

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN EL RECINTO  
FERIAL DE IFEMA Y EN IFEMA PALACIO MUNICIPAL.**

**EXP.- 20/057 - 2000018128**

**COMISIÓN DE COMPRAS Y CONTRATACIÓN**  
**Madrid, octubre de 2020**

## INDICE

1.	OBJETO DEL SERVICIO.....	4
2.	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO. ....	4
3.	CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO. ....	5
4.	TARIFAS DEL SERVICIO.....	11
5.	INFORMACIÓN BILINGÜE. ....	11
6.	SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA NECESIDADES PROPIAS DE IFEMA.....	11
7.	SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA EL PERSONAL DE IFEMA.....	12
8.	SERVICIO A STANDS. ....	14
9.	SERVICIO DE RESTAURACIÓN MÓVIL O TEMPORAL, QUE SERÁ OFRECIDO FUERA DE LAS UNIDADES FIJAS.....	14
10.	SERVICIO DE CATERING. ....	15
11.	GESTIÓN DE LA COCINA CENTRAL. ....	15
12.	ADSCRIPCIÓN DE LOCALES. ....	16
13.	HORARIOS. ....	16
14.	EQUIPAMIENTO E INVENTARIO DE LAS UNIDADES DE RESTAURACIÓN. ....	17
15.	GERENCIA DEL SERVICIO.....	17
16.	RELACIONES CON LOS USUARIOS. ....	18
17.	RÉGIMEN DE PERSONAL. ....	19
18.	OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.....	21
19.	NORMATIVAS DE APLICACION .....	24
	ANEXO VI .....	28
	ANEXO VII .....	29
	ANEXO VIII .....	30
	ANEXO IX.....	31

## **INTRODUCCIÓN -**

IFEMA es el primer operador de España y uno de los más importantes de Europa dentro del circuito internacional de la industria ferial y congresual.

Fundada en 1980, IFEMA es un consorcio constituido por la Comunidad de Madrid, el Ayuntamiento de Madrid, la Cámara de Comercio e Industria y la Fundación Montemadrid. Nuestra actividad supone un impacto económico para el territorio de 4.374 millones de euros y genera más de 26.000 empleos.

En IFEMA tenemos un objetivo muy claro, ser un lugar en el que conectar. Conectar intereses, retos, inquietudes, conocimiento, aficiones y pasiones. Para ello, llevamos 40 años diseñamos entornos en los que las personas, las empresas y la sociedad se encuentren y compartan intereses y retos. En 2018 se organizaron más de 700 ferias, congresos y eventos de ocio.

Nos centramos en ser una fuente de inspiración y oportunidades para aquellos que tienen intereses comunes. Un motor para el crecimiento económico, profesional, personal y social. Un entorno en el que descubrir, compartir y crecer.

Creamos y promovemos globalmente entornos en los que conectar personas, empresas y sociedad, impulsando la competitividad desde la excelencia y el valor añadido.

En Ifema tenemos un objetivo muy claro: aportar valor para hacer crecer a las personas, las empresas y la sociedad, siendo un motor de valor económico y social para quienes nos rodean. Una ventana desde la que mirar el futuro de cerca, abierta al conocimiento, a la innovación, a lo que importa hoy y mañana.

Queremos hacer de Madrid, y por extensión de España, la referencia en el escenario económico mundial, favoreciendo la generación de riqueza a través de nuestro liderazgo como fuente de inspiración, conocimiento y creación de oportunidades empresariales.

Perseguimos mantener la posición de liderazgo nacional e internacional en organización de ferias, convenciones y todo tipo de eventos de ocio, mediante la excelencia operativa y la calidad de sus servicios.

## **MARCO DE CONTRATACIÓN**

Según lo dispuesto en el artículo 3.3 d), de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público (LCSP), por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, IFEMA constituye una entidad del sector público que no tiene la consideración de Administración Pública ni de poder adjudicador.

De conformidad con el artículo 26 de la citada Ley, los contratos que suscriba IFEMA tienen la consideración de contratos privados, por lo que se rigen por lo establecido en los artículos 321 y 322 de la misma.

De conformidad con el artículo 321, IFEMA debe disponer de unas instrucciones en las que se regulen los procedimientos de contratación de forma que quede garantizada la efectividad de los principios de publicidad, concurrencia, transparencia, confidencialidad, igualdad y no discriminación, así como que los contratos se adjudiquen a quienes presenten la mejor oferta, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 145.

IFEMA cuenta en la actualidad con unas Instrucciones Internas de Contratación (IIC), aprobadas por el Comité Ejecutivo de IFEMA, en su sesión de 25 de junio de 2018, y modificadas en su sesión de 25 de marzo de 2019, que se encuentran en el perfil del contratante [www.ifema.es](http://www.ifema.es), a disposición pública.

## **1. OBJETO DEL SERVICIO.**

La gestión y explotación integral del servicio de restauración en el recinto ferial de IFEMA e IFEMA Palacio Municipal. Comprendiendo además los servicios de restauración a stands, los de restauración móvil en el interior de los pabellones y el área de congresos, y los servicios de restauración para atender las propias necesidades de IFEMA, a través de un modelo de gestión de **LIBROS ABIERTOS**, sometido a una auditoría externa, mediante el cual, el adjudicatario responde de toda la gestión: medios, recursos, instalaciones, compras, mantenimientos, personal (objeto de subrogación), etc., etc., sin embargo, IFEMA asumiría todo el coste de la citada gestión y recibiría los ingresos derivados de la venta del servicio. El resultado final, si resultara positivo, respondería a un porcentaje para cada parte conforme se indica en el Anexo I del pliego de cláusulas administrativas particulares.

## **2. DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO.**

El servicio integral de restauración, consiste en el desarrollo de los trabajos necesarios, a través del personal objeto de subrogación, las instalaciones, los medios y los recursos que IFEMA pone a disposición del operador, para llevar a cabo los procesos de planificación, previsión de intendencia, aprovisionamiento de alimentos y materias primas, realización y conservación de elaboraciones culinarias, productos de repostería y bebidas, diseño de la oferta gastronómica, operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, control de acceso a comedor, servicio de línea de autoservicio y comedor y todas las tareas de limpieza necesarias en cocina y comedor, almacenes, cámaras, así como resto de dependencias anexas, tanto en el Recinto Ferial, como en el IFEMA Palacio Municipal, todo ello consiguiendo la máxima calidad y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene que requiere la correcta ejecución de las prestaciones contratadas.

El modelo bajo el cual se prestará el servicio descrito se rige mediante la tipología de Libros Abiertos. Este sistema se basa en el intercambio continuo de información entre contratista e IFEMA. La elección de este sistema transparente y participativo entre ambos intervinientes facilita la gestión de la operativa, así como el correcto desarrollo del proyecto conjunto en régimen cooperativo y asegura la información fiel sobre el resultado del mismo.

El contratista e IFEMA tendrán a su alcance toda la información en la medida que se vaya generando, desde las obligaciones o contratos a los derechos o remuneraciones, con el objetivo

de participar en las decisiones con conocimiento de causa, y permitiendo que ambos conozcan con todo detalle de los compromisos adquiridos.

El contratista gestionará los ingresos y podrá repercutir los costes al proyecto en la proporción que se indica en el Anexo I al pliego de cláusulas administrativas particulares.

