



**SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE EQUIPAMIENTO DE HOSTELERÍA  
PARA LOS LOCALES DE RESTAURACIÓN EN LOS PABELLONES DEL  
RECINTO FERIA DE IFEMA MADRID, DENOMINADOS "BULE-BARES Y  
JARDINES"**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**24/048 - 4000004709**

**Marzo 2024**

## ÍNDICE

1. OBJETO .....	3
2. DESCRIPCIÓN Y ANTECEDENTES.....	4
3. ALCANCE DE LOS TRABAJOS.....	5
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	6
5. MEDIOS HUMANOS Y TÉCNICOS.....	6
6. OBSERVACIONES GENERALES.....	9
7. PLAZOS DE EJECUCIÓN .....	10
8. CONTROL DE CALIDAD.....	11
9. GARANTÍAS .....	11
10. ASPECTOS DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTALES.....	12
11. PERSONA DE CONTACTO.....	12
ANEXO A - EXTRACTO DEL PROYECTO EJECUTIVO. CAPÍTULO DE EQUIPAMIENTO DE HOSTELERÍA .....	12

## 1. OBJETO

El objeto del presente contrato es la contratación del suministro e instalación de equipamiento de hostelería de trece locales de restauración ubicados, cada uno de ellos, al fondo de sus respectivos pabellones, que clasificamos en dos familias temáticas denominadas 'Bule-bares' y 'Jardines'.

Los equipos a suministrar e instalar se licitan en DOS LOTES de cuatro y nueve locales respectivamente, homogéneos entre sí.

El adjudicatario o adjudicatarios de este expediente deberán coordinarse con el adjudicatario de la ejecución de las obras de reforma de dichos locales, con la Dirección Facultativa (en adelante, DF) de las mismas y el Coordinador Seguridad y Salud (en adelante, CSS) o Coordinador de Actividades Empresariales (en adelante, CAE) designados por IFEMA MADRID, acudiendo a las visitas de obras necesarias para toma de medidas, comprobaciones, realización de planos de acometidas y finalmente el suministro e instalación del equipamiento contratado en los plazos requeridos.

En los siguientes planos se indican las denominaciones y ubicaciones de los trece locales cuyo equipamiento se debe suministrar e instalar:

### ***Situación y denominación comercial de los cuatro locales de la familia 'Bule-bares' (Lote 1)***



#### LOTE 1:

- 19 *pabellón 01 Bule bar Malasaña*
- 20 *pabellón 02 Bule bar Latina*
- 21 *pabellón 12 Bule bar Lavapiés*
- 22 *pabellón 14 Bule bar Chamberí*

**Situación y denominación comercial de los nueve locales de la familia 'Jardines' (Lote 2)**



**LOTE 2:**

- 23 pabellón 03 Jardines de Sabatini
- 24 pabellón 04 Jardín Botánico
- 25 pabellón 05 Parque del Capricho
- 26 pabellón 07 Parque de San Isidro
- 27 pabellón 08 Jardines de la Rosaleda
- 28 pabellón 06 Parque de la Fuente del Berro
- 29 pabellón 09 Parque de las Vistillas
- 30 pabellón 10 Jardines del Campo del Moro
- 31 pabellón 14.1 Jardines de Aranjuez

**2. DESCRIPCIÓN Y ANTECEDENTES**

El suministro e instalación de equipamiento para los trece locales mencionados se divide en dos bloques homogéneos con la misma tipología de equipamiento entre sí. La similitud entre los locales de cada lote pretende facilitar al adjudicatario la fabricación de muchos elementos en serie, con gran volumen, optimizando recursos, logística y procesos.

- LOTE 1: Compuesto por los cuatro locales denominados 'Bule-Bares', situados en los pabellones 1, 2, 12 y 14. Los cuatro locales denominados 'Bule-bares' comparten la misma tipología de diseño, lo que implica idéntica colección de equipamiento entre ellos. Adicionalmente, los locales de los pabellones 1 y 2, con 363 m2 cada uno, son gemelos en

cuanto a su geometría e instalaciones. Del mismo modo, los locales de los pabellones 12 y 14, de 293m<sup>2</sup> y 333m<sup>2</sup>, respectivamente, son muy parecidos entre sí.

