



## CONDICIONES TÉCNICAS

ACUERDO MARCO PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO Y  
MANTENIMIENTO DE EQUIPAMIENTO DE HOSTELERÍA

|    |                                                                        |   |
|----|------------------------------------------------------------------------|---|
| 1. | OBJETO DEL ACUERDO MARCO .....                                         | 3 |
| 2. | ALCANCE DE LOS TRABAJOS.....                                           | 3 |
| 3. | INCLUSIÓN DE SERVICIOS NO PREVISTOS .....                              | 5 |
| 4. | MEDIOS PERSONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y ORGANIZACIÓN ..... | 6 |
| 5. | CENTROS DE TRABAJO Y DESPLAZAMIENTOS.....                              | 7 |

## 1. OBJETO DEL ACUERDO MARCO

Selección de las personas físicas o jurídicas (en adelante, “entidades”) y contratación del **suministro y mantenimiento de equipamiento de hostelería**, durante el período de vigencia fijado en las Condiciones Regulatorias.

## 2. ALCANCE DE LOS TRABAJOS

A efectos de la presente licitación, los trabajos requeridos se enmarcan en dos lotes independientes. Con el objetivo de que las entidades licitadoras puedan hacerse una idea de las características del servicio, se incluyen a continuación las siguientes especificaciones:

### **LOTE 1: SUMINISTRO DE EQUIPAMIENTO DE HOSTELERÍA**

El presente lote tiene por objeto el suministro, instalación y puesta en funcionamiento, cuando proceda, de equipamiento, maquinaria, mobiliario y elementos auxiliares de hostelería y restauración, destinados a cocinas, bares, comedores y otras áreas de uso alimentario gestionadas por NICDO en sus diferentes centros.

El alcance del suministro incluye, a título enunciativo y no limitativo:

- Maquinaria de hostelería y restauración:
  - COCCIÓN Y CALOR
    - Cocinas industriales (a gas o eléctricas)
    - Hornos
    - Freidoras industriales
    - Planchas, Grills,
    - Salamandras y gratinadores
    - Baños María
    - Armarios Calientes
    - Especialidades (Tostadoras, creperas, gofreras, etc.)
  - REFRIGERACIÓN Y FRÍO
    - Armarios refrigerados (+ 3°C)
    - Armarios de congelación (- 20°C)
    - Cámaras frigoríficas y cámaras de congelación (grandes espacios)
    - Mesas refrigeradas
    - Vitrinas refrigeradas
    - Máquinas de hielo y cavas
    - Abatidores de temperatura

- EXTRACCIÓN Y VENTILACIÓN
  - Campanas extractoras
  - Conductos y filtros de extracción
  - Ventiladores y sistemas de aireación específicos de cocina
- LAVADO
  - Lavavajillas industriales (Cúpula, túnel, cesta, etc.)
  - Lavavasos industriales
  - Fregaderos
  - Sistemas de filtración y trampas de grasa
- PREPARACION DE ALIMENTOS
  - Cortadoras de fiambre
  - Batidoras y procesadores
  - Envasadoras al vacío
  - Robots de cocina
- MOBILIARIO
  - Muebles de acero inoxidable (mesas, estanterías, etc.)
  - Carros de servicio
- Componentes, accesorios y elementos necesarios para el correcto funcionamiento del equipamiento suministrado.
- Certificaciones, documentación técnica, manuales de uso y garantías exigibles conforme a la normativa vigente.
- Transporte, descarga, montaje, conexión y pruebas de funcionamiento, cuando así se requiera.

Las entidades licitadoras deberán disponer de los medios técnicos y materiales adecuados para el suministro, transporte, instalación y puesta en funcionamiento del equipamiento objeto del contrato, garantizando el cumplimiento de la normativa técnica, sanitaria y de seguridad que resulte de aplicación.

Quedan excluidas de este lote las actuaciones de mantenimiento, reparación o sustitución de piezas derivadas del uso ordinario del equipamiento, que serán objeto del Lote 2.

## **LOTE 2: MANTENIMIENTO DE EQUIPAMIENTO DE HOSTELERÍA**

El presente lote tiene por objeto la prestación de servicios de mantenimiento integral del equipamiento de hostelería existente, incluyendo mantenimiento preventivo, correctivo y reparaciones, con suministro de materiales y repuestos cuando sea necesario.

El alcance del mantenimiento comprende, a título enunciativo y no limitativo:

- Reparación y ajuste de maquinaria de hostelería y restauración (lavavajillas, cafeteras, hornos, envasadoras, cortadoras, equipos de lavado, etc.).
- Intervenciones sobre equipos de refrigeración y congelación, incluidas cámaras, armarios y vitrinas.
- Sustitución de piezas, componentes y consumibles (válvulas, grifería, interruptores, dosificadores, tubos, repuestos mecánicos o eléctricos).
- Mantenimiento de cocinas industriales y sus instalaciones asociadas.
- Actuaciones de diagnóstico, revisión, certificación y verificación del correcto funcionamiento de los equipos.
- Mano de obra, desplazamientos y materiales necesarios para la correcta ejecución de las intervenciones.

Las entidades licitadoras deberán disponer de los medios materiales, herramientas y equipos de diagnóstico necesarios para la correcta ejecución de los servicios de mantenimiento y reparación, así como de la capacidad operativa suficiente para atender las incidencias y averías que se produzcan durante la vigencia del Acuerdo Marco.

Quedan excluidas de este lote las adquisiciones de nuevo equipamiento o mobiliario que supongan una ampliación o renovación integral, las cuales serán objeto del Lote 1.