Este sistema no implica la modificación sobre la responsabilidad de la prestación y operación del servicio, correspondiendo íntegramente al contratista, en los distintos entornos de gestión: técnica, económica, comercial, laboral, legal, así como en las áreas de gestión de control sanitario y control de calidad.

Acorde con el modelo de Libros abiertos, se creará una **Comisión paritaria** formada por ambas partes, mediante la cual, el operador informará a IFEMA, con el máximo detalle, del seguimiento y control de la gestión del servicio, a través de reporte mensual, para la aprobación por parte de IFEMA, sobre la actividad desarrollada en el periodo correspondiente, mensual, trimestral o anualmente.

Así mismo, esta comisión examinará la información aportada por los miembros para evaluar y tomar las decisiones relativas al mantenimiento, reparaciones, inversiones y cualquier otra acción necesaria para el correcto estado de las instalaciones para la prestación del servicio.

Al término de cada trimestre, el contratista presentará un informe de cierre trimestral, cuya información estará sometida a la evaluación de una empresa auditora independiente que aportará IFEMA para la supervisión de la información aportada por el contratista.

### 3. CONDICIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO.

#### 3.1 Servicio de restauración.

El servicio de restauración de IFEMA podrá prestarse todos los días de año, incluidos sábados, domingos y festivos según las necesidades del calendario ferial. El contratista prestará los servicios en las siguientes ubicaciones que detallamos a continuación. Deberá tener en cuenta, además, los servicios de stand y unidades móviles, las necesidades propias de IFEMA (de forma no exclusiva), así como la gestión de la cocina central ubicada en el propio Recinto Ferial, así como de restauración de cualquier otra instalación fija de restauración que IFEMA decidiese abrir por necesidades del servicio del Recinto Ferial.

Ubicación	Nombre
Edificio Oficinas	Club Feria
Restaurante núcleo 1/3	Puerta de Alcalá
Restaurante núcleo 3/5	Riojano
Restaurante núcleo 5/7	Comedor

	Personal
Restaurante núcleo 2/4	Europa
Restaurante Pab. 9 Zona Sur	Quijote
Restaurante Pab. 9 Zona Norte Mesas	Non Stop
Restaurante Pab. 9 Zona Norte Taburetes	
Restaurante Puerta Norte Zona Este Mesas	Plaza Mayor
Restaurante Puerta Norte Zona Este Taburetes	
Restaurante Puerta Norte Oeste	Época
Restaurante Pab. 10 Zona Norte	Pop Art
Restaurante Pab. 10 Zona Sur Sillas	Non Stop
Restaurante Pab. 10 Zona Sur Taburetes	
Cafetería-Restaurante Pab. 6	
Cafetería 750 Pab. 3	
Autoservicios 1200 Pab. 3	
Cafetería 750 Pab. 4	
Autoservicios 1200 Pab. 4	
Autoservicios 1200 Pab. 5	
Cafetería 750 Pab. 7	
Autoservicios 1200 Pab. 7	
Cafetería 750 Pab. 8	
Autoservicios 1200 Pab. 8	
Cafetería-Autoservicio Pab. 1	
Cafetería-Autoservicio Pab. 2	
Autoservicios Pab. 12 Mesas	
Autoservicios Pab. 12 Taburetes	
Cafetería Pab. 14 Mesa	
Cafetería Pab. 14 Taburetes	
Autoservicio Pab. 14 Mesa	
Autoservicio Pab. 14 Taburetes	
Autoservicio Pab. 14.1 Mesa	
Autoservicio Pab. 14.1 Taburetes	
Autoservicio Pab. 14.1 Exterior	
Cafetería Pab. 12 Mesa	
Cafetería Pab. 12 Taburetes	
Cafetería Sur	CAFFE DALLUCI
Cafetería Sur Terraza	
Cafetería Norte	EAT & GO Norte
Cafetería Norte Terraza	
Cafetería El Jardín del Palacio	Ifema Palacio Municipal
Autoservicios El Jardín del Palacio	

En el caso de modificaciones en el número de locales será de aplicación lo establecido en el Apartado de Adscripción de locales del presente pliego.

### **3.2 Características de los menús y de los alimentos.**

Todos los alimentos adquiridos, utilizados y servidos por el contratista cumplirán los requisitos establecidos por la legislación vigente.

El contratista informará al responsable del contrato sobre la calidad y procedencia de las materias primas y productos utilizados para la confección de los desayunos, comidas y cenas, identificando a sus proveedores con indicación de nombre o razón social y registro sanitario. El contratista facilitará al responsable del contrato las fichas de los productos suministrados y de los platos elaborados por él.

### **3.3 Recepción de productos.**

El contratista será el responsable de que todos los productos adquiridos, utilizados y servidos por el contratista cumplirán los requisitos establecidos por la legislación vigente.

El contratista será el responsable de que los proveedores de los alimentos y productos utilizados para la ejecución del contrato cumplan la normativa vigente, general o específica, referente a instalaciones, elaboración, almacenamiento, transporte y entrega de víveres, debiendo estar éstos debidamente envasados y etiquetados. Todos los productos, especialmente los de procedencia animal, deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes e indicar, en su caso, el matadero y sala de despiece y envasado que los haya procesado.

IFEMA, a través de la AUDITORÍA contratada a tal efecto, podrá comprobar que los productos suministrados cumplen las condiciones exigidas por la normativa aplicable y por el presente pliego, pudiendo fijar los sistemas de control de calidad que estime oportunos. Cuando se detecte alguna anomalía en la cantidad, presentación, calidad o estado de los productos suministrados, el contratista deberá subsanarla inmediatamente.

### **3.4. Medidas de higiene y seguridad.**

El contratista será el responsable de que todos los integrantes del equipo de trabajo adscritos a la ejecución del contrato que manipulen alimentos guarden escrupulosamente todas las medidas higiénicas adecuadas a tal función.

El contratista será responsable de la correcta limpieza y conservación de los espacios, espacios cedidos para la ejecución del contrato.

El contratista entregará al responsable del contrato copia de todas las inspecciones que Sanidad realice y le avisará para que esté presente, o designe en su lugar a algún empleado de IFEMA, en las mismas, al igual que en los momentos de toma de muestras de alimentos. En general, cualquier medida que afecte a la higiene de alimentos deberá ser consultada y aprobada por el responsable del contrato.

El contratista entregará al responsable del contrato los resultados de los análisis realizados. IFEMA, en cualquier momento y sin previo aviso al contratista, podrá encargar a laboratorios o a empresas especializadas la realización de inspecciones y análisis para comprobar que la ejecución del contrato se realiza cumpliendo la normativa aplicable y que los resultados de los análisis realizados están dentro de los parámetros autorizados o recomendados.

