

**SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE EQUIPAMIENTO DE HOSTELERÍA  
PARA LA COCINA CENTRAL DEL RECINTO FERIA DE IFEMA MADRID.**

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS**

**25/012 - 4000004892**

**enero 2025**

## ÍNDICE

1. OBJETO .....	3
2. DESCRIPCIÓN Y ANTECEDENTES.....	3
3. ALCANCE DE LOS TRABAJOS.....	3
4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	4
5. MEDIOS HUMANOS Y TÉCNICOS.....	5
6. OBSERVACIONES GENERALES.....	7
7. PLAZOS DE EJECUCIÓN .....	8
8. CONTROL DE CALIDAD.....	9
9. GARANTÍAS .....	9
10. ASPECTOS DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTALES.....	10
11. PERSONA DE CONTACTO.....	10
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 las instalaciones de la Cocina Central, ubicadas dentro de la planta baja del edificio de construcciones complementarias, en el recinto ferial de IFEMA MADRID, al oeste de los pabellones 1, 3 y 5.

El adjudicatario de este expediente deberá coordinarse con el adjudicatario de la ejecución de la obra de reforma, con la Dirección Facultativa (en adelante, DF) de la misma 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.

## **2. DESCRIPCIÓN Y ANTECEDENTES**

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 al proyecto de ejecución que se adjunta 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.

En su **estado actual** ya se desarrolla la actividad de Cocina central y cuenta con los suministros necesarios de luz, agua, gas, aire acondicionado, vapor y aire comprimido. Cuenta con salidas de humos, licencia para ejercer dicha actividad y todas sus instalaciones se encuentran debidamente legalizadas y mantenidas. La descripción del estado actual también se recoge en el proyecto de ejecución que se incluye en el Anexo A del presente Pliego de Prescripciones Técnicas y se puede complementar con la visita programada en el apartado 20 del pliego administrativo.

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 la Cocina Central del Recinto Ferial de IFEMA MADRID.

En ella se ejecutarán obras de reforma, acondicionamiento puntual, renovación de acabados e instalaciones con el objetivo de mejorar procesos y productividad, instalando equipos más modernos y eficientes.

La realización de las **obras** será objeto de contratación en **expediente diferente a este**, debiendo el adjudicatario de este expediente de suministro e instalación de equipamiento de hostelería coordinar sus acciones con la empresa constructora encargada de la obra, de la cual recibirá ayudas para accesos a obra, preinstalaciones y asistencia durante el montaje y puesta en marcha de los equipos.

El montaje del nuevo equipamiento deberá comenzar no más tarde de las cuatro últimas semanas de la obra y terminar una semana antes de la finalización de esta, 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. La no realización en tiempo y forma de alguna de estas labores puede estar sujeta a penalidades, como se recoge en el apartado 22.10 del Anexo I al pliego de cláusulas administrativas particulares.

#### **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.

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, 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 incluye en el Anexo A un plano 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.

El adjudicatario pondrá a disposición del operador del espacio una persona para la explicación del funcionamiento del equipamiento instalado una vez realizada la puesta en marcha de este al final de la instalación y previa a la apertura del local.

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 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 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/o colectividades.

Deberá asistir obligatoriamente a aquellas reuniones de obra a las que se le convoque 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 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.
- 
- 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 equipamiento de hostelería para locales de restauración y/o colectividades.

Deberá actuar como **recurso preventivo**, con presencia continua en obra 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.

