litros con pedal, tapa y ruedas	1
22	07-22	Detergente para maquinaria alimentaria GAMMA SUPER. desengrasante limpieza almazaras suelos depósitos maquinaria. 20 kg	1
23	07-23	Transpaleta Manual 2500 kg Ref 267B49283	1
24	07-24	Portarrollos de papel	2
25	07-25	Rollo papel secamanos	2
26	07-26	Protectores auditivos	4
27	07-27	Armario para material de limpieza	2
28	07-28	Armario para herramientas y repuestos	2
29	07-29	Pizarra con soporte rodante	2

3.- PROYECTO / DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Para cada uno de los espacios/lotes a equipar e instalar se deberá presentar un Proyecto que deberá recoger los siguientes aspectos:

a) Incluirá la distribución de todos los elementos en los espacios correspondientes de conformidad con los planos que se facilitarán a los licitadores junto con el presente pliego. Dicho proyecto deberá ajustarse a las características de funcionalidad y uso al que está destinado: impartición de la docencia práctica del ciclo de Formación Profesional de Técnico en aceites de oliva y vino.

b) Cada proyecto de suministro e instalación deberá venir acompañado de la siguiente documentación:

1. Memoria descriptiva de todos y cada uno de los elementos ofertados que componen el equipamiento de cada espacio.
2. Características técnicas del equipamiento ofertado.
3. Dimensiones y peso de los elementos a suministrar, así como requerimientos en la instalación: necesidades de espacio, consumo eléctrico, etc.
4. Instrucciones de funcionamiento de los equipos, detalle de sus componentes y procedimientos de seguridad.
5. Guía de resolución de problemas e incidencias.
6. Formación inicial al profesorado que imparta la docencia al objeto de hacer uso de los distintos elementos con conocimiento de las medidas de seguridad y mantenimiento necesarias.
7. Puesta en marcha incluida.
8. Servicio técnico y asistencia postventa.
9. Servicio de mantenimiento de los equipos a realizar durante los 3 años de garantía de los mismos.
10. Planos de distribución e instalaciones.

c) En su caso, se deberán contemplar las medidas oportunas para garantizar la accesibilidad por cualquier persona a los servicios y equipos que vayan a ser utilizados.

d) La no presentación de cualquiera de los documentos anteriormente reseñados, o su cumplimentación deficiente, será motivo suficiente para rechazar la oferta presentada.

4.- GARANTÍA Y SOPORTE TÉCNICO

El plazo de garantía de la totalidad de los elementos de todos los lotes que componen este suministro será de 3 años, contados a partir de la recepción e instalación completa de todos los elementos.

La cobertura de la garantía será total, sin restricciones, e incluirá las operaciones de mano de obra y desplazamientos que se requieran para todas y cada una de las operaciones necesarias sobre los equipos objeto del contrato, así como el material necesario para llevar a cabo tanto las reparaciones necesarias como las sustituciones de piezas, sea cual fuere su importe.

El tiempo de respuesta en la resolución de averías, problemas complicaciones o incidencias, será como máximo de 48 horas. Este espacio de tiempo se define

como el tiempo transcurrido entre la comunicación de la incidencia hasta el momento en que un equipo técnico está se persona de forma física y/o telefónica para proceder a su resolución. El plazo de 48 horas se justifica por el hecho de que cualquier incidencia repercuta lo mínimo posible en la impartición de la docencia.

Asimismo, durante el citado plazo de 3 años se deberán llevar a cabo los trabajos de mantenimiento requeridos para el buen funcionamiento y conservación de los elementos suministrados.

5.- PLAZO DE ENTREGA

Debido al conocimiento del sector de empresas u operadores económicos que se dedican al suministro de equipamientos y productos iguales o similares al del objeto del contrato, e igualmente, dada la experiencia en otras adquisiciones anteriores, en suministros parecidos o equivalentes, se considera que un plazo de OCHO (8) semanas máximo desde la formalización del contrato para la entrega e instalación delos equipamientos y productos de todos los lotes, es un plazo razonable y que cualquier empresa u operador económico, que se dedique a esta actividad de suministros iguales o similares al del objeto del contrato, puede cumplir, e incluso, reducir ese plazo máximo de entrega. Se considerará un plazo mayor de forma excepcional y no superior a 12 semanas la entrega, instalación y puesta en marcha del equipamiento correspondiente al "LOTE 1. EQUIPAMIENTO DE LA ALMAZARA" por tener constancia de los plazos de entrega habituales de la maquinaria para la elaboración de aceites.

6.- GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Será por cuenta del contratista la retirada de todo el material de transporte, embalaje y restos de materiales que se puedan generar durante su instalación, dejando limpio el espacio donde queden instalados los equipos. Así mismo, todos los residuos generados deberán ser trasladados a un centro de recogida de residuos para su reciclaje.
En especial, respecto a los embalajes, la adjudicataria se comprometerá a una adecuada gestión final de los embalajes y de cualquier otro residuo generado durante el suministro y la instalación del mobiliario y de los equipos, teniéndose que garantizar como mínimo la recogida selectiva de los residuos generados.

7.- ESPECIFICACIONES MEDIOAMBIENTALES PARA EL MOBILIARIO

Especificaciones técnicas (obligado cumplimiento)

Tableros de madera, partículas y de fibras

Por su carácter perjudicial para la salud humana, las emisiones de formaldehídos en los tableros utilizados quedan limitada, debiéndose utilizar por lo menos tableros de clase E2 según norma EN 13.986:2002 o equivalente.

Verificación: Se deberá aportar para cada producto incluido en la propuesta el siguiente aval: Test de laboratorio.

Materiales plásticos

Todas las partes plásticas > 100gr. tendrán que ir marcadas según ISO 11469 o equivalente y no podrán constar de recubrimientos que dificulten su reciclaje.

Verificación: Se deberá aportar para cada producto incluido en la propuesta el siguiente aval: Declaración de la empresa/fabricante.

ANEXO I
EQUIPAMIENTO DE LA ALMAZARA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE COMPONEN EL LOTE

La instalación consistirá en lo siguiente:

- Colocar todos los bienes del lote en la ubicación correspondiente. Asimismo, la empresa contratista deberá proporcionar todos los elementos necesarios para realizar la descarga, colocación e instalación de los bienes.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de agua a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran desagüe a la red de saneamiento que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de energía eléctrica a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: cableado, cajas de registro, accesorios de fijación, etc.

- Proceder a fijar debidamente (de formas segura y sin que suponga resaltes para el paso de las personas) en la pared o en el suelo aquellos elementos que así lo requieran.

- La empresa contratista deberá asegurarse de que el embalaje de los bienes entregados asegure la integridad de los mismos hasta la llegada al IES SAMANIEGO BHI, así como de retirar todos los embalajes de los bienes suministrados y realizar la correcta gestión de los residuos tanto de embalajes como de residuos de obras si se produjeran.

A continuación se establecen las especificaciones que deben cumplir cada uno de los artículos a suministrar e instalar.

CÓDIGO: 01-1. LAVADORA-DESHOJADORA:

- Fabricada en su totalidad en acero inoxidable
- Lavado y deshojado por aire
- Capacidad: 300 Kg/h
- Consumo de agua: ≤85 L/h
- Potencia aproximada: 1,5 kW
- Medidas aproximadas: 200 x 135 x 220 cm
- Peso aproximado: 215 kg
- Con ruedas incorporadas
- Semiautomática
- Con elevador de las aceitunas al molino

- **Instalaciones:** tomas de agua y luz; manguera con conexiones; y punto de desagüe para la lavadora

CÓDIGO: 01-2. BALANZA CON VISOR:

- Fabricada en su totalidad en acero inoxidable
- Capacidad de pesado de al menos hasta 300 kg
- Dimensiones: 80 x 80 cm aproximadamente
- Ruedas reforzadas
- Visor digital indicador peso
- Detalle de pesada: Indicación de 100 en 100 gr
- Función acumulación
- Con certificado de calibración

CÓDIGO: 01-3. Molino de aceitunas y bomba de pasta:

- Fabricado en su totalidad en acero inoxidable AISI 306 preferible 316
- Chasis: acero inoxidable de 4 mm de grosor
- Rejillas: intercambiables; fabricadas en acero inoxidable
- Martillos equilibrados: intercambiables
- Tiempo de molturación: mínimo 10 kg/minuto
- Motor de potencia no inferior a 4 CV
- Con inversor para la regulación del sentido de giro
- Con 3 cribas de 5,00 mm, 6,00 mm y 7,00 mm.
- Con posibilidad de apertura para la limpieza.

CÓDIGO: 01-4. Conjunto de dos batidoras:

- Batidoras verticales independientes de 150 kg.
- Fabricadas en acero inoxidable, cerradas, cada una con motor para agitación de 500 mm de diámetro y con control de la temperatura.
- Montadas sobre estructura compartida de acero inoxidable.
- Con bomba de pasta independiente para envío de la pasta al decanter.
- Con electroválvulas y sondas de nivel para el control del llenado.
- Con sistema de lavado automático.
- Consumo máximo de todo el conjunto ≤ 4 kW.

CÓDIGO: 01-5. Manguera y conexiones para la pasta:

- Conexiones en acero inoxidable y mangueras de calidad alimentaria libres de ftalatos.
- Dimensiones a determinar en función de las necesidades de la instalación.