### **3.5. Equipo de trabajo.**

El contratista adscribirá a la ejecución del contrato un equipo de trabajo cuyos integrantes, en número suficiente para su correcta ejecución, cuenten con la cualificación técnica (estar en posesión de las titulaciones exigidas por la normativa vigente o, si no fuera exigible titulación alguna, contar con suficiente y acreditada experiencia profesional) necesaria para cumplir todas las obligaciones derivadas del contrato. Además de facilitar los datos necesarios para su identificación y control a través de la Dirección de Seguridad y Autoprotección. Este personal dependerá exclusivamente del Contratista, quien tendrá todas las responsabilidades debiendo cumplir, por ello, las obligaciones vigentes de carácter laboral, de seguridad social, de seguridad e higiene en el trabajo y de prevención de riesgos laborales respecto del personal por él contratado. Tampoco implicarán responsabilidad alguna de IFEMA las medidas disciplinarias o de otro tipo que adopte el Contratista respecto de su personal, aun cuando sean consecuencia, directa o indirecta, del cumplimiento, interpretación o resolución del contrato. En ningún caso la celebración del contrato supondrá la existencia de relación laboral alguna entre IFEMA y los trabajadores de los que disponga el Contratista para la ejecución del servicio. No obstante, IFEMA podrá exigir en cualquier momento al Contratista la acreditación del cumplimiento de sus obligaciones laborales y de Seguridad Social, como son estar al corriente del pago de salarios y cotización a la Seguridad Social.

### **3.6. Uniformidad del equipo de trabajo asignado a la ejecución del contrato.**

El Contratista uniformará a su costa a todos los integrantes del equipo de trabajo adscrito a la ejecución del contrato. Durante la realización de las prestaciones objeto del contrato, el equipo de trabajo deberá vestir el uniforme e ir provisto de un distintivo colocado en lugar visible en el que se identifique a la empresa contratista. La uniformidad será diferente en función del lugar donde se encuentren desarrollando en cada momento el servicio: en la cocina, barra o comedor, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.

El contratista suministrará a los integrantes del equipo de trabajo guantes, gorros, etc. para evitar contaminaciones durante la manipulación de los alimentos.

### **3.7. Calidad, control y seguimiento de los servicios contratados.**

Sin perjuicio de que la Comisión Paritaria del contrato establezca los procedimientos de control de calidad y de seguimiento que garanticen la cantidad y calidad de las prestaciones contratadas, el Contratista elaborará un Plan de calidad debidamente documentado, que será entregado a IFEMA del contrato. En todo momento los servicios competentes de IFEMA podrán realizar inspecciones para comprobar si la cantidad y calidad de los servicios son los



adecuados y para comprobar el estado de conservación y limpieza de los locales, instalaciones, muebles, enseres, menaje y equipamiento propiedad de IFEMA puesto a disposición del Contratista para la ejecución de las prestaciones contratadas es el correcto. IFEMA podrá encargar a terceros la realización de estas inspecciones y controles, y la realización de pruebas analíticas para comprobar la calidad de los productos alimenticios y de limpieza o de otro tipo utilizados por el Contratista para la ejecución de las prestaciones contratadas. Serán por cuenta del Contratista el coste de estas inspecciones, controles y pruebas analíticas si comprobaran una ejecución defectuosa de las prestaciones contratadas o una calidad deficiente de los productos utilizados para su ejecución.

### **3.8. Material e instalaciones.**

IFEMA proporcionará al Contratista los locales, instalaciones, equipamiento y mobiliario para la prestación del servicio.

Con este fin, y antes de la finalización del vigente contrato, el contratista, junto con un representante del adjudicatario actual revisarán la relación de bienes y comunicarán a IFEMA el resultado. El contratista es el responsable del estado de conservación, funcionamiento y pleno rendimiento los locales, instalaciones, mobiliario, enseres y menaje puestos a su disposición para la ejecución del contrato, debiendo realizar a su cargo su mantenimiento preventivo, correctivo, modificativo y técnico o legal, incluido el mantenimiento de los desagües para garantizar el perfecto desarrollo del servicio.

La puesta a disposición de los locales y los demás bienes muebles de IFEMA para la prestación del servicio no generará ningún derecho real a favor del Contratista, quien deberá conservarlos en perfecto estado de uso y limpieza. El contratista hará un uso adecuado de los locales, instalaciones, muebles y equipamiento propiedad de IFEMA y abonará los desperfectos que se observen al término del contrato que excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso. Pondrá en conocimiento de IFEMA de las reposiciones y reparaciones a efectuar en ellos. Al finalizar el contrato, el Contratista deberá abandonar los locales y devolver las instalaciones, muebles y equipamiento que hubiera recibido para su ejecución en perfectas condiciones de uso y mantenimiento. Las mermas que pudieran existir por un uso indebido serán valoradas a precio de reposición. El Contratista indemnizará a IFEMA por los daños ocasionados en el edificio, instalaciones, mobiliario, equipamiento, que le haya cedido para la ejecución del contrato derivados de una actuación incorrecta o negligente suya o de los integrantes del equipo de trabajo por él adscrito a la ejecución de las prestaciones contratadas. IFEMA, en el momento de la propuesta de pago, podrá detraer el importe de esta indemnización del de las facturas presentadas por el Contratista por la ejecución del contrato. También será responsable el Contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, tanto de IFEMA como de sus usuarios, trabajadores y visitantes, imputables a los integrantes del equipo de trabajo por él adscritos a la ejecución de las prestaciones contratadas, pudiéndose seguir para la compensación de las pérdidas producidas el mismo procedimiento indicado en el párrafo anterior.

### **3.9. Inversiones, reparaciones y mantenimientos**

Las acciones necesarias las reparaciones y mantenimientos necesarios para el correcto funcionamiento de las instalaciones recogidas en este contrato estarán sometidas a acuerdo por ambas partes, contratista e IFEMA, mediante la presentación de las propuestas a la comisión paritaria.

Estas medidas quedarán sujetas al estudio y aprobación por la comisión y las direcciones expertas en cada área para poder tomar la mejor decisión sobre cada acción propuesta.

En caso de que las acciones propuestas de reparación y mantenimiento no fuera suficiente y se requiera realizar una inversión, ésta estará sujeta a la aprobación de IFEMA. En este caso la amortización de la inversión estará establecida según la tabla de amortizaciones propuesta por el adjudicatario en la oferta.

En el caso de realizar mantenimientos, reparaciones o inversiones que supongan un desembolso, el contratista asume la cuantía, traspasando a IFEMA el coste correspondiente al acuerdo adoptado en la comisión paritaria.

### **3.10. Responsabilidad civil y otras contingencias.**

El contratista es el responsable de los daños y perjuicios, tanto personales como materiales, que se puedan producir a IFEMA y a sus usuarios, trabajadores y visitantes por la incorrecta ejecución de las prestaciones contratadas y de la actuación incorrecta o negligente de los integrantes del equipo de trabajo por él adscrito a su ejecución. IFEMA podrá retraer la indemnización que a su juicio corresponda del importe de las facturas por la ejecución del contrato pendientes de pago. El contratista suscribirá un seguro de responsabilidad civil, con las coberturas indicadas en el Anexo I al pliego de cláusulas administrativas particulares, que cubra los daños personales o materiales derivados de los errores o de la defectuosa ejecución del contrato por causa imputable a él o a los integrantes del equipo de trabajo por él adscrito a su ejecución. Los daños materiales cubiertos por este seguro de responsabilidad civil son los que puedan ser causados a las instalaciones, mobiliario y equipamiento.

### **3.11. Plan de emergencias y evacuación.**

La implantación, desarrollo, actualizaciones y modificaciones del Plan de Autoprotección corresponden a IFEMA. El personal de la empresa adjudicataria participará en el Plan de Autoprotección de Feria de Madrid-IFEMA, en la medida de sus capacidades. Dicha empresa facilitará, en la forma que se determine, la integración y participación de su personal el cual, salvo circunstancias excepcionales debidamente justificadas, deberá haber recibido la formación inicial, reciclaje y participación en simulacros, según proceda, en función de la misión asignada de actuación en emergencias para poder ejercer su actividad laboral en el contexto del servicio adjudicado que se prestará en IFEMA por parte de la misma.