- LOTE 2: Compuesto por los nueve locales denominados 'Jardines', situados en los pabellones 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 14.1. Toda la familia de 'Jardines' comparte la misma tipología de diseño, lo que implica idéntica colección de equipamiento entre ellos. Los locales en pabellones 3, 4, 5, 7 y 8, con muy pocas diferencias, son gemelos en su geometría, planta, fachadas, distribución e instalaciones entre sí y miden 640m<sup>2</sup>. El local del pabellón 6 mide 472m<sup>2</sup>, el local en pabellón 14.1 mide 610m<sup>2</sup>, y ambos cuentan con una gran terraza exterior. Los locales de los pabellones 9 y 10, de 566m<sup>2</sup> y 568m<sup>2</sup>, respectivamente, son similares entre sí y no tienen terraza.

El suministro de equipamiento objeto de este pliego de bases deberá responder a las cantidades indicadas en mediciones, así como a las características técnicas y estéticas recogidas en el capítulo de equipamiento de hostelería, perteneciente a los Proyectos de ejecución que se adjuntan al presente documento como **Anexo A**. Incluye los planos y mediciones con la descripción de características técnicas y calidades que definen el equipamiento que se requiere.

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas constituye el conjunto de Instrucciones, Normas y Especificaciones que, además del Pliego Administrativo que lo complementa, regirá la contratación de los trabajos descritos anteriormente.

Es obligación del adjudicatario el conocimiento del presente pliego y el cumplimiento de todos sus puntos.

### **3. ALCANCE DE LOS TRABAJOS.**

Los trabajos a realizar son de fabricación o compra, suministro, instalación y puesta en marcha de equipamiento en cocinas, back office, barras y tras barras en cada uno de los locales. Todos ellos son locales en los que ya se desarrolla la actividad de Bar-restaurante y que serán objeto de obras de reforma principalmente de la zona de público (fuera del alcance de este contrato).

El alcance de las reformas incluye generalmente reformas menores o solo de adaptación en zonas de back office y reforma total en zonas de público, incluyendo capítulos de demoliciones, desmontajes, albañilería, pavimentos, falsos techos, revestimientos, iluminación, pintura, carpintería madera, carpintería metálica, vidriería, rotulación gráfica y decoración, así como reformas o renovación de instalaciones de climatización, extracción, protección contra incendios, fontanería, saneamiento, electricidad y gas.

El suministro y montaje del nuevo equipamiento de hostelería se deberá comenzar no más tarde de las cuatro últimas semanas de obra de cada local y terminar una semana antes de la finalización de obras según los plazos que se indican en el apartado 7 del presente documento.

El licitador, habrá aportado y constituyen la base de su oferta, las fichas técnicas (marca, modelo, dimensiones generales y características técnicas) del equipamiento solicitado en el Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. En un plazo no superior a cuatro semanas después de la formalización de contrato, deberá proporcionar los planos detallados de replanteo de tomas

eléctricas, agua, gas y saneamiento para la instalación y la totalidad de las fichas técnicas de todos los elementos recogidos en el Anexo A. La elaboración de estos planos, las visitas necesarias para marcar o supervisar replanteos en obra y la puesta en marcha de los equipos instalados una vez entregadas las obras, se consideran incluidos en el coste de las partidas de suministro e instalación de los diferentes equipos.

#### **4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Las características técnicas y definiciones que deberá cumplir el equipamiento a suministrar e instalar y los trabajos de montaje a realizar son las indicadas en las mediciones incorporadas en el Anexo A al presente documento. Se incluye también un plano con la situación, referencia y numeración del equipamiento a suministrar e instalar en cada local.

La eventual falta de definición en el Proyecto no exime del cumplimiento de la Normativa. El adjudicatario está obligado a comunicar cualquier error en dimensiones, deficiencia o anomalía, detectada en la definición del equipamiento o su ubicación en el local, ya sea en fase de estudio de la documentación, o en fase de comprobaciones en obra, ya que es responsable de la buena ejecución en cuanto a fabricación e instalación in situ.

Para la definición del equipamiento objeto de esta licitación, se incluyen en el Anexo A planos con el equipamiento y mediciones con referencias de marcas, códigos de acabados, modelos y características técnicas en cuanto a necesidades eléctricas, de gas, agua o desagüe.

El ofertante puede proponer equipamiento de marcas o modelos alternativos con iguales rendimientos, características técnicas y calidad, dentro del precio máximo indicado en estas mediciones.