CÓDIGO: 01-6. Centrifugadora horizontal:

- Fabricada en acero inoxidable
- Para 300 kg/hora teóricos
- Con posibilidad de cambio de chapa de diafragma
- Chapa de diafragma de al menos 3 medidas
- Repuesto de pasador/fusible de la centrífuga horizontal

CÓDIGO: 01-7. Cubeta de recogida de aceite, con bomba y filtro integrado:

- Acero inoxidable aisi 304 o 316
- Capacidad de 50 L
- Velocidad de trabajo 50L/h /
- Potencia: 0,55 KW
- Filtro de placas de celulosa de 20x20 cm

CÓDIGO: 01-8. Cubeta y bomba de alperujos:

- Cubeta de acero inoxidable aisi 304 o 316 con tornillo sinfín.
- Tubo y conexión DIN 50.
- Bomba de 0,75 KW hasta 250 kg/hora.

CÓDIGO: 01-9. Depósito de decantación:
- Cubeta de acero inoxidable aisi 304 o 316 con tornillo sinfín.
- Tubo y conexión DIN 50.
- Bomba de 0,75 KW hasta 250 kg/hora.

CÓDIGO: 01-10. Cántara 25 litros:
- Acero inoxidable AISI 304 o 316
- Con tapa
- Con grifo

CÓDIGO: 01-11. Cántara 50 litros:
- Acero inoxidable AISI 304 o 316
- Con tapa
- Con grifo

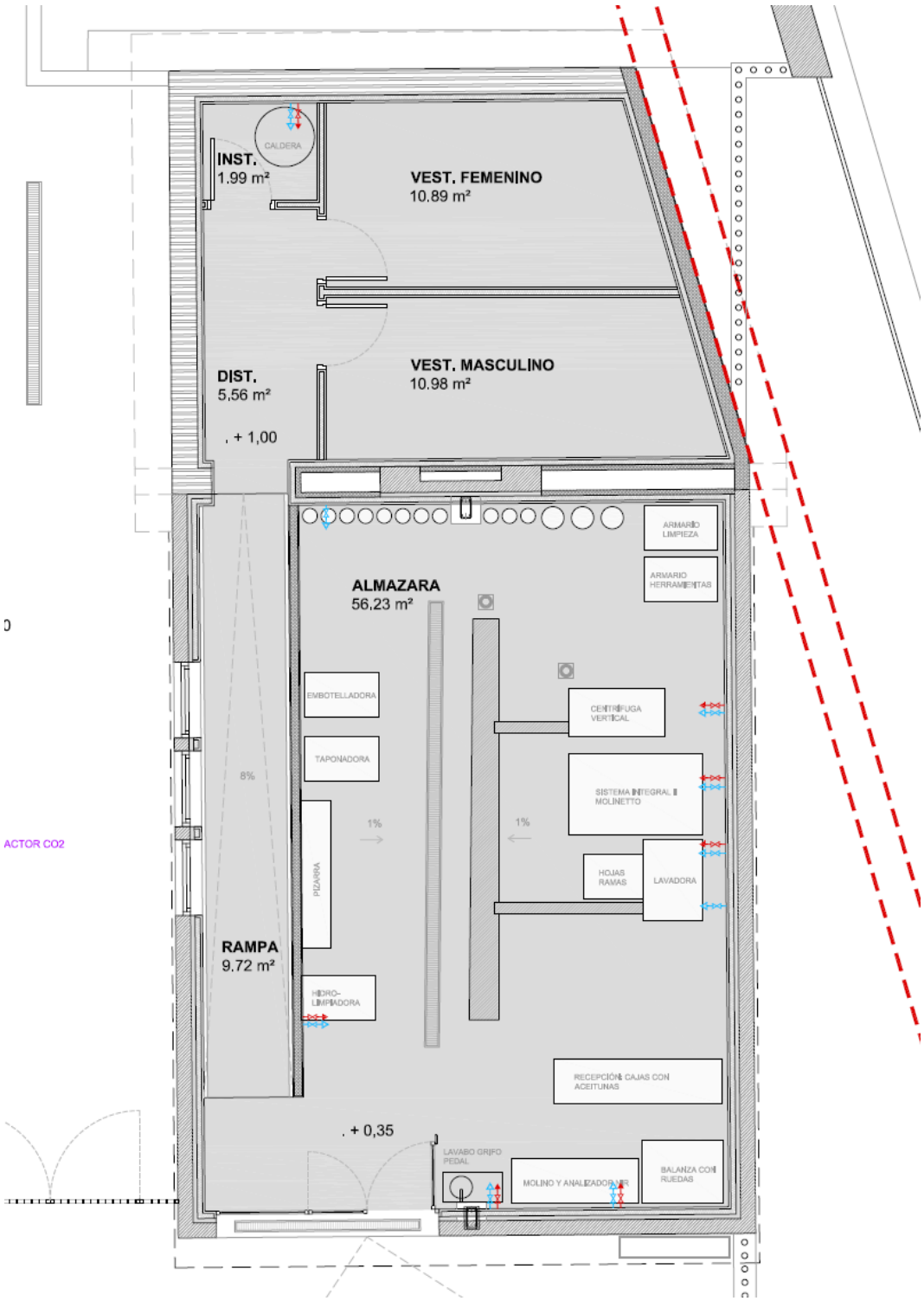
CÓDIGO: 01-12. Bomba trasiego:
- Capacidad 600 L/h
- Potencia: 0,4 CV

CÓDIGO: 01-13. Mangueras y conexiones para bomba de trasiego:
- Conexiones en acero inoxidable y mangueras de calidad alimentaria libres de ftalatos.
- Dimensiones a determinar en función de las necesidades de la instalación

CÓDIGO: 01-14. Mesa para embotelladora de aceite:
- Mesa de trabajo de dimensiones aproximadas (no inferior) 1500 x 750 x 800 mm
- Estructura de banco de trabajo Multiusos.
- Encimera de madera laminada de 1524x750x28h mm.
- Travesaño inferior metálico de refuerzo.
- Altura de trabajo regulable. Desde 718 mm hasta 948 mm.
- 350 kgs de carga máxima sobre superficie de trabajo.
- Canaleta en ambos lados largos bajo encimera para la inserción de tomas eléctricas y/o neumáticas.
- Recubrimiento de pintura epoxi de color gris RAL 7035 o similar.

CÓDIGO: 01-15. Mesa para equipo análisis de aceitunas:
- Mesa de trabajo de dimensiones aproximadas (no inferior) 1500 x 750 x 800 mm
- Estructura de banco de trabajo Multiusos.
- Encimera de madera laminada de 1524x750x28h mm.
- Travesaño inferior metálico de refuerzo.
- Altura de trabajo regulable. Desde 718 mm hasta 948 mm.
- 350 kgs de carga máxima sobre superficie de trabajo.
- Canaleta en ambos lados largos bajo encimera para la inserción de tomas eléctricas y/o neumáticas.
- Recubrimiento de pintura epoxi de color gris RAL 7035 o similar.

Anexo II
Plano de las instalaciones de la Almazara (Lote 1)



ANEXO III - LOTE 2
EQUIPAMIENTO DE LA BODEGA DE ELABORACIÓN DE VINO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS DIFERENTES ARTÍCULOS QUE COMPONEN EL LOTE

La instalación consistirá en lo siguiente:

- Colocar todos los bienes del lote en la ubicación correspondiente, Así mismo, la empresa contratista deberá proporcionar todos los elementos necesarios para realizar la descarga, colocación e instalación de los bienes.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de agua a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran desagüe a la red de saneamiento que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de energía eléctrica a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: cableado, cajas de registro, accesorios de fijación, etc.

- Proceder a fijar debidamente (de formas segura y sin que suponga resaltes para el paso de las personas) en la pared o en el suelo aquellos bienes que así lo requieran

- La empresa contratista deberá asegurarse de que el embalaje de los bienes entregados asegure la integridad de los mismos hasta la llegada al IES SAMANIEGO BHI, así como de retirar todos los embalajes de los bienes suministrados y realizar la correcta gestión de los residuos tanto de embalajes como de residuos de obras si se produjeran.

A continuación, se establecen las especificaciones que deben cumplir cada uno de los artículos a suministrar e instalar.

CÓDIGO: 02-1. DEPÓSITO DE 1.000 LITROS:

- Construido en su totalidad en acero inoxidable AISI 316 y acabado 2B con los accesorios necesariamente en AISI 316
- Dimensiones aproximadas: Ø 1.000 – 1.100 mm
- Boca superior: Ø 400 mm aproximadamente con junta de caucho alimentario
- Válvula de seguridad
- Boca rectangular de 310 x 420 mm aproximadamente preferentemente enrasada al fondo o boca autovaciante de 400 mm.
- Camisa de refrigeración situada en posición central.
- Salida parcial con válvula de bola NW40.
- Guía de nivel con grifo de purga.
- Grifo tomamuestras o catavinos.
- Termómetro.