Los gastos que, en su caso, pudieran derivarse de la estancia de su personal en IFEMA durante la formación teórico-práctica y la participación en simulacros mencionados en el

párrafo anterior, impartida y dirigidos, respectivamente, a través de la Dirección de Seguridad y Autoprotección, serán asumidos por la empresa adjudicataria.

#### **4. TARIFAS DEL SERVICIO.**

El contratista deberá tener en cuenta que las tarifas del servicio en el recinto ferial de: cafeterías, autoservicios, restaurantes, carritos móviles, etc., deberán estar en consonancia con las establecidas actualmente en las citadas unidades de restauración que operan en el recinto ferial, no pudiendo superar, las tarifas que vienen recogido en el Anexo IV del pliego de prescripciones técnicas. Quedará entendido que las mencionadas tarifas quedan asociadas a la cantidad y calidad del producto para servicios de estas características.

IFEMA verificará el cumplimiento de la aplicación de las tarifas comunicadas por el contratista, sin que éste pueda realizar modificaciones a las mismas.

La tarifa de precios no podrá modificarse durante el periodo de contratación.

#### **5. INFORMACIÓN BILINGÜE.**

El contratista tendrá que anunciar en español y en inglés mediante carteles la composición de los bocadillos y platos expuestos en las vitrinas de las cafeterías y autoservicios. Igualmente, todas las cartas, menús y cartelera adicional deberán figurar en ambos idiomas.

En aquellos congresos y ferias de carácter internacional, el contratista deberá contar con un número de personal suficiente con conocimientos de inglés a nivel conversación, tanto en las unidades de restauración como para las actividades de catering que realice.

#### **6. SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA NECESIDADES PROPIAS DE IFEMA.**

El contratista deberá prestar servicio de restauración para satisfacer las necesidades de IFEMA, fundamentalmente en dos aspectos:

- ✓ Servicio de cafetería en oficinas: servicio de café, refrescos, aperitivos, etc., servidos en despachos o salas de reuniones de las propias oficinas de IFEMA, a petición de personal autorizado, en régimen de exclusividad.
- ✓ Servicio de comidas: organización de comidas o cocteles de negocios de IFEMA en salas de reuniones de IFEMA, aunque no en régimen de exclusividad.

Para la prestación de estos servicios el operador podrá utilizar las instalaciones del resto de unidades de restauración que gestione y las cocinas centrales.

Los servicios de cafetería se prestarán siempre que haya unidades de restauración, gestionadas por el operador, en funcionamiento. El servicio de comidas se prestará, previa petición por personal autorizado de IFEMA con una antelación mínima de 24 horas.

## 7. SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA EL PERSONAL DE IFEMA.

El contratista deberá gestionar el comedor destinado al personal de IFEMA, ubicado en la primera planta del Recinto Ferial, entre los pabellones 5 y 7.

Dicho restaurante está dotado con las instalaciones, mobiliario y demás equipamientos necesarios para su funcionamiento.

El comedor de personal cuenta con el equipamiento de cocina adecuado al servicio, a excepción del necesario para la realización de algunos platos que, por volumen (guisos de carne, cocido, etc.), han de ser elaborados en la Cocina Central.

Los licitadores deberán presentar su propuesta de menú, con los precios previstos para los servicios a prestar en el comedor de personal.

Precios máximos para 2021 (IVA no incluido)

MENU	6,45
1/2 MENÚ	4,64
PIC-NIC	3,50
PIC-NIC CENA	4,41
MENU COLABORADOR	10,05

El contratista facturará directamente a cada empleado el importe de los servicios realizados en el comedor. Para controlar el número de servicios realizados a esos colectivos, IFEMA entregará a estas personas una identificación electrónica que deberá ser pasada por un lector en el momento de suministrar la consumición. El contratista entregará mensualmente al responsable del contrato, junto con la factura correspondiente a los servicios servidos en el mes.

Si por causas técnicas o por no disponer el interesado de la identificación electrónica en el momento de realizar la consumición, no se pudiera realizar el control mediante la lectura de la identificación facilitada al usuario del servicio por IFEMA, el contratista deberá anotar nombre y apellidos de la persona a la que le sirve la consumición y la fecha y hora de servicio para su inclusión en la facturación.

IFEMA, abonará la diferencia entre el importe abonado por el empleado (3,10 € menú completo/ 2,45 € medio menú / 1,60 € picnic) hasta completar el importe de los precios máximos.

*Tipología y procedimiento de los servicios:*

Comedor de Personal IFEMA - Procedimiento de Servicios				
Servicio	Destinatarios	Unidad de Restauración	Procedimiento	Composición
Menú	Sólo empleados	Comedor de Personal	Acreditación con tarjeta de identificación de personal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 primer plato o ensalada del bufé.</li> <li>• 1 segundo plato o ensalada del bufé.</li> <li>• 1 postre</li> <li>• 1 bebida</li> </ul>
½ Menú	Sólo empleados		Acreditación con tarjeta de identificación de personal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 primer o segundo plato, o 1 ensalada del bufé.</li> <li>• 1 bebida</li> <li>• 1 postre</li> </ul>
Pic-Nic	Sólo empleados	Comedor de Personal	Acreditación con tarjeta de identificación de personal y entrega de vale específico expedido por RRHH.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 bocadillo frío o caliente, o 1 primer o segundo plato, o 1 ensalada del bufé.</li> <li>• 1 postre</li> </ul>
	Sólo empleados que prolonguen la jornada laboral hasta las 00:00 horas.	Autoservicios de Cafeterías		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 bebida</li> </ul>
Pic-Nic Cena	Sólo empleados que prolonguen la jornada laboral más allá de las 00:00 horas.	Autoservicios de Cafeterías	Acreditación con tarjeta de identificación de personal y entrega de vale específico expedido por RRHH.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 primer o segundo plato, o 1 ensalada del bufé.</li> <li>• 1 bebida</li> <li>• 1 postre</li> </ul>
Menú Colaboradores	Visitas puntuales, delegados de IFEMA, auditores, autoridades, etc. autorizados por RRHH con carácter excepcional.	Comedor de Personal		<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 primer plato o ensalada del bufé.</li> <li>• 1 segundo plato o ensalada del bufé.</li> <li>• 1 postre</li> <li>• 1 bebida</li> </ul>

## **8. SERVICIO A STANDS.**

El contratista podrá prestar un servicio de restauración para servir en los propios stands de los expositores, cuando estos así lo requieran. Este servicio incluirá tanto el servicio de comida a expositores servido en los propios stands, como el servicio de restauración para eventos celebrados por los expositores, a petición de estos, en sus stands.

Los licitadores en su oferta deberán definir la oferta de servicio a prestar en los stands, así como la organización del servicio.

Para la prestación de dicho servicio el contratista podrá utilizar las instalaciones de la cocina central o de cualquier otra unidad de restauración que gestione.

El servicio a stands consiste en el servicio de comida a expositores, sin carácter de exclusividad, servido en los propios stands. El servicio de restauración para eventos celebrados por los expositores, a petición de éstos en sus stands, no se prestará de forma exclusiva por el contratista, pudiendo los expositores solicitar servicios a otros operadores.

