

**SERVICIOS DE RESTAURACIÓN EN EL RECINTO FERIAL DE IFEMA MADRID  
Y EN IFEMA PALACIO MUNICIPAL**

**EXP.: 22/117 – 2000021284**

**- RESPUESTAS A CONSULTAS Y ACLARACIONES. -**

**CONSULTAS REALIZADAS**

Les informamos de las consultas realizadas por las empresas interesadas y de las respuestas facilitadas por IFEMA MADRID, relacionadas con el expediente de referencia:

- **En el Anexo 4 Sistema informático de gestión Página 12 Explica que el software debe integrarse con todos los procesos administrativos de IFEMA MADRID con el fin de posibilitar un control sistemático de la información y un acceso directo a la misma en tiempo real. - ¿A qué software concretamente?: TPV, sistema logístico, de RRHH, ERP, ... - ¿Estaría este requisito satisfecho proporcionando acceso de usuario en modo lectura a todos los aplicativos del adjudicatario? Para poder justificar el cumplimiento de los requisitos expresados en el pliego, los ofertantes deben describir su mejor propuesta de solución tecnológica. Desearíamos saber si esta propuesta de solución tecnológica se refiere únicamente a la Memoria técnica del Plan de medios y tecnología, descrito en el punto 10.2.1.6 del Pliego de prescripciones técnicas y que, según el anexo XXIV "Criterios de valoración", es la única propuesta tecnológica que tiene puntuación. Si por el contrario lo que se requiere es una propuesta acerca de cómo se cubrirán los requisitos tecnológicos descritos en el Anexo 4, necesitaríamos saber en qué parte del pliego se especifica el formato, extensión y demás requisitos para la elaboración de esta propuesta.**

En la oferta únicamente se deberá trasladar la información solicitada para su valoración en el anexo XXIV, apartado 1.4 Plan de medios y tecnología, que recoge al punto 10.2.1.6. El Anexo 4 Sistema informático de Gestión recoge los requerimientos de la herramienta que el adjudicatario deberá plantear, y que IFEMA MADRID verificará. Por tanto, únicamente se debe presentar en la oferta la información del citado apartado 1.4 que figura en el anexo XXIV.

- **Sobre la marca de café que nos obligan a trabajar, tiene varias marcas, ¿con cuál se trabajaría y con quien se puede hablar para ver que imagen gráfica tiene para adaptar el local a ella?**

La información solicitada se aportará al adjudicatario del servicio. Para la realización de la oferta podrá, si así lo precisa, incluir la imagen gráfica de cualquier marca del patrocinador de café.

- **Buenos días, por favor podrían respondernos si los locales de la avenida disponen o se puede hacer salidas de humos? Gracias**

Como se trasladó en el documento de respuesta a consultas, de 24 de octubre, los locales en la avenida del listado incluido en el punto 5.2 (locales reformados bajo proyecto, dirección y coste a cargo del operador), tal como se refleja en la información contenida en Anexo 1 Planos, no cuentan con salida de humos, a excepción del local situado en pabellón 10 sur.

Para estos locales se solicitan conceptos y marcas que normalmente pueden operar sin salida de humos. Se recomienda por tanto proponer marcas cuya operativa no necesite salida de humos. En caso excepcional de proponer alguna marca con necesidad de salida de humos, será responsabilidad del operador estudiar la viabilidad de la solución técnica desde el punto de vista constructivo y de acuerdo con normativa. En todo caso, se requerirá presentar la propuesta a la Dirección Técnica de IFEMA MADRID y obtener su aprobación.

- **En el Anexo XXI, en los puntos referentes a planos en plantas y alzados informan que estos han de ser en DIN A3. Al ser la entrega mediante plataforma electrónica, ¿es necesario?**

La documentación gráfica (plantas, alzados, secciones y renders) de los anteproyectos se presentarán en pdf y este pdf estará maquetado y configurado para, en su caso, poder imprimirse en DIN A3.

- **Para la cocina del IPM, en el Anexo XXIV, se detalla una puntuación relativa en el plan de negocio de la misma y la ingeniería de procesos, 6,75% y 9%. ¿En caso de no presentar la cocina de planta tercera del IPM, cómo se determina la puntuación?**

En caso de no presentar propuesta para explotar la cocina de planta tercera del IPM estos apartados se valorarán con 0 puntos.

