

**SUMINISTRO, MONTAJE Y DESMONTAJE EN RÉGIMEN DE ALQUILER
DE EQUIPAMIENTO DE COCINA PARA LA CELEBRACIÓN DE SPAIN
SKILLS 2022 EN IFEMA MADRID.**

EXP. 22/033 – 2000020132

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

**COMISIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN
MADRID, FEBRERO DE 2022**

ÍNDICE

1.	DESCRIPCIÓN DE TAREAS.-.....	3
2.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. –.....	3
3.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.-.....	4
4.	NORMATIVA Y REGLAMENTACIÓN TÉCNICA.-.....	6
5.	CONTRAVENCIÓN DE PATENTE.-.....	6
6.	REQUERIMIENTOS DE INSPECCIÓN.-.....	6
7.	FECHAS DE MONTAJE, CELEBRACIÓN Y DESMONTAJE.-.....	6
8.	DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.-.....	7
9.	RESPONSABLE DEL SERVICIO. –.....	7
10.	PERSONAS DE CONTACTO. –.....	7

1. DESCRIPCIÓN DE TAREAS. -

Los plazos de ejecución de las tareas a realizar por la empresa adjudicataria se encuentran incluidos en los periodos que se establezcan para el suministro, puesta en marcha, mantenimiento y desmontaje de maquinaria de cocina, en régimen de alquiler, durante el evento Spain Skills 2022, a celebrar en IFEMA MADRID Recinto Ferial.

IFEMA MADRID comunicará al adjudicatario con anterioridad a la fecha de inicio del servicio, las fechas y horarios definitivos de ejecución y el lugar de instalación.

Como norma general el horario de montaje es de 8:30 a 21:30 h., aunque en circunstancias excepcionales las fechas y horarios de ejecución de los trabajos de montaje podrán no coincidir necesariamente con la totalidad de los plazos destinados al montaje general del certamen. Estas circunstancias excepcionales serán comunicadas a la empresa adjudicataria con la debida antelación.

Una vez comunicado por parte de IFEMA MADRID las características generales del servicio, el adjudicatario deberá prever todas las tareas de acopio y suministro de materiales para su disponibilidad en los días destinados al montaje.

Asimismo, el adjudicatario deberá planificar y organizar la disposición de todos los medios técnicos (medios de transporte, equipos, herramientas, medios auxiliares, etc.) y humanos convenientemente cualificados para la ejecución de los trabajos.

Asimismo, se requiere que, durante los horarios de celebración del certamen o actividades, el personal de mantenimiento deberá estar dotado de teléfonos móviles que permitan su contacto e inmediata localización.

Una vez concluido el certamen, el adjudicatario deberá efectuar todas las tareas de desmontaje en los horarios establecidos por IFEMA MADRID a tal efecto.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. -

2.1. Alcance del trabajo a realizar.-

El servicio objeto del contrato comprende:

Montaje, mantenimiento y desmontaje de todos los elementos con las características que se citan en el apartado de características técnicas.

2.2. Mantenimiento de la instalación anteriormente citada durante los días de celebración del certamen.

Para lo cual la empresa asignataria deberá disponer en el recinto ferial del personal técnico necesario para poder solventar cualquier problema que pudiera surgir. El personal de mantenimiento deberá estar dotado de teléfonos móviles que permitan su

contacto e inmediata localización. Se deberán establecer turnos de comida para que el servicio sea ininterrumpido.

3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.-

Zona de Cocina:

- ✓ 6 Hornos eléctricos mixtos de convección/vapor, 6 GN 1/1 - Ass. 10 Kw. - Volt.: 400V (3F+N) o superior.
- ✓ 1 Horno eléctrico mixto de convección/vapor, 10 GN 1/1- Ass. 17 Kw. - Volt.: 400V (3F+N) o superior.
- ✓ 6 Cocinas eléctricas industriales con 4 placas - Ass. 16 Kw. - Volt.: 400V (3F+N) o superior.
- ✓ 7 Fregaderos inox 1 seno L 70 P 70 H 85/100 o superior.
- ✓ 6 Mesas refrigeradas inox 2 puertas - 280 L. H 80-90 - Ass. 0,5 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 8 Mesas inox ancho 160-180 fondo 70 cm con patas y estante intermedio o superior.
- ✓ 2 Hornos microondas 900W - Ass. 1,4 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 2 Salamandras - Ass. 2 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 4 Abatidor de temperatura /congelación - 6 GN1/1 o EN 60x40cm - Ass. 2 Kw. - Volt.: 400V (3F+N) o superior.
- ✓ 1 Cortadora de fiambre por gravedad, talla "S" - 250-300 mm de diámetro de cuchilla - Ass. 0,4 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 1 Lava vasos/lavavajillas de capota cesta 50x50 cm - Ass. 9,9 Kw. - Volt.: 400V (3F+N) o superior. Que incluya: 1 Kit de detergente y abrillantador de mínimo 5 lts. + 2 Cestos 50x50 planos + 2 Cestos de cubiertos.
- ✓ 3 Estantería 120x40x200 cm o superior.
- ✓ 1 Picadora de carne/rallador - Ass. 0,75 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 2 Envasadora al vacío de campana de sobremesa aprox. L 39 P 64 H 33 - Ass. 0,7 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 1 Armario nevera inox 1400 lts. - Ass. 0,5 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 2 Armarios nevera inox 700 lts. - Ass. 0,5 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 1 Armario congelador inox 700 lts. - Ass. 0,7 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.

- ✓ 2 Carros inox 3 estantes L 130 P 70 H 98 o superior.