En el caso del servicio de comidas a expositores a prestar en los stands, los licitadores deberán asumir los precios previstos según las tarifas generales del anexo IV.

En el caso del servicio de restauración para eventos organizados por los expositores en sus stands, los precios se fijarán en cada momento, de común acuerdo con los citados expositores, en función de las características del servicio que sea solicitado por estos. De estos acuerdos e importes, se informará a IFEMA en el momento de su aceptación.

El servicio de comida a expositores en los stands deberá prestarse todos los días en que se celebren ferias, dentro de un horario establecido por el licitador en su oferta. El servicio para eventos en stands se prestará de acuerdo con los requerimientos acordados en cada caso con los expositores.

## **9. SERVICIO DE RESTAURACIÓN MÓVIL O TEMPORAL, QUE SERÁ OFRECIDO FUERA DE LAS UNIDADES FIJAS.**

### **9.1.- Unidades móviles**

El contratista podrá prestar servicio de restauración móvil dentro de los pabellones previa autorización por parte de IFEMA. Esta restauración se realizará por medio de “unidades móviles” (carritos equipados para la venta de productos preparados: bocadillos sandwiches, bebidas, etc.), que el contratista tendrá que aportar.

IFEMA regulará, en cada momento, el número de unidades móviles a instalar en cada pabellón, y su ubicación. Los operadores de restauración homologados que operen dentro del recinto ferial se atenderán a las directrices de IFEMA en cuanto al número de unidades.

## **9.2.- Unidades no fijas de carácter temporal**

Adicionalmente, las necesidades de la propia actividad ferial exigen, en ocasiones, la instalación de unidades no fijas de carácter temporal en determinadas zonas del Recinto Ferial (carpas, interior de los pabellones, etc.). La instalación de estas unidades será por cuenta del contratista que deberá presentar a IFEMA el proyecto para su aprobación y que incorporará el detalle de su equipamiento (mostradores, unidades de frío, vitrinas, etc.)

Estos servicios podrán ser prestados por cualquiera de las empresas de catering homologadas en el recinto por lo que no hay exclusividad. IFEMA aportará en cada caso el valor del suelo, pero no asumirá los costes de las instalaciones técnicas que fueran necesarias para la prestación del servicio (tomas de agua, electricidad, datáfonos, etc.), salvo si la petición es realizada por IFEMA, que correrá con los gastos de adecuación e instalación.

Además, IFEMA tendrá la posibilidad de patrocinar, por parte de terceros, estas unidades no fijas, sin intervención del contratista, pudiéndose comercializar en ellas productos de alimentación y bebidas.

## **10.SERVICIO DE CATERING.**

En este procedimiento de licitación no se incluyen expresamente los servicios de Catering a convenciones y eventos organizados por IFEMA ni los que puedan organizar los expositores en salas, u en otros espacios del recinto a determinar por IFEMA, como parte de su actividad ferial. Tampoco se incluyen servicios de “vending” a través de máquinas expendedoras de productos. Asimismo, el servicio a stands no tendrá carácter exclusivo, pudiéndose prestar por otros operadores a petición de los expositores.

## **11.GESTIÓN DE LA COCINA CENTRAL.**

Conforme al modelo económico fijado, el contratista se encargará de la gestión de las cocinas centrales, ubicadas dentro del Recinto Ferial. Igualmente podrá utilizar también otras instalaciones externas de su propiedad, que previamente quedarán acreditadas técnica y sanitariamente ante IFEMA.

Dichas cocinas tienen una dimensión de 2.000 metros cuadrados, aproximadamente, y se encuentran dotadas con todas las instalaciones, mobiliario y menaje necesario para su funcionamiento.

La capacidad máxima de dichas cocinas se sitúa en torno a las 7.500/8.000 comidas diarias.

El objeto fundamental de las cocinas es dar servicio a las unidades de restauración, dado que la mayor parte de las mismas no son autónomas en cuanto a su funcionamiento.

El contratista podrá utilizar las cocinas centrales para prestar servicios externos al Recinto Ferial, siempre y cuando dichos servicios externos no perjudiquen el servicio y calidad de las unidades de restauración gestionadas por el contratista dentro del Recinto.

Los servicios externos que se realicen en la cocina central deberán ser comunicados antes de su producción a IFEMA a la comisión paritaria mediante la presentación de la estimación de facturación de acuerdos adquiridos cuya producción se realizarán en estas instalaciones.

La estimación de facturación aportada en la comisión paritaria tendrá carácter trimestral con detalle mensual. En la reunión de la comisión paritaria mensual, se revisará la estimación mensual del mes siguiente para actualizar la información.

La estimación de facturación no será un dato vinculante, sino informativo para conocimiento de IFEMA de la producción los servicios externos que se realizan en las instalaciones y posterior facturación del canon variable sobre la facturación definitiva de la producción realizada.

El contratista comunicará a IFEMA en el reporte de información mensual y trimestral la facturación total de los diferentes servicios externos que el contratista haya realizado en estas instalaciones.

## **12.ADSCRIPCIÓN DE LOCALES.**

Los locales, espacios utilizables e instalaciones adscritos a la prestación de los servicios de restauración del presente pliego, se describirán en el contrato que se firme con el contratista del servicio, y su emplazamiento y dimensiones se harán constar en los planos definitivos, que se incorporarán como anexo a dicho contrato.

IFEMA permitirá que los locales e instalaciones sean utilizados por el contratista exclusivamente para los servicios de restauración descritos en el presente pliego, a excepción de las cocinas centrales que podrán prestar servicio al exterior, con las premisas recogidas en el presente pliego.

Por razones de interés superior, debidamente acreditadas por escrito y con la suficiente antelación, IFEMA podrá cambiar un local por otro, así como clausurarlo temporalmente o darle otro destino.

## **13.HORARIOS.**

Los locales ubicados dentro de los pabellones y en el IFEMA Palacio Municipal deberán abrir siempre que haya feria y en el caso de que el pabellón o el IFEMA PALACIO MUNICIPAL haya sido alquilado a terceros para la celebración de otro tipo de manifestación, será IFEMA quien autorice o no la apertura, con un horario mínimo de diez (10) horas, si bien dicho horario podrá modificarse, de común acuerdo con IFEMA, en función del tipo de servicio prestado por cada unidad de restauración.

IFEMA establecerá los servicios mínimos en relación con los días, horas de apertura y cierre de los locales y número de unidades que deberán ser abiertas en cada caso IFEMA se



reserva el derecho a establecer y modificar las horas de apertura y cierre de los locales ubicados fuera de los pabellones, pudiendo exigir que estos se mantengan abiertos diariamente, haya o no ferias o certámenes y en los montajes y desmontajes de ferias establecerá los servicios mínimos a cubrir por el operador dentro de los pabellones.

El contratista se compromete a permitir la adopción de cuantas medidas de seguridad fueran establecidas por las autoridades competentes.

#### **14.EQUIPAMIENTO E INVENTARIO DE LAS UNIDADES DE RESTAURACIÓN.**

IFEMA pondrá a disposición del operador las unidades de restauración, equipadas con todos los elementos de mobiliario, instalaciones y maquinaria. Asimismo, pondrá a su disposición locales de oficinas.

En el ANEXO VI- PLANOS DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y AUTOSERVICIOS se facilitan, a título informativo, planos de las unidades de restauración, con indicación de los metros cuadrados y el aforo.