- **"En el punto 10.3.1 Compromiso con la calidad se indica que: Pag 57 pliego tecnico "se establece la eliminación de envases PET, en todos los productos a la venta "cero envases plásticos", y su sustitución por otro tipo de envases (cristal, brick, etc)," 1. en el anexo de Precios de productos de patrocinadores, aparecen como cotizados en el proveedor Coca cola los formatos PET50, se pueden entonces incorporar a las gamas estos formatos cotizados pese a ser PET? 2. En el caso de los Food Truck con poco espacio y movibles, tampoco estará permitido el uso de PET? 3. Muchos clientes solicitan agua o refresco para llevar, pero el vidrio o la lata (sin tapón) no son optimos "para llevar", que ofrecemos en estos casos? Por ejemplo en el IPM se habla de formatos Take Away, pero solo está cotizada el agua en vidrio, como ofertamos este take away? "**

Los envases deberán cumplir lo establecido en el punto del pliego técnico 10.3.5 Plan de control ambiental, según lo establecido en la página 64, en lo referente a "Envases alimentarios de un solo uso", por lo que los productos aportados por los patrocinadores deberán seguir las condiciones y plazos citados en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.

- **Sobre personal subrogable de Area Foodcourt 1. ¿Hay algún representante sindical en el personal indicado? Hay algún acuerdo firmado con la RLT que afecte al funcionamiento del centro? 2. Los empleados indicados tienen retribución variable, en especies o algún acuerdo individual? 3. Existen demandas o reclamaciones pendientes con alguno de los empleados del centro? 4. Que tareas realiza el personal indefinido en las fechas de cierre del food court? Cuantos días suele tener el food court de apertura al año? 5. Como funcionan los turnos y calendarios laborales de los encargados indicados? Que tareas realizan? 6. No hay personal de limpieza ni de cocina adscrito al centro? 7. En el caso del administrativo y la persona de mantenimiento trabajan físicamente dentro de las instalaciones de IFEMA? El 100% de su jornada lo dedican al food court? 8. Cuál es el método de pago y como es el funcionamiento habitual de convocatoria del personal con contrato 402? Hay algún tipo de acuerdo firmado que haga referencia a este tipo de empleados?**

La respuesta correspondiente a esta pregunta se facilita a las empresas que tienen acceso a la documentación confidencial de este expediente, en virtud de lo trasladado en el Pliego. Si su compañía aún no está registrada, deberá facilitar el documento de confidencialidad para tener acceso a la respuesta.

- **Para IT Foodcourt Areas: ¿En qué punto de CRITERIOS DE EVALUACIÓN se quiere la información de IT? Existe un pliego específico para IT pero luego, en estos criterios, no aparece como evaluable."**

El licitador no deberá presentar información alguna en su oferta referente a la herramienta de IT citada en el Anexo 4 del PPT, ni para FoodCourt, ni Recinto Ferial y/o IPM. El Anexo 4, Sistema informático de Gestión, recoge los requerimientos de la herramienta que aportará el adjudicatario y que IFEMA MADRID verificará. No hay valoración de la herramienta, ya que no se precisa que se incorpore información en la oferta. El adjudicatario deberá presentar a IFEMA MADRID, una plataforma que cumpla con todos los requisitos tecnológicos indicados en el citado anexo

- **Agradeceríamos nos indicaran el uso al que están destinados unos espacios en el plano de cocina central no identificados en el mismo - Dos espacios contiguos anexos a la zona definida como "LAVADO RECINTO FERIAL". - Dos espacios ubicados anexos a la "COCINA CENTRAL" con entrada/salida a cocina central y pasillo. - Espacio ubicado anexo al espacio destinado a "ACUMULADORES" "**

Se adjunta plano con el uso de dichos anexos. Almacén y oficina de expedición; Almacén, vestíbulo y almacén; Climatización

**EL PRESENTE DOCUMENTO PASA A FORMAR PARTE INTEGRANTE DEL PLIEGO DE BASES, QUEDANDO AFECTO EN LOS TÉRMINOS PREVISTOS EN EL CITADO PLIEGO.**

**Dirección de Compras y Logística**

14 de noviembre de 2022