- Vaina para sonda de control de temperatura.
- Fondo plano inclinado 5% aproximadamente.
- 3 patas soldadas al depósito de aproximadamente 400 mm de altura.
- Salida total en cazoleta en fondo acabado en válvula de bola NW40 con rejilla para retención de orujos extraíble.
-

CÓDIGO: 02-2. DEPÓSITO DE 500 LITROS:

- Construido en su totalidad en acero inoxidable AISI 316 acabado 2B y con los accesorios necesariamente en AISI 316.
- Dimensiones aproximadas: Ø 800-850 mm.
- Boca superior: Ø400 mm aproximadamente con junta de caucho alimentario.
- Válvula de seguridad.
- Boca rectangular de 200 x 350 mm aproximadamente y enrasada al fondo
- Camisa de refrigeración central.
- Salida parcial con válvula de bola NW40
- Guía de nivel con grifo de purga
- Grifo tomamuestras o catavinos.
- Termómetro
- Vaina para sonda de control de temperatura
- Fondo plano inclinado 5% aproximadamente
- 3 patas soldadas al fondo del depósito de aproximadamente 400mm de altura
- Salida total con fondo autovaciante acabado en válvula de bola NW40 con rejilla de retención extraíble

CÓDIGO: 02-3. DEPÓSITO DE 300 LITROS:

- Construido en su totalidad en acero inoxidable AISI 316 acabado 2B y con los accesorios necesariamente en AISI 316.
- Dimensiones aproximadas: Ø 650-750 mm.
- Techo cónico 10º construido en acero inoxidable AISI 316.
- Boca superior: Ø entre 300 - 400 mm aproximadamente con junta de caucho alimentario.
- Válvula de seguridad.
- Camisa de refrigeración.
- Guía de nivel con grifo de purga.
- Grifo tomamuestras o catavinos.
- Termómetro.
- Vaina para sonda de control de temperatura.
- 3 patas soldadas al fondo del depósito de aproximadamente 300 mm de altura.
- Salidas de vaciado parcial y total a ser posible con válvulas NW40.

CÓDIGO: 02-4. EQUIPO DE FRÍO:

- Bomba de calor de entre 16.000 – 17.000 Frigorías/h y kcal/h.
- Con interruptor seccionador
- Filtro de agua e interruptor de flujo
- Protección antihielo evaporador
- Control de condensación a -10º
- Kit salida a baja temperatura
- Depósito pulmón.
- Bomba de agua para equipo de frío.
- Bomba de agua para circuito de camisas.
- Bancada para las válvulas.
- Válvulas de corte, manómetros de presión y válvulas de vaciado.
- Instalación de tuberías y aislamiento
- 9 servoválvulas
- 9 sondas de temperatura PT100 con conexión aérea.
- Cuadro eléctrico en PVC para control de bombas, del equipo de frío/calor y de los 9 depósitos.

CÓDIGO: 02-5. FILTRO 40 × 40:

- Filtro de placas de 40 × 40.
- Mínimo 15 placas.
- Con bomba centrífuga incorporada.
- Construido en acero inoxidable
- Válvulas de entrada y salida NW40
- 2 manómetros entrada/salida
- Purgadores y mirilla de inspección

CÓDIGO: 02-6. BOMBA RODETE FLEXIBLE:

- Modelo 30.
- Construido en acero inoxidable.
- Con carrito.
- Motor monofásico.
- Autocebante.
- Doble sentido de circulación.

CÓDIGO: 02-7. BOMBA PERISTÁLTICA DE VENDIMIA:

- Construido en acero inoxidable, con ruedas.
- Caudal de uva despalillada en torno a 4.000 – 5.000 kg/hora
- Flujo reversible
- Con campana expansora y presostato de seguridad
- Con tolva desmontable
- Parada de emergencia

CÓDIGO: 02-8. DESPALILLADORA:

- Construida en acero inoxidable
- Regulación de la fase de carga, despalillado y estrujado.
- Sistema de extracción de la jaula o red y del eje para facilitar desmontaje y limpieza
- Con variador electrónico de velocidad
- Con estrujadora de rodillos de caucho alimentario regulables
- Con posibilidad de independizar despalillado y estrujado
- Capacidad: entre 4.000 – 7.000 kg/hora aproximadamente
- Con parada de emergencia.

CÓDIGO: 02-9. MESA DE SELECCIÓN:

- Construida en acero inoxidable. Longitud mínima 2.000 mm.
- Con banda PVC alimentario y variador de velocidad
- Parada de emergencia
- Patas telescópicas con bloqueo de ruedas.
- Cuadro eléctrico de maniobra.

CÓDIGO: 02-10. ELEVADOR DE VENDIMIA:

- Cinta de elevación con cangilones, tolva de recogida y con variador de velocidad.
- Longitud de la cinta: entre 2.000-2.500 mm aproximadamente.
- Cinta construida en PVC alimentario.
- Estructura de acero inoxidable con ruedas de desplazamiento.
- Cuadro eléctrico de maniobra.
- Parada de emergencia
- Altura regulable hasta 2 metros mediante pistón hidráulico.

CÓDIGO: 02-11. PRENSA NEUMÁTICA:

- Prensa neumática cerrada con canales de escurrido.
- Construida en acero inoxidable

- Con ruedas
- Con programas preestablecidos
- Media membrana
- Con puerta de carga y corredera manual
- Bandeja con ruedas
- Capacidad: 5 HL
- Bomba de vacío.
- Compresos.
- Alimentación trifásica.

CÓDIGO: 02-12. EMBOTELLADORA CON FILTRO 20 X 20:

- Llenadora de gravedad. Construida en acero inoxidable
- 6 caños
- Con filtro de placas 20 x 20 incorporado.
- Bomba centrífuga construida en acero inoxidable (AISI 304 o superior)
- Nivel de líquido en la botella regulable.
- Válida para diferentes tamaños de botella.
- Boya de electroválvula de alimentación.

CÓDIGO: 02-13. TAPONADORA:

- Semiautomática.
- Accionamiento eléctrico o neumático.
- Con tolva para tapones.
- Construida en acero inoxidable (AISI 304 o superior)
- Mordazas en acero inoxidable.
- Rendimiento entre 700-1.000 botellas/hora

CÓDIGO: 02-14. LLENADORA MANUAL DE BAG IN BOX:

- Construida en acero inoxidable (AISI 304 o superior)
- Pistola de llenado con tubo flexible
- Cuenta litros incorporado

CÓDIGO: 02-15. MESA DE TRABAJO:

- Construida en acero inoxidable (AISI 304 o superior)
- Dimensiones: 1.000 mm x 600 mm, con armarios inferiores incorporados
- Con fregadero industrial incorporado
- Dimensiones de la cubeta: mínimo de 700 x 500 x 400 mm (longitud / anchura / profundidad)

CÓDIGO: 02-16. ETIQUETADORA:

- Construida en polietileno y acero inoxidable (AISI 304 o superior)
- Adaptada a botellas de diámetro comprendido entre 50 y 120 mm.
- De sobremesa de etiquetas autoadhesivas.
- Con célula fotoeléctrica para detección de etiqueta
- Producción aproximada entre 600-1.000 botellas/hora

CÓDIGO: 02-17. CAPSULADORA:

- Capsuladora con pedestal de Rulinas para colocación manual de cápsulas de estaño, aluminio, complejo
- Con motor monofásico

CÓDIGO: 02-18. HIDROLIMPIADORA DE BARRICAS:

- Con capacidad para producir agua caliente mediante gasóleo.
- Que admita agua caliente a presión hasta 90º C y 150 Bares
- Caudal de 15 litros/minuto.

- Con manguera y lanza desmontable y boquilla.
- Con depósito para productos de limpieza

CODIGO: 02-19. LIMPIADORA DE BARRICAS:

- Lavadora manual de barricas en acero inoxidable
- Para barricas 225-300 litros.
- Para barrica invertida
- Caño de limpieza
- Cabezal rotatorio multidireccional
- Admita agua caliente hasta 90ºC
- Con carro guía para facilitar la carga y descarga de barricas.
- Con capacidad para producir agua caliente mediante gasóleo.
- Que admita agua caliente a presión hasta 90º C y 150 Bares
- Caudal de 15 litros/minuto.
- Con manguera y lanza desmontable y boquilla.
- Con depósito para productos de limpie

CÓDIGO: 02-20. BARRICA NUEVA ROBLE FRANCÉS:

- 1 Barrica de roble francés tostado medio, grueso 27 mm, herradas con al menos 6 aros fleje con canto redondeado y galvanizado en su totalidad, incluyendo tapón de silicona alimentario.
- Capacidad 225 L

CÓDIGO: 02-21. BARRICA NUEVA ROBLE AMERICANO:

- 1 Barrica de roble americano tostado medio, grueso 27 mm, herradas con al menos 6 aros fleje con canto redondeado y galvanizado en su totalidad, incluyendo tapón de silicona alimentario.
- Capacidad 225 L

CÓDIGO: 02-22. BARRICA 1 AÑO ROBLE FRANCÉS:

- 1 Barrica un vino de uso de roble francés, grueso 27 mm, herradas con al menos 6 aros fleje con canto redondeado y galvanizado en su totalidad, incluyendo tapón de silicona alimentario.
- Capacidad 225 L

CÓDIGO: 02-23. BARRICA 1 AÑO ROBLE AMERICANO:

- 1 Barrica de roble americano tostado medio, grueso 27 mm, herradas con al menos 6 aros fleje con canto redondeado y galvanizado en su totalidad, incluyendo tapón de silicona alimentario.
- Capacidad 225 L