El contratista gestionará y utilizará el citado equipamiento en calidad de equipos de trabajo (1) en unas condiciones de trabajo (1) planificadas y controladas.

- (1) en la extensión de las definiciones dadas a equipo de trabajo y condición de trabajo en el artículo 4 puntos 6º y 7º de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales.

El contratista se obliga al más perfecto cumplimiento de las obligaciones que, en materia de Prevención de Riesgos Laborales, le incumban, en cada momento, respecto de su personal. A fecha 30 de diciembre de 2020, IFEMA juntamente con el nuevo adjudicatario y con el actual, realizará un inventario físico de todos los elementos de inmovilizado afecto a los servicios de restauración. La realización de dicho inventario podrá encargarse a un perito independiente a propuesta de IFEMA. El coste de dicho perito correrá a cargo del nuevo adjudicatario. Dicho inventario deberá ser firmado tanto por IFEMA como por el adjudicatario en reconocimiento, por ambas partes, de los elementos puestos a disposición del operador.

Los bienes incluidos en el apartado anterior deberán mantenerse en el mismo estado de conservación y funcionamiento en que se entregan durante todo el período de vigencia del contrato y a su vencimiento, de forma que se permita la continuidad en la prestación del servicio objeto del mismo.

IFEMA, con independencia de las obligaciones consignadas en este pliego, conservará la titularidad de las unidades de restauración gestionadas por el operador y de todos los elementos de inmovilizados afectos a las mismas.

#### **15.GERENCIA DEL SERVICIO.**

El contratista pondrá al frente del servicio a un gerente, con plena dedicación. El gerente del servicio responderá de todas las funciones de control, supervisión y gestión técnica de los recursos organizativos, humanos y materiales precisos para el desarrollo del servicio

contratado, actuando como interlocutor permanente ante IFEMA en relación con los aspectos propios del servicio.

## **16. RELACIONES CON LOS USUARIOS.**

La prestación de los servicios de restauración estará presidida por las siguientes características:

- ✓ Cortesía y amabilidad en el trato con los usuarios.
- ✓ Atención preferente a las reclamaciones, seguidas de un análisis crítico y una toma de medidas coyunturales o permanentes para el futuro.
- ✓ Eficacia y rapidez en el servicio, en consonancia con el interés expresado por el cliente. Advertir de las demoras, en su caso, con una explicación lógica y razonable, no asumir imposibles y sugerir alternativas.
- ✓ La cantidad de los platos será la idónea, de acuerdo con ratios convencionales aceptados en el sector.
- ✓ La calidad de las materias primas e ingredientes empleados, así como las marcas de las bebidas, serán de primer orden.
- ✓ Se procurará mantener una amplia variedad de marcas de los diferentes artículos propuestos en las cartas.
- ✓ El contratista establecerá y pondrá en práctica, un programa de Control que garantice la perfecta aptitud para el consumo humano de todos los alimentos que hayan de ser servidos.
- ✓ La presentación del personal habrá de ser correcta y el vestuario impecable, cuidando siempre la higiene y limpieza.
- ✓ Todas las peticiones de información, aun cuando se trate de temas ajenos a servicio de restauración, serán atendidas por el personal, orientando al usuario si se tiene conocimiento del tema o remitiéndole a los servicios de Información General del Recinto Ferial.
- ✓ La publicidad, propaganda y difusión general de mensajes, en definitiva, la comunicación, habrá de considerar permanentemente que los servicios de restauración forman parte de un todo y, por tanto, no será realizada induciendo a la idea de particularidad o independencia del conjunto de servicios que presta el Recinto Ferial.
- ✓ Todas las acciones publicitarias, de propaganda, relaciones públicas, promoción o merchandising deberán contar con la aprobación previa de IFEMA.
- ✓ En aquellos congresos y ferias de carácter internacional, el contratista deberá contar con un número de personal suficiente con conocimientos de inglés a

nivel conversación, tanto en las unidades de restauración como para las actividades de catering que realice.

## **17. RÉGIMEN DE PERSONAL.**

Todo el personal necesario para prestar los servicios de restauración del presente pliego deberá ser contratado por el contratista, a su cuenta, dependiendo por tanto exclusivamente a todos los efectos del contratista, que tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con IFEMA, ni exigir a ésta responsabilidad de ninguna clase como consecuencia de las relaciones y obligaciones existentes entre el contratista y sus trabajadores, aun en el supuesto de que los despidos y sanciones o medidas disciplinarias que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

IFEMA no ejercerá ningún tipo de injerencia respecto del contenido y desarrollo de las relaciones laborales del Contratista con su plantilla, sin que, por lo tanto, pueda derivarse ningún género de responsabilidad, de ningún tipo, para IFEMA por cualesquiera circunstancias relativas a aquéllas, toda vez que el único y real empresario respecto de dicho personal es el Contratista, recayendo en éste el ejercicio de los poderes de organización, dirección y disciplinario, en su caso respecto del personal, el contratista se obliga expresamente a realizar su actividad con una plantilla de trabajadores adecuada para el óptimo desarrollo y calidad del servicio. El Contratista se obliga, en cuanto a las materias de subrogación de personal del anterior Contratista, a observar lo dispuesto en el Convenio de hostelería vigente, habiendo de dar el más perfecto cumplimiento a todas las obligaciones que de dichos cuerpos normativos, o los que vengan a sustituirlos, deriven.

En ningún caso, el personal de la empresa adjudicataria se incorporará a la plantilla de IFEMA, ni ésta se subrogará en las relaciones laborales existentes entre el contratista y sus trabajadores; siendo IFEMA ajena a las relaciones laborales, así como las eventuales responsabilidades que de las mismas pudieran derivarse, que el contratista acepta expresamente serán de su cuenta y cargo.

La empresa adjudicataria debe informar a su personal de este extremo, haciéndose constar expresamente esta circunstancia en los contratos laborales que se realicen con posterioridad a la adjudicación del servicio.

Los medios humanos aportados por el contratista comprenderán, tanto los profesionales adecuados a los oficios objeto del contrato, como los necesarios para su planificación, organización y supervisión conforme a la estructura organizativa de la empresa a la cual pertenecen.

Asimismo y, con independencia de las directrices y criterios necesarios que para la correcta consecución del servicio contratado pueda emitir IFEMA directamente a la empresa adjudicataria por medio del coordinador mencionado en el apartado Gerencia del Servicio, los trabajadores de la empresa adjudicataria que lleven a cabo dichos servicios estarán sometidos en todo momento al poder indelegable de dirección y control de esta última (organización, control, dirección, selección, aseguramiento, retribución, protección, disciplina y cuantas otras facultades y obligaciones atribuya la legislación laboral a los

empresarios), la cual utilizará los procedimientos de trabajo que considere más idóneos para la correcta ejecución del servicio.

Los trabajadores de la empresa adjudicataria que realicen los servicios contratados estarán obligados a realizar su función con la debida diligencia y eficacia, siendo el adjudicatario, responsable de la conducta de estos trabajadores.

En todas las cuestiones de índole y naturaleza laboral, se estará a la legislación vigente, en cada momento, y especialmente al contenido del Convenio Colectivo aplicable a este servicio.

IFEMA facilitará el acceso del personal del contratista a sus locales si bien, en este supuesto, dicho personal deberá cumplir con la normativa interna de acceso y uso de las dependencias que IFEMA tenga establecida obligándose el contratista a que el personal a su cargo cumpla dicha normativa, adoptando cuantas medidas estén en su núcleo y potestad de organización y dirección para asegurar tal cumplimiento.