Zona de Panadería:

- ✓ 7 Placas de inducción - 1 zona de cocción 3200W - Ass. 3,2 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 7 Congeladores 110 lts. - Ass. 0,2 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 7 Fregaderos inox 1 seno L 70 P 70 H 85/100 o superior.
- ✓ 7 Armarios nevera 525 lts. - Ass. 0,5 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 2 Hornos microondas 900W - Ass. 1,4 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 2 Abatidoras de temperatura /congelación - 6 GN1/1 o EN 60x40cm - Ass. 2 Kw. - Volt.: 400V (3F+N) o superior.
- ✓ 2 Armarios nevera inox 700 lts. - Ass. 0,5 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 2 Armarios congelador inox 700 lts. - Ass. 0,7 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 1 Lava vasos/lavavajillas de arrastre, cesto 50x50 cm - Ass. 32 Kw. - Volt.: 400V (3F+N) o superior. Que incluye: 1 Kit de detergente y abrillantador de mínimo 5 lts. + 2 Cestos 50x50 planos + 2 Cestos de cubiertos.
- ✓ 4 Estanterías 120x40x200 cm o superior.
- ✓ 1 Armario nevera inox 1400 lts. - Ass. 0,5 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.

Zona Restauración Bar:

- ✓ 1 Fregadero inox 1 seno L 70 P 70 H 85/100 o superior.
- ✓ 3 Mesas inox ancho 160-180 fondo 70 cm con patas y estante intermedio o superior.
- ✓ 2 Hornos microondas 900W - Ass. 1,4 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 4 Placas de inducción - 1 zona de cocción 3200W - Ass. 3,2 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 6 Estanterías 120x40x200 cm o superior.
- ✓ 2 Armarios nevera inox 1400 lts. - Ass. 0,5 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 1 Armario nevera inox 700 lts. - Ass. 0,5 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 1 Armario congelador inox 700 lts. - Ass. 0,7 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.
- ✓ 6 Arcones botellero capacidad 200 lts. - Ass. 0,2 Kw. - Volt.: 230V (1F+N) o superior.

4. 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, normativas 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 materiales.

5. CONTRAVENCIÓN DE PATENTE.-

El adjudicatario protegerá e indemnizará a IFEMA MADRID contra cualquier reclamación por contravención de patente, marca registrada, derechos de autor o reclamación de comercio ilícito con respecto al mobiliario o cualquier otro elemento que forme parte del montaje.

6. REQUERIMIENTOS DE INSPECCIÓN.-

El material a instalar será nuevo o en perfecto estado de conservación. IFEMA MADRID podrá rechazar el montaje o instalación de cualquier material o equipamiento que no cumpla los niveles de calidad e imagen exigidos, obligándose el adjudicatario a sustituirlo inmediatamente por otros que cumplan estas exigencias, sin reclamación alguna por parte del contratista.

IFEMA MADRID ordenará retirar y sustituir todos aquellos materiales (aún después de instalados) que no se ajusten a lo anterior, sin derecho a reclamación alguna por parte del contratista.

En el momento que IFEMA MADRID lo considere oportuno, podrá efectuar una visita a los talleres/almacenes de la empresa adjudicataria 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.

7. FECHAS DE MONTAJE, CELEBRACIÓN Y DESMONTAJE.-

Las fechas de montaje, celebración y desmontaje serán las siguientes:

Fechas de celebración: Del 23 al 25 de marzo.

Fechas de montaje: Del 18 al 21 de marzo en horario de 8:30 a 21:30 h.

Fecha de entrega: Día 21 de marzo a las 21:30 h.

Fechas de desmontaje: Días 26 y 27 de marzo en horario de 8:30 a 21:30 h.

8. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.-

La compañía que presente la mejor oferta deberá aportar dentro del periodo requerido para la presentación de documentación administrativa necesaria para la adjudicación del contrato todas y cada una de las fichas técnicas del equipamiento ofertado.

9. RESPONSABLE DEL SERVICIO. -

El adjudicatario designará a una persona, que actuará ante IFEMA como responsable e interlocutor válido, para cualquier cuestión relacionada con los servicios encomendados.

10. PERSONAS DE CONTACTO. -

Les recordamos que, para cualquier consulta o aclaración de carácter administrativo, técnico o económico sobre este expediente, deben proceder conforme a lo previsto en los apartados 5.- CONSULTAS y 6.- PRESENTACIÓN DE LAS PROPOSICIONES. NOTIFICACIONES Y COMUNICACIONES- del cuadro de características-.

Igualmente, les recordamos que, para aquellas cuestiones que puedan afectar a la operativa / funcionalidad del portal de licitación electrónica de IFEMA MADRID, existe un área de soporte y consulta a licitadores dentro de la web:

Preguntas frecuentes: <https://licitaciones2.ifema.es/html/preguntas-frecuentes>

Manual de uso de la plataforma:

https://licitaciones2.ifema.es/resources/Guia_Licitadores.pdf

Soporte y contacto con plataforma: <https://pixelware.com/servicios-soporte-licitadores/>

El contacto telefónico con el encargado de la gestión del expediente perteneciente a la Dirección de Compras y Logística de IFEMA MADRID, que se cita a continuación, se limitará a cuestiones meramente informativas no vinculantes sobre el propio proceso de licitación: Elena Mouriño, Telf. +34 91 722 50 75, E-mail: emourino@ifema.es o Enrique Hernández, Telf. +34 91 722 53 24, E-mail: enriqueh@ifema.es.

Madrid, 17 de febrero de 2022

Eduardo López Puertas
Director General