CÓDIGO: 02-24. DURMIENTES:

- Metálicos para barrica 225 L
- Tipo SAME (con tubo metálico redondo)

CÓDIGO: 02-25. DEPÓSITO SIEMPRELLENO DE 600 LITROS:

- Fondo plano
- Con patas
- Tapa flotante con cámara de aire. Bombín de acero inoxidable con manómetro conectado a cámara de aire
- Válvula de seguridad
- Grifo tomamuestras

- Válvula de salida total
- Dimensiones: Ø aproximada de 600-800 mm

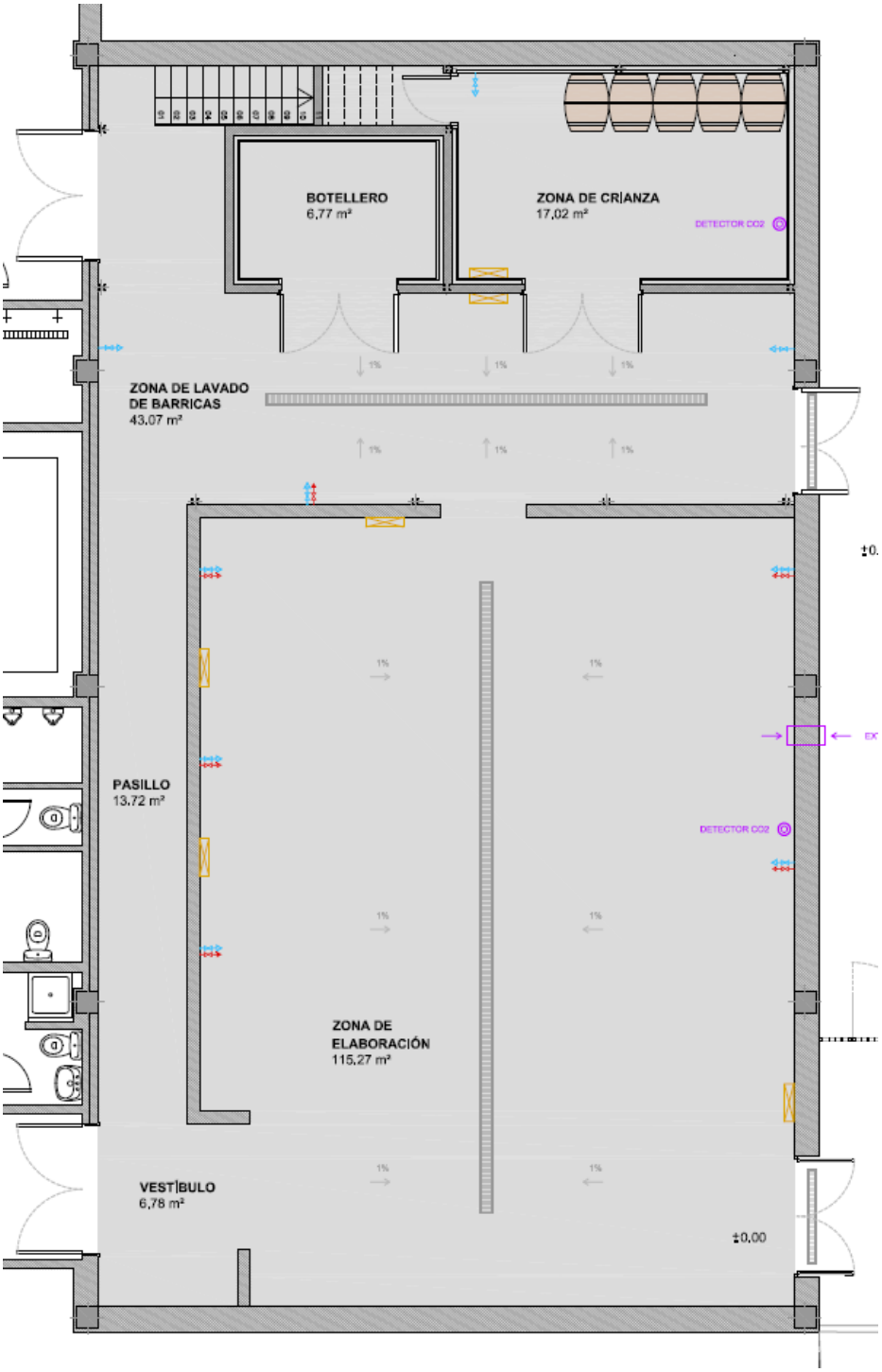
CÓDIGO: 02-26. DEPÓSITO SIEMPRELLENO DE 300 LITROS:

- Fondo plano
- Con patas
- Tapa flotante con cámara de aire. Bombín de acero inoxidable con manómetro conectado a cámara de aire
- Válvula de seguridad
- Grifo tomamuestras
- Válvula de salida total
- Dimensiones: Ø aproximada de 500-650 mm

CÓDIGO: 02-27. MESA DE TRABAJO PARA EMBOTELLADORA:

- Mesa de trabajo para embotelladora en acero inoxidable
- Dimensiones: 1.500 x 750 x 800 mm, regulable en altura
- Estantería inferior de acero inoxidable AISI 304 o superior)

ANEXO IV
PLANO DE LAS INSTALACIONES DE LA BODEGA DE VINO (LOTE 2)



ANEXO V - LOTE 3
MOBILIARIO DEL LABORATORIO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE COMPONEN EL LOTE

La instalación consistirá en lo siguiente:

- Colocar todos los bienes del lote en la ubicación correspondiente, Así mismo, la empresa contratista deberá proporcionar todos los elementos necesarios para realizar la descarga, colocación e instalación de los bienes.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de agua a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran desagüe a la red de saneamiento que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de energía eléctrica a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: cableado, cajas de registro, accesorios de fijación, etc.

- Proceder a fijar debidamente (de formas segura y sin que suponga resaltes para el paso de las personas) en la pared o en el suelo aquellos elementos que así lo requieran

- La empresa contratista deberá asegurarse de que el embalaje de los bienes entregados asegure la integridad de los mismos hasta la llegada al IES SAMANIEGO BHI, así como de retirar todos los embalajes de los bienes suministrados y realizar la correcta gestión de los residuos tanto de embalajes como de residuos de obras si se produjeran.

A continuación, se establecen las especificaciones que deben cumplir cada uno de los artículos a suministrar e instalar.

CÓDIGO: 03-1. MESA CENTRAL LABORATORIO:

- **Dimensiones:** 300 x 150 x 90 cm
- Superficie de trabajo: fabricado en laminado termoestable con recubrimiento acrílico endurecido resistente a agresiones físicas y químicas.
- Color gris claro (RAL 7035 o aproximado).
- Estructura metálica de 300 x 150 x 90 cm; pintura: epoxy poliéster
- Con torre para colocar la balda central; regulable en altura
- 8 bases eléctricas de protección
- 2 piletas de 15 x 30 cm con dos grifos de agua fría
- Salidas

CÓDIGO: 03-2. MESA MURAL LABORATORIO:

- **Dimensiones:** 1.100 x 75 x 90 cm
- Superficie de trabajo: fabricado en laminado termoestable con recubrimiento acrílico endurecido resistente a agresiones físicas y químicas.
- Color gris claro (RAL 7035 o aproximado)
- Estructura metálica de 1.140 x 75 x 90 cm; pintura: epoxy poliéster
- 3 fregaderos de polipropileno de 120 x 75 cm, con 1 pozo escurridor. Dotados de grifo monomando. Con pantalla anti salpicadero
- 3 muebles bajo fregadero de 120 cm con 2 puertas
- 2 muebles deslizantes con 1 puerta y 1 estante regulable en altura
- Lavaojos de emergencia de sobremesa

CÓDIGO: 03-3. TABURETES:

- Con aro reposapies
- Asiento ergonómico
- Giratorio
- Altura del asiento: 62-87 cm
- Peso > 7 kg
- Material del asiento: Poliuretano antideslizante, fácil de limpiar. Resistente a la abrasión y productos de limpieza

CÓDIGO: 03-4. ARMARIO 100 x 45 x 210 CM:

- Fabricado en melamina de 19 mm canteado en PVC
- Con 2 puertas abatibles de melamina ciegas con cerradura
- Con 5 baldas regulables en altura

CÓDIGO: 03-5. ARMARIO-VITRINA 100 x 45 x 210 CM:

- Fabricado en melamina de 19 mm canteado en PVC
- Con 2 puertas abatibles de melamina en la parte inferior de una altura de 60 cm
- En la parte superior, hasta los 210 cm, 3 baldas regulables en altura con 2 puertas de vidrio

CÓDIGO: 03-6. DUCHA LAVAOJOS DE EMERGENCIA:

- Material: PVC
- Con accionador mediante válvula de acero inoxidable.
- Montado sobre un pedestal para anclaje al suelo.
- Con 2 salidas de agua para enjuagar los ojos.
- Flujo: entrega de al menos 10 litros de agua por minuto.