Para cualquier partida incluida en el Anexo A del presente documento en la que se indique una referencia a un modelo y marca determinados:

- Todos los materiales y equipos suministrados deberán cumplir con las especificaciones señaladas, cumpliendo de manera obligatoria las características técnicas que se indican en los documentos de proyecto y son exigibles por normativa, sin perjuicio de que el uso de una marca y modelo concreto nunca puede considerarse como obligatorio.
- Cualquier propuesta alternativa del adjudicatario durante la ejecución del contrato, a las presentadas en fase de licitación, deberá ser sometida siempre a la previa aprobación de la Dirección Facultativa e IFEMA MADRID.

Los materiales que no reúnan las condiciones exigidas serán retirados de las instalaciones.

Aquellos materiales que requieran de marcado CE irán acompañados de la declaración de prestaciones que será facilitada a la Dirección Facultativa de las obras de los locales en el formato (digital o papel) que éste disponga al comienzo del suministro.

## 5. MEDIOS HUMANOS Y TÉCNICOS

El adjudicatario pondrá a disposición de la ejecución del contrato personal técnico, titulado y no titulado, suficiente para suministrar e instalar los materiales objeto de este contrato. A tales efectos, se considera que el EQUIPO TÉCNICO MÍNIMO será el siguiente:

- Responsable técnico. La empresa adjudicataria deberá nombrar un responsable técnico que ejercerá todas las funciones de supervisión y gestión técnica de los recursos propios. Actuará ante IFEMA MADRID como interlocutor válido para cualquier cuestión relacionada con los trabajos encomendados. No se requiere titulación específica, pero debe acreditar competencia técnica en la materia y **experiencia de, al menos, 10 años** en gestión de contratos de características similares: especialización en el equipamiento de hostelería para restaurantes y colectividades.

Deberá asistir obligatoriamente a aquellas reuniones de obra que se convoquen por parte de la Dirección Facultativa para toma de datos, medición, coordinación de tareas con otros contratistas (constructoras, suministradores, etc.) y comprobaciones previas (habrá, al menos, tres visitas a cada local al inicio y/o mitad de las obras). **En el caso de incumplimiento en la asistencia a las reuniones de obra convocadas por la Dirección Facultativa se podrá aplicar la penalidad indicada en el apartado correspondiente del Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.**

Entre sus funciones y capacidades se encontrarán:

- Disponer de poder de decisión suficiente para adquirir los compromisos necesarios ante IFEMA MADRID, en cuanto a alcance y plazos.
  - Asumir la responsabilidad de la correcta fabricación e instalación de los equipos requeridos.
  - Garantizar que la ejecución de los trabajos se corresponde a las exigencias del contrato.
  - Coordinar sus medios humanos y técnicos.
- 
- Responsable de oficina técnica. La empresa adjudicataria deberá nombrar un responsable de oficina técnica que será el responsable de la producción de planos de obra indicando las necesidades eléctricas, de gas, agua y saneamiento de todos los equipos requeridos en cada local. Se requiere **experiencia mínima** acreditable, como responsable de oficina técnica, de **5 años** en proyectos de restauración o colectividades.
- 
- Jefe de montadores. La empresa adjudicataria deberá nombrar un jefe de montadores que será responsable de la instalación de los equipos requeridos. Se le requiere una **experiencia mínima** acreditable como responsable de montadores de **10 años** en el montaje e instalación de equipamiento de hostelería para locales de restauración o colectividades.

Deberá actuar como **recurso preventivo**, con presencia continua en los locales durante el montaje del equipamiento. En caso de no disponer de la formación obligatoria para ello, la figura de Recurso Preventivo deberá ser asumida obligatoriamente por algún **otro trabajador perteneciente a la empresa adjudicataria**, que sí disponga de dicha formación. **En caso de no disponer en montaje de la figura de Recurso Preventivo, se aplicará la penalidad correspondiente del Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.**

El adjudicatario pondrá a disposición de este EQUIPO TÉCNICO MÍNIMO, una persona por cada perfil requerido, no pudiendo realizar una misma persona la función de varios de los perfiles anteriores, exceptuando la designada como recurso preventivo, que podrá ejercerla el jefe de montadores.

