

INTRODUCCIÓN

La planta piloto/Centro de Innovación (IC) de S.A MARTIN LLOVERAS es una instalación preparada para realizar tests a pequeña escala, extrapolables a las necesidades reales del cliente. Este centro de investigación pone a disposición de las empresas un espacio para el desarrollo, tanto de nuevos productos como de nuevas tecnologías, y orientado al área de la innovación.




PROTOCOLO

Días hábiles: Tanto el espacio que concierne a la planta piloto como sus periféricos no están exentos de unas normas de utilización con la finalidad de preservar estos y mantenerlos en un excelente estado para posteriores pruebas. Por este motivo, los días hábiles de utilización de la planta piloto difieren de los del resto de personal de Lloveras, con el fin de realizar las acciones de limpieza y mantenimiento.

Días y horarios destinados a pruebas: De lunes a jueves de 8:00 a 18:00 hs.

Realización de una prueba de demostración: Siempre que sea posible, antes de la realización de cualquier prueba concertada por un cliente, se realizará una demostración del buen funcionamiento de las máquinas con la receta de un producto validado por S.A MARTIN LLOVERAS, lo más parecido posible al que el cliente quiera probar y con parámetros de funcionamiento propios.

MAQUINARIA DISPONIBLE EN IC

Máquina	Capacidad	Imagen
BK-LAB	0,3-0,8 m/min	
Z Mixer	40 Litros 10,56 Gallones	
GUILLOTINA ULTRASONIDOS	55 Ppm (dependiendo de la medida del producto)	

Máquina	Capacidad	Imagen
BAÑADORA SIRE	50 Litros 13,21 Gallones 0,3 – 1,2 metros/ minuto	
COCINA DE NOUGAT	20-75 Litros 5,28 – 17,02 Gallones	
COCINA PARA SYRUP	1 – 8 Litros	
COCINA PARA CAMELO	20 Litros 5,28 Gallones	
REFINADORA CONCHADORA UL 20	20 Kg 44,09 Pounds	
TFRG-400	0,3 – 0,8 metros/ minuto	
ATEMPERADORA PEQUEÑA SIAT IV	Capacidad 40 kgs	

SERVICIOS INCLUIDOS

El precio ofertado en la presente propuesta incluye los siguientes puntos:

1. *El alquiler de las instalaciones.* Se pone a disposición del cliente las instalaciones de nuestro IC y la maquinaria mencionada.
2. *La realización de las pruebas con los productos del cliente.* Se determinaran el número de pruebas y tipos de producto. Se incluye la prueba de demostración en el caso que corresponda.
3. *Acondicionamiento de las instalaciones.* El equipo responsable del IC de S.A MARTIN LLOVERAS realizará las acciones de mantenimiento y limpieza necesarias.
4. *Horas de personal de Lloveras.* Las horas del Manager del I+D+i más las horas de un técnico para realizar las pruebas.
5. *Know how.* Ponemos a disposición del cliente el conocimiento y la experiencia adquirida del producto así como de la tecnología utilizada para la realización de este.
6. *Informe de pruebas.* La realización de un informe detallado de las pruebas elaboradas así como los resultados, opiniones y posibles mejoras. Toda la información relacionada con dichas pruebas será tratada con total confidencialidad.
7. *Acuerdo de confidencialidad.* En S.A. MARTIN LLOVERAS estamos abiertos a firmar, en el caso que el cliente lo desee, un acuerdo de confidencialidad.

IMPORTANTE:

- En caso de que se concrete un pedido el precio de las pruebas será descontado del importe del pedido cursado.
- El precio mencionado por día NO incluye el coste de las materias primas el coste de las cuales se facturará a parte.
- La realización de las pruebas con el cliente da por si solo aprobado el importe de las mismas.

RESPONSABILIDADES DEL CLIENTE

Previo a las pruebas el cliente debe informar del producto que quiere elaborar con el máximo de detalle posible: fórmula, ingredientes, método de elaboración, parámetros, etcétera siempre que sea posible.

El cliente debe enviar los ingredientes a utilizar en las pruebas con la suficiente antelación para asegurar que se reciban a tiempo.

El envío de las materias prima y los costes asociados van a cargo del cliente.

El cliente tiene la responsabilidad de no comprometer la integridad de los equipos de la planta piloto.

OTRAS OBSERVACIONES

1. El pago de las pruebas no está condicionado al resultado de estas.
2. S.A. MARTIN LLOVERAS se reserva el derecho a realizar las pruebas si el cliente incumple alguno de los siguientes puntos:
 - a) Modifique completamente el producto que quiera realizar en la planta piloto sin un previo aviso de mínimo 7 días de antelación y aprobación del cambio por el Departamento de I+D+i. Ejemplo: ingredientes, parámetros de cocinado, maquinaria a utilizar, etcétera.
 - b) La no recepción por parte de Lloveras de material indispensable para la realización de las pruebas que sea responsabilidad del cliente. Ejemplo: ingredientes, maquinaria, información, etc.
 - c) Cuando alguno de los requerimientos del cliente no cumpla con las exigencias de seguridad de Lloveras.
 - d) Cuando alguna propuesta del cliente pueda comprometer el buen funcionamiento de los equipos.
3. Si se precisa que el cliente envíe ingredientes o muestras desde el extranjero estas deben ser enviadas como se describe a continuación:

“PRODUCTS NOT FOR HUMAN CONSUMPTION. NOT FOR RESALE. FOR EVALUATION ONLY. VALUE FOR CUSTOMS PURPOSES EUR€00,00.”

4. Detalles bancarios para pagos a S.A. MARTIN LLOVERAS:

Beneficiary:

S.A.MARTIN LLOVERAS

Ctra de Rubí 284

08228 – TERRASSA (Spain)

Bank Details:

BBVA (Banco Bilbao Vizcaya Argentaria)

C. Portal de Sant Roc 29

08221 – TERRASSA (Spain)

IBAN (International Bank Account Number):

ES56 0182 2347 4100 0003 8799

BIC(Swift): BBVAESMM