CÓDIGO: 03-7. Fregadero con armario inferior:

- Material del lavabo: polipropileno
- Material del mueble: Tablero aglomerado hidrófugo de 19 mm de espesor, laminado a doble cara.
- Módulo con 2 o 3 puertas
- Superficies: Lisas y fácilmente limpiables, sin tornillos ni remaches en la parte exterior del módulo.
- Patas niveladoras ocultas: Ajustables para corregir desniveles en el pavimento.
- Zócalo: Fabricado en PVC, resistente a la humedad.
- Dimensiones: Longitud: 900 mm, Fondo: 750 mm

ESPECIFICACIONES MEDIOAMBIENTALES PARA EL MOBILIARIO

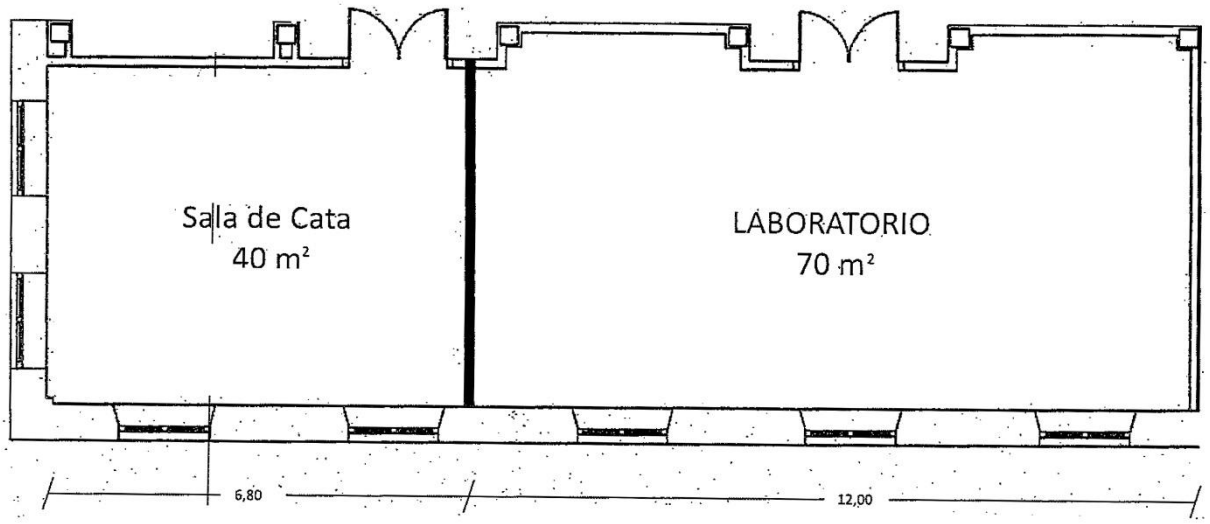
Tableros de madera, partículas y de fibras

1 Por su carácter perjudicial para la salud humana, la emisión de formaldehídos en los tableros utilizados queda limitada, debiéndose utilizar por lo menos tableros de clase E2 según norma EN 13.986:2002 o equivalente.
Verificación: Se deberá aportar para cada producto incluido en la propuesta el siguiente aval: 6 (Test de laboratorio)

Materiales plásticos

1. Todas las partes plásticas > 100gr. tendrán que ir marcadas según ISO 11469 o equivalente y no podrán constar de recubrimientos que dificulten su reciclaje.
Verificación: Se deberá aportar para cada producto incluido en la propuesta el siguiente aval: 7 (Declaración de la empresa/fabricante).

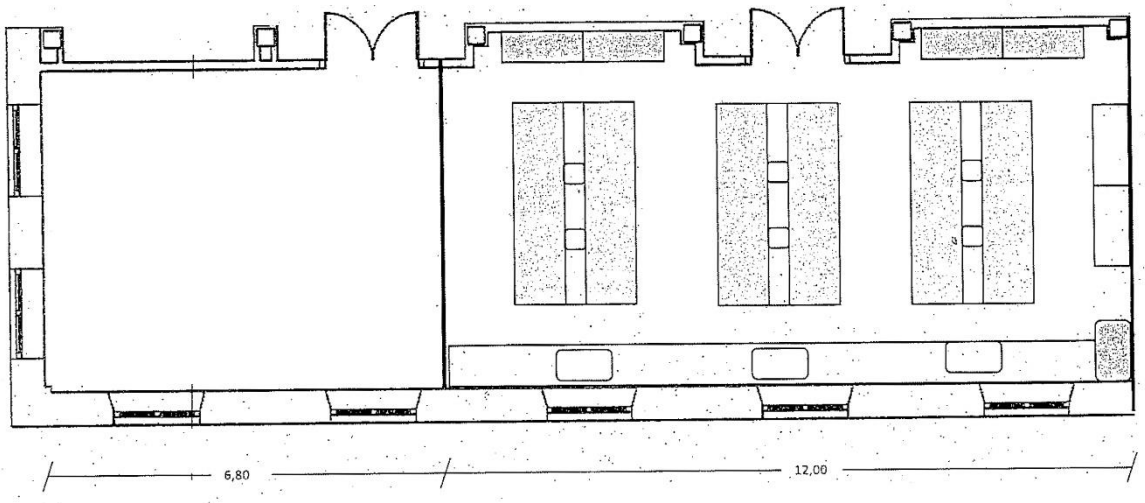
ANEXO VI
PLANO DE LAS INSTALACIONES DEL LABORATORIO (LOTES 3 Y 4)



DISTRIBUCION LABORATORIO

2 Armarios con vitrinas

4 Armarios cerrados.



3 mesas de trabajo

Fregadero y piletas.

Mesa Mural.

Lavaojos y ducha.

ANEXO VII - LOTE 4
EQUIPAMIENTO DEL LABORATORIO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE COMPONEN EL LOTE

La instalación consistirá en lo siguiente:

- Colocar todos los bienes del lote en la ubicación correspondiente, Asimismo, la empresa contratista deberá proporcionar todos los elementos necesarios para realizar la descarga, colocación e instalación de los bienes.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de agua a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran desagüe a la red de saneamiento que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de energía eléctrica a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: cableado, cajas de registro, accesorios de fijación, etc.

- Proceder a fijar debidamente (de formas segura y sin que suponga resaltes para el paso de las personas) en la pared o en el suelo aquellos elementos que así lo requieran

- La empresa contratista deberá asegurarse de que el embalaje de los bienes entregados asegure la integridad de los mismos hasta la llegada al IES SAMANIEGO BHI, así como de retirar todos los embalajes de los bienes suministrados y realizar la correcta gestión de los residuos tanto de embalajes como de residuos de obras si se produjeran.

A continuación, se establecen las especificaciones que deben cumplir cada uno de los artículos a suministrar e instalar.

CÓDIGO: 04-1. ESPECTROFOTÓMETRO ULTRAVIOLETA VISIBLE MONOHAZ:

- Rango aproximado de 190 a 1.000 nm con software incluido para controlar mediante ordenador.
- Ancho de banda: 2 nm.
- Pantalla táctil TFT de 5” de alta definición
- Sistema de auto-calibración en cada encendido
- Memoria interna USB flash para administración de archivos
- Control remoto PC con software para su gestión incluido
- Conector USB para impresora
- Se precisará informe de calibración

CÓDIGO: 04-2. BAÑO DE ULTRASONIDOS PEQUEÑO PARA CUBETAS DEL ESPECTROFOTÓMETRO:

- Tanque de acero inoxidable de capacidad 1,4 litros.
- Tapa y cestillo incluidos.
  Pantalla digital para la visualización del tiempo.
- Temporizador: 0-30 min.
- Tiempo máx. continuo: 30 min.
- Frecuencia: 40 kHz. 220-240 V / 50-60 Hz.

CÓDIGO: 04-3. CUBETA CROMATOGRAFÍA RECTANGULAR:

- Con tapa para cierre hermético con el cuerpo de la cubeta
- Fabricada en vidrio soda
- Dimensiones: 200 x 200mm
- Bordes superiores lisos y esmerilados
- Con ranuras para 5 placas

CÓDIGO: 04-4. AGITADOR MAGNÉTICO SIN CALEFACCIÓN:

- Velocidad de agitación > 1.500 rpm
- Capacidad de Agitación > 2 L
- Volumen max. 10L
- Accesorios incluidos: varilla y pinza para sujeción de electrodo o termómetro e imán de agitación
- Regulación de la velocidad.