**En el caso de que un adjudicatario lo fuera de ambos lotes, el personal técnico descrito, si podrá ser el mismo para ambos lotes.**

Será responsabilidad del ADJUDICATARIO, solventar los problemas que puedan surgir referentes a ausencias, enfermedades, periodos vacacionales o cualquier otro tipo de eventualidad. Si por cualquier motivo, el ADJUDICATARIO debiera sustituir al personal asignado, esta circunstancia no repercutirá negativamente en la ejecución del contrato, siendo a su exclusivo cargo las sustituciones a realizar.

En caso de sustitución de alguno de los recursos indicados en este apartado, la persona que sustituya deberá presentar un perfil similar o superior en cuanto a competencias y experiencia, además de haber solapado previamente su asistencia con la del perfil a sustituir durante, al menos, **3 días** hábiles. Esta situación deberá notificarse a IFEMA MADRID con el plazo mínimo de antelación de **5 días** hábiles. **En caso de incumplimiento de este procedimiento se podrá aplicar la penalidad especificada en el apartado correspondiente del Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.**

Respecto a los medios técnicos, se requiere de la empresa licitadora o sus empresas instaladoras subcontratadas que cumpla al menos los siguientes requisitos:

- Empresa que acredite mediante certificado correspondiente estar autorizada como Empresa Instaladora de Instalaciones Frigoríficas de Nivel II.
- Empresa que acredite mediante certificado correspondiente estar autorizada como Empresa Instaladora de Instalaciones Contra Incendios, Sistemas Automáticos de Detección de Incendios y Sistemas de Extinción por Espuma Física de Baja Expansión.
- Empresa que acredite mediante el certificado correspondiente que está autorizada para el manejo de cualquier carga de refrigerantes fluorados para equipos fijos de refrigeración, aire acondicionado y bombas de calor.

## **6. OBSERVACIONES GENERALES**

- Los trabajos de fabricación e instalación serán supervisados por la Dirección Facultativa de las obras de reforma de los locales de restauración. La calidad de los materiales o cualquier elemento suministrado, podrá ser inspeccionado o analizado por la Dirección Facultativa o empresa que se designe por IFEMA MADRID como control de calidad, atendiendo siempre a las indicaciones de acabado que haga de las distintas unidades, pudiendo ordenar la retirada y sustitución de aquellos materiales, aun estando instalados, que no se ajusten o no cumplan los niveles técnicos, de calidad o imagen, obligándose el adjudicatario a su sustitución por otros que cumplan estas exigencias sin reclamación alguna por su parte.
- El adjudicatario tendrá que aportar las fichas técnicas, catálogos comerciales o planos de fabricación adicionalmente a lo presentado en fase licitación que la Dirección Facultativa solicite para el aseguramiento de la calidad y conveniencia al proyecto, antes de la producción en serie del equipamiento requerido para cada lote.
- Tanto los medios auxiliares y medidas colectivas e individuales de seguridad y salud, como el personal necesario para la ejecución de los trabajos solicitados, serán por cuenta del adjudicatario, debiendo estar debidamente homologados, legalizados y, en su caso, facultados para ejercer dichas labores.
- El adjudicatario deberá tomar medidas de los espacios donde se instalarán los equipos solicitados, particularmente aquellos de fabricación a medida, advirtiendo a la dirección facultativa en caso de discrepancia con los planos o mediciones, para la correcta ejecución de los trabajos.
- Al finalizar todos los trabajos, el Adjudicatario realizará una limpieza de las dependencias y/o elementos donde se han realizado los trabajos y las zonas afectados por estos, retirando todo el material sobrante: embalajes, fundas, cajas y acopios de las zonas afectadas. Así mismo, a requerimiento de la Dirección Facultativa, asistirá a la puesta en marcha de los equipos instalados una vez acabadas las obras y previamente a su apertura al público.
- Antes de la ejecución de estos trabajos, el Adjudicatario deberá cumplir todos los puntos que se detallan a continuación y deberá entregar al Coordinador de Seguridad y Salud, con copia a IFEMA MADRID, la documentación que se indica, indicando el nombre del pabellón y local donde se ejecutarán los trabajos:
  - Documento con título “PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD PARA EL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DEL EQUIPAMIENTO EN EL LOCAL DE RESTAURACIÓN (nombre comercial y pabellón) EN IFEMA MADRID” y contenido adecuado al mismo según normativa.
  - Denominación, domicilio social, CIF y persona a cargo del montaje.
  - Relación de empresas subcontratadas, (exclusivamente si tienen presencia en obra) con la siguiente información:
    - Denominación, domicilio social, CIF y persona a cargo de los trabajos de cada empresa.
    - Certificación de que todas las empresas han realizado la evaluación de riesgos de los trabajos que vayan a realizar.
    - Certificación de que todos los trabajadores que participen en la obra cuentan con la adecuada formación en materia de seguridad laboral



