

PLEC DE PRESCRIPCIONS TÈCNiques QUE REGEIX LA CONTRACTACIÓ DEL SUBMINISTRAMENT D'EQUIPAMENT PER LES CUINES DEL CENTRE DE SANT JOAN DESPÍ DE LA SOCIETAT MERCANTIL CORPORACIÓ CATALANA DE MITJANS AUDIOVISUALS, SA

EXPEDIENT NÚM. 2408OS01 - **Modificat** -

1. DESCRIPCIÓ DEL SUBMINISTRAMENT

1.1. Necessitats de CCMA

L'activitat de la CCMA, SA requereix que el centre de producció de Sant Joan Despí disposi en els seus edificis del servei de cuina amb la capacitat suficient per donar el servei amb bona qualitat i eficiència.

A tal efecte, com que l'equipament de cuina ja porta uns anys en servei, es requereix la seva renovació, per afrontar el futur amb les màximes garanties de disponibilitat de funcionament.

1.2. Objecte del contracte

L'objecte del contracte es l'adquisició dels equips que es detallen a la Taula 1, que s'adjunta:

Taula 1: Equipament de cuines a subministrar.

CUINA	EQUIP	UNITATS	CARACTERISTIQUES TÈCNiques
CPA	Abatedor de Temperatura	1	De peu. 800 mm Ample. 10 Safates. Inclou safates. Tot INOX.
CPA	Cuina a gas natural 4 Focs	2	Cuina 4 focs: 2 x 5 kW + 2 x 9 kW. Amb suport tancat. Dimensions 800x900x900 mm. INOX AISI 304. Per integrar en illa cocció.
CPA	Fregidora a gas natural 2 cubes	1	2 cubes 20 litres mínim. INOX AISI 304. Temperatura de treball 110 a 190 graus. Inclou cistelles, tapes tanc recuperació d'oli i filtre. Dimensions 800x900x900 mm. Per integrar en illa cocció.
CPA	Planxa a gas sobre suport tancat.	1	Amb 2 zones de cocció diferenciades. Temperatura de treball 70 a 340 graus. Inclou cercol perimetral i espatula de neteja. Dimensions 800x900x900 mm. Superfície Crom dur. Per integrar en illa cocció
CPA	Modul Superfície de treball.	2	Amb 1 calaix i 2 armaris per estris de cuina. Dimensions 800x900x900 mm. INOX AISI 304. Per integrar en illa cocció.
CPA	Modul Auxiliar de treball.	2	Dimensions 200x900x900 mm. INOX AISI 304. Per integrar en illa cocció.
CPA	Aixeta de columna	1	Aixeta de columna giratrorria entre les cuines de l'illa de cocció.
CEI	Forn Convecció +Vapor	1	Sobre base oberta inclosa. Dimensions max: Ample 1000 i Alt 1000 mm. Electric. Amb selecció de temperatura i humitat. Programable. Potència màxima 25 kW. Capacitat de 10 GN 1/1 o 20 GN 1/2.
CEI	Fregidora	1	A gas. 40 cm ample. 1 cuba 20 litres. 2 cistelles independents. Pers substituir fregidora Angelo Po existent Mando mecànic.
CEI	Talladora Embotits professional	1	Electrica. Acabats en alumini i INOX. Cutxilla diàmetre 250 mm
CEI	Congelador Vertical 500 litres.	1	Temperatura -18 °C. Una Porta amb marc calefactat. Interior i exterior INOX. Safates interiors regulables en alçada. Ample max 70 cm. Classe climàtica 4. Il·luminació interior LED.
CEI	Armari Refrigeració 1100 litres	1	Dues portes. Interior i exterior INOX. Safates interiors regulables en alçada. Ample max 140 cm. Classe climàtica 5. Il·luminació interior LED.
CEI	Rentaplats de Cupula	1	Cupula amb aïllament termoacústic. Pas útil 45 cm. Màxima producció 45 cistells/hora. Capacitat Cuba 15 litres. Capacitat Calderí 12 litres. Amb recuperació de calor.
CEI	Vitrina Expositora Illa Refrigerada	3	Ample max 125 cm. Alçada Màxima: 150 cm Temperatura de servei -1 a 5°C. Classe Climàtica 3. Condensació i evaporació ventilada. Descarxe: Automàtic. Amb il·luminació LED. Inclosos prestatges.

Tots els equips subministrats inclouran el seu muntatge, instal·lació, connexionat a xarxes de subministrament i posta en servei "claus en mà" necessaris per seu funcionament. Així com la retirada i reciclatge de l'equipament substituït.

Tot l'equipament i accessoris han de ser nous, lliurats dins del seu embalatge original, no descatalogat, de qualitat professional, i complir els requeriments que s'especifiquen en aquest plec de prescripcions tècniques.

L'empresa licitadora haurà d'estar acreditada pel fabricant com a distribuïdor homologat al territori espanyol dels equips que presenti en l'oferta. La CCMA, SA podrà sol·licitar a l'empresa adjudicatària la documentació que així ho acrediti.