CÓDIGO: 04-5. AGITADOR MAGNÉTICO CON CALEFACCIÓN:

- Con Pantalla Digital
- Placa de Calefacción de al menos 500W
- Capacidad de Agitación > 2 L
- Temperatura Máxima de Calentamiento > 250 ºC
- Precisión de Visualización de Temperatura: ± 0,1 ° C
- Tamaño de Placa Calefactora > 15 x 15 cm
- Certificación CE
- Manual de instrucciones
- Tensión de funcionamiento 220 V – 240 V – 50 HZ

CÓDIGO: 04-6. Medidor de pH- sobremesa con sonda de temperatura:

- Con electrodo para medios difíciles y soporte
- Rango entre -2 ... +19,999 pH
- Interfaz USB y Bluetooth
- Software para visualización en tiempo real
- Memoria para > 250 valores
- Calibración de 3 puntos
- Compensación de temperatura automática 0 ... 100 °C
- Resolución: 0,1 / 0,01 pH
- Precisión: Electrodo: ±0,02 pH
- Manual de instrucciones

CÓDIGO: 04-7. REFRACTÓMETRO DIGITAL:

- Escala: 0-50% Brix.
  Precisión ±0.2.
- Escala Brix y Baumé.
- Índice de refracción: 1,3330-1,4200nD.
- Manual de instrucciones

CÓDIGO: 04-8. REFRACTÓMETRO PORTÁTIL:

- Para muestras de alimentos y bebidas
- Escala Brix y Baumé.
- Tamaño de la muestra: 2 gotas (100 µl)
- Compensación automática de temperatura
- Tiempo de respuesta rápido, 1,5 segundos
- Clasificación IP65 (intemperie)

CÓDIGO: 04-9. RANKINE PACK COMPLETO CON SOPORTE Y BOMBA DE VACÍO:

- Matraz esférico de 100 mL
- Pieza bifurcada con rosca GL18
- Refrigerante Davies de 200mm
- Macho con oliva 8/9 acodada
- Rótula con oliva 8/9 acodada
- Tubo borboteador
- Matraz forma corazón de 50ml
- Macho con oliva 8/9 recta
- Tapa para tubo regulador
- Tubo regulador 52x425mm
- Tubo interior 8x525 mm
- Tubo entrada gas 8x225 mm
- Pinza para rótula R13

CÓDIGO: 04-10. Agitador magnético con luz:

- Para análisis de vinos tintos por el método Ripper
- Bureta 25ml
- Erlenmeyer 250ml
- Con imán agitador de 6 x 20 mm
- Tensión 230V / 50-60Hz
- Manual de instrucciones

CÓDIGO: 04-11. EBULLÓMETRO GAB CON TERMÓMETRO:

- Termómetro
- División: termómetro: 0.1 ºC
- Rango de medida: 0-17 % vol.
- Precisión : 0,1 % Vol. Alcohol
- Patrón de vino
- Tubo de silicona 7 x 11 mm
- Regla circular para cálculo del gradoManual de instrucciones

CÓDIGO: 04-12. Analizador automático de anhídrido sulfuroso (SO2):

- Basado en el método Ripper por amperometría
- Precisión S= +/- 6 mg/L
- Incluyendo: 4 Tubos de vidrio para Toning; 4 Tapones de goma nº5; Tapón dosificador; 4 Imanes agitadores 6 x 20 mm; Pinza con nuez para bureta; Gradilla inoxidable para 12 tubos; Alimentador de red; Líquido de valoración 500 mL; Almidón indicador 250 mL; Ácido 500 mL; Álcali 500 mL.

CÓDIGO: 04-13. PLACA CALEFACTORA BÁSICA:

- Potencia: 1.500 W
- Ø del plato: 187 mm
- Potencia regulable
- Temperatura máxima sobre placa > 350 ºC
- Protección contra sobrecalentamiento
- Tensión 230V / 50-60Hz

CÓDIGO: 04-14. VOLATÍMETRO ELÉCTRICO:

- Material: acero inoxidable y vidrio
- Protector frontal para la resistencia
- Matraz de fondo plano
- Calefacción eléctrica refrigeración por agua
- Piezas de vidrio ajustadas por rótula
- Incluyendo los accesorios: Destilador, Matraz 50 mL fondo plano y rótula R-19, Probeta 3,2mL, Probeta 5,1mL, Refrigerante, Doble codo, Pinza rótula 19mm, Tubo silicona y Reactivos.
- Manual de instrucciones
- Tensión 230V / 50-60Hz
- Potencia: 125 W

CÓDIGO: 04-15. BAÑO TERMOSTÁTICO PARA AGUA Y ACEITE 5L:

- Material: acero inoxidable
- Doble tapa desmontable: una con orificio (s) y para cada uno del (los) orificio (s).)
- Capacidad ≥ 5.000 ml
- Regulación de la temperatura hasta máxima de 200 °C
- Resolución de ± 1 °C.
- Temporizador.
- Visor digital para control de temperatura y del temporizador
- Bomba de vaciado eléctrico con toma de desagüe

CÓDIGO: 04-16. CENTRIFUGADORA CON ROTOR:

- Capacidad: 8 tubos de 15 mL.
- Portatubos: 8 portatubos de aluminio con conteras de goma.
- Velocidad máxima: 4000 r.p.m.
- Interruptor de seguridad en la tapa, cierre mecánico y desconectador automático al abrir la tapa.
- Temporizador: Regulable hasta 99 minutos.
- Patas de goma: Para estabilidad adicional y reducción de vibraciones.
- Tensión 230V / 50-60Hz
-

CÓDIGO: 04-17. EQUIPO ÍNDICE COLMATACIÓN INOXIDABLE MAS COMPRESOR:

- Dosificación exacta mediante sensores ópticos
- Sistema automático de detección de niveles y cálculo
- Abertura y cierre automático de la electroválvula
- Registro circular de muestras
- Manual de instrucciones
- Compresor: Presión ≥ 4 bar

CÓDIGO: 04-18. BALANZA LABORATORIO DE 0,5 KG:

- Precisión 0,01 gr
- Tamaño del plato: 19 x 18 cm
- Software incorporado para enviar datos al PC y crear informes de pesaje
- Display retroiluminado fácil de leer desde cualquier ángulo
- Nivel de burbuja y tornillos nivelantes

CÓDIGO: 04-19. BALANZA LABORATORIO DE 120 GR:

- Precisión 0,001 gr
- Tamaño del plato: 19 x 18 cm
- Software incorporado para enviar datos al PC y crear informes de pesaje
- Display retroiluminado fácil de leer desde cualquier ángulo
- Nivel de burbuja y tornillos nivelantes

CÓDIGO: 04-20. EXTRACTOR SOXHLET:

- Material: Vidrio
- Capacidad 1.000 mL
- Con soportes y manta calefactor
- Con matraz de fondo redondo

CÓDIGO: 04-21. Espectrómetro NIR:

- Tiempo de análisis: 1 minuto para 10 submuestras
- Autodiagnóstico: aproximadamente 10 minutos
- Modo de medición: Transmitancia
- Rango de longitud de onda: 850 – 1.050 nm
- Detector: Diodo de array de silicio
- Dimensiones aproximadas: 230 x 390 x 420 mm
- Voltaje estándar: 220 – 240 V monofásico
- Peso aproximado: 12 kg
- Dimensiones aproximadas: 230 x 390 x 420 mm

CÓDIGO: 04-22. MOLINO DE MARTILLOS DE LABORATORIO:

-
- Molino de martillo para moler y triturar las aceitunas para su análisis
- Fabricado en su totalidad en acero inoxidable
- Chasis: acero inoxidable de 4 mm de grosor
- Rejilla: intercambiable y construida en acero inoxidable
- Martillos equilibrados: intercambiables
- Tiempo de molturación aproximado: 1 minuto por kg
- Potencia: AC 230V/50Hz 1000W. Monofásico / Trifásico
- Dimensiones aproximadas: 40/50 cm alto x 28/35 cm ancho x 40/50 cm fondo
- Voltaje estándar: 230V

CÓDIGO: 04-23. ANALIZADOR DE ACIDEZ:

-
- Modo multitarea
- Memoria interna
- Exportación de datos a través de puerto USB o Ethernet.
- Conexión a una computadora host o intranet
- Lector de códigos de barras y códigos QR
- Con capacidad para determinar la acidez, peróxidos, polifenoles/índice de estabilidad y K270
- Índice de acidez en un tiempo cercano al minuto.
- Índice de peróxidos en 4 minutos.
- Polifenoles totales / Índice de estabilidad oxidativa en 6 minutos.
- Índice K270 en 1 minuto.

ANEXO VIII - LOTE 5
MOBILIARIO DE LA SALA DE CATA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE COMPONEN EL LOTE

La instalación consistirá en lo siguiente:

- Colocar todos los bienes del lote en la ubicación correspondiente, Así mismo, la empresa contratista deberá proporcionar todos los elementos necesarios para realizar la descarga, colocación e instalación de los bienes.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de agua a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran desagüe a la red de saneamiento que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de energía eléctrica a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: cableado, cajas de registro, accesorios de fijación, etc.

- Proceder a fijar debidamente (de formas segura y sin que suponga resaltes para el paso de las personas) en la pared o en el suelo aquellos elementos que así lo requieran

- La empresa contratista deberá asegurarse de que el embalaje de los bienes entregados asegure la integridad de los mismos hasta la llegada al IES SAMANIEGO BHI, así como de retirar todos los embalajes de los bienes suministrados y realizar la correcta gestión de los residuos tanto de embalajes como de residuos de obras si se produjeran.

A continuación, se establecen las especificaciones que deben cumplir cada uno de los artículos a suministrar e instalar.