El contratista se obliga a hacer cumplir al personal a su cargo la observancia de la normativa que impide adquirir cualquier artículo, producto o servicio expuesto en los certámenes profesionales celebrados por IFEMA, así como la visita a los certámenes o actos durante la prestación del servicio. Fuera del servicio tampoco estarán permitidas las visitas con el uniforme de trabajo. El contratista, asimismo, se obliga a que el personal a su cargo que no cumpla tales obligaciones sea desasignado de la prestación de servicios en la contrata, asegurando el buen funcionamiento del servicio.

Así mismo, la uniformidad de todos los trabajadores que ejecuten los trabajos objeto del servicio contratado contará con una misma imagen corporativa, adecuando las prendas a las tareas específicas de cada puesto y que deberán estar siempre en perfecto estado de conservación y que deberán ser renovados cuando su estado de conservación no reúna, a juicio de IFEMA, las condiciones mínimas de prestancia e imagen exigidas y exigibles. La uniformidad deberá incluir elementos de identificación corporativa en la que obre expresa designación de su razón social (imágenes, logos o textos) que hagan inequívoca la relación de sus usuarios con el contratista principal. En el caso de existir subcontratas y/o autónomos, éstos se proveerán de las mismas prendas que el personal del contratista principal.

#### Obligaciones específicas en materia de prevención de riesgos laborales

El contratista declara haber sido informado por IFEMA, con anterioridad a la iniciación de los servicios contratados y por su condición de titular de las instalaciones, respecto de las Normas y Procedimientos de dicha Empresa en relación con los riesgos existentes y medidas de emergencia a aplicar, asumiendo la obligación de dar traslado a sus trabajadores dicha información.

Con independencia de lo anterior el contratista, como empresario de los trabajadores adscritos a los servicios contratados, vendrá obligado al cumplimiento íntegro de las obligaciones que en materia de Seguridad y Salud Laboral se contienen en la Normativa aplicable, con especial mención a lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales

y Reglamentaciones específicas que sean de aplicación en relación con el servicio contratado.

En el supuesto que IFEMA constatare la existencia de incumplimientos por parte del contratista en relación con la citada Normativa, en especial de aquellos que afecten a las medidas de seguridad en el trabajo adoptadas para la correcta realización de los servicios contratados, estará facultado, atendiendo a la gravedad del incumplimiento, bien a paralizar el servicio y a requerir al contratista para subsanar las deficiencias detectadas, bien para rescindir el contrato de forma automática y sin perjuicio de cualquier otra, pudiendo en todo caso, retener las facturas pendientes de pago hasta la subsanación de las deficiencias detectadas.

Obligaciones específicas en materia de identificación:

Todo el personal que preste servicios en el recinto ferial deberá estar, en todo momento, acreditado con la "tarjeta de acreditación personal" facilitada por IFEMA, sin la cual no está permitido el acceso o la estancia en el recinto; por ello, remitirá y actualizará periódicamente la relación de su personal para la expedición de las mismas. Los datos personales de sus trabajadores se incorporarán a un fichero de IFEMA y serán objeto de tratamiento por ésta con la exclusiva finalidad de elaborar las acreditaciones, el control y la gestión de accesos y estancias, así como la seguridad general de la Institución. Es exclusiva responsabilidad del contratista recabar la autorización previa, expresa e informada de sus trabajadores en los términos detallados en este párrafo para la comunicación de los expresados datos a IFEMA, así como mantener permanentemente actualizada la información objeto de comunicación a IFEMA.

Independientemente de las acreditaciones expedidas por IFEMA para identificación de empresas colaboradoras, y para los supuestos de subcontratación, en aquellos casos en los que la misma sea autorizada por IFEMA (de conformidad con lo dispuesto en la Cláusula 22.c), todas las personas dependientes del contratista o subcontratista en su caso contarán con acreditaciones expedidas por aquel. Estas acreditaciones serán visibles en todo momento e incluirán en todo caso el nombre del contratista principal, independientemente de que pertenezcan a una subcontrata suya.

Obligaciones específicas sobre Responsabilidades

Queda por tanto bien entendido que IFEMA se reserva el derecho a ejercitar la acción de repetición contra el contratista, por el importe global de la reclamación o litigio, y que el contratista pacta, conviene y acepta en este acto tal derecho.

## **18.OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.**

- a) Prestar el servicio del modo dispuesto en el presente pliego de condiciones, en la oferta del adjudicatario.
- b) En particular, no podrá llevarse a efecto modificación alguna en las condiciones de prestación del servicio sin la autorización escrita y expresa de IFEMA.

- c) Ejercer por sí la prestación del servicio y no cederla, gravarla o traspasarla a terceros sin la autorización previa y expresa de IFEMA.
- d) Durante la vigencia del contrato, deberá mantenerse, en su caso, la misma titularidad mayoritaria, directa o indirecta, del adjudicatario; el cambio en dicha composición mayoritaria deberá ser previamente autorizado por IFEMA, que sólo podrá denegarla cuando aprecie la existencia de razones que puedan comprometer la continuidad y calidad del servicio.
- e) Adquirir y mantener todos los elementos necesarios para la adecuada prestación del servicio, atendiendo para ello a las consideraciones especificadas en otros apartados del presente pliego.
- f) Realizar en las instalaciones, bienes y equipos cedidos, los arreglos y reparaciones precisos de los desperfectos que se produzcan a partir del 1 de enero de 2021, a fin de que se mantengan en perfectas condiciones de uso y funcionamiento durante todo el período del contrato.
- g) En todo caso, cualquier modificación de las instalaciones, salvo aquellas consideradas de urgencia, requerirá la previa autorización de IFEMA.
- h) No enajenar bienes dedicados al servicio objeto del contrato que deban revertir a IFEMA ni gravarlos ni destinarlos a otros fines, salvo autorización expresa de IFEMA.
- i) Mantener las instalaciones en un adecuado estado de conservación técnica de manera que su utilización sea totalmente segura para los usuarios del servicio y cumplir rigurosamente todas las condiciones exigibles en materia higiénico-sanitaria y de limpieza, tanto exterior como interior, y deberán estar debidamente aseguradas.
- j) Utilizar los locales destinados a oficinas, puestos a su disposición, de acuerdo, como centro de gestión técnica y administrativa del servicio.
- k) Cumplir cuantas normas de Seguridad Social, materias laborales y Prevención de Riesgos Laborales afecten al personal adscrito a la explotación del servicio y estar al corriente en el cumplimiento de sus deberes fiscales y con la Seguridad Social.
- l) Cumplir las directrices de IFEMA, sin menoscabo de los derechos que se le reconocen en virtud del presente pliego.
- m) Conducir su actividad con pleno respeto a las reglas que rigen la libre competencia.
- n) Subrogar la plantilla indicada en el anexo XI del presente pliego, cumpliendo con las obligaciones derivadas.
- o) A fin de dar cumplimiento a las exigencias de la normativa vigente, IFEMA asumirá la realización de los siguientes contratos de mantenimiento de

instalaciones de obligado cumplimiento, y su coste será refacturado al Adjudicatario una vez finalizada la revisión correspondiente. Se detallan a continuación los contratos de mantenimiento:

- Contrato de mantenimiento de baja tensión conforme a las normativas de aplicación para locales de pública concurrencia.
  - Contrato de revisiones reglamentarias conforme al RD 513/2017 de las instalaciones de protección y detección contra incendios, incluyendo extintores, centrales de extinción y agentes extintores por gases CO<sub>2</sub>, agua nebulizada y espumógenos, en campanas y cocinas, bies, rociadores, detectores, etc.
  - Contrato de mantenimiento de las instalaciones de climatización conforme al RITE así como cualquier otra normativa de aplicación. Dentro de los costes asociados a este contrato se refacturará también el coste de los consumibles (filtros, correas, etc...), así como cualquier reparación o subsanación de deficiencias en los equipos, derivadas de las revisiones reglamentarias o averías puntuales.
  - Mantenimiento por empresa autorizada en la Comunidad de Madrid para realizar las revisiones de los armarios reguladores de gas natural situados a la entrada de cada local que disponga de este suministro, así como de los sistemas de detección de gas asociados.
  - Mantenimiento de los medios de elevación vertical con empresa autorizada para dicho cometido en la Comunidad de Madrid, para aquellos ascensores de uso exclusivo del adjudicatario.
- p) Será por cuenta y cargo del adjudicatario la contratación del mantenimiento de las siguientes instalaciones:
- Contrato de Limpieza de conductos, campanas de extracción de humos y extractores para cumplimiento de la normativa vigente de seguridad y prevención de incendios de la Comunidad de Madrid relativa a campanas extractoras y conductos de evacuación de gases.
  - Contrato de mantenimiento de las instalaciones y aparatos que utilizan gas natural para su funcionamiento (cocinas, hornos, calentadores, etc.)
  - Contrato de mantenimiento del equipamiento industrial y electrodoméstico incluido en los locales.
  - Cualquier otro contrato de mantenimiento de equipos que ya sea normativamente o por indicación del fabricante requiera de un mantenimiento.

En todos los casos, serán por cuenta del adjudicatario todos los materiales, recambios, consumibles, necesarios para el buen funcionamiento de las instalaciones, así como el coste de todas las reparaciones u operaciones de

mantenimiento correctivo que haya que efectuar por motivo de averías y adaptaciones a nuevas reglamentaciones.

La no contratación o realización de dichos mantenimientos conllevará las penalidades que se indican en el Anexo I al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

- q) El responsable o responsables designados por el adjudicatario deberán estar permanentemente localizables (24h. al día, 365 d. al año) por el centro gestor que designe IFEMA, a través del medio que éste establezca).

## **19. NORMATIVAS DE APLICACION**

### **1.- NORMAS GENERALES Y TECNICAS DE LOS RECINTOS DE IFEMA**

LA COLABORADORA y su personal deberán conocer y cumplir en el desarrollo de sus trabajos o la prestación de sus servicios en el recinto ferial o, en su caso, en cualesquiera instalaciones en las que actúen por cuenta de IFEMA, la normativa general del acto feria o evento, así como las normas técnicas y de montaje que son de aplicación. Toda la normativa se encuentra disponible y actualizada en la web institucional.

### **2.- NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES – COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES**

Garantizar la seguridad y salud de todas las personas en el interior de los Recintos Feriales, es uno de los objetivos de la Dirección de IFEMA. Este compromiso de mejora continua, plasmado en el documento de Política de Prevención, abarca también a cuantas empresas realizan trabajos para IFEMA en el interior de los recintos o, puntualmente, en eventos por ella promovidos en instalaciones de terceros.

En calidad de titular de las instalaciones, y conforme a la legislación vigente, IFEMA viene obligada a informar y dar las instrucciones adecuadas a las empresas, autónomos y/o profesionales que desarrollen actividades en las mismas, en relación con los riesgos existentes y las medidas de protección, prevención y emergencia.

Por su parte, las empresas, autónomos y/o profesionales destinatarios tienen la obligación de incluir esta información en su planificación preventiva y, con carácter previo al inicio de las actividades, dar traslado de ella a sus trabajadores y las subcontratas que, en su caso, existieran.

En calidad de empresa concurrente, el procedimiento de coordinación de IFEMA requiere que acceda, conozca, aplique y traslade la Normativa de Prevención de Riesgos Laborales que puede encontrar disponible en [www.ifema.es](http://www.ifema.es).

- Instrucciones de actuación en caso de emergencia (Recinto ferial y Palacio Municipal).



- Riesgos genéricos de las instalaciones y medidas preventivas en Áreas de Exposición.
- Normas de Seguridad sobre manejo de los siguientes Equipos de Trabajo: Vehículos; Señalización de seguridad; Máquinas y Herramientas; Cesión de Equipos de Trabajo; Espacios confinados; Plataformas elevadoras de personas; Carretillas elevadoras; Andamios rodantes; Escaleras de mano; Equipos eléctricos de baja tensión.

Evitar accidentes de trabajo es objetivo común de las partes, por lo que se determina la necesidad de anteponer la seguridad a la óptima eficacia, rapidez o comodidad en la ejecución de las tareas a desarrollar cuando las maniobras, métodos de trabajo o equipos a utilizar, pudieran comprometer la seguridad de trabajadores y/o instalaciones.

Cualquier accidente o incidente de trabajo que afecte al personal de su empresa o de sus contratistas y/o subcontratistas, con motivo o por ocasión del cumplimiento del objeto de este contrato, habrá de ser comunicado a la dirección coordinadora del servicio en el menor plazo posible y de modo inmediato en el caso de accidentes graves o que afecten a varios trabajadores. En cualquier caso, el Centro de Control permanece operativo durante las 24 horas.

TELÉFONO 24 HORAS PARA EMERGENCIAS: 91 722 04 74

Del mismo modo, habrán de comunicarse aquellos hechos susceptibles de provocar daños a las instalaciones o a sus equipos (instalaciones eléctricas, equipamiento de extinción de incendios, equipos informáticos, vehículos, señalización, estructuras, etc.).

De acuerdo con lo anterior IFEMA informa que la documentación de Coordinación de Actividades Empresariales referida es parte inseparable del presente contrato y, con la firma del mismo declara haber accedido, conocer, aplicar y trasladar la referida información.

### 3.- NORMAS DE MEDIOAMBIENTE ENERGÍA Y SOSTENIBILIDAD

Así mismo, son de aplicación a todas las empresas que operen en el recinto las NORMAS DE MEDIO AMBIENTE, ENERGÍA Y SOSTENIBILIDAD que puede encontrar, así mismo, en la web institucional.

**ANEXO IV**

**RELACIÓN DE PRECIOS (IVA INCLUIDO)**

**TARIFAS GENERALES**

## **ANEXO V**

### **PLANO GENERAL DE SITUACIÓN DE LAS UNIDADES DE RESTAURACION**

## **ANEXO VI**

### **PLANOS DE RESTAURANTES, CAFETERÍAS Y AUTOSERVICIOS**

## **ANEXO VII**

### **HISTÓRICO DE PRODUCCIÓN**

**2018 2019 2020**

(Este Anexo se entregará únicamente a las empresas que presenten el modelo de declaración de confidencialidad cumplimentado, junto la copia de escritura de poder)

## **ANEXO VIII**

### **DATOS DE SUBROGACIÓN**

**ANEXO IX**  
**INFORME CUENTA DE RESULTADOS**