2. GARANTIA I REQUERIMENTS DEL SERVEI POST-VENTA.

L'equipament objecte d'aquesta licitació haurà d'estar cobert per una garantia mínima d'un any de durada a partir de la recepció del material. Aquesta garantia inclourà el transport, material i mà d'obra. Durant el període de garantia, la avaria d'un equip s'hauria de resoldre en un termini no superior a 5 dies laborables.

En cas de problemes tècnics amb l'equipament subministrat, totes les despeses de reparació i substitució dels mateixos seran a càrrec del fabricant i la tramitació/gestió de la garantia serà responsabilitat de l'adjudicatari.

En el cas de que CCMA S.A. detectés algun problema de funcionament en la resta d'equipament de cuina existents i que no han de ser substituïts, es a dir no inclosos a la Taula 1, el licitador haurà d'estar habilitat per poder fer un diagnòstic del mateixos i solucionar-los. En aquest cas el licitador farà una proposta tècnic- econòmica per aquesta assistència tècnica que CCMA aprovarà prèviament a l'execució. El cost d'aquesta assistència tècnica no excedirà la dotació econòmica prevista a tal efecte al contracte.

3. TERMINI DE LLIURAMENT DEL SUBMINISTRAMENT DE L'EQUIPAMENT

L'adjudicatari haurà de preveure poder fer la posta en servei efectiva de l'equipament de la totalitat dels equips en el termini **màxim** de 120 dies a comptar de l'endemà de la data de la formalització del contracte d'adjudicació.

L'entrega dels equips es realitzarà, sempre de la forma acordada entre el interlocutor responsable de l'empresa adjudicatària i la CCMA, SA. L'operació de substitució dels elements de cocció es compactarà i es realitzarà en un període no superior a 48 hores, a fi i efecte de minimitzar la interrupció del servei de cuina. Aquest període serà presumiblement en cap de setmana.

En haver treballs d'instal·lació que hauran de ser realitzats per personal del licitador o bé subcontractats, es requerirà de manera prèvia a l'inici dels treballs l'aportació de tota la documentació de seguretat i prevenció de riscos laborals exigible per aquest tipus de treballs. S'haurà de incorporar a la plataforma CTAIMA, que es la que habitualment utilitza CCMA S.A. L'alta de tota la documentació serà requisit obligatori per permetre l'accés de personal del licitador al centre per l'execució dels treballs.

Així mateix, un cop estiguin donats d'alta treballadors i vehicles, caldrà informar a la CCMA els treballadors (noms, número de DNI, i nacionalitat en cas de no ser comunitaris) i vehicles (matrícula, marca i model) per tal donar els mateixos d'alta al sistema i facilitar l'accés a les instal·lacions

4. ACCEPTACIÓ DE L'EQUIPAMENT.

Es realitzarà l'acceptació de l'equipament subministrat, un cop sigui posat en servei a les instal·lacions de la CCMA, SA a Sant Joan Despí, i s'hagi comprovat el compliment de tots els requeriments obligatoris i especificacions descrites en aquest Plec de Prescripcions Tècniques, així com de totes les prescripcions reglamentaries vigents respecte a les connexions elèctriques i de gas.

5. RETIRADA DE L'EQUIPAMENT SUBSTITUÏT.

El licitador, realitzarà una Declaració responsable, conforme retira l'equipament substituït amb destinació a desferra indicant el valor del mateix.

6. FACTURACIÓ.

La facturació de l'equipament es realitzarà el 90% a l'acceptació de l'equipament i un 10% 60 dies després d'aquesta acceptació sempre que l'equipament continuï en servei sense incidències.

7. VISITA DE LES INSTAL·LACIONS.

Es considera obligatòria l'assistència a una visita de les cuines on s'instal·larà l'equipament de cuina per part dels licitadors.

Les visites tindran lloc, previsiblement, els dies **10 i 12 de setembre de 2024 a les 11:00 hores** a les instal·lacions de televisió de la CCMA, SA a Sant Joan Despí, al carrer de TV3 s/n. Per accedir-hi, els licitadors hauran d'identificar-se amb el seu DNI.

A tal efecte, les empreses que vulguin assistir hauran de confirmar, per correu electrònic la seva assistència presencia a la visita a l'adreça administracioiserveiscompres@ccma.cat, indicant a l'assumpte del correu: "Petició Visita Licitació Subministrament d'equipament per les cuines dels Centre de Sant Joan Despí" CPO **24080S01**. El termini màxim de petició de visites és el següent:

- Visita del 10 de setembre: Data límit d'acceptació de la sol·licitud les 13:00 hores del dia 6 de setembre.
- Visita del 12 de setembre: Data límit d'acceptació de la sol·licitud les 13:00 hores del dia 9 de setembre.

En aquesta sol·licitud, s'haurà d'indicar necessàriament, el nom de l'empresa, el nom i número de DNI de la persona o persones que hi assistiran (màxim dues), i el nom de la persona de contacte, el seu telèfon i l'adreça de correu electrònic. Per accedir-hi, els licitadors hauran d'identificar-se amb el seu DNI.

En la visita a les instal·lacions es lliurarà a cada licitador el certificat conforme el licitador ha realitzat la visita. Aquest haurà de ser presentat posteriorment amb la documentació del Sobre A, segons s'estipula en el plec de clàusules administratives particulars.

Sant Joan Despí, agost de 2024