CÓDIGO: 05-1. MESA MURAL EN FORMA DE U:

- Dimensiones: 300/350/300 x 75 x 75 cm. En forma de U
- Estructura metálica de 300/300/300 x 75 x 75 cm
- Superficie de trabajo en laminado termoestable con recubrimiento acrílico endurecido resistente a agresiones físicas y químicas
- Resistente a los ácidos
- Color blanco

CÓDIGO: 05-2. MESA DE PROFESOR:

- Dimensiones: 100 x 70 x 75 cm
- Tablero en MDF de 22m con cantos redondeados
- Patas regulables en altura T4 (65cm), T5 (70cm) y T6 (77cm).
- Estructura tubular metálica de 38mm, pintura epoxy color aluminio RAL 9006.
- Patas niveladoras.
- Color blanco

CÓDIGO: 05-3. ARMARIO-VITRINA PARA COPAS Y ACCESORIOS:

- Dimensiones: 120 x 40 x 240 cm
- Espacio específico para zona botellero (24 botellas)
- Material: madera

CÓDIGO: 05-4. ARMARIO REFRIGERADOR:

- Armario refrigerador de vinos
- Capacidad 40/50 botellas
- Con puerta de vidrio
- 2 zonas de Temperatura
- Zona superior: 20 botellas - 5º a 12º
- Zona inferior: 21 botellas - 12º - 20º
- Control electrónico Termómetro con pantalla blanca digital
- Dimensiones orientativas (An x P x Al cm): 50 x 54 x 85.5
- Certificado CE

CÓDIGO: 05-5. LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL:

- Dimensiones de las cestas ≥ 39 x 39 cm
- Consumo agua por ciclo ≤ 2 litros
- Capacidad de la cuba: 9 litros
- Temperatura de lavado: 60°C.
- Temperatura de aclarado: 65°C.
- Potencia resistencia de la cuba: 600W
- Con dosificador electrónico de abrillantador incluido

CÓDIGO: 05-6. Fregadero con armario inferior:

- Material del lavabo: polipropileno
- Material del mueble: Tablero aglomerado hidrófugo de 19 mm de espesor, laminado a doble cara.
- Módulo con 2 o 3 puertas
- Superficies: Lisas y fácilmente limpiables, sin tornillos ni remaches en la parte exterior del módulo.
- Patas niveladoras ocultas: Ajustables para corregir desniveles en el pavimento.
- Zócalo: Fabricado en PVC, resistente a la humedad.
- Dimensiones: Longitud: 900 mm, Fondo: 750 mm

ESPECIFICACIONES MEDIOAMBIENTALES PARA EL MOBILIARIO

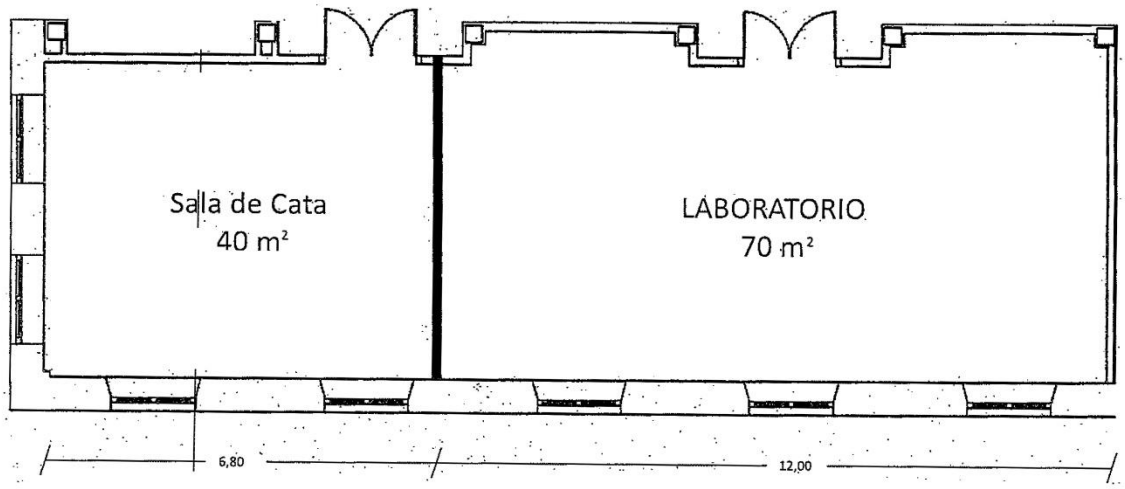
Tableros de madera, partículas y de fibras

1 Por su carácter perjudicial para la salud humana, la emisión de formaldehídos en los tableros utilizados queda limitada, debiéndose utilizar por lo menos tableros de clase E2 según norma EN 13.986:2002 o equivalente.
Verificación: Se deberá aportar para cada producto incluido en la propuesta el siguiente aval: 6 (Test de laboratorio)

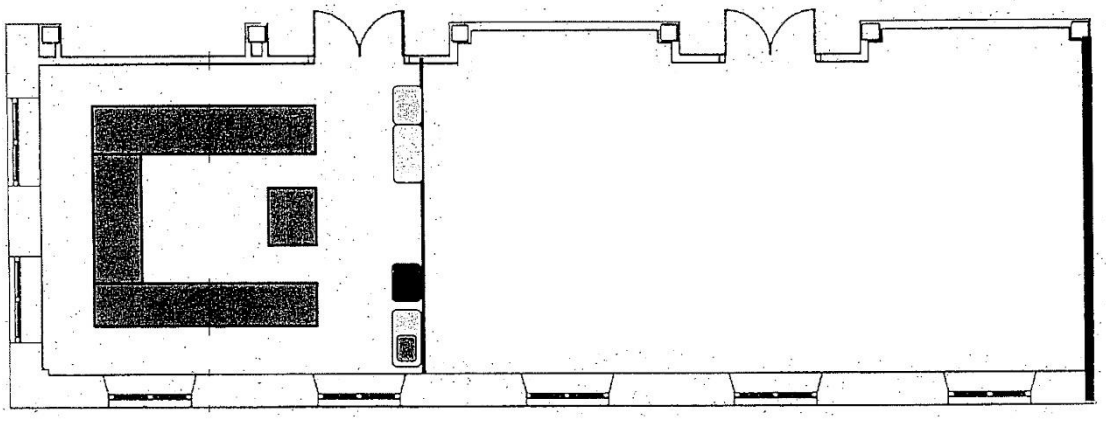
Materiales plásticos

2. Todas las partes plásticas > 100gr. tendrán que ir marcadas según ISO 11469 o equivalente y no podrán constar de recubrimientos que dificulten su reciclaje.
Verificación: Se deberá aportar para cada producto incluido en la propuesta el siguiente aval: 7 (Declaración de la empresa/fabricante).

Anexo IX
Plano de las instalaciones de la Sala de Cata (Lotes 5 y 6)



Sala de Cata. 15 puestos



Mesas para catar. Alumnos y profesor.

Armario refrigerador de vinos.

Lavavajillas industrial.

Armario-vitrina guardar copas y otros.

Fregadero con encimera.

ANEXO X - LOTE 6

EQUIPAMIENTO DE LA SALA DE CATA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE COMPONEN EL LOTE

La instalación consistirá en lo siguiente:

- Colocar todos los bienes del lote en la ubicación correspondiente. Asimismo, la empresa contratista deberá proporcionar todos los elementos necesarios para realizar la descarga, colocación e instalación de los bienes.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de agua a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran desagüe a la red de saneamiento que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de energía eléctrica a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: cableado, cajas de registro, accesorios de fijación, etc.

- Proceder a fijar debidamente (de formas segura y sin que suponga resaltes para el paso de las personas) en la pared o en el suelo aquellos elementos que así lo requieran.

- La empresa contratista deberá asegurarse de que el embalaje de los bienes entregados asegure la integridad de los mismos hasta la llegada al IES SAMANIEGO BHI, así como de retirar todos los embalajes de los bienes suministrados y realizar la correcta gestión de los residuos tanto de embalajes como de residuos de obras si se produjeran.

A continuación, se establecen las especificaciones que deben cumplir cada uno de los artículos a suministrar e instalar.

CÓDIGO: 06-1. COPA OFICIAL DE CATA:

- Color azul o rojo (dimensiones y características según normativa del Consejo Oleícola Internacional: COI/T.20/Doc. No 5/Rev. 2 2020).

CÓDIGO: 06-2. VIDRIO DE RELOJ:

- 60 mm de diámetro
- Material: Vidrio sódico-cálcico con resistencia a esfuerzos químicos dce laboratorio.
- Color: Transparente
- Normativa DIN 12341

CÓDIGO: 06-3. BLOQUE CALENTADOR DE COPAS:

- Capacidad para 6 copas
- Eléctrico, sin agua
- Con termostato para calentar las copas de aceite hasta una temperatura máxima de 30ºC.
- Normativa de la CEE Nº L.248/67 e instrucciones del Consejo Oleícola Internacional (COI).
- Lectura de temperatura mediante display digital
- Bloque de aluminio de 6 cavidades para copas de cata de aceite.
- 230 V – 50 Hz - 125 W

CÓDIGO: 06-4. CATAVINOS NORMALIZADOS:

- Catavinos normalizados. AFNOR nº NF 09110
- Material: Cristal transparente o incoloro
- Diámetro borde superior: 46 mm.
- Altura total: 155 mm.
- Diámetro en la parte más ancha: 65 mm.
- Capacidad Total: 21,5 cl.
- Grosor del cristal: 0,8 mm.
- Altura de la base al pie: 55 mm.
- Diámetro de la Base: 65 mm.

CÓDIGO: 06-5. ESTUCHE DE AROMAS DE VINOS:

- Estuche de al menos 50 aromas de vinos variados segmentados según la clasificación: NOTAS DE FRUTA, NOTAS FLORALES, NOTAS VEGETALES, NOTAS ANIMALES, y NOTAS TOSTADAS.