pabellón 4: JARDÍN BOTÁNICO	mayo-24	120
pabellón 5: PARQUE DEL CAPRICHIO	mayo-24	120
pabellón 7: PARQUE DE SAN ISIDRO	mayo-24	120
pabellón 8: JARDIN DE LA ROSALEDA	mayo-24	120
pabellón 6: PARQUE DE LA FUENTE DEL BERRO	mayo-24	120
pabellón 9: JARDIN DE LAS VISTILLAS	mayo-24	120
pabellón 10: JARDINES DEL CAMPO DEL MORO	mayo-24	120
pabellón 14.1: JARDINES DE ARANJUEZ	mayo-24	120

Los plazos máximos de suministro e instalación no se podrán superar. **En caso de demora, respecto del programa definitivo de trabajos, por causas imputables al adjudicatario, se podrá aplicar la penalidad especificada en el apartado correspondiente del Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.**

## 8. CONTROL DE CALIDAD

El control de Calidad se desarrollará según lo establecido en el Proyecto de Ejecución.

Según CTE - Anejo I - Parte I, el proyecto contiene un Plan de Control de Calidad. El Control de Calidad en obra se desarrollará según lo especificado en dicho Plan.

El control de calidad será ejecutado por el adjudicatario a su coste, así como cualquier otra prueba que la DF considere imprescindible para la recepción del equipamiento de hostelería instalado.

## 9. GARANTÍA

El adjudicatario es el responsable de la emisión del certificado de la garantía y queda obligado a rectificar y reparar, por su cuenta todos los defectos de fabricación, instalación y montaje que puedan aparecer y que sean imputables a la defectuosa ejecución de los trabajos o a la mala calidad de los materiales empleados y/o suministrados.

En caso de que IFEMA MADRID o la Dirección Facultativa de las obras de los locales de restauración afectos, durante los trabajos o una vez finalizados, observara vicios o defectos en el material entregado, que conlleven en incumplimiento de las condiciones exigidas, tendrá el derecho a requerir que las partes afectadas sean sustituidas de acuerdo con lo contratado, antes de la recepción e instalación del equipamiento y a costa del adjudicatario.

El plazo mínimo de **garantía será de UN año** para los elementos de equipamiento que por defectos de fabricación o instalación, no imputables al mal uso, deberán ser sustituidos o reparados diligentemente en un plazo acorde al alcance del elemento a reparar o sustituir, lo más reducido posible y que deberá ser comunicado y aprobado por IFEMA MADRID.

## 10. ASPECTOS DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTALES.

La empresa adjudicataria:

- Deberá cumplir con toda la legislación que le sea de aplicación como consecuencia de su actividad (protección de datos, medioambiente, seguridad industrial, eficiencia energética, legislación sociolaboral y de prevención de riesgos, etc.).
- Deberá cumplir con la normativa publicada en la web institucional de IFEMA MADRID en el apartado de "Normativa y soporte".
- Gestionará los residuos peligrosos que genere como resultado de su actividad (pilas, fluorescentes, baterías o acumuladores, aceite usado, neumáticos fuera de uso, filtros usados, envases vacíos, absorbentes contaminados, restos pinturas, etc.) conforme a lo establecido en el Real Decreto 553/2020 y Ley 7/2022.
- Deberá comprometerse a dejar las instalaciones limpias. Está prohibido abandonar residuos en las instalaciones.
- Deberá comprometerse a dejar las instalaciones en adecuadas condiciones de seguridad y a disponer de maquinaria en caso necesario (ya sea en alquiler o de su propiedad) que disponga de marcado CE y que esté adecuada al RD 1215/97.
- Priorizará la compra de equipos eficientes energéticamente hablando.
- El adjudicatario entregará a IFEMA MADRID los certificados de calidad de todos los materiales utilizados.

## 11. PERSONA 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:

**Beatriz Sánchez – 660 454 234**

## **ANEXO A**

### **EXTRACTO DEL PROYECTO EJECUTIVO DEL CAPÍTULO DE EQUIPAMIENTO DE HOSTELERÍA**