

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

**EXP. 22/044 - 2000020227**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

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

## ÍNDICE

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

## **1. OBJETO DEL CONTRATO.-**

El objeto del contrato contempla el Suministro, montaje y desmontaje en régimen de alquiler de equipamiento de panadería para la celebración de Spain Skills 2022 en IFEMA Madrid, cuya fecha de celebración se corresponde del 23 al 25 de marzo.

## **2. DESCRIPCION 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 panadería, en régimen de alquiler, durante el evento Spain Skills 2022, a celebrar en IFEMA MADRID.

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.

## **3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS. -**

### **3.1. 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 especificaciones técnicas.

### 3.2. 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.

## **4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.-**

### **Zona de Panadería:**

- ✓ 4 hornos eléctricos de convección para la cocción por aire forzado. Capacidad para 5 bandejas de 60x40 cm, con protecciones necesarias conforme a Normativa CE. Potencia 7,5 Kw; 50/60 Hz; 230/400V (III) o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 4 abatidores 230/50/I, con grupo frigorífico incorporado. Capacidad estándar para 8 bandejas de 60x40 cm, para abatir 25 kg ó congelar 16 kg de producto, con protecciones necesarias conforme a normativa CE. Potencia eléctrica 2.000W. Potencia frigorífica 1.300W. 230V (I) 50Hz. o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 3 neveras 50HZ 60x40, con capacidad para 20 bandejas de 60x40. Preparado para trabajar en un rango de -3°C a +40°C, con protecciones necesarias conforme a normativa CE. Potencia total 1,8 Kw, 230 V I 50 Hz. o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 4 batidoras Industriales, 200-240/50-60/I VAR, Velocidad variable mediante regulador, con perol de 20 lt y sus accesorios, con protecciones necesarias conforme a normativa CE. Potencia 0,55 Kw; 230 V (I) 50 Hz. o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 4 laminadoras L600 1400L VAR 230/50-60/I Modelo con pie. Velocidad variable de trabajo, con protecciones necesarias conforme a normativa CE. Potencia 0,75Kw; 230V (I) 50-60 Hz. o equivalente a criterio de IFEMA Madrid.
- ✓ 3 amasadoras con brazo 400/50 y con patas, con protecciones necesarias conforme a normativa CE, dos velocidades, hasta 35 Kg de harina (56 Kg de masa). Potencia: en 1ª velocidad 0,9 Kw y en 2ª velocidad 1,2 Kw; 400 V (III) 50 Hz. o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 1 amasadora con brazo Digital 400/50 y con patas, con protecciones necesarias conforme a normativa CE, dos velocidades, hasta 35 Kg de harina (56 Kg de masa). Panel Digital. Potencia: en 1ª velocidad 0,9 Kw y en 2ª velocidad 1,2 Kw; 400 V (III) 50 Hz. o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.

- ✓ 5 encimeras EM-250X75 S/RES o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 2 enfriadores de agua 175/70 50H - 3º/5ºC. Capacidad de enfriado de 70 litros/hora.
- ✓ 2 soportes de estructura. Accesorio que permite colocar el enfriador de agua en altura para permitir la caída del agua por gravedad. Estructura de acero o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 1 fregadero 100X75 INOX, con patas regulables y puertas correderas, 750 ancho, 400 profundidad y 560 fondo o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 1 lava útil 400V 50HZ en chapa de acero inoxidable. Cesta parrilla de 550x670 mm., con protecciones necesarias conforme a normativas CE. Potencia 7,5 Kw; 230 ó 400 V (III). o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 1 fermentador 22/00 80X46 o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 1 fermentador 18/00 80X46 o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 40 bandejas G 80x46x1R de aluminio, lisa y perforada, con caucho de silicona bicapa antiadherente, o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 4 bandejeros 60X40 Acero Inoxidable, desmontable, con 4 ruedas de doble giro. Recibe en sus correderas 18 bandejas de 60x40 o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 3 Bases /encimeras NXEP+V/13. Base y encimera para horno modular o equivalente a criterio de IFEMA MADRID. Incluye: 6 módulos NXEP-20/13 Vapor, Capacidad 1,18 m<sup>2</sup> ó 3 bandejas de 75x45 cm. Consumo Cocción (200ºC, 30 min) 0,48 Kwh/Kg masa Potencia 10,8 KW, 3 soportes NXE-630/13 para horno modular fabricado en Acero Inoxidable. Altura de patas: 63 cm Altura de ruedas: 20 cm o equivalente a criterio de IFEMA MADRID y 2 modulares NXEP -20/13 Vapor. Capacidad 1,18 m<sup>2</sup> ó 3 bandejas de 75x45 cm. Consumo Cocción (200ºC, 30 min) 0,48 Kwh/Kg masa Potencia 10,8 KW. o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 1 base/encimera. Base y encimera para horno modular NXEP+V/13 o equivalente a criterio de IFEMA MADRID. Incluye: 1 soporte NXE-630/13 para horno modular fabricado en Acero Inoxidable. Altura de patas: 63 cm Altura de ruedas: 20 cm o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 20 bandejas 60x40x1 Construidas en chapa de acero o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 40 bandejas panadería G 60X40X1R o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 20 bandejas panadería G 60X40-5L o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.
- ✓ 2 Kit de Conexión Aqua de 5 mts. entre el enfriador de agua y el dosificador de agua.
- ✓ 2 aparatos dosificadores de agua o equivalente a criterio de IFEMA MADRID.

## **5. 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.

## **6. 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.

## **7. 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.

## **8. FECHAS DE MONTAJE, CELEBRACIÓN Y DESMONTAJE.-**

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

Fechas de celebración: Del 23 al 25 de marzo del 2022.

Fechas de montaje: Del 18 al 21 de marzo del 2022 en horario de 8:30 a 21:30 h.

Fecha fin de montaje: Día 21 de marzo del 2022 a las 21:30 h.

Fechas de desmontaje: Días 26 y 27 de marzo del 2022 en horario de 8:30 a 21:30 h.

## **9. 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.

## **10. 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.

## **11. 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](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, 28 de febrero de 2022

Eduardo López Puertas  
Director General