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 adjudicataria o sus empresas instaladoras subcontratadas que cumplan, 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 la Cocina Central. 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.
- 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.
- A requerimiento de la DF, se ocupará de la puesta en marcha de los equipos instalados una vez acabadas las obras y previamente a su apertura al público. Será su responsabilidad garantizar la correcta instalación y conexionado a las instalaciones del recinto para el correcto funcionamiento de los equipos instalados.
- 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:
  - Documento con título "PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD PARA EL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DEL EQUIPAMIENTO EN LA COCINA CENTRAL DE 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 respecto de sus tareas específicas en la obra, así como de que todos ellos cuentan con el pertinente certificado de aptitud en materia de vigilancia de la salud.
    - Compromiso de todos los equipos de trabajo a utilizar en la obra son conformes al R.D. 1215/97.
    - Declaración de existencia de un procedimiento de coordinación de actividades entre el adjudicatario y los diferentes sub-adjudicatarios específico de la obra citada.
    - Compromiso de cumplimiento del R.D. 1627/97, que debe ser tenido en cuenta en la elaboración del Plan de Seguridad y Salud en base al Estudio Básico de Seguridad y Salud.
  - El adjudicatario deberá realizar la apertura de centro de trabajo y el aviso previo, yendo a su cargo toda la documentación y los trámites necesarios.
- El adjudicatario deberá disponer antes de iniciar los trabajos de todas las medidas colectivas incluidas en el Plan de Seguridad y Salud previa autorización de ellas del Coordinador de Seguridad y Salud designado por IFEMA MADRID.
  - El adjudicatario deberá disponer de todos los equipos de protección individuales y colectivos necesarios para realizar los trabajos con total seguridad.

## 7. PLAZOS DE EJECUCIÓN

Se incluyen en el cuadro las fechas estimadas de inicio de las obras de reforma de la Cocina Central (fuera del alcance del objeto de esta licitación) y el plazo máximo en días naturales para la realización de estas por cada fase y subfase de obra.

FASES	ESTIMACIÓN INICIO OBRAS	PLAZO MÁXIMO DE EJECUCIÓN (días naturales)	ESTIMACIÓN FIN DE OBRAS
<b>FASE 1</b>			
Sub-fase 1.1: zonas centrales	1 de abril de 2025	135	14 de agosto de 2025
Sub-fase 1.2: zonas perimetrales	31 de mayo de 2025	75	14 de agosto de 2025

En un plazo no superior a tres semanas después de la formalización del contrato, se deberá proporcionar los **planos detallados de replanteo** de tomas eléctricas, agua, gas y saneamiento y la totalidad de las **fichas técnicas** de todos los elementos recogidos en el Anexo A. La no realización

en tiempo y forma de alguna de estas labores puede estar sujeta a aplicación de penalidades como se recoge en el apartado 22 del Anexo I al pliego de cláusulas administrativas particulares.

El montaje de equipamiento deberá comenzar en las últimas cuatro semanas de obra y quedar completamente finalizado al menos una semana antes del fin obra. Esto supone, en coordinación con la ejecución de la obra y considerando el cuadro de fechas adjunto, un plazo máximo para el inicio del suministro y montaje de 107 días naturales desde el inicio de la fase 1.1 de la obra y de 47 días desde el inicio de la fase 1.2, que serán comunicados formalmente al adjudicatario por la Dirección Facultativa. La instalación y puesta en marcha de todo el material finalizará en un plazo no superior a 21 días desde los inicios indicados anteriormente.

	FECHA ESTIMADA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO	ENTREGA DE PLANOS Y FICHAS TÉCNICAS (3 semanas desde la formalización del contrato)	INICIO MONTAJE (4 semanas antes del fin de obra)	FIN MONTAJE (1 semana antes del fin de obra)	PLAZO SUMINISTRO DESDE INICIO DE OBRA HASTA INICIO DE MONTAJE	PLAZO SUMINISTRO DESDE INICIO DE OBRA HASTA FIN DE MONTAJE
<b>FASE 1</b>						
Sub-fase 1.1: zonas centrales	1 de abril de 2025	22 de abril de 2025	17 de julio de 2025	7 de agosto de 2025	107	128
Sub-fase 1.2: zonas perimetrales					47	68

Pasados **15 días naturales** desde la comunicación de la **firma del acta de replanteo de la obra**, el adjudicatario deberá justificar formalmente ante IFEMA MADRID estar en disposición de poder suministrar el equipamiento ofertado en las fechas estimadas.

Los plazos de suministro e instalación del equipamiento no deberán suponer retraso en la finalización de obras. **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 reforma de la Cocina Central, 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.

## **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:

**Técnico de compras – 654 76 30 01**

**ANEXO A**

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