### **3. INCLUSIÓN DE SERVICIOS NO PREVISTOS**

En el caso de introducción de unidades (material, equipamiento y/o perfiles técnicos) no comprendidas en la estipulación 2ª o cuyas características difieran sustancialmente de ellas y sean precisas contratar para responder a causas objetivas que las hagan necesarias, los precios deberán ser fijados y acordados entre las partes. De no llegarse a un acuerdo o en el caso que la entidad adjudicataria desista de su ejecución, el órgano de contratación podrá realizar su contratación con otra entidad seleccionada en el acuerdo marco o con un tercero, de conformidad con los procedimientos previstos en la LFCP.

#### 4. MEDIOS PERSONALES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO Y ORGANIZACIÓN

El servicio se prestará con la intensidad y profundidad necesaria durante la vigencia del Acuerdo Marco.

El equipo de trabajo de las entidades seleccionadas al lote 2 deberá cumplir con los niveles de solvencia establecidos en las Condiciones Reguladoras y estar formado, al menos por:

- Un perfil **técnico de mantenimiento electromecánico**: Se entiende como tal a la persona que deberá ser responsable de la ejecución técnica del mantenimiento preventivo y correctivo del equipamiento de hostelería objeto del contrato. Realizará el diagnóstico y reparación de averías en equipos electromecánicos, eléctricos, mecánicos y de refrigeración. Llevará a cabo la sustitución y ajuste de componentes y repuestos. Verificará y certificará el correcto funcionamiento de los equipos tras las intervenciones. Coordinará y supervisará las tareas del personal de apoyo.
- Un perfil **ayudante de mantenimiento electromecánico**: Se entiende como tal a la persona que pueda resultar necesaria para prestar apoyo al perfil técnico de mantenimiento en la ejecución de trabajos de mantenimiento preventivo y correctivo. Colaborará en el desmontaje, montaje y sustitución de componentes y consumibles. Realizará tareas auxiliares de revisión, limpieza técnica y comprobaciones básicas. Preparará herramientas, materiales y equipos necesarios para las intervenciones. Deberá ejecutar sus funciones, en caso de que se requieran, bajo la supervisión del técnico responsable.

A su vez, la entidad contratante, en el marco del lote 2, asume el compromiso de:

- Disponer del personal técnico comprometido en la oferta durante toda la vigencia del Acuerdo Marco, garantizando su cualificación y experiencia conforme a lo exigido en las Condiciones Reguladoras.
- Prestar el servicio con los medios materiales, herramientas y equipos de diagnóstico adecuados para la correcta ejecución de las actuaciones de mantenimiento y reparación, con orientación a ofrecer el menor precio lógico posible y con la máxima rapidez y eficacia.
- Atender las incidencias y averías que se produzcan con la diligencia, rapidez y eficacia necesarias para garantizar la continuidad operativa del equipamiento de hostelería.
- Ejecutar las actuaciones de mantenimiento preventivo y correctivo conforme a la normativa técnica, de seguridad y de prevención de riesgos laborales que resulte de aplicación.
- Elaborar y facilitar, cuando así se requiera, los partes de trabajo e informes básicos de las intervenciones realizadas.

- Mantener una adecuada coordinación con NICDO y con el personal que ésta designe para el seguimiento del contrato.

## 5. CENTROS DE TRABAJO Y DESPLAZAMIENTOS

Las actuaciones objeto del presente Acuerdo Marco se desarrollarán principalmente en los siguientes centros de trabajo de NICDO:

- **Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra Baluarte:** Plaza de la Constitución s/n, 31002 Pamplona/Iruña (Navarra).
- **Pabellón Polivalente Navarra Arena:** Plaza Aizagerria 1, 31006 Pamplona/Iruña (Navarra).
- **Centro de Esquí Nórdico Larra-Belagua:** Carretera Isaba / Francia, Km. 55, 31417 Isaba/Izaba (Navarra).

A los efectos de las contrataciones derivadas del Acuerdo Marco que se realicen para el lote 2 se establecen las siguientes reglas de facturación en lo relativo a los desplazamientos que las entidades contratantes deban realizar a los centros de trabajo citados:

- a) Para los centros de trabajo situados en la Comarca de Pamplona (Baluarte, Navarra Arena u otros), el desplazamiento se entiende incluido en el precio/hora ofertado para cada uno de los perfiles y no podrá facturarse aparte.
- b) Para el Centro de Esquí Nórdico Larra-Belagua, ubicado fuera de la Comarca de Pamplona en el término municipal de Isaba, el desplazamiento hasta dicho centro se considera un factor operativo relevante. A estos efectos, se entiende una distancia aproximada de 250 km de ida y vuelta desde el domicilio social de NICDO (situado en Baluarte) hasta el Centro de Esquí Nórdico Larra-Belagua. Las entidades licitadoras facturarán por el desplazamiento en base al precio ofertado por su parte en su solicitud de admisión, de la siguiente manera:
  - Aquellas entidades que tengan su domicilio social a una distancia menor que la indicada, facturarán únicamente en base a dicha distancia.
  - Aquellas entidades que tengan su domicilio social a una distancia mayor que la indicada, facturarán un límite de 250 km.

Para las contrataciones derivadas del Acuerdo Marco que se realicen para el lote 1, se indicará para cada caso en la solicitud de oferta que regule la licitación derivada si el desplazamiento se entiende o no incluido en el precio del suministro.

Sin perjuicio de lo anterior, y cuando así lo exijan las necesidades del servicio, podrán requerirse actuaciones en otras localizaciones distintas de los centros de trabajo anteriormente indicados. En

estos supuestos, la localización concreta, así como las condiciones aplicables en materia de desplazamiento y facturación, se determinarán expresamente en la correspondiente contratación derivada del Acuerdo Marco o, en su caso, se aplicarán por analogía los criterios establecidos en la presente cláusula.