CÓDIGO: 06-6. ESTUCHE DE AROMAS DE VINOS:

- Estuche de al menos 12 aromas de defectos de vinos.
- Ficha de cada uno de los aromas.

CÓDIGO: 06-7. ESTUCHE DE AROMAS DE VINO BLANCO:

- Estuche de al menos 12 aromas de vinos blancos.
- Ficha de cada uno de los aromas.

CÓDIGO: 06-8. ESTUCHE DE AROMAS DE VINO TINTOS:

- Estuche de al menos 12 aromas de vinos tintos.
- Ficha de cada uno de los aromas.

CÓDIGO: 06-9. ESTUCHE DE AROMAS DE BARRICA DE ROBLE:

- Estuche de al menos 12 aromas representativos del sabor “amaderado” de los vinos.
- Ficha de cada uno de los aromas.

CÓDIGO: 06-10. SACACORCHOS DE PARED:

- Sacacorchos mural de acero inoxidable
- Espiral fresada está fabricada en acero inoxidable
- Partes móviles, articulaciones y tornillería en acero inoxidable.

CÓDIGO: 06-11. DECANTADOR DE VINOS:

- Decantador de vinos.
- 1 litro de capacidad
- Base ancha y cuello estrecho (forma de bulbo)
- Material: vidrio soplado a mano

CÓDIGO: 06-12. ESCUPIDERAS DE VINO:

- Escupidera de vinos.
- Formato de cubitera de champagne.
- Acero inoxidable.
- Entre 15-20 cm de diámetro.
- Mínimo 2 litros de capacidad.

CÓDIGO: 06-13. FUNDAS PARA CATAR ANÓNIMAMENTE:

- Hechas de tela.
- Posibilidad de cierre en parte superior.
- Numeradas del 1 al 12.
- Capacidad suficiente para cubrir una botella de 750 ml.

ANEXO XI - LOTE 7

EQUIPAMIENTO DIVERSO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS DIFERENTES ELEMENTOS QUE COMPONEN EL LOTE

La instalación consistirá en lo siguiente:

- Colocar todos los bienes del lote en la ubicación correspondiente. Asimismo, la empresa contratista deberá proporcionar todos los elementos necesarios para realizar la descarga, colocación e instalación de los bienes.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de agua a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran desagüe a la red de saneamiento que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: tubos flexibles, accesorios de fijación, etc.

- Realizar la conexión de todos los elementos que requieran suministro de energía eléctrica a la acometida que se encuentra en la ubicación correspondiente dentro de la dependencia. El licitador contemplará en su oferta el pequeño material necesario: cableado, cajas de registro, accesorios de fijación, etc.

- Proceder a fijar debidamente (de formas segura y sin que suponga resaltes para el paso de las personas) en la pared o en el suelo aquellos elementos que así lo requieran.

- La empresa contratista deberá asegurarse de que el embalaje de los bienes entregados asegure la integridad de los mismos hasta la llegada al IES SAMANIEGO BHI, así como de retirar todos los embalajes de los bienes suministrados y realizar la correcta gestión de los residuos tanto de embalajes como de residuos de obras si se produjeran.

A continuación, se establecen las especificaciones que deben cumplir cada uno de los artículos a suministrar e instalar.

CÓDIGO: 07-1. Bolsas de muestreo:

- Capacidad: 500 mL
- Abertura de gran tamaño para facilitar la inserción de la muestra
- Número de lote identificable para cada producto
- Cierre adhesivo integrado

CÓDIGO: 07-2. Bandejas de plástico:

- Material: Polipropileno Resistente
- Dimensiones: 570 x 420 x 90 mm

- Material: plástico rígido
- Color negro
- Sin drenaje /

CÓDIGO: 07-3. Cajas rejilladas para aceitunas:

- Tipo: "Eurocontenedor con rejilla"
- 600 x 400 x 230 mm
- Plegables
- Material: plástico

CÓDIGO: 07-4. Contenedor para hojas:

- Dimensiones: 1.200 x 1.000 x 750 mm
- Capacidad: 680 l
- Apilable
- Material: plástico PEAD o similar
- Paredes ranuradas o enrejilladas

CÓDIGO: 07-5. Toldo/lona para cubrir contenedor de hojas:

- Dimensiones: 2 x 3 m
- Lona industrial 230gr/m2
- Apto para uso alimentario
- Ojales cada metro.

CÓDIGO: 07-6. Pinzas industriales para sujetar toldo hojas:

- Material: mango goma
- Envergadura: 70 mm.
- Longitud: 150 mm.
-

CÓDIGO: 07-7. Depósito IBC para alperujos:

- Volumen: 1.000 L
- Material: Plástico resistente y reforzado metálico
- Peso: 50
- Con llave NW50

CÓDIGO: 07-8. Jarra para borras:

- Volumen: 5 L
- Material: Plástico

CÓDIGO: 07-9. Bomba de trasiego:

- Caudal: 600 L/h
- 230 V / 50 Hz
- Potencia: 0,4 CV

CÓDIGO: 07-10. Mangueras y conexiones para bomba de trasiego:

- Material: vinilo transparente para uso alimentario
- Racores y otros elementos de unión: acero inoxidable o aluminio.
- Longitud: A determinar dimensiones en función del equipo que se instale finalmente.

CÓDIGO: 07-11. Llenadora semiautomática:

- Para botellas de 16 a 20 mm de diámetro y 200 mm de altura.

- Caudal: 600 L/h
- 230 V / 50 Hz

CÓDIGO: 07-12. Botellas bell para aceite:

- Modelo BELL
- Material: cristal verde
- Volumen: 250 mL
- Tapón de cierre: DOP

CÓDIGO: 07-13. Botellas dórica para aceite:

- Modelo DÓRICA
- Material: cristal verde
- Volumen: 500 mL
- Tapón de cierre: DOP

CÓDIGO: 07-14. Tapones DOP para modelo Dórica:

- Para botella modelo DÓRICA
- Material: PE para uso alimentario

CÓDIGO: 07-15. Hidrolimpiadora:

- Presión > 150 bar
- Temperatura del agua ≥ 75 ºC

CÓDIGO: 07-16. Cepillo de barrendero:

- Cepillo de barrendero duro de 50 cm

CÓDIGO: 07-17. Recogedor metálico:

- Galvanizado
- Mango de ≥ 70 cm

CÓDIGO: 07-18. Escoba de goma (18)

- Escoba de goma para agua

CÓDIGO: 07-19. Fregona industrial:

- Algodón blanco torcido de ≥ 350 gr
- Mango ≥ 70 cm

CÓDIGO: 07-20. Carro de fregado:

- Carro de fregado con doble cubo de 18 litros y prensa escurridora

CÓDIGO: 07-21. Cubo de basura:

- Cubo Goliat para basura
- Capacidad 95 litros
- Con pedal, tapa y ruedas

CÓDIGO: 07-22. Detergente para maquinaria alimentaria:

- Desengrasante para limpieza almazaras, suelos, depósitos y maquinaria
- 20 kg
-

CÓDIGO: 07-23. Transpaleta Manual:

- carga máxima > 2.500 kg
- nº de ruedas / rodillos: 4
- rodillo material: Poliuretano
- rueda material: Goma antihuella
- elevación máxima (mm) > 110 mm
- largo exterior (mm): 1550
- ancho exterior (mm): 525
- alto exterior (mm): 1185
- material / acabado: Acero pintado
- ancho de pala (mm): 150

CÓDIGO: 07-24. Portarrollos de papel:

- Dispensador de papel vertical de bobina industrial
- Acero inoxidable
- Con hoja dentada para cortar el papel

CÓDIGO: 07-25. Rollo papel secamanos:

- Bobina industrial papel 2 capas
- Longitud: > 500 m

CÓDIGO: 07-26. Protectores auditivos:

- Reducción de los niveles de ruido de > 30 dB
- Arnés de nuca, Banda de cabeza, Montado en casco
- Doble carcasa
- Certificado CE

CÓDIGO: 07-27. Armario para material de limpieza:

- Dimensiones: 600 x 500 x 2.850 mm
- Metal lacado o de plástico robusto / con patas altas (para limpiar debajo)

CÓDIGO: 07-28. Armario para herramientas y repuestos:

- Dimensiones > 1.000 x 450 x 800 mm
- Carga máxima > 300 kg
- Material: acero
- Al menos 6 cajones correderos con rodamientos de bola y topes de extracción
- Ruedas giratorias que permitan el desplazamiento del carro
-

CÓDIGO: 07-29. Pizarra con soporte rodante:

- Altura > 1.600
- Anchura > 1.200
- Peso > 10 kg
- Madera melaminada
- Anchura del panel: 1.200 mm
- Altura del panel: 900 mm
- Volteable

AINTZANE OYARBIDE IRURETAGOYENA - 15968386S

Digitally signed by AINTZANE OYARBIDE IRURETAGOYENA - 15968386S
Date: 2025.03.13 11:53:22 +01'00'

Aintzane Oiarbide Iruretagoiena
Azpiegitura, Baliabide eta Teknologia Zuzendaria
Directora de Infraestructuras, Recursos y Tecnologías
HEZKUNTZA SAILA/ DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN