

**SERVICIO DE ALQUILER DE EQUIPAMIENTO DE FRÍO PARA
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y ELEMENTOS DE COCINA A
TRAVÉS DEL CATÁLOGO DE SERVICIOS, DURANTE LOS CERTÁMENES Y
ACTIVIDADES A CELEBRAR EN LAS UBICACIONES DEFINIDAS POR IFEMA**

EXP.- 19/021 – 2000014295

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**Comisión de Compras y Contratación
Madrid, marzo de 2019**

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

1. OBJETO DEL CONTRATO.-

El servicio comprende el suministro, instalación, mantenimiento y recogida en régimen de alquiler de equipamiento y mobiliario de frío para conservación de alimentos y bebidas, así como equipamiento de elementos de cocina.

IFEMA ofrecerá este servicio a clientes y proveedores durante los certámenes, congresos y actividades a celebrar en los recintos de la Institución Ferial de Madrid, así como en otros posibles emplazamientos donde se celebren eventos relacionados con su actividad.

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.-

2.1 ALCANCE DEL CONTRATO.

Con carácter general, la empresa adjudicataria vendrá obligada a prestar la siguiente actividad:

Suministro, instalación, mantenimiento y recogida en régimen de alquiler de equipamiento y mobiliario de frío para conservación de alimentos y bebidas para clientes y proveedores durante los certámenes, congresos y actividades a celebrar en los recintos de la Institución Ferial de Madrid, así como en otros posibles emplazamientos donde se celebren eventos relacionados con su actividad.

2.2 DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS.-

El adjudicatario pondrá a disposición de IFEMA el material y el personal suficiente para la realización de los trabajos, para lo cual deberá tener capacidad para disponer de forma inmediata para la prestación del servicio el equipamiento que, según la experiencia adquirida por IFEMA durante los últimos ejercicios, será el indicado en la relación de equipos que figura en la ficha - 1 - de este anexo.

El horario habitual de trabajo del personal destinado al mencionado trabajo será el correspondiente al montaje, celebración y desmontaje de los certámenes o actividades a celebrar en IFEMA, el cual se comunicará oportunamente a la empresa adjudicataria. A título informativo, el horario habitual de montaje y desmontaje es de 8:30 a 21:30 h. y el de celebración de 10:00 a 20:00 h. El adjudicatario deberá contemplar la posibilidad de que el servicio deba prestarse durante festivos y fines de semana.

El material será entregado en el emplazamiento indicado, como norma general, dos días antes del comienzo del certamen o evento, pudiendo este plazo modificarse de forma puntual ante necesidades específicas del producto a almacenar.

Con carácter general, el equipamiento cuya contratación se realice antes de la fecha determinada por IFEMA como comienzo del montaje, deberá estar entregado en el stand o en la ubicación definida por IFEMA antes de las 8:30 horas del primer día estipulado para la entrada de mercancías.

Las contrataciones de equipamiento de alquiler que se ejecuten durante el montaje o celebración, una vez verificado que haya disponibilidad, tendrá un plazo máximo de 6 horas para ser entregado.

3. INSPECCIÓN Y CONTROL.-

La inspección y control del equipamiento y mobiliario de frío para conservación de alimentos y bebidas (instalación, limpieza, etc.), lo ejercerá la Dirección de Servicios Feriales a través del personal de dicha Dirección. Independientemente de este control, la empresa adjudicataria vendrá obligada a ejecutar, en tiempo y forma, los alquileres y suministros solicitados, así como, a ejercer un exhaustivo control de los mismos mediante inspecciones a cargo del propio personal.

4. DISPONIBILIDAD MÍNIMA PERMANENTE DE MAQUINARIA PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO.-

El ofertante deberá cumplimentar la Ficha -2- incluida en este anexo, por el que certifica la disposición para el servicio de las unidades requeridas con carácter mínimo y su cantidad disponible de forma permanente, para todas las referencias incluidas en el contrato.

SERÁN RECHAZADAS LAS PROPUESTAS CUYO DISPONIBILIDAD DE UNIDADES PERMANENTE PARA LA EJECUCIÓN DEL SERVICIO DE CUALQUIERA DE LAS REFERENCIAS SEA INFERIOR A EL MÍNIMO REQUERIDO EN LA FICHA -2-.

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL MOBILIARIO DE FRÍO PARA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

Las características técnicas básicas se detallan a continuación.

Las medidas, potencias y capacidades indicadas en cada elemento son aproximadas.

Se establece una tolerancia de un +/- 10%, excepto en el caso de los ratios de temperatura, que se establece un rango de tolerancias de un +/- 20% sobre los descritos en la relación de equipos de referencia.

Se requiere con carácter obligatorio que los ofertantes propongan la totalidad de equipos requeridos en este apartado. Serán rechazadas las propuestas que

incumplan cualquiera de las características técnicas descritas a continuación o no dispongan de la totalidad de referencias.

Las referencias de equipos de frío FR01, FR02, FR07 y FR08, y las referencias de elementos de cocina CO04 y CO05 se comercializarán a partir del 1 de enero de 2020.



ref	EQUIPO	Ratios de temperatura grados centígrados	Capacidad litros	Dimensiones cm	Frío
FR01	Frigorífico de una puerta	+2/+8	130	51 x 51 x 85	Frío positivo
FR02	Frigorífico con congelador dos puertas	Frigorífico: +2/+8 Congelador: -15/-20	Frigorífico: 200 Congelador: 40	55 x 60 x 140	Frío positivo
FR03	Armario de refrigeración puerta cristal	0/+10	400	60 x 60 x 184	Frío positivo
FR04	Armario de refrigeración puerta cristal	+2/+10	700	70 x 85 x 205	Frío positivo ventilado
FR05	Armario de refrigeración puerta cristal, con estanterías giratorias	+4/+10	400	66 x 66 x 180	Frío positivo
FR06	Arcón botellero con puerta corredera	+3/+6	200	100 x 55 x 88	Frío positivo
FR07	Arcón congelador con puertas correderas	-12/-22	300	100 x 60 x 90	Frío negativo
FR08	Vitrina Panoramica de Congelado, armario expositor vertical, de un cuerpo con 4 caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto. Iluminación interior para una óptima visibilidad. Incluido estantes para exposición del producto.	-5/-18	400	68 x 69 x 182	Frío negativo
FR09	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 1 puerta	0/+8	-	102 x 96 x 130	Frío positivo
FR10	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 1 puerta	0/+8	-	133 x 112 x 134	Frío positivo
FR11	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 2 puertas	0/+8	-	196 x 112 x 134	Frío positivo
FR12	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 3 puertas	0/+8	-	258 x 112 x 134	Frío positivo
FR13	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal cuadrado, ventilado para carnicería	0/+8	-	135 x 120 x 134	Frío positivo
FR14	Vitrina vertical refrigerada con iluminación y laterales acristalados para una mayor visibilidad. Estanterías regulables y móviles	0/+8	-	75 x 212 x 91	Frío positivo
FR15	Isla nevera redonda con retroiluminación LED	+3/+10	-	128 x altura 135 x 170	Frío positivo
FR16	Expositor mural con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes. Con cortina nocturna	+2/+10	-	70 x 70 x 200	Frío positivo
FR17	Expositor mural con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.	+2/+10	-	100 x 70 x 200	Frío positivo



FR18	Mural de refrigeración. Con laterales de cristal para mejorar la visualización del producto y con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.	+2/+10	-	130 x 70 x 200	Frio positivo
FR19	Mural de refrigeración. Con laterales de cristal para mejorar la visualización del producto y con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.	+2/+10	-	192 x 70 x 200	Frio positivo
FR20	Isla con cristal perimetral panorámico para productos congelados.	-12/-20	262	160 x 103 x 103	Frio negativo
FR21	Isla con cristal perimetral panorámico para productos congelados.	-12/-20	360	207 x 103 x 103	Frio negativo
FR22	Cámara frigorífica y congeladora (posibilidad de adaptar según uso)	frigorífica: -2/+14 congeladora: -15/-25	11,5 m3	255 x 255 x 215-255	Frio positivo/negativo
CO01	Horno microondas (hasta 900W)	-	-	50 x 42 x 30	-
CO02	Lavamanos inox, con grifo de pie	-	-	50 x 50 x 85-100	-
CO03	Cafetera de cápsulas	-	-	18 x 30 x 28	-
CO04	Dispensador refrigerado de agua sin gas	-	-	32 x 34 x 100	-
CO05	Garrafa de agua incluye min. 100 vasos (19 litros)	-	19	-	-
CO06	Lavavasos/lavavajillas cesta	-	-	60 x 61 x 82 (cesta 50x50)	-
CO07	Sistema dispensador de cerveza DRAUGHTMASTER o similar (sistema PET)	-	-	50 x 60 x 95/150	-
CO08	Barril de cerveza de 20 litros (sistema PET)	-	20	-	-

(*) Las dimensiones establecidas se refieren a largo – ancho – alto.

7. NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN TÉCNICA.-

Todos los materiales y equipamientos cumplirán los requisitos exigidos por la normativa y reglamentación vigente en la materia (resistencia o esfuerzos, protección contra el fuego, normativa sobre salud y medio ambiente, etc.). El adjudicatario será el único responsable ante la ley por la infracción de cualquier normativa o el mal uso de los mismos, quedando IFEMA excluida de cualquier responsabilidad en este sentido.

8. REQUERIMIENTOS DE INSPECCIÓN.-

El material a instalar en régimen de alquiler será nuevo o en perfecto estado de conservación. IFEMA, podrá rechazar los equipos y mobiliario que no cumpla los niveles de calidad e imagen exigidos, obligándose los adjudicatarios a sustituirlo inmediatamente por otros que cumplan estas exigencias, sin reclamación alguna por su parte.

IFEMA ordenará retirar y sustituir todo el producto (aún después de instalados) que no se ajuste a lo anterior, sin derecho a reclamación alguna por parte del contratista.

En el momento que IFEMA lo considere oportuno, podrá efectuar una visita a los talleres/almacenes de las empresas adjudicatarias a fin de comprobar que se cumplen los requisitos mínimos solicitados, tanto en lo referente a calidad, como a cantidad, en base a lo cual se realizó la adjudicación.

9. SUPERVISIÓN, CONTROL DE CALIDAD Y MANTENIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA.-

El adjudicatario deberá implantar un sistema de control de calidad para la supervisión del estado óptimo de los materiales, de forma que pueda detectar y sustituir en sus propias instalaciones aquellos elementos que manifiesten fatiga o defectos estéticos de forma previa al inicio del montaje, debiendo disponer, asimismo, de los medios necesarios para ejecutar una revisión previa a la entrega de forma que se puedan corregir las incidencias detectadas en ese mismo momento.

IFEMA ejecutará sus propios controles de calidad del montaje realizado.

Las deficiencias detectadas previas a la entrega (defectos funcionales o defectos estéticos en los materiales) deberán ser subsanadas antes del plazo de entrega al cliente.

El incumplimiento de los plazos de entrega implicará la imposición de las penalidades definidas en el apartado –PENALIDADES- del pliego administrativo.

En cuanto al mantenimiento y asistencia técnica, el adjudicatario quedará obligado a atender cualquier requerimiento de asistencia técnica o mantenimiento a petición del expositor o de IFEMA durante la celebración del certamen. Teniendo en cuenta que se establece un plazo de máximo de dos horas para la atención y corrección de deficiencias, el adjudicatario deberá atender dichos avisos conforme al plazo de respuesta que proponga en el MODELO C: PLAZO DE RESPUESTA DE AVISOS DE MANTENIMIENTO/ASISTENCIA TÉCNICA- del anexo II – OFERTA ECONÓMICA Y CRITERIOS TÉCNICOS DE CARÁCTER OBJETIVO del pliego administrativo, que incorpore en su oferta.

Para la atención de estas tareas el adjudicatario deberá contar con personal técnico cualificado suficiente dotado con todos los medios técnicos necesarios para la prestación del servicio, teniendo en cuenta que, como mínimo, los medios humanos serán los indicados en el apartado – OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA- de este anexo. El incumplimiento en las condiciones de mantenimiento y asistencia técnica implicará la imposición de las penalidades definidas en el apartado – PENALIDADES- del anexo I.

10. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El contratista se verá obligado a:

- El adjudicatario deberá asignar una persona responsable del servicio como interlocutor válido, con autoridad suficiente ante IFEMA durante la duración del contrato. El Interlocutor deberá disponer de conocimiento de inglés hablado y escrito. Certificado B2.

Se deberá incluir el perfil profesional del responsable del servicio (documentación técnica), teniendo en cuenta las características definidas.

- Teléfono y mail de contacto único para publicitar y atender llamadas y mails tanto de clientes como de IFEMA.

- Estos canales de atención deben mantenerse operativos y en funcionamiento durante los días y horarios de montaje, celebración y desmontaje de las ferias y otros eventos, pudiendo ser éstos fines de semana, festivos y horarios nocturnos.

- Mantener las referencias o alquileres y suministros objeto del contrato y ampliarlos, de común acuerdo por ambas partes, si las circunstancias así lo aconsejaran.

- Disponer de un equipo de mantenimiento durante los días y horarios de celebración del certamen o actividad, dotando al mencionado equipo de teléfonos

móviles para su contacto y localización inmediata. Quedará entendido que el equipo de mantenimiento realizará turnos en el horario de comida para tener permanentemente cubierto el servicio.

- Durante los días y horarios en los que no haya montaje, celebración o desmontaje en IFEMA, el adjudicatario deberá mantener operativo un correo electrónico y un teléfono en el que se lo pueda localizar para la realización de consultas y apoyo general al equipo de IFEMA.
- El adjudicatario no podrá suministrar a las empresas expositoras, organizadoras, montadoras o proveedores de IFEMA directamente, de forma gratuita o remunerada, los alquileres comercializados por IFEMA objeto de este contrato siempre que la prestación del servicio se refiera a eventos gestionados por IFEMA o celebrados en sus recintos.

11. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA A APORTAR POR EL OFERTANTE.-

El ofertante incluirá en el sobre nº 2 o archivos electrónicos de- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA – la documentación técnica que a continuación se relaciona y cualquier otra documentación relevante, con objeto de una adecuada valoración de su oferta. **El ofertante tendrá en cuenta que la ausencia de la documentación que se relaciona a continuación impedirá la evaluación de su propuesta.**

Estructura de la oferta:

- **Ficha -1- conforme al modelo incluido en este anexo con** relación propuesta de equipamiento requerido, con sus principales características técnicas, marca y modelo.
- Ficha técnica de los equipos propuestos en la FICHA -1-, con fotografías individuales, de alta calidad, de cada elemento sin ningún tipo de imagen de marca y con descripciones necesarias para poder vender adecuadamente el servicio. Las imágenes que presenten de los elementos deben asignar el código de referencia designado por IFEMA con tamaño 800 x 600 píxeles, en fondo blanco.
- **Ficha -2-** incluida en este anexo, por el que certifica la disposición de forma permanente para el servicio de las unidades requeridas con carácter de disponibilidad mínima y su propuesta de disponibilidad efectiva, para todas las referencias de mobiliario de frío para conservación de alimentos y bebidas incluidas en el contrato.
- Otros requerimientos:
 - Se deberá incluir el perfil profesional del responsable del servicio, teniendo en cuenta las características definidas en el apartado 10 de este anexo, debiendo

detallar expresamente el nivel de inglés requerido así como los datos más relevantes de formación académica y experiencia profesional.

- En caso de que el ofertante fuera a subcontratar parte de los trabajos objeto del presente contrato, deberá indicar el nombre de la empresa subcontratada, junto con la descripción del tipo de trabajo subcontratado y el porcentaje que supondría la subcontratación respecto al volumen del contrato, así como de los medios humanos y técnicos que dispone la otra compañía para la realización de los mismos.

- **Sólo en caso de proponer otros equipamientos relacionados con el objeto del contrato que no se incluyen como obligatorios, el ofertante podrá proponer Ficha -3- conforme al modelo incluido en este anexo con relación propuesta de mobiliario de frío para conservación de alimentos y bebidas, con sus principales características técnicas, marca y modelo.**

Ficha técnica de los equipos propuestos en la FICHA -3-, con fotografías individuales, de alta calidad, de cada elemento sin ningún tipo de imagen de marca y con descripciones necesarias para poder vender adecuadamente el servicio. Las imágenes que presenten de los elementos con tamaño 800 x 600 píxeles, en fondo blanco.

12. PERSONAS DE CONTACTO.-

- Enrique Hernández, de la Dirección de Compras de IFEMA, teléfono: 91. 722. 53. 24.

FICHA -1- RELACIÓN DE EQUIPOS OFERTADOS

Código ref.	EQUIPOS DE REFERENCIA	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Tipo de frío	Ratios de temperatura grados centígrados	Capacidad litros	Dimensiones cm (largo x ancho x alto)	Consumo eléctrico	Voltaje	Puertas	Iluminación
FR01	Frigorífico de una puerta		Frio positivo							
FR02	Frigorífico con congelador dos puertas		Frio positivo							
FR03	Armario de refrigeración puerta cristal		Frio positivo							
FR04	Armario de refrigeración puerta cristal		Frio positivo ventilado							
FR05	Armario de refrigeración puerta cristal, con estanterías giratorias		Frio positivo							
FR06	Arcón botellero con puerta corredera		Frio positivo							
FR07	Arcón congelador con puertas correderas		Frio negativo							
FR08	Vitrina Panoramica de Congelado, armario expositor vertical, de un cuerpo con 4 caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto. Iluminación interior para una óptima visibilidad. Incluido estantes para exposición del producto.		Frio negativo							
FR09	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 1 puerta		Frio positivo							
FR10	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 1 puerta		Frio positivo							
FR11	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 2 puertas		Frio positivo							
FR12	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 3 puertas		Frio positivo							
FR13	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal cuadrado, ventilado para carnicería		Frio positivo							
FR14	Vitrina vertical refrigerada con iluminación y laterales acristalados para una mayor visibilidad. Estanterías		Frio positivo							

FR15	Isla nevera redonda con retroiluminación LED		Frio positivo											
FR16	Expositor mural con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes. Con cortina		Frio positivo											
FR17	Expositor mural con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.		Frio positivo											
FR18	Mural de refrigeración. Con laterales de cristal para mejorar la visualización del producto y con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.		Frio positivo											
FR19	Mural de refrigeración. Con laterales de cristal para mejorar la visualización del producto y con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.		Frio positivo											
FR20	Isla con cristal perimetral panorámico para productos congelados.		Frio negativo											
FR21	Isla con cristal perimetral panorámico para productos congelados.		Frio negativo											
FR22	Cámara frigorífica y congeladora (posibilidad de adaptar según uso)		Frio positivo/negativo											
CO01	Horno microondas (hasta 900W)		-											
CO02	Lavamanos inox, con grifo de pie		-											
CO03	Cafetera de cápsulas		-											
CO04	Dispensador refrigerado de agua sin gas		-											
CO05	Garrafa de agua incluye min. 100 vasos (19 litros)		-											
CO06	Lavavasos/lavavajillas cesta		-											
CO07	Sistema dispensador de cerveza DRAUGHTMASTER o similar (sistema PET)		-											
CO08	Barril de cerveza de 20 litros (sistema PET)		-											
(*) Los ofertantes deberán tener en cuenta las tolerancias máximas de medidas, capacidades, potencias y ratios de temperatura definidos en el apartado 5. -CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS- del pliego de prescripciones técnicas.														
													Firma	

FICHA -2- UNIDADES DISPONIBLES

Código ref. IFEMA	EQUIPOS DE REFERENCIA IFEMA	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PROPUESTO	Unidades MÍNIMAS disponibilidad de stock	Unidades PROPUESTAS disponibilidad de stock
FR02	Frigorífico con congelador dos puertas		60	
FR02	Frigorífico con congelador dos puertas		60	
FR03	Armario de refrigeración puerta cristal		5	
FR04	Armario de refrigeración puerta cristal		8	
FR05	Armario de refrigeración puerta cristal, con estanterías giratorias		3	
FR06	Arcón botellero con puerta corredera		30	
FR07	Arcón congelador con puertas correderas		10	
FR08	Vitrina Panomárica de Congelado, armario expositor vertical, de un cuerpo con 4 caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto. Iluminación interior para una óptima visibilidad. Incluido estantes para exposición del producto.		5	
FR09	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 1 puerta		3	
FR10	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 1 puerta		3	
FR11	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 2 puertas		3	
FR12	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal curvo y cámara auxiliar 3 puertas		5	
FR13	Vitrina nevera expositora horizontal con cristal cuadrado, ventilado para carnicería		10	
FR14	Vitrina vertical refrigerada con iluminación y laterales acristalados para una mayor visibilidad. Estanterías regulables y móviles		5	
FR15	Isla nevera redonda con retroiluminación LED		5	
FR16	Expositor mural con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes. Con cortina nocturna		10	
FR17	Expositor mural con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.		5	
FR18	Mural de refrigeración. Con laterales de cristal para mejorar la visualización del producto y con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.		3	
FR19	Mural de refrigeración. Con laterales de cristal para mejorar la visualización del producto y con estantes regulables en altura e inclinados y con iluminación LED en todos los estantes.		5	

FR20	Isla con cristal perimetral panorámico para productos congelados.		5	
FR21	Isla con cristal perimetral panorámico para productos congelados.		10	
FR22	Cámara frigorífica y congeladora (posibilidad de adaptar según uso)		7	
CO01	Horno microondas (hasta 900W)		4	
CO02	Lavamanos inox, con grifo de pie		4	
CO03	Cafetera de cápsulas		4	
CO04	Dispensador refrigerado de agua sin gas		75	
CO05	Garrafa de agua incluye min. 100 vasos (19 litros)		130	
CO06	Lavavasos/lavavajillas cesta		4	
CO07	Sistema dispensador de cerveza DRAUGHTMASTER o similar (sistema PET)		20	
CO08	Barril de cerveza de 20 litros (sistema PET)		20	
		Firma		

