

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN CORRESPONDIENTES A LAS CAFETERÍAS, RESTAURANTES, AUTOSERVICIOS Y UNIDADES MÓVILES Y FIJAS DEL ÁREA CENTRAL DEL RECINTO FERIA DE IFEMA MADRID E IFEMA PALACIO MUNICIPAL (IPM)**

**EXPEDIENTE 22/117- 2000021284**

## ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN .....	5
2.	OBJETO DEL CONTRATO.....	7
3.	CONTEXTO ACTUAL Y FUTURO DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.....	8
4.	DETALLE DE UNIDADES Y LOCALES, DEFINICIÓN Y SITUACIÓN .....	11
5.	LOCALES A REFORMAR.....	18
5.1	Locales reformados bajo proyecto, dirección y coste a cargo de IFEMA .....	18
5.2	Locales reformados bajo proyecto, dirección y coste a cargo del operador .....	21
5.3	Inversión complementaria .....	22
6.	CONTENIDO A PRESENTAR POR LOS LICITADORES, RELATIVOS A LOS LOCALES OBJETO DE REFORMA .....	23
7.	DOCUMENTACIÓN A FACILITAR POR EL ADJUDICATARIO PARA LA REALIZACIÓN DE LAS OBRAS.....	25
8.	INVENTARIO Y OBLIGACIONES DE MANTENIMIENTO.....	28
9.	MANTENIMIENTOS.....	32
10.	REQUERIMIENTOS PARA EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN ..	34
10.1	CONCEPTOS Y MARCAS A IMPLANTAR EN CADA LOCAL.....	34
10.1.1	Terrazas y jardines .....	34
10.1.2	Bule-bares.....	35
10.1.3	Torres .....	37
10.1.3.1	Comedor de empleados: Torres blancas.....	37
10.1.3.2	Comedor para empresas colaboradoras de montaje, mantenimientos y visitantes. Torre España .....	38
10.1.3.3	Restaurante de negocios de IFEMA MADRID, Club Feria .....	38
10.1.3.4	Restaurante de negocios Premium, núcleo 5-7 .....	38
10.1.3.5	Restaurante para cerrar negocios fast casual, núcleo 6-8.....	39
10.1.4	Locales Avenida .....	39
10.1.5	IPM.....	43
10.2.	PLAN DE EXPLOTACIÓN COMERCIAL .....	44
10.2.1	Recinto ferial.....	45
10.2.1.1	Política de precios .....	45

10.2.1.2 Sponsors, Partners gastronómicos de IFEMA MADRID.....	46
10.2.1.3 Plan de promociones.....	48
10.2.1.4 Plan de fidelización.....	49
10.2.1.5 Plan de comunicación y marketing.....	49
10.2.1.6 Plan de medios y tecnología.....	50
10.2.1.7 Presupuesto de marketing anual.....	51
10.2.2 IPM.....	51
10.2.3 Cocina Central.....	52
10.2.4 Línea de negocio Retail.....	53
10.2.5 Línea de negocio Catering.....	53
10.2.6 Flexibilidad operativa.....	53
10.2.7 Estructura laboral.....	54
10.3 SOSTENIBILIDAD Y RSC.....	55
10.3.1 Compromiso con la calidad.....	55
10.3.2 Oferta gastronómica saludable e inclusiva.....	56
10.3.3 Plan de Sostenibilidad.....	56
10.3.4 Condiciones especiales de contratación de carácter social.....	58
10.3.5 Plan de Control Ambiental.....	59
10.3.6 Prevención de riesgos laborales.....	67
11. SISTEMA INFORMÁTICO DE GESTIÓN DEL SERVICIO: SOFTWARE Y HARDWARE.....	71
12. AUDITORÍA FINANCIERA.....	71
13. OTROS SERVICIOS A PRESTAR EN REGIMEN NO EXCLUSIVO.....	72
14. COMISIÓN DE RESTAURACIÓN.....	72
15. RESPONSABLE DEL SERVICIO. -.....	73
16. PERSONAS DE CONTACTO. -.....	73

ANEXO 1. PLANOS

ANEXO 2. INVENTARIO

ANEXO 3. PLANTILLA PARA PRESUPUESTO Y PLANIFICACIÓN POR PUNTO DE VENTA

ANEXO 4. INFORMACIÓN SOBRE SISTEMA INFORMÁTICO DE GESTIÓN DEL SERVICIO: SOFTWARE Y HARDWARE

ANEXO 5. HISTÓRICO DE PRODUCCIÓN

ANEXO 6. CALENDARIO DE FERIAS EN AÑOS ANTERIORES Y PREVISIÓN AÑOS SUCESIVOS

ANEXO 7. MATERIAL DESECHABLE

ANEXO 8. LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS

ANEXO 9. CONTRATOS DE MANTENIMIENTO VIGENTES

ANEXO 10. FICHAS TÉCNICAS DE RECETAS

ANEXO 11. ACUERDO DE NIVEL DE SERVICIOS

ANEXO 12. RESUMEN DE INVERSIONES

ANEXO 13. LOOK & FEEL Y ORIENTACIÓN PARA ANTEPROYECTOS

## 1. INTRODUCCIÓN

IFEMA MADRID fue creada en 1980 para dotar a Madrid de un espacio de negocio y de dinamización empresarial. Desde su fundación, como consorcio participado accionarialmente por la Comunidad de Madrid, el Ayuntamiento de Madrid, la Cámara de Comercio e Industria y la Fundación Obra Social y Monte de Piedad de Madrid, IFEMA MADRID mantiene su misma estructura siendo los máximos representantes de cada una de las entidades propietarias parte integrante de los Órganos de Gobierno que participan en la gestión. Entre sus principales objetivos se sitúan dinamizar la economía y la actividad empresarial, generar riqueza y desarrollo para la Región, y promocionar y proyectar la imagen de Madrid a escala internacional.

La evolución de IFEMA MADRID a lo largo de sus más de cuatro décadas de actividad como organizador ferial le sitúa como primer operador de España, y uno de los más importantes de Europa. Este posicionamiento se debe también a la actividad que desarrolla en el área de Convenciones y Congresos con la gestión de sus espacios e infraestructuras.

A lo largo de su trayectoria, más de 90 millones de visitantes y cerca de 800.000 empresas han participado en las casi 2.500 ferias celebradas en los recintos de IFEMA MADRID, lo cual da idea de la actividad generada por esta organización y de su incidencia positiva tanto en el desarrollo comercial de los sectores económicos, como en su entorno geográfico, cuyo impacto anual representa unos ingresos inducidos superiores a los 2.000 millones de euros y más de 40.000 empleos.

IFEMA MADRID cuenta con una oferta de encuentros comerciales de más de 100 ferias y 900 eventos anuales, con una representación internacional que supera el 20% en participación y el 10% en asistencia, en sus ferias. Citas tan prestigiosas como **Fitur, ArcoMadrid, Fruit Attraction o Mercedes Benz Fashion Week Madrid**, entre otras, han posicionado a Madrid en el centro del circuito internacional como punto de encuentro mundial para profesionales y agentes de múltiples sectores. Su experiencia en la gestión ferial, unida a la excepcional oferta de instalaciones e infraestructuras que aporta IFEMA MADRID, y que permiten la celebración de todo tipo de evento desde congresos hasta acontecimientos deportivos, le convierten en una de las entidades feriales más punteras de Europa.

### **Recinto Ferial IFEMA MADRID**

Uno de los máximos activos de IFEMA MADRID son sus instalaciones. Su localización respecto a la ciudad que lo acoge es excepcional. Enmarcado en uno de los centros de negocios y empresariales más importantes de la capital, donde se localizan actividades de crucial importancia para el desarrollo económico de la Región, Feria de Madrid se comunica con las principales arterias de la ciudad mediante una red viaria que garantiza el fácil acceso de los visitantes. Asimismo, el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas se encuentra a escasos kilómetros de distancia lo que permite la llegada desde cualquier lugar del mundo. Los participantes tienen la posibilidad de hacer uso del transporte público, en especial a través de la amplia red de Metro de Madrid, que comunica cualquier punto de la ciudad con las instalaciones feriales.

Sus recintos, con 200.000 metros cuadrados cubiertos de exposición, 12 Pabellones, 2 Centros de Convenciones, un área tematizada para eventos de Moda -DC AREA 12.14 que incorpora 2 pasarelas-, además de 14.000 plazas de aparcamiento, convierten a Feria de Madrid en un escenario de gran eficacia para la celebración de todo tipo convocatorias, así como para generar oportunidades de negocio contribuyendo al desarrollo de los diferentes sectores de la economía. Su diseño y arquitectura configuran a Feria de Madrid como uno de los recintos más modernos y tecnológicamente mejor diseñados y equipados de Europa. Elemento diferencial también es su modelo de gestión, caracterizado por su elevada eficacia y su capacidad para ofrecer un servicio de contrastada calidad.

### **Convenciones y Congresos IFEMA MADRID**

Más de 700 eventos anuales centran la actividad de Convenciones y Congresos de IFEMA MADRID. Su modelo de gestión y la calidad y nivel de los servicios que presta a los usuarios de sus instalaciones son piezas clave para el éxito de las actividades que tienen por escenario Feria de Madrid.

Sus instalaciones cuentan con 2 centros de Convenciones y Congresos: Norte y Sur, así como con dos auditorios y 97 salas, además de los 12 pabellones que articulan el recinto. Estos espacios son únicos para la celebración de eventos y ferias de alto prestigio nacional e internacional. Profesionales de todo el mundo eligen cada año estos espacios por su versatilidad e innovación tecnológica, por su alto equipamiento, y por su excelencia en el servicio, a lo que se une el prestigio de IFEMA MADRID como entidad gestora.

En total 200.000 metros cuadrados cubiertos de exposición, distribuidos en doce pabellones, además de 10.000 metros cuadrados que conforman los dos centros de convenciones, configuran el principal activo de IFEMA MADRID para la gestión de sus espacios, equipamientos y servicios y para dar cobertura a convocatorias de toda índole.

A ello se suma la gestión de IFEMA Palacio Municipal, el principal espacio para congresos y convenciones de Madrid. Esta construcción vanguardista, posee más de 30.000 m<sup>2</sup> útiles. Dispone de un auditorio con capacidad para 1.812 personas, una sala polivalente de 2.414 m<sup>2</sup> y treinta y dos salas de distintas capacidades, que van desde 26 a 360 personas. Cuenta también con un parking propio.

IFEMA MADRID atrae anualmente numerosos eventos, algunos de ellos de gran impacto internacional entre los que destacan Cphi Worldwide, ESMO, MRO Aviation Week Europe, Microsoft Tech Ed Europe, the ATM World Conference, WPA, the World Psychiatric Association Congress, the World Petroleum Congress, SAP Sapphire Now & Sapphire TechEd and the EHRA Europace Congress, entre otras grandes citas mundiales.

IFEMA MADRID ostenta actualmente la consideración de "Mejor Centro de Convenciones de Europa" por dos años consecutivos.

## **2. OBJETO DEL CONTRATO**

Contratación del servicio de gestión y explotación de la restauración de las cafeterías, restaurantes, autoservicios, zonas exteriores, cocina central y unidades móviles y fijas, en el recinto ferial de IFEMA MADRID e IFEMA Palacio Municipal.

Desarrollando un nuevo modelo de gestión, en torno a la gastronomía, conforme se detalla en la documentación de licitación, en la que IFEMA MADRID actuará como embajadora de la hostelería madrileña y española, adaptando y personalizando, las necesidades específicas de cada feria, congreso y evento, al ofrecer a sus colaboradores, visitantes y empresas expositoras, junto con el operador que resulte adjudicatario, una experiencia gastronómica representativa del nivel de nuestro país; generando sinergias entre el negocio ferial y el concepto gastronómico, para contribuir al liderazgo en turismo de negocio de Madrid.

Para la consecución de objetivos del servicio, el contratista deberá reformar a su cargo una serie de locales, de acuerdo con lo previsto en este Pliego de Prescripciones Técnicas, así como las instrucciones de gestión igualmente previstas en este documento.

### 3. CONTEXTO ACTUAL Y FUTURO DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Más de cuatro millones de personas visitaron IFEMA MADRID en 2019 y las previsiones, una vez retomada la actividad tras la pandemia, es incrementar el número de visitantes a nuestras instalaciones.

En el año de referencia, los visitantes profesionales se sitúan en torno a 1 millón, de los cuales un 26% procedieron de fuera de nuestro país, en especial de la Unión Europea, un 58%, seguidos de Iberoamérica, en un 85%.

En lo que respecta a los visitantes profesionales nacionales de las ferias organizadas por IFEMA MADRID, el mayor número ha correspondido a los procedentes de la Comunidad de Madrid (41%), seguidos de Andalucía (11%), Comunidad Valenciana (8%) y Cataluña (7%), aunque hemos contado con la presencia de representantes de todas las comunidades autónomas españolas.

Nos visitan diferentes niveles socio económicos, vinculados al perfil de la feria y acto a celebrar, que solicitan distintos tipos de servicios en función de su poder adquisitivo y necesidades, a los que hay que proponer una variada gama de opciones y posibilidades.

En la actualidad, IFEMA MADRID cuenta con 31 unidades de restauración que dan soporte a las ferias y eventos que se celebran en sus recintos. Este servicio no se presta de forma continua o uniforme a lo largo del año y alterna periodos de baja o nula actividad, con otros de plena ocupación del recinto, con una altísima demanda.

La mayor parte los locales de restauración del recinto ferial están situados en el interior de los diferentes pabellones, por lo que el público potencial se limita al visitante de dicho pabellón. La zona más comercial, la avenida central entre pabellones, que se denominará "Avenida de la gastronomía", es la arteria de comunicación con 10 pabellones del recinto, solo tiene actualmente tres locales en planta baja y cuatro en planta primera, el 22% de la oferta gastronómica. Estos locales, sobre todo aquellos en planta baja, son, con diferencia y proporcionalmente a su tamaño, los que mayores ventas y facturación obtienen.

La intermitencia de la actividad ferial conlleva periodos de montaje, celebración y desmontaje, en los que la afluencia, horarios y el tipo de colectivos que intervienen varía, dependiendo de la fase de la feria y del perfil del visitante.

La singular actividad ferial y congresual exige una enorme flexibilidad para gestionar con solvencia y eficacia las condiciones especiales de intermitencia de la actividad ferial: montaje, celebración y desmontaje. En el ciclo anual: primavera y otoño VS verano e invierno, con periodos punta y valle muy manifestados. En el perfil de clientes: expositores, visitantes, congresistas, empresas colaboradoras, empleados de IFEMA MADRID, y empresas instaladoras de servicios y montajes, y dentro de esta segmentación, procedencia, nivel socioeconómico, temática de la feria, etc.

La duración media de una feria es de 4 días celebración, con 5 días de montaje y 2 de desmontaje, aproximadamente.

Así mismo, sucede que en los años pares existe una mayor actividad en el recinto ferial por la coincidencia de ferias de carácter bienal. Como ANEXO 6 se adjuntan un listado de ferias organizadas por IFEMA MADRID, que se celebran en el Recinto Ferial e IFEMA Palacio Municipal que, no obstante, se consideran con carácter estimativo ya que IFEMA MADRID podrá modificar, en función de las necesidades que se puedan manifestar en cada caso, las ubicaciones, la distribución de pabellones y la reordenación de las ferias o actos previstos en cada caso.

Cabe mencionar que en la actualidad el servicio de restauración vigente afecta a dos operadores que, si bien el contrato actual del conjunto de los servicios de restauración finaliza el 23 de abril de 2023, hasta el 30 de junio de 2023 se mantiene vigente el contrato con el segundo operador, únicamente para la gestión del área de restauración food court ubicada actualmente en el núcleo entre los pabellones 6 y 8.

Para la viabilidad económica del proyecto, se fija una duración de 10 años de periodo de contratación, desde el 24 de abril de 2023, al 23 de abril 2032 y se propone un sistema de canon e inversión equilibrados; en las que IFEMA MADRID se hará cargo y financiará parte de la inversión necesaria y se establece un solo contrato unificando el recinto ferial de IFEMA MADRID e IPM.

IFEMA MADRID realizará una inversión relevante que permitirá crear nuevos puntos de restauración tematizados y adecuar los existentes, no solo con una oferta gastronómica de calidad, sino también reformando los locales para darles una imagen adecuada y atractiva. Con el proyecto se potenciará la avenida central (Avenida de la Gastronomía) frente a los locales en el interior de los pabellones. Se pasará a disponer de un total de 31 locales, con el 42% de ellos en la avenida central, en posiciones de High Street en planta baja. Asimismo, las segundas plantas se integrarán en la avenida, lo que contribuirá a que el 58% de la oferta gastronómica, se encuentre en la Avenida.

Se expondrá una amplia oferta gastronómica local de Madrid complementada por extensión con cocina regional española y finalmente, para atender todos los gustos y tornar la experiencia gastronómica en ocio, un variado surtido de cocina saludable e internacional de moda; todo ello con gran capacidad de adaptación a los gustos y necesidades temáticas o de ubicación de cada feria.

En la Avenida de la Gastronomía, se podrán vivir todos los momentos de consumo a lo largo del día: desayuno, el aperitivo, el almuerzo, el brunch, la comida rápida, la comida de mesa y mantel, la comida pausada de café, copa y puro, el helado, la merienda, el tardeo, el picoteo, el tentempié, el tapeo, la cena (este último, sólo vinculado a eventos específicos y extensión de horarios previamente aprobados)

La relación de locales, su ubicación y numeración que están contemplados en la imagen siguiente, corresponde a los locales actuales, que serán modificados a partir de las instrucciones e información que se fijan en los capítulos de detalle correspondientes:

## Estado actual. 31 (33) locales



#### 4. DETALLE DE UNIDADES Y LOCALES, DEFINICIÓN Y SITUACIÓN

Considerando el conjunto de la restauración de IFEMA MADRID como una City gastronómica, se han nombrado, y clasificado los locales bajo las siguientes denominaciones de familia:

- Avenida
- Torres
- Bule-bares
- Terrazas y jardines
- Cocina central
  
- Y en el exterior del recinto ferial, el IPM, que cuenta con un punto de venta de restauración con acceso desde la calle Paseo Doce Estrellas y la opción, a decisión del licitador, de utilizar una cocina en planta tercera que, con la necesaria reforma por parte del adjudicatario, puede ser también explotada por el concesionario para su uso interno y externo.

Bajo esta clasificación y denominaciones, a continuación, se identifica su estado actual y las acciones e inversiones que deberá contemplar el licitador para cada uno de los locales.

En los sucesivos apartados se incluyen cifras de facturación e inversiones estimadas (en función de datos históricos, y potencial de la línea de negocio) para el periodo de 10 años, que no suponen compromiso ni obligación por parte de IFEMA MADRID de garantizar facturaciones futuras.

- **AVENIDA: Locales en la Avenida de la Gastronomía, planta baja**

El concepto general de la *Avenida de la Gastronomía* es el de una *High Street* de centro ciudad. Los locales que se sitúen en esta zona serán una variada muestra de las ofertas más apetecibles en la oferta gastronómica del fast casual de Madrid.

Serán locales con marca conocida e implantación en calles de Madrid, España y/o internacional. Locales de diferente temática y marcas de reconocido éxito (saludable, orgánico, bakery, coffee shop, italiano, burger, oriental, Madrid, etc.) el conjunto final será variado y atractivo.

Los 13 locales que denominamos Avenida están situados en planta baja y en la avenida central. Toda la lista de locales, con su situación, plano de estado actual y superficie aproximada se encuentra recopilada en el ANEXO 1.

El siguiente cuadro recoge el listado de los 13 locales que denominamos avenidas, indicando denominación y situación. Tres de ellos (Food Court – Dalucci – Cafetería Norte), son actualmente

cafeterías o restaurantes que se deberán reformar, y el resto son actualmente locales sin actividad, o dedicados a otra actividad distinta a la restauración.

Además, el cuadro recoge la posición de cuatro locales tipo Food truck cuyo carácter y oferta debe ser adaptable a las necesidades feriales. En la avenida y su plaza central se abrirán además varios espacios de terrazas o veladores cubiertos en invierno y con sombra en verano para su uso libre desde los locales más cercanos. Estas terrazas serán desarrolladas y ejecutadas por IFEMA MADRID. El consumo eléctrico de las mismas durante la actividad será a cargo del adjudicatario. Este cuadro recoge el listado de los locales situados en la avenida central indicando denominación, temática y situación.

1	EAT SPAIN	Gastronomía por regiones de España	Núcleo entre pabellones 4 y 6
2	EAT WORLD	Gastronomía por regiones y países del mundo	Núcleo entre pabellones 6 y 8
3	Coffee bakery	Café italiano y bakery	Pabellón 10 Sur
4	Coffee international	Café americano internacional y bakery	Pabellón 4 Sur
5	'Saludable'	Comida ligera healthy, orgánico, de proximidad	Pabellón 4 Norte
6	Cervecería jamonería	Cervecería, jamonería, productos ibéricos	Pabellón 8 Norte
7	Latino América	Gastronomía de latino américa o tex mex	Pabellón 6 sur
8	Oriental wok	Gastronomía oriental, asiática, sushi, ramen, wok	Pabellón 6 norte
9	Cervecería bocatas	Cervecería artesana, bocatas gourmet	Pabellón 4 sur 2
10	Food truck	Oferta madrileña castiza	Núcleo entre pabellones 8 y 10
11	Food truck	Street Food Burger y hot dog	Núcleo entre pabellones 7 y 9
12	Food truck	Variado entre horas. Churrería, croissants, helados, dulces	Plaza central norte
13	Food truck	Variado entre horas. bocatas, paninis, empanadas o sándwiches	Plaza central sur

- TORRES: Locales en la Avenida de la Gastronomía, primera planta**

Los 5 locales que denominamos Torres están situados en planta primera, cuatro de ellos en la avenida central y uno en el edificio de acceso puerta sur (Club Feria). Toda la lista de locales Torres con su situación, plano de estado actual y superficies aproximadas se encuentra recopilada en el ANEXO 1.

Tres de estos locales, (empleados, montadores y club feria) se entregarán al adjudicatario renovados y reformados por IFEMA MADRID. Tanto los planos de situación actual, como los planos de situación reformada se encuentran en ANEXO 1.

Los locales situados en núcleo 5-7 y 6-8 son de nueva creación, se entregarán en su estado actual y deberán ser reformados por el adjudicatario. Los licitadores propondrán para estos locales, marcas de reconocido prestigio, según se desarrolla en el ANEXO 13.

El restaurante en núcleo 5-7 debe ser un local con exigencia de marca, con prestigio e implantación local, nacional o internacional. De acuerdo con el interés del público objetivo de directivos de alto nivel, debe ser un restaurante con servicio a la mesa con ambiente hotel boutique con diseño elegante, cuidado y temático, con un ambiente privado apto para cerrar negocios. El interiorismo debe ofrecer un ambiente internacional contemporáneo basado en el concepto de torres, skyline, gran hotel u oficina boutique.

El restaurante del núcleo 6-8 debe ser un local con exigencia de marca, con prestigio e implantación local, nacional o internacional. De acuerdo con el interés del público objetivo de expositores y clientes visitantes, se abrirá un restaurante con servicio fast casual con servicio a la mesa. Ambiente con diseño informal, urbano, industrial, cool, a la moda, un ambiente contemporáneo, idóneo para fotografiarse y compartir la experiencia en redes sociales, apto para favorecer la conversación y conectar personas y empresas ayudándoles a cerrar negocios.

El siguiente cuadro recoge el listado de los locales que denominamos Torres indicando denominación temática y situación.:

14	Torres Blancas (empleados)	Comedor de empresa. Autoservicio, menú del día con cafetería	Núcleo entre pabellones 1 y 3
15	Torre España (montadores)	Sports bar, restaurante servicio a la mesa con gran barra de bar	Núcleo entre pabellones 2 y 4
16	Club Feria	Comedor de negocios alto nivel con menú ejecutivo diseñado por chef de prestigio	Edificio sur
17	Negocios Top con marca	restaurante negocios lujo, premium. Servicio a la mesa, menú ejecutivo	Núcleo entre pabellones 5 y 7
18	New concept fast casual_con marca	restaurante negocios, fast casual. Servicio a la mesa, menú ejecutivo.	Núcleo entre pabellones 6 y 8

- **BULE-BARES: locales en pabellones citados**

Cada uno de los cuatro locales que denominamos bule-bares están vinculados a un solo pabellón, se encuentran ubicados dentro del pabellón correspondiente y al fondo de éste. Toda la lista de locales, bule-bares con su situación, plano de estado actual y superficie aproximada se encuentra recopilada en el ANEXO 1.

Estos locales, se entregarán al adjudicatario renovados y reformados por IFEMA MADRID, tanto los planos de situación actual como los planos de situación reformada se encuentran en ANEXO 1. No obstante, los planos de situación reformada podrán sufrir algún ajuste para dotarles de una operativa más flexible y adaptable al carácter de cada feria.

Los cuatro locales bajo la denominación Bule-bares contarán con una barra muy madrileña, con ambiente de cervecería contemporánea, en la que también se ofrezcan vinos, raciones, pinchos y tapas. Madrid Cool: Malasaña, Latina, Chueca, el Barrio de las Letras... La herencia de la movida madrileña.

Se potenciará la fachada abierta al pabellón para ganar visibilidad y permeabilidad con respecto al cerrado aspecto actual. Tonos claros, iluminación cálida, materiales ligados a la tradición de cervecerías de Madrid, naturales, crudos: mostradores de zinc o de mármol macael, tipografías sobre pizarra, cristal negro, espejo.

Reflejando la realidad de nuestro país, en la primera línea del panorama gastronómico global, garante de una cocina actualizada, sana y rica, ligada a la gastronomía española con representación de todas sus regiones.

El siguiente cuadro recoge el listado de los locales que denominamos bule-bares, indicando denominación, temática y situación:

19.	Malasaña	barra madrileña, vinos, cervezas raciones y tapas	Pabellón 01
20.	La Latina	barra madrileña, vinos, cervezas raciones y tapas	Pabellón 02
21.	Lavapiés	barra madrileña, vinos, cervezas raciones y tapas	Pabellón 12
22.	Conde Duque	barra madrileña, vinos, cervezas raciones y tapas	Pabellón 14 Planta baja

- **TERRAZAS Y JARDINES: locales en pabellones citados**

Los 9 locales que denominamos terrazas y jardines están vinculados a un solo pabellón, se encuentran ubicados dentro del pabellón correspondiente y al fondo de éste, y todos están en planta baja, salvo el local del pabellón 14.1 que se encuentra en planta primera. Toda la lista de locales, terrazas y jardines con su situación, plano de estado actual y superficie aproximada se encuentra recopilada en el ANEXO 1.

Estos locales, se entregarán al adjudicatario renovados y reformados por IFEMA MADRID. Tanto los planos de situación actual, como los planos de situación reformada se encuentran en ANEXO 1. No obstante, los planos de situación reformada podrán sufrir algún ajuste para dotarles de una operativa más flexible y adaptable al carácter de cada feria.

Los nueve locales Terrazas y Jardines tendrán un ambiente de restaurante español contemporáneo, tipo hotel boutique, alejado de elementos costumbristas, tradicionales o falsos

vintage. El interiorismo estará basado en el concepto citado, con un decorado que potencie la impresión de claridad, luz natural, apertura, luminosidad y frescor.

Se potenciará la fachada abierta al pabellón y a los patios posteriores, con el objetivo de ganar visibilidad y permeabilidad, en comparación con el aspecto actual, más cerrado. Tonos claros, iluminación cálida, materiales naturales, maderas, cerámica, jardines verticales, vegetación, rótulos y decoración gráfica vernácula.

El cambio de hábitos tras la pandemia ha influido para que los consumidores prefieran las terrazas y espacios al aire libre. Por este motivo, se aumentará la apertura de las ventanas y vistas a la luz natural, que den la sensación de salir del pabellón, tomar el aire y ver la luz del día. Es decir, el negocio contará con su propio espacio de ocio, en el que el visitante podrá reforzar sus relaciones profesionales en un ambiente atractivo o desconectar.

El cuadro siguiente recoge el listado de los locales que denominamos terrazas y jardines, indicando denominación, temática y situación:

23.	Jardines de Sabatini	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 3
24.	Jardín Botánico	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 4
25.	Jardín Sorolla	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 5
26.	Jardines Plaza de España	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 7
27.	Jardín Tropical	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 8
28.	Jardín Lope de Vega	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 6
29.	Jardín de Las Vistillas	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 9
30.	Jardín Lázaro Galdiano	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 10
31.	Jardín Romántico	Restaurante jardín, con oferta saludable, islas gastronómicas formato flexible	Pabellón 14 primera planta

## ● COCINA CENTRAL

El adjudicatario se encargará de la gestión de la cocina central ubicada dentro del recinto ferial, en la zona de complementarias, frente a los Pabellones 5/7. Dicha cocina tiene una dimensión de 2000m<sup>2</sup> aproximadamente y se encuentra dotada con todas las instalaciones, equipamiento y mobiliario necesario para su funcionamiento. Se presenta plano e inventario en los anexos 1 y 2 respectivamente. La cocina cuenta con los necesarios permisos sanitarios y licencias, con clara diferenciación de áreas de trabajo en línea fría y caliente, áreas de lavado, circulación de limpio, sucio, almacenaje en frío, congelación y neutro.

La cocina central se entregará al adjudicatario renovada y reformada por IFEMA MADRID en octubre de 2024, con sus instalaciones actualizadas para modernizar y aumentar su capacidad de producción, para poder aprovechar todo su potencial de venta, tanto en los puntos de venta del Recinto Ferial, como en los puntos de venta a terceros fuera del Recinto Ferial. Los planos de situación actual se encuentran en ANEXO 1.

La cocina central tiene dos objetivos fundamentales:

- Dar servicio a las unidades de restauración del Recinto Ferial, con una diversidad y versatilidad que aumente los niveles de calidad y servicio de los puntos de venta, dado que la mayor parte de las unidades de negocio solo están equipadas con cocinas de regeneración o show cooking, susceptibles de adaptarse a la demanda y necesidades de cada feria.
- Convertirse en un modelo de negocio rentable en sí mismo, prestando servicios externos al Recinto Ferial sin perjuicio y menoscabo de la producción, calidad y servicio a las unidades internas del Recinto ferial.

Se deberá aprovechar todo su potencial de ventas expresándolo en un plan de negocio que el licitador debe contemplar y presentar para calcular su oferta de canon. IFEMA MADRID se reserva el derecho de monitorizar, vigilar y auditar los servicios prestados a puntos de venta exteriores e interiores con el objetivo de preservar la calidad y servicio de los mismos. Estos aspectos se reflejan en ANEXO 11. Acuerdo de nivel de servicios de este pliego técnico.

La inversión de la Cocina Central la realizará IFEMA MADRID en el año 2024, esta inversión estará alineada con los requerimientos técnicos y funcionales necesarios para el cumplimiento del plan de negocio presentado por el adjudicatario, y cuya puesta en marcha está prevista para el año 2024.

## • **IFEMA PALACIO MUNICIPAL (IPM)**

IFEMA Palacio Municipal, en adelante IPM, consta de un edificio, independiente del recinto ferial de IFEMA MADRID, y sito en la Avenida Capital de España nº 7, frente al recinto Ferial acceso SUR

Posee más de 30.000 m<sup>2</sup> útiles de uso múltiple, dispone de un auditorio con capacidad para 1.812 personas, una sala polivalente de 2.414 m<sup>2</sup>, y treinta y dos salas de capacidades que van desde 26 a 360 personas. Cuenta también con un aparcamiento propio.

El edificio se estructura en tres grandes bloques. Tanto el ala izquierda como el ala derecha cuentan con salas de reuniones de 20 a 350 personas en las plantas 1ª, 2ª y 4ª. La zona central, el espacio Polivalente ubicado en la 3ª planta, es el lugar destinado principalmente para exposiciones comerciales y servicios de catering.

En la planta calle, en el acceso principal al Palacio, se encuentra el Auditorio A, reformado en agosto de 2019, y que cuenta con 1812 plazas. En los vestíbulos de este acceso principal contamos con espacio adicional para exposición comercial, servicios de restauración y otros usos.

El plano de estado actual, superficie aproximada e información respecto a instalaciones y acometidas se encuentra en el ANEXO 1.

El IPM cuenta con un punto de venta de restauración en planta baja, con acceso desde la calle Paseo Doce Estrellas actualmente en servicio. cuenta con una oferta de pequeña barra cafetería y exposición de producto en formato autoservicio con varias zonas de mesas con opción modular.

Ofrece servicio de cafetería y menús del día, además atiende a eventos propios del Palacio, espacio comercial con gran proyección a nivel de restauración. Comercialmente tendría la posibilidad de implantar un espacio de terraza en calle (previa solicitud y concesión de licencia municipal por parte del adjudicatario) y también la posibilidad de implementar un carrito de venta móvil para recibir en horario desayuno o merienda al numeroso público que accede al palacio de congresos por la puerta principal Av. Capital de España, 7.

En la tercera planta, el IPM cuenta con una cocina que el adjudicatario podrá utilizar, previa reforma bajo su criterio y a su cargo, y solicitando las autorizaciones administrativas correspondientes. Esta unidad podrá ser explotada para la producción de comida para el propio IPM o hacia el exterior (servicio a otros restaurantes del grupo, servicio de catering, servicio a empresas de la zona o venta a otras empresas). En caso de contemplar la utilización de este área, deberá incorporarlo en su plan de negocio para calcular su oferta de canon.

## 5. LOCALES A REFORMAR

### DENOMINACIÓN, SITUACIÓN, DIMENSIÓN, ESTIMACIÓN DE INVERSIONES Y FACTURACIÓN, Y FECHA PREVISTA DE ENTREGA

#### 5.1 Locales reformados bajo proyecto, dirección y coste a cargo de IFEMA

Los locales contenidos en el cuadro siguiente, se reformarán bajo proyecto y dirección de obra de IFEMA, que realizará las inversiones para la reforma de los locales, teniendo en cuenta que en primera fase se entregarán en su estado actual y en segunda fase, se entregarán reformados y renovados, con aspecto y funcionalidad modificada, y equipados con todos los elementos de mobiliario, instalaciones, maquinaria para su funcionamiento, aproximadamente en las fechas e importes estimados que se indican en el siguiente cuadro.

ESTIMADO:					
BULE-BARES'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN	INVERSIÓN	ENTREGA REFORMADO
Malasaña	Pabellón 01 Fondo	440	593.300 €	339.546 €	diciembre-23
La Latina	Pabellón 02 Fondo	440	578.400 €	336.981 €	febrero-25
Lavapiés	Pabellón 12 planta baja	285	1.825.300 €	179.706 €	diciembre-23
Conde Duque	Pabellón 14 planta baja	300	1.953.400 €	194.375 €	diciembre-23
<b>TOTAL BULEVARES</b>			<b>4.950.400 €</b>	<b>1.050.607 €</b>	

ESTIMADO:					
TERRAZAS Y JARDINES'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN	INVERSIÓN	ENTREGA REFORMADO
Jardines de Sabatini	Pabellón 03 Fondo	625	860.800 €	356.516 €	septiembre-24
Jardín Botánico	Pabellón 04 Fondo	625	759.300 €	362.509 €	septiembre-24
Jardín Sorolla	Pabellón 05 Fondo	625	723.400 €	356.383 €	septiembre-24
Jardines Plaza de España	Pabellón 07 Fondo	625	610.500 €	355.848 €	septiembre-24
Jardín Tropical	Pabellón 08 Fondo	625	613.800 €	351.624 €	septiembre-24
Jardín Lope de Vega	Pabellón 06 Fondo	310	421.000 €	417.581 €	septiembre-24
Jardín de Las Vistillas	Pabellón 09 Fondo Norte	600	664.900 €	385.175 €	diciembre-23
Jardín Lázaro Galdiano	Pabellón 10 Fondo Norte	600	739.400 €	352.221 €	diciembre-23
Jardín Romántico	Pabellón 14 Planta 1	400	1.580.300 €	336.518 €	diciembre-23
<b>TOTAL JARDINES</b>			<b>6.973.400 €</b>	<b>3.274.375 €</b>	

ESTIMADO:					
TORRES'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN	INVERSIÓN	ENTREGA REFORMADO
Torres Blancas (empleados)	Núcleo 1-3	550	1.925.200 €	425.000 €	octubre-23
Torre España (montadores)	Núcleo 2-4	550	6.789.100 €	440.999 €	junio-23
Club Feria	Oficinas Sur	360	2.445.200 €	36.872 €	marzo-23
<b>TOTAL TORRES</b>			<b>11.159.500 €</b>	<b>902.870 €</b>	

ESTIMADO:					
AVENIDA'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN	INVERSIÓN	ENTREGA REFORMADO
EAT SPAIN (sala Goya)	Núcleo 4-6	800	14.394.700 €	880.000 €	septiembre-23
EAT WORLD (food court núcleo 6-8)	Núcleo 6-8	800	14.558.200 €	880.000 €	noviembre-23
terrazas en avenida	Avda. Norte y Sur	250	0 €	125.000 €	junio-23
terrazas en plaza central	Plaza central	150	0 €	75.000 €	junio-23
<b>TOTAL AVENIDA</b>			<b>28.952.900 €</b>	<b>1.960.000 €</b>	

ESTIMADO:					
COCINA CENTRAL	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN	INVERSIÓN	ENTREGA REFORMADO
cocina central	Recinto ferial externo	450	13.101.400 €	435.000 €	octubre-24
<b>TOTAL COCINA CENTRAL</b>			<b>13.101.400 €</b>	<b>435.000 €</b>	

**TOTAL INVERSION DIRECTA IFEMA 7.622.853 €**

El operador adjudicatario deberá reintegrar un 65% de la cifra de inversión que, efectivamente, IFEMA MADRID realice.

El reintegro anual de la cantidad citada se llevará a cabo aplicando sobre la inversión real los porcentajes anuales que figuran en la simulación del siguiente cuadro:

cifra que se requerirá al operador para ser devuelta a IFEMA, conforme a las siguientes anualidades:

2023	2.024	2.025	2.026	2.027	2.028	2.029	2.030	2.031	2.032
6,00%	7,50%	9,00%	9,50%	10,00%	10,50%	11,00%	11,50%	12,00%	13,00%
311.661 €	389.576 €	467.492 €	493.463 €	519.435 €	545.407 €	571.379 €	597.350 €	623.322 €	675.266 €

**total 5.194.350 €**

Tanto los planos de situación actual, como los planos de situación reformada, se encuentran en ANEXO 1. Con las siguientes puntualizaciones respecto a los proyectos de remodelación que los licitadores deben conocer:

Los 9 locales, terrazas y jardines se reformarán y entregarán según proyecto parcialmente modificado respecto al que figura en ANEXO 1. La modificación implicará locales de uso más abierto y flexible, sin zona de islas free Flow fijas, sino flexibles y personalizables para las necesidades de cada feria. Con reducción de equipamiento para "show cooking", de manera que la comida venga principalmente de cocina central y el local sea sustancialmente de regeneración.

Del mismo modo, los 4 locales bule-bares se reformarán y entregarán según proyecto parcialmente modificado respecto al que figura en ANEXO 1. La modificación implicará locales de uso más abierto y flexible, reduciendo el espacio de barra de bar fija, y dotando el local de mayor rapidez de servicio y consumo, con mayor flexibilidad y personalizable para las necesidades de cada feria.

Los locales Torres de núcleo 2-4 y oficinas acceso sur, se entregarán reformados según proyecto contenido en ANEXO 1, sin cambios.

El local Torre comedor de empleados de núcleo 1-3, se entregará según proyecto contenido en anexo 1 parcialmente modificado solo con objeto de reducir el número de mesas y zona de actuación en comedor.

## 5.2 Locales reformados bajo proyecto, dirección y coste a cargo del operador

Los locales contenidos en el siguiente cuadro serán proyectados y ejecutados por el adjudicatario, y para ello todos los licitadores deben presentar un anteproyecto de adecuación de cada local.

Los anteproyectos presentados serán objeto de valoración con el desglose de puntuación y criterios que se explican en el ANEXO I - Cuadro de Características, del Pliego de Condiciones Administrativas Particulares.

La falta de algún apartado del anteproyecto (planos en planta y alzados; memoria de calidades; renders y fotomontajes; inversiones y presupuesto por capítulos, y programa de trabajo y fases) dará como puntuación un cero en la valoración global del local correspondiente.

La realización de las obras y apertura del local NEW BRAND, Negocios fast casual situado en núcleo 6-8, se considera opcional. En su caso, la apertura no será anterior a septiembre de 2024, por estar sujeta su necesidad a la evolución de la facturación y el tráfico de visitantes durante el primer ejercicio, a criterio del operador e IFEMA MADRID.

ESTIMADO:					
TORRES'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN	INVERSIÓN	APERTURA REFORMADO
NEW BRAND: Negocios Top	Núcleo 5-7	360	3.838.600 €	471.900 €	septiembre-23
NEW BRAND: Negocios fast casual (*)	Núcleo 6-8	360	2.590.600 €	493.350 €	septiembre-24
<b>TOTAL TORRES</b>			<b>6.429.200 €</b>	<b>965.250 €</b>	

(\*) la apertura de este local debe vincularse a la evolución de la demanda y rentabilidad de los locales en torres

ESTIMADO:					
AVENIDA'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN	INVERSIÓN	APERTURA REFORMADO
coffee bakery	Pabellón 10 Sur	200	4.873.100 €	264.000 €	septiembre-23
coffee internacional	Pabellón 4 Sur(dalucci)	100	5.725.000 €	216.000 €	septiembre-23
healthy (cocina saludable)	Pabellón 4 Norte	200	4.887.000 €	288.000 €	julio-23
cervecería jamonería	Pabellón 8 Norte	135	4.162.000 €	194.400 €	julio-23
Latino america o tex mex	Pabellón 6 Sur	100	3.848.500 €	156.000 €	julio-23
Oriental wok ramen sushi	Pabellón 6 Norte	100	3.122.900 €	156.000 €	julio-23
cervecería bocatas	Pabellón 4 Sur-2	100	2.918.100 €	168.000 €	julio-23
Food truck	Núcleo 8-10	50	1.153.100 €	62.500 €	mayo-23
Food truck	Núcleo 7-9	50	1.004.000 €	62.500 €	mayo-23
Food truck	Plaza central	50	756.500 €	62.500 €	mayo-23
Food truck	Plaza central	50	680.300 €	62.500 €	mayo-23
<b>TOTAL AVENIDA</b>			<b>33.130.500 €</b>	<b>1.692.400 €</b>	

ESTIMADO:					
IPM'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN ESTIMADA	INVERSIÓN ESTIMADA	APERTURA REFORMADO
IPM (sin incluir cocina planta 3º)	Exterior	900	5.265.000 €	650.000 €	septiembre-24
<b>TOTAL IPM (sin incluir cocina planta 3º opcional)</b>			<b>5.265.000 €</b>	<b>650.000 €</b>	
<b>TOTAL INVERSION DIRECTA OPERADOR</b>				<b>3.307.650 €</b>	

### **5.3 Inversión complementaria**

IFEMA MADRID aportará, como inversión complementaria, 1,5 MM € en su conjunto, sin retorno por parte del operador, distribuida durante el periodo del contrato, para necesidades de mejora del servicio de Restauración en cualquiera de sus ámbitos de gestión.

La aportación citada se acordará con el operador para aquellas oportunidades que se detecten durante el desarrollo del contrato y que supongan aportaciones de valor a la calidad y mejora del servicio de Restauración.

## **6. CONTENIDO A PRESENTAR POR LOS LICITADORES, RELATIVOS A LOS LOCALES OBJETO DE REFORMA**

El licitador deberá presentar un anteproyecto de cada uno de los catorce locales a reformar a su cargo. Para la valoración del anteproyecto, según se explica en el ANEXO I – Cuadro de Características, del Pliego de Condiciones Administrativas Particulares, se tendrá en consideración la calidad y la coherencia técnica y práctica de acuerdo con los usos de eficiencia y eficacia objetivamente aplicables a las reformas del sector de la restauración organizada.

El diseño de las fachadas estará integrado en el conjunto arquitectónico de las edificaciones del recinto ferial. No se modificarán los paños ciegos en machones, pilares o dinteles, se actuará solo en los huecos arquitectónicos existentes con carpintería metálica en color RAL 9007 similar al existente en todo el recinto y con la máxima transparencia, apertura y permeabilidad. Los rótulos de los locales se ubicarán dentro del hueco arquitectónico y estarán formados por letras retroiluminadas de tipo corpóreo. El operador adjudicatario deberá presentar proyecto de fachada que deberá ser aprobado por la dirección comercial y de marketing de IFEMA MADRID.

En particular para el IPM, se valorará que el licitador presente en su anteproyecto una propuesta de fachada que dote de mayor transparencia y visibilidad comercial al interior del local desde la calle.

Los anteproyectos deberán contar, como mínimo, con los siguientes elementos:

### **Planos en planta y alzados**

Se debe incluir al menos, plano de distribución, plano de flujos, plano de mobiliario y equipamiento, alzados exteriores y secciones principales con indicación de acabados, materiales, rotulación y señalética.

En concreto para el IPM, el anteproyecto debe definir suficientemente el local de cafetería y restaurante, así como el espacio en planta tercera dedicado a cocina.

En el ANEXO 13 de este pliego, se pueden consultar algunas imágenes, croquis y mensajes que IFEMA MADRID pretende que sirvan a modo de orientación de intenciones para facilitar a los licitadores la intención de proyecto respecto de algunos de los puntos de venta.

### **Memoria de calidades**

Se debe incluir memoria escrita con apoyo gráfico, fotografías o muestras de materiales y acabados propuestos en suelos, paredes, techos y mobiliario fijo o móvil. Puede complementarse con información de manuales de la marca o fotografías ejemplos de locales abiertos.

### **Renders y fotomontajes**

Se deben incluir al menos tres renders generales de cada local, exteriores e interiores mostrando las áreas más representativas. No es necesario presentar renders y fotomontajes en el anteproyecto de la cocina central del IPM, pero sí planos de planta bien estructurados en cuanto a procesos productivos.

### **Inversiones y presupuesto por capítulos**

Se debe presentar presupuesto por capítulos de cada local según ANEXO 3 de este pliego, desglosando obra civil, mobiliario, rotulación, instalaciones, tecnología (pantallas, sistemas de cobro y pedido etc.)

En el capítulo de instalaciones se tendrá en cuenta que la climatización será autónoma aire-aire y las derivaciones individuales deberán ser nuevas, de acuerdo con normativa para la potencia requerida, tendidas desde el cuarto técnico de IFEMA más cercano hasta el propio local, incluyendo contador trifásico de energía eléctrica con medida directa o indirecta según la potencia instalada, para montaje en carril DIN con certificación de calibración específico.

Específicamente, dentro del listado de los catorce locales a reformar por el adjudicatario, para el cálculo de la inversión del IPM, el licitador debe considerar y prever que actualmente el local de restaurante cafetería no tiene climatización propia e independiente. El proyecto deberá prever esta instalación para independizar la climatización del restaurante de la del resto del edificio.

El sumatorio de las inversiones propuestas para los 14 locales del listado, junto con las reinversiones a mitad de periodo, se recogerán en el cuadro que se adjunta en ANEXO 14 de este pliego.

### **Programa de trabajos y fases a desarrollar por el adjudicatario**

Los licitadores deberán presentar para cada uno de estos catorce puntos de venta, una planificación de acciones desde el momento de la adjudicación hasta la apertura al público, incluyendo fases de desarrollo de proyectos técnicos, solicitud de licencias, contratación y ejecución de obras y finalmente apertura. Se seguirá el modelo incluido en ANEXO 3.

La viabilidad, compromiso y coherencia de este planning, será valorada según se recoge en el ANEXO I – Cuadro de Características, del Pliego de Condiciones Administrativas Particulares de este pliego.

## **7. DOCUMENTACIÓN A FACILITAR POR EL ADJUDICATARIO PARA LA REALIZACIÓN DE LAS OBRAS**

### **Condiciones de aprobación de proyectos y obras**

El adjudicatario, tras la firma de contrato, deberá presentar proyectos técnicos detallados de los catorce locales que debe ejecutar por sus medios, de manera que describan las actuaciones de mejora sobre los locales existentes y de implantación en los locales nuevos. Los proyectos se deben supervisar y aprobar por los departamentos responsables de IFEMA MADRID (Dirección técnica y Servicios Feriales, con consultas a D. comercial y D. marketing), se debe presentar la documentación necesaria para dar por aprobados los proyectos y el comienzo de las obras: licencia municipal, identificación de constructora asignada, seguro de responsabilidad civil, PSS, apertura de centro de trabajo.

El adjudicatario deberá realizar a sus expensas las obras de instalación y reforma de los espacios licitados, así como el cerramiento durante dichas obras, conforme a las determinaciones que se indican a continuación:

- El adjudicatario no podrá realizar ningún tipo de obra de adaptación, de decoración o instalación, alteración o modificación de cualquier tipo, inclusive cambios de distribución en los espacios licitados, salvo aquellas que sean autorizadas por IFEMA MADRID previa presentación por el Adjudicatario del proyecto Constructivo de las obras proyectadas (incluyendo memoria, especificaciones técnicas, presupuesto y planos)
- Las aprobaciones de IFEMA MADRID del Proyecto Básico, del Constructivo o de cualquiera de sus modificaciones son para su conocimiento y procedimiento interno, sin que dicha aprobación tenga carácter técnico y suponga la asunción de responsabilidad alguna derivada de su aprobación.
- El adjudicatario, durante las obras y hasta la apertura al público de cada local, deberá contratar, y obligará al contratista de las obras a que contrate con una compañía de seguros de reconocida solvencia, un seguro de responsabilidad civil extracontractual por daños causados a personas o bienes, por acción u omisión, que se hayan originado en la obra asegurada y estén relacionados con la ejecución de la misma.

Asimismo, se deberá incluir a IFEMA MADRID y sus dependientes como asegurados adicionales, SIN PERDER LA CONDICIÓN DE TERCEROS EN PÓLIZA.

A efectos de acreditar el cumplimiento de esta exigencia, el Contratista deberá entregar, dentro del plazo otorgado por IFEMA MADRID, uno de los dos siguientes documentos:

- Una COPIA DE LA PÓLIZA con su correspondiente recibo de prima en la que deberá especificarse todas y cada una de las condiciones establecidas con anterioridad. i) Límite de indemnización, ii) Responsabilidades y coberturas garantizadas, iii) franquicia máxima, iv) Asegurado adicional.

- UN CERTIFICADO EXPEDIDO POR LA ASEGURADORA en el que deberá relacionarse específicamente todas y cada una de las condiciones establecidas con anterioridad: i) Límite de indemnización, ii) Responsabilidades y coberturas garantizadas, iii) franquicia máxima, iv) Asegurado adicional.
- Las obras de adaptación de los espacios licitados deberán llevarse a cabo necesariamente en los horarios que indique IFEMA MADRID. Además, las rutas de aprovisionamiento para dichas obras (entrada de materiales y herramientas, y desalojo y retirada de los mismos) serán las indicadas por IFEMA MADRID. Si, por circunstancias de la actividad de IFEMA MADRID, los trabajos no se pueden desarrollar en jornada laboral normal, estos deberán ejecutarse en horario nocturno o días festivos al objeto de cumplir la planificación de ejecución. El coste de dichas actuaciones se considera incluido en el alcance de acciones de su responsabilidad, y no supondrá ningún coste adicional, circunstancia que el Adjudicatario acepta expresamente.
- El Adjudicatario deberá, durante la realización de las obras de adaptación, y en el ejercicio de la actividad, hacerse cargo de los gastos correspondientes a consumos de agua, gas, electricidad, datos y cualquier otro servicio consumido en los espacios licitados por el Adjudicatario, sus agentes, subcontratas o empleados, de conformidad con lo establecido. Para ello, como parte de su inversión en obras, instalará contadores con el sistema de telemedida que IFEMA determine.
- El importe de las inversiones comprometidas recogido en la propuesta que el licitador presente, según modelo en ANEXO 3 y ANEXO 14 de este pliego, es vinculante para el adjudicatario durante toda la vigencia del Contrato. El adjudicatario deberá presentar a IFEMA MADRID la justificación documental de la inversión efectuada (facturas conformadas y justificantes de pago) tanto de la inversión inicial como de las reinversiones durante el periodo de la concesión. En el supuesto de que la inversión realizada no alcance la comprometida en su oferta, el adjudicatario estará obligado a abonar a IFEMA MADRID la diferencia sobre las cantidades comprometidas no gastadas, o IFEMA MADRID podrá deducir esta cantidad de las garantías correspondientes.

### **Autorizaciones y licencias administrativas**

Las autorizaciones y licencias administrativas, incluidas, sin que su enumeración resulte exhaustiva, la licencia de obras, la licencia de actividad, declaraciones responsables, o comunicaciones previas relativas al cumplimiento de las previsiones legales establecidas en la normativa vigente, deberán ser solicitadas, tramitadas y obtenidas por el adjudicatario bajo su exclusiva responsabilidad. Deberán obtenerse, antes de la apertura de los espacios licitados, cuando la normativa así lo exigiere.

El adjudicatario deberá entregar a IFEMA MADRID copia de las licencias necesarias para la ejecución de las obras de los espacios licitados y para el ejercicio de la Actividad cuando estas sean exigibles, o bien copia de la declaración responsable de cumplimiento de las previsiones legales establecidas en la normativa vigente; en caso de no ser exigible la obtención de estas licencias de acuerdo con la normativa en vigor.

**Condiciones de recepción de locales. Recepción y conservación.**

Una vez terminadas las obras de los locales que el adjudicatario debe reformar, deberá entregar documentación de fin de obra, pruebas técnicas de las instalaciones (control de calidad), y legalizaciones necesarias, donde proceda de acuerdo a normativa, todo ello firmado, revisado y validado por la Dirección Facultativa de la obra, la documentación serán entregada a la dirección técnica de IFEMA MADRID, no pudiendo proceder a la apertura del local al público hasta la entrega completa y revisada por IFEMA MADRID de toda la información.

El Adjudicatario se compromete a mantener los espacios licitados con la máxima diligencia y cuidado. Tres meses antes de la Fecha de Extinción del contrato, IFEMA MADRID informará al Adjudicatario si alguno de los locales debe dejarse vacío y en el estado originario en que se recibieron, o si las modificaciones introducidas durante la vigencia del Contrato deben mantenerse total o parcialmente.

**Integrantes y funciones de la dirección de proyectos y obras**

El interlocutor con el adjudicatario será designado por IFEMA MADRID dentro de la dirección técnica. Su función será revisar el contenido de los proyectos, permisos administrativos y licencias, supervisar la ejecución de las obras y fiscalizar tiempos e inversión, revisar la documentación final de obra y otorgar el permiso de apertura por parte de IFEMA MADRID.

Todo lo indicado en este apartado aplica para los todos los locales incluidos en la licitación, particularmente para aquellos cuya reforma corre a cuenta del adjudicatario.

## **8. INVENTARIO Y OBLIGACIONES DE MANTENIMIENTO**

En el ANEXO 2, se incluye listado del inventario que IFEMA MADRID pone a disposición del operador, en la totalidad de locales con actividad de restauración actual. Incluyendo tanto las unidades de los Recintos FERIALES, como las del IPM, con el equipamiento y mobiliario a fecha actual.

A continuación, se detallan las condiciones específicas relativas a inventario y mantenimiento, de los locales reformados por IFEMA MADRID, o por el operador.

### **Locales a reformar por IFEMA MADRID**

A medida que se vayan realizando la entrega de cada una de las unidades de restauración a reformar por IFEMA MADRID, se realizarán, junto con una empresa externa especializada, el inventario de cada una de esas unidades entregadas.

Estos inventarios deberán ser firmados tanto por IFEMA MADRID como por el adjudicatario en reconocimiento, por ambas partes, de los elementos puestos a disposición del operador.

El coste de la gestión de inventariado de estos inventarios parciales será asumido por ambas partes: IFEMA MADRID y adjudicatario al 50%. La empresa responsable de llevar a cabo los inventarios facturará el 100% del coste a IFEMA MADRID, quien seguidamente refacturará al adjudicatario dicho 50%, siendo el importe máximo a refacturar de 10.000 euros.

Los bienes inventariados 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 de este.

El adjudicatario deberá asumir a su costa todas las inversiones necesarias para el mantenimiento y sustitución de los elementos de inmovilizados afectos a los servicios de restauración que se le adjudiquen, con el fin de garantizar su perfecto estado de funcionamiento hasta el término del contrato.

Todas las inversiones de mantenimiento y/o sustitución que lleve a cabo el adjudicatario deberán contar con la aprobación previa de IFEMA MADRID, que estará informada en todo momento de las altas y bajas que se produzcan en los elementos de inmovilizado.

Como resumen de estas altas y bajas de elementos, el adjudicatario deberá presentar un informe trimestral recogiendo las mismas, junto con sus correspondientes justificantes. Dicho informe deberá ser enviado al Departamento de Contabilidad en el plazo de 15 días, desde la finalización de cada trimestre.

Al término del contrato, bien sea por cumplimiento del plazo o por cualquiera de las causas previstas en este pliego de condiciones, el adjudicatario se obliga a dejar libre y a disposición de

IFEMA MADRID cuantos elementos de inmovilizado material formen parte fija o semifija de las instalaciones de restauración.

IFEMA MADRID será propietaria de la totalidad de elementos de restauración, desde el mismo momento de la entrega de cada una de las unidades de restauración.

Igualmente, aquellas inversiones de mantenimiento y/o sustitución que lleve a cabo el adjudicatario, pasarán a ser propiedad de IFEMA MADRID desde el momento en que se produzcan e incorporen a las unidades de restauración.

### **Locales a reformar por el adjudicatario**

Al término del contrato, bien sea por cumplimiento del plazo o por cualquiera de las causas previstas en este pliego de condiciones, el adjudicatario se obliga a dejar libre y a disposición de IFEMA MADRID cuantos elementos de inmovilizado material formen parte fija o semifija de las instalaciones de restauración, así como el distinto equipamiento y mobiliario de las mismas, que pasarán en ese momento a ser propiedad de IFEMA MADRID, sin que proceda resarcimiento económico por parte de IFEMA MADRID.

### **AVENIDA**

Aquellos locales de la avenida central que actualmente no tienen actividad de restauración se entregarán en su estado actual, sin equipamiento de restauración.

El adjudicatario deberá asumir a su costa todas las inversiones necesarias para la puesta en funcionamiento, incluyendo acometidas y contadores, y el mantenimiento y sustitución de los elementos de inmovilizados afectos a dichas unidades de restauración, con el fin de garantizar su perfecto estado de funcionamiento hasta el término del contrato.

El adjudicatario deberá presentar un informe detallado recogiendo las inversiones realizadas, junto con sus correspondientes justificantes. Dicho informe deberá ser enviado a IFEMA MADRID en el plazo de 15 días desde la puesta en funcionamiento de cada unidad.

La totalidad de elementos afectos a estas unidades serán propiedad del adjudicatario, no siendo necesario la realización de inventarios al respecto, ni iniciales, ni de revisión ni final.

### **IPM**

La unidad de restauración del IPM será entregada al adjudicatario en su estado actual y con todo su contenido en maquinaria, equipos y elementos de menaje, según se recoge en el ANEXO 2.

El adjudicatario deberá asumir a su costa todas las inversiones necesarias para la reforma y el mantenimiento y sustitución de los elementos de inmovilizados afectos a dicha unidad de

restauración, con el fin de garantizar su perfecto estado de funcionamiento hasta el término del contrato.

El adjudicatario deberá presentar un informe detallado recogiendo las inversiones realizadas, junto con sus correspondientes justificantes. Dicho informe deberá ser enviado a IFEMA MADRID en el plazo de 15 días desde la puesta en funcionamiento de cada unidad.

Al término del contrato, bien sea por cumplimiento del plazo o por cualquiera de las causas previstas en este pliego de condiciones, el adjudicatario se obliga a dejar libre y a disposición de IFEMA MADRID cuantos elementos de inmovilizado material formen parte fija o semifija de las instalaciones de restauración, así como el distinto equipamiento y mobiliario de las mismas, que pasarán en ese momento a ser propiedad de IFEMA MADRID, sin que proceda resarcimiento económico por parte de IFEMA MADRID.

## **TORRES**

Los dos locales en Torres, a reformar por el adjudicatario, serán entregados en su estado actual y con todo su contenido en maquinaria, equipos y elementos de menaje, según se recoge en el ANEXO 2.

El adjudicatario deberá asumir a su costa todas las inversiones necesarias para la reforma, incluyendo acometidas y contadores y el mantenimiento y sustitución de los elementos de inmovilizados afectos a dichas unidades de restauración, con el fin de garantizar su perfecto estado de funcionamiento hasta el término del contrato.

El adjudicatario deberá presentar un informe detallado recogiendo las inversiones realizadas, junto con sus correspondientes justificantes. Dicho informe deberá ser enviado a la Dirección de Servicios Feriales de IFEMA MADRID en el plazo de 15 días desde la puesta en funcionamiento de cada unidad.

Al término del contrato, bien sea por cumplimiento del plazo o por cualquiera de las causas previstas en este pliego de condiciones, el adjudicatario se obliga a dejar libre y a disposición de IFEMA MADRID cuantos elementos de inmovilizado material formen parte fija o semifija de las instalaciones de restauración, así como el distinto equipamiento y mobiliario de las mismas, que pasarán en ese momento a ser propiedad de IFEMA MADRID, sin que proceda resarcimiento económico por parte de IFEMA MADRID.

## **Revisiones de Inventario**

De cara a realizar un seguimiento continuo durante el período de duración del contrato, se realizarán inventarios bienales de los bienes adscritos a las unidades reformadas por IFEMA MADRID, contratando los servicios de un perito independiente que realice una revisión del estado de los elementos de inmovilizado. El coste de dicho inventario será asumido por ambas partes al 50%, siendo el importe máximo a refacturar de 5.000 euros por cada revisión.

En concreto, se realizarán inventarios durante los años 2026, 2028 y 2030, debiendo coordinarse por ambas partes, para que su realización no interfiera en la prestación del servicio de restauración.

### **Inventario Final**

Tres meses antes de la finalización del contrato se encomendará a un perito independiente la realización de un inventario físico de los elementos de inmovilizados afectos a las unidades de restauración reformados por IFEMA MADRID, además del IPM, y los locales en núcleos 5/7 y 6/8, incluidas las inversiones realizadas por el adjudicatario a su costa durante la duración del contrato, con una estimación de su estado de uso. Este inventario también incluirá las unidades reformadas por el adjudicatario.

El coste de la realización de dicho inventario será asumido por ambas partes al 50%, siendo el importe máximo a refacturar de 7.000 euros.

Aquellos elementos que se encuentren deteriorados o que, habiendo sido entregados al operador al inicio del contrato, no se encuentren recogidos en el inventario final, deberán ser reparados o repuestos por el adjudicatario en un plazo máximo de un mes desde que se le notifique, por parte de IFEMA MADRID, el resultado del inventario antes mencionado. Transcurrido dicho mes sin que el adjudicatario haya procedido a la reparación o reposición de los correspondientes elementos, serán descontados de la fianza aportada por el adjudicatario, al valor de mercado que se determine, de acuerdo con el informe de un perito independiente.

Durante el plazo de realización de ofertas los candidatos podrán realizar visitas a las instalaciones, en el formato y fechas que se determine en el ANEXO 1 – Cuadro de Características, del Pliego de Condiciones Administrativas Particulares. La visita a las instalaciones tiene carácter obligatorio, por lo que, de no acreditar su asistencia, su oferta se verá rechazada.

El licitador que resulte adjudicatario gestionará y utilizará el 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 adjudicatario cumplirá en la ejecución de los trabajos toda la normativa correspondiente a Prevención de Riesgos Laborales que marca la ley y todos aquellos apartados señalados por IFEMA MADRID en sus condiciones particulares tal y como queda reflejado en este pliego.

## 9. MANTENIMIENTOS

A fin de dar cumplimiento a las exigencias de la normativa vigente, IFEMA MADRID asumirá la contratación 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, que para más información se incluyen en ANEXO 9:

- 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 (incluyendo gases fluorados) 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. Queda incluido en el alcance el mantenimiento de la caldera de ACS y la autoclave.
- 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.
- Mantenimiento desratización, desinsectación y desinfección de los locales de restauración.

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 y 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.

El coste para los anteriores contratos de mantenimiento, a cargo del adjudicatario, están estimado actualmente en 38.000 €.

## 10. REQUERIMIENTOS PARA EL EJERCICIO DE LA ACTIVIDAD DE RESTAURACIÓN

En este capítulo se desarrollarán los requerimientos respecto a la actividad, uso, medios, recursos y operativa de las unidades y locales que componen el conjunto de espacios a operar, su desarrollo comercial, marcas o conceptos que se solicita implantar en cada uno de ellos, y especialidades propias para el desarrollo de la actividad, debido a las exigencias de flexibilidad, comerciales y de marketing para cada una de las familias o marcas.

Los criterios de valoración se explican en el ANEXO I – Cuadro de Características, del Pliego de Condiciones Administrativas Particulares. Para la valoración de ofertas se tendrán en cuenta, entre otros, la calidad, potencial, presencia comercial de las marcas propuestas y la adecuación a los planteamientos solicitados por IFEMA MADRID respecto a la operativa, servicio, acciones de marketing, tipo de marca y nivel de implantación en el mercado.

### 10.1 CONCEPTOS Y MARCAS A IMPLANTAR EN CADA LOCAL

Como se ha indicado anteriormente, por un lado se encuentran locales que se entregarán reformados y renovados directamente por IFEMA MADRID y, por otro lado, según se indica en el apartado 5.2, existen 14 locales cuya propuesta de marca, diseño, proyecto y obras corresponde al operador.

Considerando el conjunto de la restauración de IFEMA MADRID como una City gastronómica, se han nombrado, y clasificado todos los locales bajo las siguientes denominaciones de familia: Terrazas y jardines, Bule-bares, Torres y Avenidas. Fuera de la City, pero sirviendo a su propósito, está la cocina central y el IPM.

A continuación, se describen cada uno de estos conceptos de familia. Todo el plan de explotación comercial que se solicita a los licitadores y que deberá desarrollar en mayor detalle el adjudicatario, así como el plan de Sostenibilidad y RSC, deberán estar orientados de acuerdo con el público objetivo de cada una de estas familias, conceptos o marcas.

#### 10.1.1 Terrazas y jardines

Las terrazas y jardines son 9 locales, situados en el fondo de sendos pabellones, ofrecerán al público, expositores y empresas colaboradoras, la oportunidad de disfrutar de una oferta saludable bajo la configuración de islas gastronómicas en formato flexible, en parte adaptable a las condiciones y gustos de cada feria y con servicio free Flow. Todos ellos estarán respaldados por una decoración rica en plantas, materiales y tejidos naturales que buscará convertir el espacio en un oasis de paz, tranquilidad, relax y descanso. En lo que al look and feel se refiere, los locales presentarán las siguientes características:

- Fachada abierta al pabellón y a los patios posteriores con objeto de ganar visibilidad y permeabilidad con respecto al cerrado aspecto actual. Tonos claros, iluminación cálida,

materiales naturales, maderas, cerámica, jardines verticales, vegetación, rótulos y decoración gráfica vernácula.

- Apertura de ventanas y vistas a la luz natural que den la sensación de salir del pabellón, tomar el aire y ver la luz del día.
- Desconectar: el motivo de la visita es conveniencia (vamos porque estamos en el pabellón), pero debe tener un valor añadido de descanso y bienestar.
- Los locales tendrán nombre, logotipo, rótulo y decoración conforme al siguiente listado:

TERRAZAS Y JARDINES'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN ESTIMADA	INVERSIÓN ESTIMADA
Jardines de Sabatini	Pabellón 03 Fondo	625	860.800 €	356.516 €
Jardín Botánico	Pabellón 04 Fondo	625	759.300 €	362.509 €
Jardín Sorolla	Pabellón 05 Fondo	625	723.400 €	356.383 €
Jardines Plaza de España	Pabellón 07 Fondo	625	610.500 €	355.848 €
Jardín Tropical	Pabellón 08 Fondo	625	613.800 €	351.624 €
Jardín Lope de Vega	Pabellón 06 Fondo	310	421.000 €	417.581 €
Jardín de Las Vistillas	Pabellón 09 Fondo Norte	600	664.900 €	385.175 €
Jardín Lázaro Galdiano	Pabellón 10 Fondo Norte	600	739.400 €	352.221 €
Jardín Romántico	Pabellón 14 Planta 1	400	1.580.300 €	336.518 €
<b>TOTAL JARDINES</b>			<b>6.973.400 €</b>	<b>3.274.375 €</b>

Además de los locales indicados en el listado, el adjudicatario podrá hacer uso de los locales situados en acceso norte y denominados Plaza mayor junto al pabellón 9 y Belle Epoque junto al pabellón 10, cuyos planos de estado actual se encuentran también en ANEXO 1.

Estos dos locales se entregarán en su estado actual, no serán reformados y su objetivo es únicamente que sirvan como apoyo antes de la entrega o durante la reforma de los locales situados en dichos pabellones. Se deberán abrir al público y ofrecer servicio de cafetería o comidas ante necesidades operativas a requerimiento de IFEMA MADRID, o por iniciativa propia del adjudicatario.

### 10.1.2 Bule-bares

En segundo lugar, los Bule-bares, son 4 locales, se encuentran en el fondo de los pabellones 1, 2, 12 y 14. Para ellos se solicita que el operador los gestione como la máxima expresión de la gastronomía y los bares madrileños. Debe presentar una propuesta basada en los bares típicamente madrileños, ofreciendo al público una gastronomía típica de la capital basada en el tapeo, las cervezas y el ambiente de ocio. Para lograrlo, se recurrirá a una decoración típicamente de bar que no se modificará a lo largo de todo el periodo. Barra muy madrileña, con servicio ágil lineal y ambiente de cervecería con vinos, raciones, pinchos y tapas.

Las tapas identifican en buena medida la cocina española en el mundo. Son una seña de identidad asociada a nuestra cultura gastronómica a través de una bebida, acompañada de un pincho, una cazuelita, una fritura, o embutido de la región, que anime a prolongar la presencia en el local.

Los locales ubicados en el fondo de los pabellones presentarán las siguientes características:

- Fachada abierta al pabellón (\*), ganar visibilidad y permeabilidad con respecto al cerrado aspecto actual. Tonos claros, iluminación cálida, materiales ligados a la tradición de cervecerías de Madrid, naturales, raw: mostradores de zinc o de mármol macael, tipografías sobre pizarra, cristal negro, espejo.
- Apertura de ventanas y vistas a la luz natural que den la sensación de salir del pabellón, tomar el aire y ver la luz del día.
- Desconectar, el motivo de la visita es conveniencia, pero debe tener un valor añadido de ocio y desconexión.
- Los locales tendrán nombre, logotipo, rótulo y decoración conforme al siguiente listado:

BULE-BARES'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN ESTIMADA	INVERSIÓN ESTIMADA
Malasaña	Pabellón 01 Fondo	440	593.300 €	339.546 €
La Latina	Pabellón 02 Fondo	440	578.400 €	336.981 €
Lavapiés	Pabellón 12 planta baja	285	1.825.300 €	179.706 €
Conde Duque	Pabellón 14 planta baja	300	1.953.400 €	194.375 €
<b>TOTAL BULE-BARES</b>			<b>4.950.400 €</b>	<b>1.050.607 €</b>

(\*) por condiciones de cumplimiento de normativa de protección contra incendios y sectorización asociada, los locales Lavapiés en pabellón 12 y Conde Duque en pabellón 14, no tendrán una fachada completamente abierta al pabellón tal como se puede apreciar en el estado reformado que se incluye en el ANEXO 1. PLANOS.

Además de los locales indicados en el listado, se hará entrega al adjudicatario de dos locales más situados en la entreplanta de los pabellones 12 y 14, cuyos planos de estado actual se encuentran también en ANEXO 1. Estos dos locales se entregarán en su estado actual, no serán reformados y su objetivo es únicamente que sirvan como apoyo en momentos punta de ocupación en los respectivos pabellones. Se deberán abrir al público y ofrecer servicio de cafetería y comidas a requerimiento de IFEMA MADRID, o por iniciativa propia del adjudicatario, con objeto de dar servicio y aumentar las ventas potenciales en los momentos de máxima ocupación. De este modo, los mencionados locales en entreplantas de pabellón 12 y 14 se consideran una extensión funcional de los locales de planta baja.

### 10.1.3 Torres

Las Torres son cinco locales y se sitúan en la avenida, en planta primera. Cada torre es diferente, pero de manera conjunta se agrupan bajo la idea de torres, el “skyline” de Madrid. El interiorismo estará basado en el concepto de torres, skyline, gran hotel u oficina boutique. Nuestras cinco Torres son sendos restaurantes especializados en tres tipos de clientes:

- **Empleados IFEMA MADRID**
- **Empresas colaboradoras de montaje, mantenimientos, etc.**
- **Negocios** (expositores, personal de oficinas de IFEMA MADRID y visitantes profesionales).

TORRES'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN ESTIMADA	INVERSIÓN ESTIMADA
Torres Blancas (empleados)	Núcleo 1-3	550	1.925.200 €	425.000 €
Torre España (montadores)	Núcleo 2-4	550	6.789.100 €	440.999 €
Club Feria	OFICINAS SUR	360	2.445.200 €	36.872 €
NEW BRAND: Negocios Top	Núcleo 5-7	360	3.838.600 €	471.900 €
NEW BRAND: Negocios fast casual	Núcleo 6-8	360	2.590.600 €	493.350 € (*)
<b>TOTAL TORRES</b>			<b>17.588.700 €</b>	<b>1.868.120 €</b>

\*inversión vinculada a la evolución de la demanda y rentabilidad de los locales en torres

Se describe, a continuación, cada una de las cinco Torres:

#### 10.1.3.1 Comedor de empleados: Torres blancas

Se entregará reformado directamente por IFEMA MADRID: Será el comedor de empleados de IFEMA MADRID con servicio free Flow con barra cafetería. Ambiente internacional contemporáneo, tipo Smart casual en oficina boutique.

Cambia su posición actual en avenida central, planta primera, pasando de estar en el núcleo entre pabellones 5 y 7 a ubicarse en posición menos comercial en el núcleo entre pabellones 1 y 3. Los planos de estado actual y reformado se encuentran en ANEXO 1 de este pliego.

Su uso por parte de los empleados de IFEMA MADRID se limitará principalmente a restaurante autoservicio con menú del día para comidas de lunes a jueves en días laborables, pudiendo utilizarse además como cafetería durante las mañanas o las tardes. Fuera de estos horarios y/o fechas laborables, se podrá disponer de este local para dar comidas a otras empresas o grupos con actividades concertadas.

### **10.1.3.2 Comedor para empresas colaboradoras de montaje, mantenimientos y visitantes. Torre España**

Se entregará reformado directamente por IFEMA MADRID: Será el comedor específicamente dedicado a montadores durante las fases de montaje y desmontaje de ferias, aunque estará también abierto al público visitante en general durante los periodos de feria, se reformará por IFEMA MADRID con ambiente de sports bar. Es el local con mayor número de días de apertura y se ubica en el núcleo 2-4, en el actualmente denominado restaurante Europa.

De acuerdo con los gustos y necesidades de montadores, se trataría de un local con barra de bar cafetería y comedor con servicio a la mesa. Ambientación tipo sports bar, con entretenimiento audiovisual, aspecto funcional, limpio, ordenado, confortable y atractivo para el descanso en la jornada laboral del montador. Atractivo también para público general en momentos de feria. Los planos de estado actual y reformado se encuentran en ANEXO 1 de este pliego.

### **10.1.3.3 Restaurante de negocios de IFEMA MADRID, Club Feria**

Se entregará reformado directamente por IFEMA MADRID: es el actual Club Feria, se reformará con un importante lavado de cara que le otorgue mayor calidez, funcionalidad y el aspecto actual y moderno, propio de un establecimiento de esta categoría.

Se valorará positivamente si el licitador propone un chef icónico cuyo nombre aporte credibilidad y prestigio a la oferta gastronómica, en la forma de creador y firma autorizada de un menú ejecutivo y/o de determinados platos estrella que se puedan degustar como elementos característicos y emblemáticos en Club Feria.

Los planos de estado actual y reformado se encuentran en ANEXO 1.

### **10.1.3.4 Restaurante de negocios Premium, núcleo 5-7**

Local a reformar por el adjudicatario, debe ser un local con exigencia de marca, con prestigio e implantación local, nacional o internacional. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones, marca, además del anteproyecto.

De acuerdo con el interés del público objetivo de directivos de alto nivel, se abrirá un restaurante con servicio a la mesa con ambiente hotel boutique con diseño elegante, cuidado y temático, en ambiente privado, discreto, sofisticado y lujoso acorde con los tiempos, alejado de ostentación, apto para hablar de negocios y sellar acuerdos.

El interiorismo ofrecerá un ambiente internacional contemporáneo, basado en el concepto de torres, skyline, gran hotel u oficina boutique. Todo ello en apoyo de la Marca España gastro, colocando IFEMA MADRID como representación de nuestro país en la primera línea del panorama gastronómico global.

#### **10.1.3.5 Restaurante para cerrar negocios fast casual, núcleo 6-8**

Local a reformar por el adjudicatario, la apertura de este local se considera opcional al estar sujeta su necesidad a la evolución de la facturación y el tráfico de visitantes durante el primer ejercicio, a criterio del operador e IFEMA MADRID.

Debe ser un local con exigencia de marca, con prestigio e implantación local, nacional o internacional. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones y marca, además del anteproyecto.

De acuerdo con el interés del público objetivo de expositores y clientes visitantes, se abrirá un restaurante con servicio fast casual con servicio a la mesa. Ambiente con diseño informal, urbano, industrial, cool, a la moda, un ambiente contemporáneo, una experiencia que incite a ser compartida en redes sociales, apto para favorecer la conversación y conectar personas y empresas ayudándoles a establecer relaciones profesionales y favorecer ventas.

#### **10.1.4 Locales Avenida**

Todos los locales de la Avenida central, salvo los dos locales denominados Eat Spain y Eat World, situados en núcleos 4-6 y 6-8 respectivamente, correrán a cargo del adjudicatario, los licitadores deberán presentar propuesta de marca y anteproyecto. Las marcas propuestas para cada local, su implantación, presencia, prestigio, imagen y reconocimiento, será valorado según se describe en el ANEXO I - CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES de este pliego.

Las aperturas se fasearán según se indica en este pliego y se detallarán por parte de los licitadores según modelo en ANEXO 3. La avenida, con sus tres zonas geográficas: avenida norte, sur y plaza central, se convertirá en nuestro centro urbano, el centro de la City de IFEMA MADRID, el corazón de la Avenida de la gastronomía.

En lo que al look and feel de los locales se refiere, reinará un ambiente internacional contemporáneo, Urban Casual, con un interiorismo basado en el posicionamiento y manuales de identidad de cada una de las marcas o conceptos propuestos, con las siguientes características generales:

- Fachadas abiertas a la plaza y a la avenida, terrazas al exterior y utilización de terrazas de invierno, de uso común que facilitará IFEMA MADRID, ambiente de ocio y desconexión.

Lugar para conectar personas y crear oportunidades de intercambio empresarial en un ambiente distendido.

- El motivo de la visita será conveniencia, destino y ocio, es decir, no solo vamos a estos locales porque paseamos por la avenida y nos los encontramos, sino que además de ello, acudiremos a ellos a propósito, como destino de descanso, diversión y ocio.
- Su horario y gama de producto debe permitir el potencial desarrollo de consumo *after-work* prolongando cuando sea posible, y necesario, la estancia en IFEMA MADRID a la salida de los pabellones, si así se fija en la feria correspondiente, es decir, la actividad post feria no será la práctica habitual, sino solo en ocasiones excepcionales.

AVENIDA'	SITUACIÓN	m2	FACTURACIÓN ESTIMADA	INVERSIÓN ESTIMADA
EAT SPAIN (sala Goya)	Núcleo 4-6	800	14.394.700 €	880.000 €
EAT WORLD (food court núcleo 6-8)	Núcleo 6-8	800	14.558.200 €	880.000 €
coffee bakery	Pabellón 10 Sur	200	4.873.100 €	264.000 €
coffee internacional	Pabellón 4 Sur(dalucci)	100	5.725.000 €	216.000 €
healthy (cocina saludable)	Pabellón 4 Norte	200	4.887.000 €	288.000 €
cervecería jamonería	Pabellón 8 Norte	135	4.162.000 €	194.400 €
Latino america o tex mex	Pabellón 6 Sur	100	3.848.500 €	156.000 €
Oriental wok ramen sushi	Pabellón 6 Norte	100	3.122.900 €	156.000 €
cervecería bocatas	Pabellón 4 Sur-2	100	2.918.100 €	168.000 €
Food truck	Núcleo 8-10	50	1.153.100 €	62.500 €
Food truck	Núcleo 7-9	50	1.004.000 €	62.500 €
Food truck	Plaza central	50	756.500 €	62.500 €
Food truck	Plaza central	50	680.300 €	62.500 €
terrazas en avenida	Avda. Norte y Sur	250	0 €	125.000 €
terrazas en plaza central	Plaza central	150	0 €	75.000 €
<b>TOTAL AVENIDA</b>			<b>62.083.400 €</b>	<b>3.652.400 €</b>

**En la plaza central** se situarán seis locales incluyendo el actual Food Court en el núcleo 6/8.

- **Local icono: Eat Spain.** Reformado por IFEMA MADRID, con objetivo de apertura en septiembre de 2023. Se proyecta bajo la óptica de Cocinas de España y se configurará como un mercado gastronómico con una variada oferta de puestos show cooking de las diecisiete comunidades situados en el centro y rodeados de mesas de tipologías variadas con alto componente social. Un esquema y orientación de los requerimientos de IFEMA MADRID para este local se puede encontrar en el ANEXO 13 de este pliego.
- **Local icono: Eat World.** Reformado por IFEMA MADRID, con objetivo de apertura en noviembre de 2023, Se proyecta bajo la óptica de Cocinas del mundo y se configurará como un mercado gastronómico con una variada oferta de puestos show cooking de las gastronomías más de moda de los cinco continentes, situados en el perímetro y con un amplio patio de mesas de

tipologías variadas en el centro, todo ello con alto componente social. Un esquema y orientación de los requerimientos de IFEMA MADRID para este local se puede encontrar en el ANEXO 13 de este pliego.

- **Local pabellón 6 sur**, con objetivo de apertura en julio de 2023. Local con exigencia de marca con prestigio e implantación nacional o internacional de tipo latino americano, o tex mex. ambiente atractivo, contemporáneo y servicio fast casual. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones y marca. Además de anteproyecto según lo indicado en este pliego.
- **Local pabellón 6 norte**, con objetivo de apertura en julio de 2023. Local con exigencia de marca de primer nivel, con prestigio e implantación nacional o internacional de tipo oriental, japones, wok, sushi o ramen, con ambiente atractivo, contemporáneo y servicio fast casual. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones y marca. Además de anteproyecto según lo indicado en este pliego.
- **Food truck**. Se prevén dos Food truck fijos para la zona de la plaza central, cubriendo su lado norte y el sur, con objetivo de apertura en mayo de 2023, sin exigencia de marca, oferta principalmente de entre horas, para desayunos, postres, almuerzos rápidos o meriendas y copas. Churrería, croissants, helados, dulces, bocatas, paninis, empanadas o sándwiches, etc.

**En la Avenida Norte** se abrirán cuatro locales en 2023 que servirán de bienvenida o despedida al visitante que acceda por la puerta norte. Se desglosan todos los locales y sus meses objetivo de apertura:

- **Local Pabellón 10 sur**, objetivo de apertura reformado en septiembre de 2023, realizando las obras de adecuación en verano de 2023, es la actual cafetería Norte.

Se espera del licitador que, desarrolle un espacio de coffee bakery ofreciendo a la venta café elaborado, bebidas calientes y otras bebidas, además de bocadillos, paninis, ensaladas, tartas, bollería y snacks dulces y salados. Deberá estar dispuesto para permanecer abierto durante todo el horario ferial.

La ambientación deberá ser contemporánea y con encanto, con el aspecto natural de lo hecho a mano y un cálido olor a harina fresca, pan y bollos recién hechos, un espíritu casero y artesano.

Adicionalmente, el local, contará con la presencia de marca y personalización de la adjudicataria del patrocinio en café (ver apartado 10.4.1.2). Ésta aportará su marca en el rótulo de fachada, en comunicaciones interiores y en decoraciones gráficas destacando la calidad del producto.

Se deberá presentar anteproyecto según lo indicado en este pliego.

- **Local en pabellón 8 norte**, objetivo de apertura en julio de 2023, local con exigencia de marca de primer nivel en el sector de productos ibéricos, embutidos y jamones, con prestigio e implantación nacional o internacional de tipo cervecería jamonería típica española, con implantación en calle, estaciones y aeropuertos, con ambiente atractivo, contemporáneo y servicio ágil.

Se espera del licitador que aporte un local con exigencia de marca de prestigio y un concepto de cervecería y jamonería y productos ibéricos basada principalmente en el *Grab & Go* de bocadillos de jamón, platos de jamón y demás embutidos provenientes del cerdo, quesos y cortador de jamón a la vista. Se propone un concepto que resulte icónico en las ciudades y que cuente con más de 20 establecimientos a nivel nacional. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones y marca, además de anteproyecto según lo indicado en este pliego.

- **Food truck**. Se prevén dos Food truck fijos para la avenida norte, en los núcleos entre pabellones 7 y 9 y 8 y 10. La apertura se requiere para mayo de 2023, sin exigencia de marca, uno de ellos con oferta madrileña, bocatas de calamares, bravas, tapas y cerveza. El otro con una oferta de Street Food tipo Burger y hot dog. No obstante, la temática puede ser flexible y adaptable a cada feria según se explica en el capítulo 4.4.1.8. Food Trucks de este pliego técnico.

**En la Avenida Sur** se abrirán cuatro locales en 2023 que servirán de bienvenida o despedida al visitante que acceda por la puerta sur. Se desglosan todos los locales y sus meses de apertura:

- **Local Pabellón 4 Sur**, objetivo de apertura en septiembre de 2023, realizando las obras de adecuación durante el verano de 2023, es el local que ocupa actualmente Dalucci.

Se propone la apertura de un local con exigencia de marca de prestigio y amplia implantación internacional de **venta de café elaborado**, bebidas calientes y otras bebidas, además de bocadillos, paninis, ensaladas, tartas, bollería y snacks dulces y salados. Dispuesto para permanecer abierto durante todo el horario ferial. Se solicita que sea una marca con más de 200 establecimientos abiertos, presencia internacional, que promueva el comercio justo y que ofrezca un programa de fidelización y recompensas a sus clientes. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones y marca, además de anteproyecto según lo indicado en este pliego.

- **Local Pabellón 4 Norte**, objetivo de apertura julio de 2023.

Se espera del licitador que aporte un local con exigencia de marca de prestigio con implantación local, nacional o internacional y un concepto de "alta cocina informal saludable" bajo la filosofía de *casual fine dining* con una carta basada en el uso de verduras frescas de temporada y otros ingredientes *plant based* (de origen vegetal), junto con carnes y pescados de producción sostenible y de proximidad. Contará con horario ininterrumpido, la carta de comida funciona en horario de comida ampliado de modo que entre horas regirá la oferta de café,

repostería y snacks. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones y marca, además de anteproyecto según lo indicado en este pliego.

- **Local Pabellón 4 Sur**, local anexo al actual Dalucci, objetivo de apertura en julio de 2023.

Se espera del licitador que aporte un local con exigencia de marca de prestigio con implantación local o nacional y un concepto de cervecería artesana local y bocadillos gourmet, un concepto basado en panes de calidad (brioches, focaccias) con rellenos elaborados y una amplia oferta de cervezas artesanas. El espacio: aires rústicos con ambiente muy informal.

Se propone marca con presencia en la ciudad, preferiblemente no masiva, con aires gourmet y decoración cuidada. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones y marca, además de anteproyecto según lo indicado en este pliego.

### **10.1.5 IPM**

Objetivo de apertura reformado en septiembre de 2024. IFEMA MADRID entregará en primera fase el local en su estado actual y así podrá comenzar a ser operado. El operador deberá reformarlo y abrir el local reformado en septiembre de 2024 realizándose las obras de reforma en los meses de verano.

La reforma y habilitación completa de la cocina que se encuentra en planta tercera es algo que se deja a juicio y elección del licitador, se le entregará en su estado actual, pero para ser operada como cocina central debe previamente ser reformada obteniendo las prescriptivas licencias urbanísticas y sanitarias.

IFEMA MADRID valorará y puntuará consecuentemente la decisión de reformar y operar como negocio rentable esta cocina en dos vías: en los capítulos de anteproyecto y modelo de negocio incluidos en ANEXO I – CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES para el IPM; así como en el canon ofrecido por el licitador en función de la facturación prevista (o no) por esta línea de negocio. En caso de contemplar la utilización de este área, deberá incorporarlo en su plan de negocio para calcular su oferta de canon.

En definitiva, la mencionada cocina podrá ser explotada por el concesionario con diferentes usos y múltiples posibilidades de utilización, incluida la producción de comida hacia la calle (servicio a otros restaurantes del grupo, catering, servicio a empresas de la zona o venta a otras empresas).

Para el local IPM en planta baja, se solicita al licitador que aporte un local con exigencia de marca de prestigio con implantación local o nacional y un concepto de restauración contemporáneo, urbano, con éxito en Madrid en gama media y estilo Smart casual dining. Se deberá presentar propuesta de marca con información corporativa de la misma: manuales de interiorismo, operaciones y marca. Además de anteproyecto según lo indicado en este pliego.

El proyecto gastronómico pensado para IPM exige la presentación de una oferta que abarque las diferentes necesidades, objetivos y experiencias que buscan los diferentes tipos de clientes que acuden al IPM.

Por un lado, la oferta específica para el cliente zonal, con un target de cliente de oficina con un horario amplio desde el desayuno hasta el after work, con una oferta de menús del día específica, atractiva y moderna, y con una carta encuadrada dentro de las actuales tendencias de mercado de Madrid. Con una apuesta hacia la diversidad, la modernidad y con atención a todos los colectivos: cocina sana, intolerancias alimentarias, dietas hiposódicas e hipocalóricas.

Por otro lado, al cliente congresual, con una oferta específica para montadores de ferias, con atractiva oferta de menús día durante la celebración ferias y congresos, con atención a eventos y menús especiales solicitados para congresos o ferias.

Se requerirá al adjudicatario la atención a clientes con mayor urgencia de servicio durante las ferias con una oferta de Grab & Go y un carrito móvil atractivo y operativo que pueda trasladar una oferta sencilla de restauración al vestíbulo del palacio de congresos en la zona de acceso de mayor tráfico de público.

Además, cabe la posibilidad de otras opciones de negocio, como pueden ser la explotación del catering con facilidades preferentes por la ventaja de ubicación, respecto a otras empresas de catering homologadas, en congresos del IPM.

En esencia, para este punto de venta, se espera del licitador una oferta de barra muy atractiva y diferenciada para cada tramo horario, una propuesta de cocina contemporánea de tendencia urbana, flexible e inclusiva, con atractiva oferta para el cliente de trabajo de la zona, el cliente montador, el cliente ferial y el cliente congresual en todas sus variantes, con oferta Grab & Go, delivery y atractiva oferta de menús día, con atención a eventos y menús especiales solicitados para congresos o ferias así como una importante propuesta para catering y eventos.

Se espera así mismo, siendo esto opcional, que reforme y explote comercialmente la cocina existente en planta tercera.

Siempre con adecuación a los planteamientos solicitados por IFEMA MADRID respecto a la misión, visión y objetivos del proyecto en cuanto a convertir IFEMA MADRID en embajada y referente gastronómico.

## **10.2. PLAN DE EXPLOTACIÓN COMERCIAL**

En este apartado se abordan los requerimientos que se solicitarán al operador adjudicatario respecto a la explotación comercial de las diferentes líneas de negocio:

- Puntos de venta en recinto ferial
- IPM
- Cocina central
- Retail (sin exclusividad)

- Catering (sin exclusividad)

El adecuado cumplimiento de estas cuestiones será objeto de control por parte de IFEMA MADRID durante la ejecución del contrato.

### **10.2.1 Recinto ferial**

En este apartado se abordan los requerimientos que se solicitarán al operador adjudicatario respecto a la explotación comercial de los puntos de venta en recinto ferial. Se abordan cuestiones relativas a la gama de productos a la venta, la oferta gastronómica, la política de precios, las marcas patrocinadoras de IFEMA MADRID y otros aspectos del marketing como son promociones, fidelización, relaciones públicas, presencia en medios, RRSS, o packaging. El buen cumplimiento de estas cuestiones será objeto de control por parte de IFEMA MADRID durante la ejecución del contrato.

#### **10.2.1.1 Política de precios**

Para cada uno de los puntos de venta, cada ofertante deberá relacionar ampliamente su carta de productos y la gama de artículos a la venta. La carta y los artículos definitivamente autorizados a la venta figurarán relacionados en el correspondiente contrato.

Se podrán producir a lo largo de la vida del contrato, cambios de marcas representativas, siempre y cuando pertenezcan a la categoría genérica de los artículos autorizados a la venta, no suponga una ampliación de productos y el Adjudicatario lo solicite formalmente y sea autorizado por escrito por IFEMA MADRID.

Las tarifas de venta al público del primer ejercicio anual se fijarán como se indica a continuación y serán válidas para el primer año de contrato. Para los siguientes años de contratación, así como de las prórrogas, si las hubiera, la actualización de importes se hará, si comercialmente se considera viable por el operador e IFEMA MADRID, tomando como referencia el Índice General nacional de Precios al Consumo, publicado por el Instituto Nacional de Estadística, del ejercicio anterior manteniendo los precios en múltiplos de 5 con el siguiente criterio de redondeo: entre 0 y 4 se redondea hacia abajo, el 5 se mantiene, entre el 5 y el 9 se redondea hacia arriba.

IFEMA MADRID verificará el cumplimiento en cada ejercicio de la aplicación de las tarifas comunicadas por el adjudicatario, sin que éste pueda realizar modificaciones a las mismas en el mismo ejercicio.

Para la determinación de precios del primer año se distinguen dos tipos de establecimientos:

- **Establecimientos sin marca:**

Tal como se indica para cada familia en el capítulo 4.1, son establecimientos sin marca los denominados: Eat Spain; Eat World; Food Trucks; Torres blancas; Torre España; Club feria; Bule-bares y Terrazas & Jardines.

En los establecimientos sin marca, el licitador deberá fijar precios a todos los productos, categorizados por familias. Las tarifas deberán estar en consonancia con las establecidas actualmente en las unidades de restauración que operan en el recinto ferial, no pudiendo superar las que figuran en el ANEXO 8 de este pliego. Aquellos productos distintos a los señalados en dicho anexo, igualmente, tendrán como referencia la media de tarifas de los anteriores elementos.

- **Establecimientos con marca:**

Para los establecimientos con marca, los licitadores deberán aportar la carta de precios un establecimiento espejo de dicha marca en centro ciudad, los precios en IFEMA MADRID serán como máximo un 10% superiores, (salvo para el punto de venta IPM, en el que los precios serán iguales al establecimiento espejo). El adjudicatario deberá respetar estos precios, presentando anualmente la tarifa de un establecimiento espejo. Si IFEMA MADRID no considerase adecuado el establecimiento espejo propuesto, propondrá establecimientos alternativos y el adjudicatario deberá utilizarlos como referencia para comparar precios.

Durante la ejecución del contrato, se considerará incumplimiento de la obligación establecida en esta cláusula, el hecho de que el precio de más de un 10% de los artículos coincidentes seleccionados supere a los precios del establecimiento de referencia en más de un 10%.

Durante la fase de licitación este apartado no tendrá valoración debido a su condición de obligatoriedad.

### **10.2.1.2 Sponsors, Partners gastronómicos de IFEMA MADRID**

IFEMA MADRID ha seleccionado a cuatro patrocinadores, pendientes de la formalización del acuerdo con cada uno de ellos, que ostentarán la categoría de "Patrocinadores Oficiales" de la nueva Gastronomía de IFEMA MADRID. Asimismo, dichas empresas serán "Proveedores Exclusivo o Preferente" del Operador Adjudicatario, en sus respectivas categorías de producto.

Por lo tanto, dichas marcas tendrán exclusividad / preferencia en todos los puntos de restauración de IFEMA MADRID, incluidos los puntos de venta efímeros y en el servicio de "retail" a stands en todos los actos, que sean responsabilidad directa de IFEMA MADRID cuando ese servicio sea realizado por el Operador Adjudicatario.

En virtud de dicho acuerdo, IFEMA MADRID otorgará a dichas marcas protagonismo tanto en el recinto como en soportes online y en iniciativas de comunicación desarrolladas por IFEMA

MADRID para promocionar la marca del Patrocinador Oficial y la nueva gastronomía de IFEMA MADRID.

Dicho acuerdo tendrá una vigencia de tres años, con comienzo equivalente al del presente contrato, pudiendo ser prorrogado anualmente, por dos anualidades adicionales.

### **PATROCINADORES OFICIALES**

Las empresas y marcas con las que IFEMA MADRID ha seleccionado como Patrocinadores Oficiales de la Nueva Gastronomía del Operador Adjudicatario son las siguientes:

1. Cerveza con o sin alcohol, con limón y en todas sus variedades. – MAHOU, S.A. (Mahou) – Proveedor Preferente.
2. Refrescos de cola, refrescos con o sin gas, mixers, bebidas energéticas, tónicas, refrescos con té, nuevos productos en el mercado en torno a estas categorías. – COCA-COLA EUROPACIFIC PARTNERS IBERIA, S.L.U. (Coca-Cola y otros productos de su gama). Proveedor Exclusivo.
3. Agua mineral natural, agua mineral natural con gas carbónico añadido y bebidas refrescantes con base de agua mineral natural saborizada, nuevos productos en el mercado en torno a estas categorías – SOCIEDAD ANONIMA DAMM, (Fuente Liviana). Proveedor Exclusivo.
4. Café incluyendo variedades con o sin cafeína. JACOBS DOUWE EGBERTS ES, S.L.U. (Marcilla, Saimaza, L'OR). Proveedor Exclusivo.

### **PRECIOS ACORDADOS CON LOS PATROCINADORES OFICIALES**

Los Patrocinadores Oficiales deberán suministrar al Operador Adjudicatario los productos de la gama propuesta correspondiente al lote, a los precios ofertados a IFEMA MADRID, como máximo. Para el segundo y siguientes años del contrato, cada Patrocinador Oficial acordará con el Operador Adjudicatario la actualización de precios con la base de los precios ofertados para el primer año.

Se informará, previa firma del compromiso de confidencialidad del detalle de productos y precios acordados.

### **OBLIGACIONES DE LOS PATROCINADORES OFICIALES**

Además de suministrar los productos, a los precios acordados, al Operador Adjudicatario, los Patrocinadores Oficiales deberán suministrar e instalar a su cargo los expositores o dispensadores, fríos o neutros, necesarios para la exposición o suministro para la gama de productos.

## **VISIBILIDAD DE LOS PATROCINADORES OFICIALES**

Los Patrocinadores Oficiales tendrán visibilidad permanente en todos los puntos de restauración a través del producto. Asimismo, contarán con la posibilidad de contar con presencia de marca en manteletas y mandiles.

Por otro lado, el Operador Adjudicatario deberá incluir los logotipos de los Patrocinadores Oficiales en cualquier soporte y en campañas promocionales o de comunicación, vinculadas a la Gastronomía de IFEMA MADRID.

Los Patrocinadores Oficiales tendrán la posibilidad de proponer acciones de activación, consensuadas con el Operador Adjudicatario, con propuestas en favor de su visibilidad.

## **EXCEPCIONALIDADES DEL PATROCINADOR OFICIAL DE CAFÉ**

IFEMA MADRID ha contemplado como excepción única a la exclusividad del "Café Oficial" el caso del local llamado en el proyecto "IFEMA CITY", "Coffee International", situado en el Pabellón 4 Sur, y solamente en el caso de que la enseña abanderada de dicho local estuviera ligada de forma indisoluble a su propia marca de café.

Por otro lado, el Patrocinador Oficial de Café de IFEMA MADRID podrá contar con presencia de marca, a través de la decoración, en el local "Coffee Bakery" situado en el Pabellón 10 Sur. Con este objetivo, deberá consensuar dicha personalización y visibilidad de marca con el Operador Adjudicatario y proyecto deberá contar con la aprobación de IFEMA MADRID.

### **10.2.1.3 Plan de promociones**

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica explicativa del que será su plan anual de promociones en caso de resultar adjudicatarios. Se podrán llevar a cabo acciones promocionales basadas en el precio, en el producto, en regalos, en sorteos y recompensas o en demostraciones y degustaciones. Se podrán proponer promociones relacionadas con momentos del año, con celebraciones, festivos o con las diferentes características y públicos de las ferias de IFEMA MADRID. También promociones de diferentes momentos de consumo como el desayuno o el tardeo. Todo ello, combinado y para cada una de las familias de locales definidas en este pliego, incluyendo el IPM. Se valorará especialmente que estas promociones contribuyan a la reducción de los excedentes alimentarios.

En dicha memoria se expresará para cada una de las familias definidas en este pliego, el compromiso del número de promociones anual, por temporada o por feria a realizar en caso de resultar adjudicatarios, indicando, con algunos ejemplos, los nombres de las promociones, sus objetivos, el público al que va dirigido, el momento comercial o feria, la técnica promocional, el presupuesto y los KPIs de medición de resultados que se utilizarán.

La calidad, concreción y alcance de dicha memoria se valorará según los criterios que se indican en ANEXO I - CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES.

#### **10.2.1.4 Plan de fidelización**

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica explicativa del que será su plan de fidelizaciones en caso de resultar adjudicatarios. Se aportarán planes de fidelización para fomentar el consumo de expositores, y diseñar un plan de fidelización específico para montadores, además de su precio especial en periodos de montaje y desmontaje. Dichos planes de fidelización deberán adecuarse según las distintas franjas horarias: desayunos y comidas. Igualmente, se deberán proponer planes de fidelización para empleados de IFEMA MADRID y para empresas Partners y colaboradores en todos los puntos de venta del recinto ferial. Todo ello, combinado y para cada una de las familias de locales definidas en este pliego, incluyendo IPM.

IFEMA MADRID está desarrollando un plan de fidelización, con el objetivo de potenciar la visita, la experiencia y el gasto en sus instalaciones. Los sistemas de compra deberán permitir el poder asignar o canjear descuentos a los usuarios que dispongan de dicho plan (tarjeta) de fidelización.

La calidad, concreción y alcance de dicha memoria se valorará según los criterios que se indican en ANEXO I – CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES.

#### **10.2.1.5 Plan de comunicación y marketing**

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica explicativa del que será su plan de relaciones públicas. Contemplará tres plazos de trabajo (corto, medio y largo), y debe asegurar una comunicación bidireccional y ayudar a posicionar la oferta gastronómica en el *top of mind* del público de IFEMA MADRID. El plan de RRPP, estará orientado al público del exterior (visitantes, expositores, Partners), o interior (montadores, empleados), también en manera particular al público de oficinas y de congresos del IPM y tendrá como objetivos, la captación de clientes, incrementar las ventas y el tique medio, posicionar IFEMA MADRID como referente gastronómico en el sector ferial, establecer vínculos de comunicación constantes entre clientes, recinto ferial, incluyendo IPM, medios y potenciales clientes de IFEMA MADRID, mejorar la imagen de marca, involucrar a las personas con la marca a través de eventos, fomentar el ocio dentro del recinto ferial, incentivar a los empleados para mantener un buen ambiente laboral y potenciar la conciliación laboral.

Las notas de prensa que el operador planifique para la difusión de su adjudicación y las sucesivas que pudiera lanzar para comunicar cualquier tipo de oferta o proyecto dentro de su plan de actuación en IFEMA MADRID, deberá ser consensuada junto a la Dirección de Comunicación y Prensa de la institución, y tendrá el compromiso de dedicar un apartado donde se mencionen siempre las marcas patrocinadoras del servicio de restauración.

En dicha memoria se expresará el contenido de su plan de comunicación y marketing, incluyendo compromiso de un plan anual de ocio y eventos para cada momento comercial del año, simulando establecimientos de ciudad e indicando, con algunos ejemplos, sus objetivos, el público al que va dirigido, el momento comercial o feria, el presupuesto y los KPIs de medición de resultados que se utilizarán.

La calidad, concreción y alcance de dicha memoria se valorará según los criterios que se indican en ANEXO I – CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES.

### 10.2.1.6 Plan de medios y tecnología

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica explicativa del que será su plan de medios y tecnología en caso de resultar adjudicatarios. Deberán presentar propuestas o bocetos para aplicarlos en ifema.es y LIVE Connect, web/app donde se potencia cada evento de IFEMA MADRID.

- En ifema.es, el adjudicatario deberá desarrollar una landing page con titulares llamativos, resumen de la oferta, formulario de contacto integrado con el Salesforce de IFEMA MADRID y enlace a redes sociales. En la landing deberá figurar los logos de todas las marcas patrocinadoras.
- Se deberán definir acciones a nivel de comunicación utilizando journeys en Salesforce o soportes digitales de IFEMA MADRID con el objetivo de dar servicio a las diferentes marcas y su situación dentro del recinto, con ofertas fijas y puntuales de cada local y con horarios y fechas de apertura de cada establecimiento.
- El licitador deberá aportar una app o servicio para poder realizar reservar o entregas de pedidos
- En la Intranet de IFEMA MADRID desarrollada con Sharepoint, el adjudicatario deberá facilitar diariamente contenido web en la que los empleados de IFEMA MADRID puedan conocer respecto al comedor de empleados en núcleo 1-3, los menús de la semana, valores nutricionales, alérgenos, puedan participar mediante votación de platos favoritos, y tengan promociones puntuales y acumulación de puntos por visitas.

En dicha memoria se expresará el contenido de su plan de medios y tecnología, incluyendo compromiso de acciones en web y app con algunos ejemplos. Adicionalmente, de manera optativa, se puede proponer y adquirir el compromiso de implantar otros desarrollos tecnológicos como, por ejemplo:

El uso de distintos soportes tecnológicos para la colecta de información (atención al cliente, encuestas de satisfacción, etc.), pudiéndose ser integrados con el CRM de IFEMA MADRID Salesforce así como el del adjudicatario.

El uso de sistemas de monitorización, seguimiento y trazabilidad de las operaciones para asegurar los estándares acordados.

Se dará la posibilidad de poder asociar cada gasto, pedido o compra, al ticket de entrada de IFEMA MADRID, como en los Duty Free de los aeropuertos y las tarjetas de embarque, con el objetivo de conocer el gasto medio de cada participante en el recinto y realizar acciones ad-hoc para estos usuarios.

La calidad, concreción y alcance de dicha memoria, así como el compromiso de implantar sistemas tecnológicos adicionales se valorará según los criterios que se indican en ANEXO I – CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES.

### **10.2.1.7 Presupuesto de marketing anual**

El adjudicatario deberá dedicar un presupuesto de marketing anual que suponga al menos un 1% de las ventas y se organice aproximadamente bajo la siguiente estructura:

- 30% - comunicación
- 5% - plan de fidelización y mantenimiento de la app
- 15% - publicidad y promociones
- 50% - relaciones públicas

Este apartado no será objeto de valoración por ser de obligado cumplimiento. El buen desempeño de estas cuestiones durante la ejecución del contrato será objeto de control por parte de IFEMA MADRID.

### **10.2.2 IPM**

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica explicativa del que será su plan de explotación comercial para el IPM, en sus varias líneas de negocio. Para esta memoria, es de aplicación lo expresado en los apartados **10.2.1.1 a 10.2.1.7**.

La explotación comercial del IPM ofrece varias líneas de negocio.

Por un lado, el punto de venta de restauración con acceso desde la calle Paseo Doce Estrellas, espacio comercial con gran proyección a nivel de restauración, con posibilidad de implantar amplio espacio de terraza en calle y con posibilidad de implementar un carrito de venta móvil para recibir en horario desayuno o merienda al numeroso público que accede al palacio de congresos por la puerta principal Av. Capital de España, 7.

En segundo lugar, la cocina central del IPM, el edificio cuenta en la tercera planta con una cocina que, opcionalmente y con la necesaria reforma, puede ser explotada por el concesionario con diferentes usos y múltiples posibilidades de utilización, incluida la producción de comida hacia la calle (servicio a otros restaurantes del grupo, servicio a empresas de la zona o venta a otras empresas).

Por último, el concesionario ganador podrá adquirir la condición de empresa homologada como proveedor de catering de IFEMA MADRID, en las condiciones que figuran en las correspondientes bases que se incluyen en el apartado 4.2.5 de este pliego técnico, pudiendo por proximidad, acceder en condiciones más ventajosas a dar servicio a los múltiples eventos que se realizan en el IPM.

### 10.2.3 Cocina Central

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica explicativa del que será su plan de explotación comercial para la cocina central del recinto de IFEMA MADRID en caso de resultar adjudicatarios. En dicha memoria se deberán enunciar los siguientes aspectos:

- Ingeniería de procesos: diagrama de flujo de los productos en línea fría, caliente y mixta; organigrama funcional, definición de números de puestos de trabajo y su Job description.
- Oferta gastronómica: surtido de productos fabricados para recinto ferial y puntos externos, fichas técnicas de recetas y de materias primas según modelo en el ANEXO 10, planning de producción, menús y rotaciones.
- Plan de negocio: definición de mercado o mercados objetivos a los que dirigir la venta exterior, criterios de logística interna y externa, criterios de aprovisionamientos, desarrollo de proyecto de distribución y equipo comercial dedicado.

Todo proceso de cocina debe de ir enfocado a la calidad y rentabilidad, por lo que la ingeniería de procesos ha de buscar las combinaciones de producción óptimas para que conviva una oferta variada, equilibrada y con capacidad de adaptarse a las necesidades independientemente de las variaciones de volumen.

Para el Análisis de Posibles Puntos Críticos de Control (APPCC) y en consonancia, con los requisitos de calidad exigidos por IFEMA MADRID, se exigirá al adjudicatario tener un departamento de calidad eficaz para la detección precoz de problemas en la elaboración de alimentos, calidad microbiológica o fisicoquímica de los componentes y materias primas utilizados, toma de muestras de alimentos, verificación de procesos de limpieza y desinfección, y aplicación de las buenas prácticas de fabricación.

Se exigirá al adjudicatario trabajar con un laboratorio homologado externo que analice mensualmente o cuando sea requerido por IFEMA MADRID, muestras de producto, procesos, superficies y ambientes de manera que presente pruebas objetivas (datos) del estado de la seguridad e higiene alimentaria de la cocina central en todo su conjunto. En los KPI's de control se exigirá la Revisión mensual de los análisis sanitarios realizados por laboratorios externos.

Se exigirá al adjudicatario la instalación de un programa informático de producción, con control de producto de compra, stock venta interna y externa.

El operador implantará y certificará durante el primer año del contrato un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos basado en el estándar internacional ISO 22000:2018, al menos, en la cocina central y para las actividades de "Recepción, almacenamiento, elaboración/fabricación/manipulación y distribución de alimentos". Realizará los seguimientos

y renovaciones pertinentes durante toda la vigencia del contrato, mantenimiento dicho sistema actualizado y el certificado en vigor.

Estos requisitos no serán objeto de valoración por ser de obligado cumplimiento. El buen desempeño de estas cuestiones durante la ejecución del contrato será objeto de control por parte de IFEMA MADRID.

#### **10.2.4 Línea de negocio Retail**

Denominamos línea de negocio Retail o proyecto Retail a una nueva línea de negocio que tendrá la posibilidad de poner en marcha el adjudicatario de este concurso. El objetivo de esta línea de negocio es la venta de toda la bebida y snacks a los expositores, que actualmente los stands ofrecen de manera gratuita a sus visitantes. Esto supondrá un interesante aumento de cuota de Negocio para el Operador y para IFEMA MADRID. Además, esta nueva línea de negocio generará sinergias con el servicio de catering entre el operador y el expositor.

Con la colaboración logística del adjudicatario de este concurso para poner el producto a la venta, IFEMA MADRID facilitará este servicio a los expositores y se ofrecerá una selección de los productos más habituales en stands (bebidas, refrescos, agua, café, cerveza, snack...) con un precio muy competitivo, que incentive la contratación al operador adjudicatario.

De esta línea de negocio no se requiere presentación de memoria o documentación específica, y dada su obligatoriedad, no será objeto de valoración para la adjudicación de este concurso.

#### **10.2.5 Línea de negocio Catering**

Para la prestación de servicios de esta índole, el operador deberá homologarse conforme a lo previsto en las bases reguladas por IFEMA MADRID para esta línea de negocio.

Las mencionadas bases figuran en la siguiente dirección:

<https://www.ifema.es/nosotros/concursos-licitaciones/homologaciones>

#### **10.2.6 Flexibilidad operativa**

La actividad ferial, por su naturaleza, es temporal, cíclica, con distintas fases de montaje, celebración y desmontaje y, por tanto, los locales deben adecuarse a un continuo ciclo de aperturas y cierres, con horarios distintos que se ven igualmente afectados en jornadas laborales o festivas. Se adjunta la información del calendario ferial de años anteriores y la previsión para los próximos tres años en el ANEXO 6.

El calendario ferial determina los periodos de ocupación de cada pabellón; hay locales ubicados en un solo pabellón (los terrazas y jardines o los bule-bares). Estos locales abrirán de acuerdo con el programa de ferias de dicho pabellón o en el montaje y desmontaje de esta. La duración media de una feria es de 4 días con 4 de montaje y 3 de desmontaje.

Los locales en la avenida central y torres tienen mayor potencial de días de apertura, ya que pueden abrir siempre que la feria está abierta y con actividad en alguno, o algunos de los pabellones, incluidos días de montaje, entradas/salida de mercancía y desmontaje cuando la actividad así lo requiera.

También es variable el ciclo anual: primavera y otoño tienen más actividad, invierno les sigue y los meses de verano son los de menor actividad. En el mix de puntos de venta que se ofrece se potencia la apertura de nuevos negocios en la avenida central y se valoran positivamente las propuestas comerciales del operador que potencien el consumo en el periodo más baja actividad.

Otro grado de variabilidad es el ciclo horario durante el día: desayuno, almuerzo, comida, tapeo, café, merienda, tardeo.

El licitador debe conocer otro grado más de flexibilidad del entorno ferial, esto es, la variedad de clientes y debe ser capaz de adaptar su oferta gastronómica en función del tipo de cliente. La tipología del cliente admite varias clasificaciones según su relación con la feria o evento: expositores, visitantes, congresistas, empleados de IFEMA MADRID, y empresas colaboradoras; y dentro de esta segmentación, por procedencia, por nivel socioeconómico, o por la propia temática de la feria. El licitador debe ser capaz de manejar estas variables para optimizar el negocio, las propuestas en este sentido se deben recoger en sus planes de marketing y serán valoradas según se explica en el ANEXO I - CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES de este pliego

### **10.2.7 Estructura laboral**

Las exigencias de flexibilidad anteriormente descritas exigen ciertos requerimientos de eficacia en el manejo del personal laboral. Los medios humanos objeto de subrogación y los aportados por el adjudicatario, comprenderán en su conjunto, los profesionales adecuados a los oficios objeto del contrato, para su planificación, organización y supervisión conforme a la estructura organizativa necesaria para la calidad del servicio.

Respecto del personal al servicio de la empresa adjudicataria, será exclusiva responsabilidad de ésta la organización, formación, control, dirección, selección, aseguramiento, retribución, disciplina y cuantas facultades y obligaciones atribuya la legislación laboral a los empresarios. El personal al servicio de la empresa adjudicataria deberá estar dirigido y controlado por los responsables de aquella, nombrando un interlocutor de dicha empresa, con presencia y dedicación exclusiva para IFEMA MADRID que coordinará la prestación del servicio y sus diferentes aspectos con IFEMA MADRID (que, a estos efectos, se encargará de nombrar, igualmente, la figura de un coordinador). El operador estará a lo dispuesto en la legislación vigente y en los propios convenios colectivos que resulten de aplicación en materia de subrogación de personal.

Los ofertantes dispondrán, previa firma del compromiso de confidencialidad, de la documentación relativa a las condiciones del personal que actualmente presta servicio de restauración, según información facilitada por las empresas que actualmente operan el servicio. IFEMA MADRID no garantiza ni se hace responsable del contenido de dicho documento, ni por consiguiente de la veracidad, exactitud o del carácter completo de la información recogida en dicho soporte.

Los ofertantes se comprometen a guardar la más estricta confidencialidad y secreto respecto del contenido de la información citada, y, por lo tanto, no podrán divulgar, facilitar, comunicar o suministrar a ningún tercero, en forma alguna, total o parcialmente, ninguno de los datos, documentos, o, en general, información, incluida en el mismo, y a los que accede exclusivamente por razón de su participación en el presente concurso.

A estos efectos, los Ofertantes que deseen disponer de la información se comprometen a firmar un documento de compromiso de confidencialidad como requisito previo y necesario para su obtención.

### **10.3 SOSTENIBILIDAD Y RSC**

Los licitadores deberán presentar una memoria técnica explicativa del que será su plan de sostenibilidad y RSC en caso de resultar adjudicatarios. En dicha memoria se deberán enunciar los siguientes aspectos:

- Oferta gastronómica saludable e inclusiva.
- Definición del material desechable según modelo en ANEXO 7.
- Plan de comunicación respecto a acciones en RSC.
- Gestión de desperdicios y excedentes alimentarios

La calidad, concreción y alcance de dicha memoria se valorará según los criterios que se indican en ANEXO I - CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES. El buen desempeño de esta línea de negocio durante la ejecución del contrato será objeto de control por parte de IFEMA MADRID. Tanto en la memoria solicitada, como en la posterior gestión del contrato a cargo del adjudicatario, se tomarán en cuenta las siguientes prescripciones de carácter obligatorio.

La empresa adjudicataria deberá de proporcionar anualmente, no más tarde del 31 de enero del año siguiente, una Memoria donde se informe del destino y tratamiento de los desperdicios y excedentes por categorías, incluyendo volúmenes y cantidades y, en el caso de excedentes, destinatarios. IFEMA MADRID podrá solicitar aclaraciones al respecto si considera que dicha información no es completa, así como cualquier documento probatorio.

#### **10.3.1 Compromiso con la calidad**

Serán de obligado cumplimiento durante la ejecución del contrato:

- La empresa adjudicataria debe de cumplir con toda la legislación de seguridad alimentaria de aplicación.
- La empresa debe de cumplir con toda la legislación de seguridad industrial que aplique que incluya el total de las instalaciones de IFEMA MADRID que gestiona.
- La empresa debe de distribuir y recibir alimentos haciendo uso de envases aptos para uso alimentario.
- Se exigirá el mantenimiento de todas las normas de calidad durante toda la vigencia del contrato.

### **10.3.2 Oferta gastronómica saludable e inclusiva.**

Se puntuará según se indica en ANEXO I – CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES, que el licitador mencione en su memoria técnica la adquisición del compromiso de implantación de los siguientes requerimientos en su oferta gastronómica general y por familia de locales:

- Contemplar opciones variadas para alergias e intolerancias alimentarias (sin gluten, sin lactosa, hiposódicos, hipocalóricos, veganos) y su comunicación con el cliente.
- Presentar al consumidor claramente la información relativa sobre alérgenos.
- Mostrar de forma clara y visible a los consumidores el índice calórico de los alimentos. No meramente en listas a la vista del cliente. Se valorará si se informa de una forma clara del método de comunicación.
- Incluir en la oferta gastronómica productos ecológicos y productos de producción local.
- Incluir en la oferta gastronómica productos Halal y Kosher en ferias o eventos, cuya temática suponga la posible visita de un significativo número de visitantes con estos hábitos alimentarios y la identificación comercial de los mismos.

### **Gestión de desperdicios y excedentes alimentarios:**

- Disponer de un plan de previsiones de compra necesarias para evitar generales excedentes de alimentos innecesarios.
- Incluir el plan de prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos.

### **10.3.3 Plan de Sostenibilidad**

Se puntuará según se indica en ANEXO I – CUADRO DE CARACTERÍSTICAS, DEL PLIEGO DE CONDICIONES ADMINISTRATIVAS PARTICULARES, que el licitador mencione en su memoria

técnica la adquisición del compromiso de implantación de los siguientes requerimientos en la gestión del contrato en todos los locales, así como en el servicio de catering y retail.

Los licitadores presentarán su gama de materiales desechables siguiendo el modelo de ANEXO 7, se priorizará los artículos reutilizables (platos, vasos, cubertería, servilletas, manteles, etc.) evitando los de un solo uso. En caso de no ser posible por el tipo de servicio que ofrecen y siempre de manera justificada, desde el inicio de la concesión todos los materiales y recipientes puestos a disposición del cliente para su consumo de forma desechable en cualquiera de los puntos de venta asignados en este concurso deben cumplir, al menos, las características descritas en el punto 4.7.5: Plan de control Ambiental, apartado "Gestión eficiente de materiales y sustancias peligrosas", apartado "Envases alimentarios de un solo uso" del presente pliego.

- Vasos, platos, cubiertos,
- servilletas, bolsas,
- pajitas y agitadores de bebidas,
- envases de alimentos,
- envoltorios de dulces y snacks salados,
- monodosis de cafés,
- monodosis de salsas y aliños,
- cualquier otro tipo de envases de un solo uso

Las bandejas de servicio para los clientes en aquellos establecimientos de autoservicio, además de ser material apto para su uso, deben de ser de una imagen lo más natural posible, quedando prohibido específicamente el uso de plástico que no sea ecológico.

Todos los materiales mencionados de plástico, cartón, deben de ser aptos para uso alimentario y haberse fabricado bajo criterios medioambientales (suministrador certificado ISO 14001:2015 o EMAS, certificado de producto tipo ecolabel, AENOR Medio Ambiente, Ángel azul alemán, Cisne nórdico noruego, Producto natura 2000, otras equivalentes), poseyendo las respectivas etiquetas medioambientales, como por ejemplo las que indican que los recipientes son susceptibles de posterior reciclado o las que indican el porcentaje de material reciclado que se utiliza en su composición.

Se establece la eliminación de envases de PET en todos los productos a la venta "cero envases plásticos" y su sustitución por otro tipo de envases (cristal, tetrabrik, etc.).

Se establece la eliminación total de productos fabricados con plásticos oxo-degradables, y sustitución por oxo-biodegradables en envases para comidas, envases de poliestireno desde el inicio de la concesión.

Sí se permitirá RPET (Plástico PET que procede de plástico reciclado) cumpliendo, al menos, con los porcentajes mínimos que establezca la ley a este respecto, o PLA (plástico procedente de almidón de maíz), o productos similares.

Se valorará la inclusión y amplia comunicación de este tipo de actuación medioambiental dentro de los diferentes conceptos, como forma de poner en valor esta acción ante los

consumidores, mediante la presentación de un Plan de comunicación específico de Sostenibilidad.

La empresa priorizará el uso de dispensadores a granel o jarras para alimentos o bebidas. Asimismo, contará con los medios suficientes (jarras u otros elementos) para poder ofrecer a los usuarios agua gratuitamente a su solicitud, según el mandato legal.

Se valorará cualquier otra opción de mejora que presente el licitador sobre las cláusulas aquí indicadas, en la mejora de sostenibilidad del proyecto.

#### **10.3.4 Condiciones especiales de contratación de carácter social.**

De manera preceptiva, en todos los contratos de servicios suscritos al amparo del presente pliego, se imponen las siguientes condiciones especiales de ejecución de carácter social:

- La empresa debe de cumplir con la obligación de tener contratadas personas con discapacidad, en un mínimo de un 2% sobre el total de la plantilla y durante la vigencia del contrato, estableciendo asimismo sanciones caso de incumplimiento, con detrimento incluso de las certificaciones pendientes y de garantía definitiva.
- Promover el empleo de personas con especiales dificultades de inserción en el mercado laboral, en particular de las personas con discapacidad o en situación o riesgo de exclusión social (mujeres que han sufrido violencia de género, jóvenes en proceso de rehabilitación o reinserción, parados de larga duración, mayores de 55, etc.), a través de Empresas de Inserción.
- Garantizar el cumplimiento de las leyes de igualdad efectiva entre mujeres y hombres para eliminar las desigualdades entre diferentes sexos en el mercado laboral.
- Garantizar la paridad salarial entre las mujeres, hombres y otros trabajadores identidad o condición sexual o expresión de género diferente.
- Promover el trabajo en el colectivo juvenil para combatir el paro en este segmento
- Favorecer la conciliación del trabajo y la vida familiar
- Cuando el licitador necesite contratar para alguno de los trabajos objeto del contrato nuevo personal promoviendo las medidas de fomento del empleo con personas de colectivos desfavorecidos, en todo caso, estas medidas no podrán llevarse a cabo a costa de los trabajadores con los que ya cuente la empresa adjudicataria. En los casos en que durante la ejecución del contrato se produzcan bajas y/o sustituciones de personal que ocupe plaza reservada a dar cumplimiento a las condiciones, se deberán cubrir con personas que reúnan los mismos requisitos.

- Favorecer la formación en el lugar de trabajo.
- Garantizar la seguridad y la protección de la salud en el lugar de trabajo y el cumplimiento de los convenios colectivos sectoriales y territoriales aplicables.
- El responsable del contrato de IFEMA MADRID supervisará el cumplimiento de las obligaciones que en relación con las cláusulas sociales sean impuestas al adjudicatario en el presente pliego y en el correspondiente de cláusulas administrativas particulares, así como las que se deriven de la legislación social y laboral vigente. Con carácter previo a la finalización del contrato, el adjudicatario deberá presentar un informe relativo al cumplimiento de las obligaciones sociales que le fueran exigibles legal o contractualmente. El incumplimiento de estas generará la imposición de penalidades, de conformidad con lo establecido en el apartado 22 del anexo I del pliego de cláusulas administrativas particulares.

### **10.3.5 Plan de Control Ambiental**

De manera preceptiva, la empresa adjudicataria deberá seguir en el desarrollo del contrato las siguientes indicaciones y normas, que serán objeto de control por parte de IFEMA MADRID:

#### **Información y comunicación general y de incidentes**

- La empresa, en relación con los condicionamientos establecidos o derivados de las obligaciones medioambientales establecidas en esta cláusula, informará y cursará las oportunas instrucciones, tanto a su propio personal como al personal de las contratadas y/o subcontratadas, de cualquier naturaleza que en su caso concierte, vigilará su cumplimiento y se responsabilizará de su incumplimiento por dicho personal, respondiendo solidariamente junto con las empresas contratistas y subcontratistas, de los daños y perjuicios que su actividad pueda causar a cualesquiera instalaciones, recintos y locales propiedad de IFEMA MADRID.
- Al objeto de establecer, entre IFEMA MADRID y la empresa, un cauce efectivo y ágil de comunicación, sobre información con trascendencia medioambiental, la empresa designará una persona que actuará como interlocutor ante IFEMA MADRID y lo comunicará por escrito al director del Centro en el que se desarrolle la actividad objeto de este contrato, con al menos una antelación de una semana al inicio de este. Por su parte, el director del Centro de IFEMA MADRID en el que se desarrolle la actividad objeto de este contrato informará al interlocutor de la empresa, de la persona o dependencia de IFEMA MADRID con quien, este último, establecerá las oportunas comunicaciones.
- Cualquier incidente que pueda tener repercusión medioambiental ocasionado por la empresa en el desarrollo del presente contrato, será comunicado inmediatamente a IFEMA MADRID a través del cauce establecido al efecto, por cualquier medio que permita tener constancia de su recepción, con independencia de que la empresa

adopte todas las medidas a su alcance que exija la normativa vigente y la gravedad de la situación.

### **Gestión sostenible de los consumos de agua.**

- Chequear todas las áreas que frecuentemente tienen un alto consumo o potenciales pérdidas, y evaluar sus patrones de uso y demandas (diarios y mensuales). Establecer prioridades y poner en marcha las actuaciones necesarias, dirigidas a llevar un óptimo control, más eficiente y sostenible, del consumo.
- Programa de formación al equipo incluido de forma obligatoria dentro del dossier de formación y acogida de todos los trabajadores, con estrategias para ahorrar agua y usarla de la forma más eficiente: no descongelar o limpiar los alimentos bajo el agua corriente, no poner en marcha el lavavajillas a media carga.
- Programa de comunicación a toda la plantilla mediante cartelería de los planes de reducciones de consumo.

### **Gestión sostenible del consumo energético, consumo responsable de la energía, eficiencia.**

- Evaluación de los consumos energéticos previstos y las medidas a implantar para reducir estos.
- Cumplir con las "Normas ambientales, de energía y de sostenibilidad de eventos" para personal de IFEMA MADRID y empresas colaboradoras.
- Implantar tecnologías y maquinaria eficiente de climatización, de ventilación y de generación de ACS. Equipos de alta eficiencia energética clase A o superior. Recuperadores de calor para clima y ventilación. Diseño eficiente priorizando sistemas pasivos.
- En el caso de otros equipos: frigoríficos, cocinas, pequeños electrodomésticos, etc., se priorizará la compra de equipos de alta eficiencia energética (clase A o superior).
- Implantar tecnologías y diseños eficientes de iluminación incluyendo aprovechamiento de la luz natural y equipos de alta eficiencia energética tipo led. Equipos de alta reproducción cromática y sin parpadeo. Sistemas de control y regulación para adaptar iluminación a ocupación y/o luz natural.
- La empresa debe de realizar y mantener un plan mantenimiento preventivo de todas instalaciones y equipos bajo su responsabilidad.

### **Gestión eficiente y reducción de emisiones a la atmósfera**

- Emisiones a la atmósfera de cualquier naturaleza, cumpliendo la Ordenanza de Calidad del Aire y Sostenibilidad (OCAS).
- Asimismo, la empresa deberá cumplir con los valores límites de emisión definidos en la autorización concedida a IFEMA MADRID por la administración competente (según RD 100/2011 y RD 1042/2017), de aquellos focos de emisión asociados a equipos bajo su gestión y operación.
- IFEMA MADRID podrá solicitar los resultados de las medidas adoptadas, estando la empresa obligada a suministrar la información pertinente tanto de las medidas puestas en marcha y de sus resultados, como de cualquier otra documentación necesaria para que IFEMA MADRID pueda medir la huella de carbono de las instalaciones.

### **Gestión eficiente de residuos.**

Los residuos de cualquier naturaleza generados en aquellas áreas cedidas por IFEMA MADRID para el desarrollo de la actividad de la empresa adjudicataria, cumplirán las siguientes obligaciones:

- La empresa no abandonará residuos de cualquier naturaleza en las instalaciones, terrenos, canalizaciones de agua, redes de drenaje ni formará vertederos.
- La empresa almacenará los residuos en contenedores adecuados a la naturaleza de estos, no pudiendo almacenarlos sobre terrenos, canalizaciones de agua, redes de drenaje, etc., con el fin de evitar la contaminación del terreno, medio hídrico o las redes de aguas, la aparición de malos olores y el impacto visual.
- La empresa recogerá los derrames de residuos, para lo cual dispondrá de medios personales y materiales necesarios y adecuados.
- El nuevo operador deberá gestionar los residuos peligrosos que genere a consecuencia de su actividad conforme a lo establecido en la ley 7/2022 y RD 553/2020: disponer de registro de pequeño productor de residuos peligrosos a nombre de la empresa que incluya las instalaciones de IFEMA MADRID, almacén de residuos peligrosos identificado y techado, ubicado en zona adecuada, con envases homologados y etiquetados para cada residuo a contener y con cubeto de contención en caso de residuos líquidos. Retirada mínima semestral por transportista y con destino gestor de residuos peligrosos, ambos (transportista y gestor) autorizados por el organismo competente en materia ambiental donde tenga ubicada su sede social (transportista) o la instalación de tratamiento de residuos (gestor).
- El nuevo operador deberá segregar los residuos no peligrosos en contenedores separados (papel-cartón, envases plásticos, vidrio, orgánico, madera y resto). Se asegurará que se transporta hasta gestor autorizado para su valorización, ambos

(transportista y gestor) autorizados por el organismo competente en materia ambiental donde tenga ubicada su sede social (transportista) o la instalación de tratamiento de residuos (gestor).

- La empresa gestionará sus residuos por su cuenta, no pudiendo hacer uso de las instalaciones de IFEMA MADRID al efecto, salvo que en el contrato se establezca otra directriz al respecto que sea ratificada por IFEMA MADRID y comunicada a la empresa, en cuyo caso deberá cumplir las condiciones especificadas en dicha comunicación.
- La empresa deberá de gestionar y retirar todos los residuos cumpliendo con la legislación vigente y deberá entregar a IFEMA MADRID la documentación legal que justifique la gestión adecuada de residuos realizada, esto es: contratos de tratamiento con gestores o instalaciones de tratamiento, documentos de identificación, registro productor residuos peligrosos de la empresa en las instalaciones de IFEMA MADRID, notificaciones previas de traslado, albaranes, etc. Esta entrega deberá realizarse subiendo la documentación a una plataforma digital para la gestión de residuos en IFEMA MADRID, cuando esta exista. Mientras tanto, esta documentación se enviará a IFEMA MADRID por correo electrónico o medios similares.
- Además de la separación de estos residuos en el momento de su uso, la empresa debe comprometerse a que toda la gestión integral de los mismos cumple la obligatoria eliminación separada de los mismos desde los puntos de recogida de estos hasta los puntos de concentración de los residuos en los diferentes puntos de recogida que tenga la administración para su traslado y tratamiento en los centros de reciclado oficiales.
- La empresa deberá cumplir con lo siguiente respecto a la gestión de aceites usados: Se prohíbe verter aceite usado a la red de saneamiento (a través de fregaderos, retretes, etc.), de manera que se debe gestionar como residuo: retirar y almacenar en recipientes adecuados, trasladándolo para su gestión de aceites de restauración autorizado para su valorización/reciclado.
- Habrá un seguimiento por parte de IFEMA MADRID a este respecto, de manera que semestralmente, se les solicitará certificado de cantidades retiradas y tratadas por el gestor autorizado.
- La empresa adjudicataria deberá disponer de un Programa de formación que abarque toda la duración del contrato enfocado a la mejora de las competencias de sus trabajadores en materia de gestión de residuos.

### **Gestión de desperdicios y excedentes alimentarios**

Tendrán la obligación de facilitar al consumidor, sin coste adicional alguno, los alimentos que no haya consumido –salvo en los establecimientos tipo bufé libre o similares-. Para ello deberán disponer de envases aptos para el uso alimentario, que sean reutilizables o fácilmente reciclables.

La prioridad máxima será siempre el consumo humano, a través de la donación o redistribución de alimentos.

Para la donación de los excedentes de alimentos, los agentes de la cadena deberán suscribir convenios de colaboración con empresas, entidades de iniciativa social y otras organizaciones sin ánimo de lucro o bancos de alimentos. En estos acuerdos se deberán recoger de forma expresa las condiciones de recogida, transporte y almacenamiento de los productos, entre otras cuestiones.

Las entidades de iniciativa social que sean receptoras de donaciones deberán garantizar la trazabilidad de los productos donados mediante un sistema de registro de entrada y salida de los alimentos recibidos y entregados. Sólo podrán destinar estos productos a la donación, sin que en ningún caso puedan comercializarlos, y deberán realizarla sin ningún tipo de discriminación entre los beneficiarios.

En el segundo orden de prioridades se contempla la transformación de los alimentos que no se hayan vendido, pero que mantengan sus condiciones óptimas de consumo, en productos como zumos o mermeladas, entre otros. Cuando los alimentos ya no sean aptos para el consumo humano, la preferencia de uso será, por este orden, la alimentación animal y fabricación de piensos; el uso como subproductos en otra industria ya como residuos, y la obtención de compost o biocombustibles.

### **Gestión eficiente de vertidos**

La empresa no realizará vertidos que previsiblemente contengan sustancias contaminantes (aceite usado, etc.), ya sea de forma directa o indirecta, a las redes de agua residuales, pluviales, terreno o medio hídrico de las instalaciones, recintos, locales, propiedad de IFEMA MADRID,

Se prohíbe el uso de ambientadores, pastillas o sustancias perfumadas para urinarios, productos en spray, desinfectantes o productos con desinfectantes (ej.: lejía, amoníaco) para la limpieza general, excepto en los aseos y aquellas superficies en las que sea imprescindible.

### **Gestión eficiente para el almacenamiento de materiales y sustancias peligrosas**

Sustancias peligrosas:

En el caso de que la actividad desarrollada por la empresa en virtud de la adjudicación del servicio, conlleve la necesidad de almacenar materiales o sustancias peligrosas de cualquier naturaleza (ej: pinturas, butano, disolventes, gasolina, gasoil, lejías, amoníaco, detergentes o desinfectantes corrosivos/nocivos, etc), en las instalaciones, recintos y locales propiedad de IFEMA MADRID y específicamente en las áreas que hayan sido cedidas por IFEMA MADRID, la empresa recogerá los derrames de materiales o sustancias peligrosas de cualquier naturaleza, ya sea en áreas pavimentadas o sobre terreno desnudo, para lo cual dispondrá de medios personales y materiales necesarios y oportunos. Posteriormente realizará la adecuada retirada

y almacenamiento de los materiales o sustancias peligrosas recogidas, cumpliendo con la legislación de residuos (ver punto anterior residuos peligrosos.).

No se almacenarán más sustancias peligrosas que las legalmente permitidas según lo establecido en el RD 656/2017, teniendo en cuenta que sean las máximas permitidas sin necesidad de proyecto/memoria ni legalización en industria.

### **Bolsas de plástico:**

Tal y como establece el RD 293/2018, de 18 de mayo, sobre reducción consumo bolsas de plástico:

- Todas las bolsas de plástico que se utilicen con un espesor de más de 50 µm estarán compuestas al menos por un 50% de plástico reciclado y estarán etiquetadas o marcadas conforme a lo establecido en la norma europea EN 53930-2 u otra normativa europea que se apruebe a este respecto.

- Aquellas bolsas con un espesor menor a 50 µm serán compostables y estarán etiquetadas o marcadas conforme a lo establecido en la norma europea EN 13432 u otra normativa europea que se apruebe a este respecto.

- Las bolsas de plástico que se utilicen deberán estar fabricadas por empresas que se hayan inscrito en el Registro de productores de productos del ministerio, en la sección de fabricantes de bolsas de plástico.

Además, las bolsas utilizadas para el depósito de residuos "orgánicos" o "restos" deberán de ser 100% biodegradables o compostables, tal y como establece la ley 7/2022 de residuos.

### **Envases alimentarios de un solo uso:**

Todos los envases y recipientes para alimentos o bebidas utilizados cumplirán al menos lo siguiente:

- Serán aptos para uso alimentario, debiendo asegurar la inocuidad del mismo.

- Deberán estar inscritos en el "Registro General sanitario de Empresas alimentarias y Alimentos".

- En el caso de los envases de plástico, cumplirán lo establecido en los artículos 56, 57 y 58 de la ley 7/2022, de residuos, en cuanto a los envases que ofrecen al consumidor.

- Estarán fabricados bajo algún criterio ambiental (FSC, PEFC, material reciclado en su composición, otras certificaciones ambientales, etc.).

- Se valorará que los envases que se utilicen dispongan de certificaciones voluntarias de calidad/seguridad alimentaria como IFS PACsecure, BRC Packaging, ISO 22000 o similares.

### **Productos de limpieza y desinfección**

La empresa deberá cumplir lo siguiente con respecto a los productos de limpieza y desinfección que se utilicen:

Deberán de estar certificados con criterios medioambientales (etiquetado Ecolabel, AENOR medioambiente, Angel azul, Cisne nórdico, Ecocert, Ecomark, Ecogantie, otros equivalentes, etc.).

Los productos químicos que se utilicen en la desinfección de equipos, recipientes, utensilios para consumo, superficies o tuberías relacionados con la producción, transporte, almacenamiento o consumo de alimentos deberán estar autorizados como biocidas TP4.

El resto de los productos desinfectantes que no se utilicen en superficies, materiales o equipos en contacto directo con alimentos deberán estar autorizados como biocidas TP2.

Los detergentes que utilice cumplirán con lo establecido en el reglamento (CE) N° 648/2004, sobre detergentes.

### **Acceso a instalaciones y documentación para el cumplimiento de los requisitos medioambientales**

El personal de la empresa o de sus contratistas o subcontratistas, facilitará al personal de IFEMA MADRID o al de las contratadas de esta que en su caso se designe, el acceso a las zonas adscritas a IFEMA MADRID para el cumplimiento de sus fines, que hayan sido cedidas o arrendadas por IFEMA MADRID para el desarrollo de su actividad, así como también facilitará la documentación necesaria para comprobar el cumplimiento de los requisitos incluidos en las obligaciones medioambientales, de calidad, de seguridad alimentaria, de seguridad laboral, establecidas en esta cláusula, tanto al inicio del contrato como durante el desarrollo del mismo y antes de su finalización, a efectos de lo cual IFEMA MADRID queda exonerada por la empresa de realizar aviso previo.

### **Finalización de actividad**

Antes de la finalización del contrato, las instalaciones y / o terrenos utilizados por la empresa quedarán libres de residuos, vertidos, materiales de construcción, maquinaria, etc., y de cualquier tipo de contaminación.

### **Costes de las medidas para el cumplimiento de obligaciones**

El coste de todas las medidas que la empresa deba adoptar a fin de dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en esta cláusula, o a cualesquiera de las obligaciones con trascendencia ambiental, calidad, seguridad alimentaria, seguridad laboral, que fueran exigibles a su actividad por la normativa vigente, serán sufragadas por la empresa adjudicataria y contemplado en el plan de negocio, salvo que explícitamente se establezca en las condiciones particulares del contrato cualquier régimen de asignación de costes diferente.

### **Responsabilidades y otras obligaciones de RSC, medioambiental, laboral y de orden de gestión.**

La empresa responderá ante cualesquiera administraciones, europeas, estatales, autonómicas o locales de las infracciones de cualquier normativa con trascendencia medioambiental que le sean imputadas a la misma o a sus contratistas y / o subcontratistas, así como de los daños y perjuicios derivados de sus actividades o de las actividades de sus contratistas y / o subcontratistas, sean o no causados de forma dolosa, tanto por actuación como por omisión, incluidos los relativos a la imagen pública de IFEMA MADRID.

En el caso de que, debido a actuaciones u omisiones de la empresa, de sus contratistas o subcontratistas, IFEMA MADRID fuese sancionada bien en exclusiva o con carácter solidario, la empresa se obliga a abonar a IFEMA MADRID la cantidad que resulte de la sanción, al primer requerimiento de IFEMA MADRID, sin perjuicio de las acciones legales que posteriormente le pudieran corresponder.

La empresa deberá prestar el servicio con la continuidad señalada en el presente pliego y garantizar a los particulares el derecho a utilizarlo en las condiciones que han sido establecidas, mediante el abono de la contraprestación económica comprendida en el canon.

En caso de extinción del contrato por cumplimiento del mismo, el concesionario deberá seguir prestando el servicio hasta que se formalice el nuevo contrato.

La empresa adjudicataria deberá cuidar el buen orden del servicio.

La empresa adjudicataria, deberá indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio.

La empresa adjudicataria deberá respetar el principio de no discriminación por razón de nacionalidad, respecto de las empresas de Estados miembros de la Comunidad Europea o signatarios del Acuerdo sobre Contratación Pública de la Organización Mundial del Comercio, en los contratos de suministro consecuencia de la concesión.

Queda prohibida la instalación de cualquier tipo de máquina recreativa de azar o cualquier otra de esta naturaleza, no incluida en este Pliego, así como la venta de ningún tipo de alimento o bebida a través de máquina expendedora no incluida en este Pliego.

El adjudicatario deberá respetar en todo caso los compromisos publicitarios y/o de patrocinio adquiridos por IFEMA MADRID, obligándose a utilizar determinadas marcas según se indica en este pliego.

No se admitirán marcas publicitarias en la infraestructura de IFEMA MADRID, así como en las mesas, sillas, soporte de las servilletas, ni en ningún elemento integrado en el servicio salvo autorización expresa de IFEMA MADRID.

En todo caso, el personal, en número de integrantes, que preste el servicio deberá ser suficiente para su correcto desempeño. Si IFEMA MADRID detectara que dicho personal no es suficiente para atender adecuadamente al número de personas que asistan a sus instalaciones, requerirá al adjudicatario para que incremente su número.

El adjudicatario responderá del incumplimiento del Contrato tanto por sí mismo, como por los profesionales y cualesquiera terceros de los que se sirva para el cumplimiento de sus obligaciones derivadas del Contrato.

Durante la ejecución de la gestión objeto del presente procedimiento el adjudicatario se compromete, en todo momento, a llevar a cabo el servicio conforme a lo pactado y a facilitar a las personas designadas a tales efectos por la dirección técnica, la información y documentación técnica y organizativa que solicite, para disponer de un pleno conocimiento de las circunstancias en que se desarrolle la prestación del servicio. IFEMA MADRID podrá realizar inspecciones, requerir la presentación de la documentación preceptiva conforme a la normativa vigente y ordenar al adjudicatario la adopción de cuantas medidas sean necesarias para el correcto mantenimiento de los bienes ocupados, incluida la limpieza en profundidad de todas las zonas y equipos que así lo requieran.

El adjudicatario será el responsable de todos los daños y perjuicios directos e indirectos que, por su omisión en la gestión o negligencia, se causen a terceros, a IFEMA MADRID, a las instalaciones feriales, como consecuencia de la ejecución material del objeto del contrato.

La empresa deberá disponer de un protocolo de recepción y gestión de quejas, sugerencias y reclamaciones (en adelante QRS) que será revisado y aprobado por IFEMA MADRID con el objeto de garantizar que se ajusta a su política y plazos. En caso de que no sea así, será necesario que incorpore las modificaciones oportunas. Trimestralmente enviará un informe a IFEMA MADRID incluyendo los datos referentes a número de QRS recibidas y gestionadas, así como un listado de las incidencias más frecuentes. Esto no limita la capacidad de IFEMA MADRID para solicitar información en cualquier otro momento por causas justificadas o cualquier documentación al respecto que considere pertinente. También será obligación de la empresa, garantizar que los clientes conozcan las vías para presentar dichas QRS.

### **10.3.6 Prevención de riesgos laborales**

El adjudicatario se compromete a cumplir las obligaciones que impone al empresario la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, así como toda la reglamentación y normativa, en el ámbito de esta Prevención, que sea de aplicación tanto por

las exigencias derivadas de su propia actividad como por la potencial concurrencia con otras actividades coincidentes en el tiempo y el espacio. IFEMA MADRID será, en todo caso, ajena a las condiciones de trabajo del personal dependiente, directa o indirectamente, del adjudicatario, así como a las responsabilidades, de cualquier índole, que, de las mismas, puedan derivarse.

En todo caso, la utilización, por el adjudicatario, de contratistas, subcontratistas, empresas de trabajo temporal y trabajadores autónomos o cualquier otra forma de contratación, para la ejecución de la obra o actividad objeto de este contrato, estará sujeta a la legislación vigente y a las condiciones establecidas por IFEMA MADRID en este contrato y que a continuación se desarrollan.

### Normas Generales de Montaje y Prevención de Riesgos

Las normas generales de IFEMA MADRID para el Montaje y la prevención de Riesgos Laborales aplican al desarrollo del acondicionamiento de espacios y stands en los certámenes, así como los trabajos relacionados con el mantenimiento o uso de equipos e instalaciones.

La empresa adjudicataria podrá consultar aquellas normativas que son comunes a todos los recintos y que son de obligado cumplimiento tanto para los certámenes organizados por IFEMA MADRID como aquellos que sean de organización externa:

- Normas Generales de Seguridad
- Coordinación de Actividades Empresariales
- Normas Carretillas Elevadoras
- Normas de seguridad para trabajos con Máquinas
- Normas de señalización de seguridad
- Normas de uso Escaleras de mano
- Normas de uso para Plataformas Elevadoras
- Normas de utilización de Vehículos
- Normas Equipos de Trabajo con riesgo de Baja Tensión
- Normas para la utilización de Andamios Rodantes
- Normas Seguridad cesión Equipos de Trabajo
- Normativa Trabajos Confinados

Cuando se produzca la concurrencia de empresas, y/o adjudicatario/s, y/o entidades en un centro de trabajo, del que es titular IFEMA MADRID, el adjudicatario se compromete a cumplir y a hacer cumplir, a aquellas empresas y/o adjudicatario/s o trabajadores autónomos que le presten cualquier tipo, las siguientes obligaciones:

- Realizar todas aquellas acciones necesarias para garantizar una protección eficaz que evite cualquier tipo de riesgos, o la sinergia de estos, con otros que puedan existir o concurrir, para las personas o los bienes, tanto pertenecientes a IFEMA MADRID como a cualesquiera otras empresas/adjudicatarios que realicen su actividad en el mismo centro de trabajo, así como a los posibles clientes o usuarios del centro.

- Realizar las actuaciones necesarias para la eliminación o el control de cualquier riesgo, inherente o derivado, que proceda de la actividad del adjudicatario o de las empresas contratistas, subcontratistas o de los trabajadores autónomos que desarrollen, para el adjudicatario, cualquier prestación y que se ejecuten en el mismo centro de trabajo.
- El adjudicatario deberá informar y formar, adecuadamente, a los trabajadores que de él dependan, de los riesgos posibles específicos de su actividad, así como de los riesgos derivados de la concurrencia de actividades empresariales, informándoles de las instrucciones que reciba de IFEMA MADRID en esta materia y de las medidas de protección y prevención, y velar para que se dé traslado de la citada información a los trabajadores de sus contratistas y subcontratistas y de los de las Empresas de trabajo temporal o los trabajadores autónomos que, para el adjudicatario, trabajen en las instalaciones titularidad de IFEMA MADRID.

Asimismo, el adjudicatario que realice sus actividades en las instalaciones de IFEMA MADRID deberá designar un responsable del seguimiento de la Normativa de Prevención de Riesgos Laborales en la realización de trabajos en Recinto Ferial y Palacio Municipal, el cual estará al cargo de:

- Informar a IFEMA MADRID y a todas las empresas y trabajadores autónomos que pudieran verse afectados, existan o no relaciones jurídicas entre ellos, sobre los riesgos específicos iniciales y/o sobrevenidos que, en su caso, su actividad, pueda originar, y en particular sobre aquellos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades empresariales, así como de las medidas de protección y prevención para evitarlos y/o minimizarlos. Esta información, que se facilitará por escrito cuando la actividad del adjudicatario genere riesgos calificados como graves o muy graves, deberá ser suficiente y habrá de proporcionarse antes del inicio de las actividades, cuando se produzca un cambio en las actividades concurrentes que sea relevante a efectos preventivos y cuando se haya producido una situación de emergencia.
- Informar a IFEMA MADRID y a las demás empresas, adjudicatarios y trabajadores autónomos presentes en el centro de trabajo de los accidentes que se produzcan como consecuencia de los riesgos de las actividades concurrentes.
- Comunicar, puntualmente, a IFEMA MADRID cualquier incidente o accidente que se haya producido o situación que ponga de manifiesto un deterioro de las condiciones de seguridad respecto de terceros. Esta comunicación se efectuará, de forma inmediata, en el caso de riesgo grave e inminente y cuando se produzca una situación de emergencia susceptible de afectar a la salud o la seguridad de los trabajadores de las empresas/adjudicatarios presentes en el centro de trabajo titularidad de IFEMA MADRID.
- Cumplir, en lo que le competa, las instrucciones que, en materia de coordinación de actividades empresariales, sean impartidas por IFEMA MADRID.
- Proporcionar cualquier información, que pueda considerarse relevante, para la prevención y protección en materia de riesgos laborales.

- Asignar los recursos preventivos que fueran necesarios, con presencia en el centro de trabajo, cualquiera que sea la modalidad de organización de dichos recursos y, en todo caso, cuando los riesgos puedan verse agravados o modificados en el desarrollo del proceso o la actividad, por la concurrencia de operaciones diversas que se desarrollan sucesiva o simultáneamente y que hagan preciso el control de la correcta aplicación de los métodos de trabajo y cuando se realicen actividades o procesos considerados como peligrosos o con riesgos especiales.
- Participar en cuantas reuniones u otros actos a los que, en materia de prevención de riesgos laborales, fuesen convocados.

## **11. SISTEMA INFORMÁTICO DE GESTIÓN DEL SERVICIO: SOFTWARE Y HARDWARE**

Los activos tecnológicos que aseguren la correcta prestación del servicio serán por cuenta del adjudicatario. En concreto, el software como el hardware necesario, así como su mantenimiento correctivo y evolutivo y el soporte técnico, correrán por su exclusiva cuenta.

El software deberá satisfacer las especificaciones funcionales y técnicas detalladas en el anexo de Requerimientos Tecnológicos y el adjudicatario se compromete a realizar las parametrizaciones, ajustes, desarrollos e integraciones necesarios para dar cumplimiento a las mismas.

La facturación de todas las ventas se producirá directamente a nombre de IFEMA MADRID, que mensualmente, una vez descontado el porcentaje de canon establecido en contrato, liquidará los pagos al operador previa aprobación de sus facturas.

IFEMA MADRID entregará al adjudicatario el informe de procedimientos acordados elaborado por dicha firma auditora, en el que se certifique la cifra de ventas y el canon variable devengado en el ejercicio, antes de los seis meses posteriores al cierre del ejercicio auditado.

El operador que resulte adjudicatario debe aportar e instalar un probado y eficaz sistema automático e inteligente para la gestión de cobros, compatibles con el software de facturación, asegurando la ausencia de errores manuales o debidos a intervención humana innecesaria en los procesos de cobro de metálico y en tarjeta, al mismo tiempo que se protege frente al hurto limitando el acceso al dinero recaudado bajo sistemas de recaudación automatizados, que también previenen la aceptación de billetes y monedas falsos y garantizan mejores niveles de higiene ayudando a crear un entorno más saludable sanitariamente.

Toda la gestión de la recaudación será responsabilidad del adjudicatario, debiendo ingresar diariamente, en la cuenta que IFEMA MADRID determine, la totalidad de dicha recaudación. Asimismo cada Terminal Punto de Venta (TPV) deberá estar conectado a su respectivo PINPAD para la correcta tramitación de los cobros mediante tarjeta.

Los requisitos del sistema de facturación que deberá aportar el operador se adjuntan como Anexo 4.

## **12. AUDITORÍA FINANCIERA**

Los ingresos derivados del contrato ser anualmente por una firma de reconocido prestigio, siendo dicho coste asumido por IFEMA MADRID.

IFEMA MADRID entregará al adjudicatario el informe de procedimientos acordados elaborado por dicha firma auditora, en el que se certifique la cifra de ventas y el canon variable devengado en el ejercicio, antes de los seis meses posteriores al cierre del ejercicio auditado.

### **13. OTROS SERVICIOS A PRESTAR EN REGIMEN NO EXCLUSIVO**

No será objeto de este contrato en exclusiva, la prestación de los siguientes servicios:

- Servicios de catering a clientes de IFEMA MADRID o a la propia IFEMA MADRID, que están regulados por sus propias bases, a las que el adjudicatario podrá recurrir para su homologación como proveedor de catering. Si bien, el adjudicatario, una vez homologado, dispondrá de medios y recursos propios del servicio de restauración aplicables al servicio de catering, cuya vinculación al modelo de negocio contempla el citado alcance.
- Servicios de restauración vinculados a acciones o eventos de las que IFEMA MADRID no es participe ni en su organización, ni en su gestión, aun celebrándose en el Recinto Ferial o en el IPM. Es decir, los conciertos gestionados por promotores ajenos, los eventos y exposiciones que responden a terceros, u otros de naturaleza similar, no serán en exclusiva para el adjudicatario del servicio de restauración, aunque sí podrán ofrecer estos servicios que, a criterio del organizador, podrán ser objeto de contratación.
- Servicios de restauración en lugares o locales diferentes de los descritos en este documento: posibles usos de zonas exteriores, parkings, ampliaciones de los recintos no descritas, etc., cuya aplicación será a criterio de IFEMA MADRID.

No obstante, el operador deberá prestar servicios de restauración, a demanda de IFEMA MADRID, en el ámbito de actividades relacionadas con las ferias, u otros eventos, organizadas por IFEMA MADRID, en localizaciones distintas del recinto ferial e IPM, cuya actividad responderá a acciones excepcionales

### **14. COMISIÓN DE RESTAURACIÓN**

Se creará una comisión de trabajo formada por representantes de IFEMA MADRID y del Operador para seguimiento del cumplimiento del servicio en todos y cada uno de sus apartados. La citada comisión estará integrada, como mínimo, por cinco representantes de ambas organizaciones que contemplen las siguientes áreas: Operaciones, Comercial / Convenciones, Técnica, Económica y de Recursos Humanos.

Esta comisión se reunirá una vez al mes, con un formato permanente de orden del día, cuyo alcance contemple el seguimiento del servicio y el cumplimiento de los distintos acuerdos que en ella se fijen.

La coordinación de la citada comisión corresponderá a IFEMA MADRID, y de cada reunión se levantará acta que se facilitará en fecha previa a la celebración del comité de dirección de IFEMA MADRID.

## **15. RESPONSABLE DEL SERVICIO. -**

El adjudicatario designará a una persona, que actuará ante IFEMA MADRID como responsable e interlocutor válido, para cualquier cuestión relacionada con los servicios encomendados.

## **16. PERSONAS DE CONTACTO. -**

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 Anexo I - 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: Claudia Bordó e Ignacio Gómez en el e-mail: [concurso.restauracion@ifema.es](mailto:concurso.restauracion@ifema.es).

## **ANEXO 1. PLANOS**

(se adjunta en documentos aparte)

En la documentación que figura en el expediente de licitación, se incorporan planos en PDF y DWG de todos los locales y unidades de restauración objeto de licitación.

## **ANEXO 2. INVENTARIO**

(se adjunta documento aparte)

En la documentación que figura en el expediente de licitación, se incorpora la información relativa a los inventarios citados en el pliego de los locales y unidades de restauración objeto de licitación.

### ANEXO 3. PLANTILLA PARA PRESUPUESTO Y PLANIFICACIÓN POR PUNTO DE VENTA

Los licitadores deberán entregar un resumen de presupuesto estimado, según el modelo que figura a continuación, desglosado al menos en los seis capítulos generales para cada local cuya reforma se realizará con proyecto técnico a desarrollar por el adjudicatario.

<b>LOCAL:</b>	
INDICAR NOMBRE DEL LOCAL	
INDICAR SITUACIÓN DEL LOCAL	
INVERSION ESTIMADA	total
<b>HONORARIOS ARQUITECTURA INGENIERIA Y LICENCIAS</b>	<b>0 €</b>
proyectos, gestiones, dirección de obra y CSS	0 €
tasas de visado, municipales, OCAs, licencias y legalizaciones	0 €
<b>OBRA CIVIL E INSTALACIONES</b>	<b>0 €</b>
Acometidas y contadores	0 €
fontanería y saneamiento	0 €
electricidad	0 €
iluminación	0 €
clima y ventilación	0 €
PCI, detección y extinción	0 €
extracción humos	0 €
extinción campanas	0 €
multimedia datos	0 €
gas	0 €
demoliciones	0 €
albañilería	0 €
pavimentos	0 €
alicatados	0 €
falsos techos	0 €
carpintería madera o metal y vidriería	0 €
pinturas y revestimientos	0 €
<b>MOBILIARIO</b>	<b>0 €</b>
mobiliario de sala: mesas, sillas, taburetes bancos	0 €
mobiliario auxiliar: mamparas, condimentos, bandejas, mostrador	0 €
mobiliario de terrazas	0 €
<b>EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL DE BARRA, AUTOSERVICIO O COCINAS</b>	<b>0 €</b>
back office, cocina, lavado	0 €
zona de venta o barra	0 €

tpvs sistema auto cobro	0 €
otros varios	0 €
<b>ROTULACION, SEÑALÉTICA, DECORACIÓN</b>	<b>0 €</b>
rótulos fachadas e interiores	0 €
vinilos y señalética	0 €
pantallas, digital signage	0 €
<b>MENAJE, DECORACIÓN Y VARIOS</b>	<b>0 €</b>
decoración, atrezzo, plantas	0 €
bandejas, vajilla	0 €
uniformes y varios	0 €
<b>TOTAL</b>	<b>0 €</b>

Para cada uno de los 14 locales a reformar bajo proyecto del adjudicatario y a su costa, los licitadores deberán entregar una planificación de acciones desde el momento de la adjudicación hasta la apertura al público, incluyendo fases de desarrollo de proyectos técnicos, solicitud de licencias, contratación y ejecución de obras y finalmente apertura, con el objetivo de apertura indicado en el pliego.

marca del local	INDICAR AQUÍ																	
situación	INDICAR AQUÍ																	
	2022				2023								2024					
	XI	XII	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	I	II	III	IV
firma de contrato																		
desarrollo de proyectos técnicos																		
permisos y licencias																		
contratacion y compras																		
ejecucion de obras																		
puesta en marcha																		
apertura al público																		

#### **ANEXO 4. INFORMACIÓN SOBRE SISTEMA INFORMÁTICO DE GESTIÓN DEL SERVICIO: SOFTWARE Y HARDWARE**

(se adjunta documento aparte)

## ANEXO 5. HISTÓRICO DE PRODUCCIÓN

(se facilita en documento aparte, una vez facilitado el compromiso de confidencialidad)

### DÍAS DE APERTURAS UNIDADES DE RESTAURACIÓN TOTAL COMPARATIVO 2018 / 2019

	TOTAL		
	2018	2019	DIF.
PAB. 1 - 600	16,00	33,00	17,00
PAB.2 - 600	37,00	51,00	14,00
PAB. 3 - 1200	67,00	60,00	-7,00
PAB. 3 - 750	38,00	41,00	3,00
PAB. 4 - 1200	82,00	92,00	10,00
PAB. 4 - 750	39,00	35,00	-4,00
PAB. 5 - 1200	54,00	52,00	-2,00
PAB. 6 - 1200	52,00	58,00	6,00
PAB. 7 - 1200	69,00	86,00	17,00
PAB. 7 - 750	40,00	30,00	-10,00
PAB. 8 - 1200	45,00	58,00	13,00
PAB. 8 - 750	30,00	47,00	17,00
PAB. 9 MESÓN	23,00	40,00	17,00
PAB. 9 X MADRIZ	39,00	47,00	8,00
PAB. 10 AUTOR	48,00	45,00	-3,00
PAB. 10 EL 10	29,00	30,00	1,00
PAB. 12	58,00	36,00	-22,00
PAB. 14.0	48,00	47,00	-1,00
PAB. 14.1	28,00	21,00	-7,00
ARTURO AVENIDA	18,00	18,00	0,00
EL RIOJANO	34,00	29,00	-5,00
EUROPA	264,00	290,00	26,00
ÉPOCA XXII	3,00	14,00	11,00
PLAZA MAYOR	13,00	24,00	11,00
CAFETERIA NORTE	92,00	110,00	18,00
CAFETERIA SUR	149,00	144,00	-5,00
<b>TOTALES</b>	<b>1.415,00</b>	<b>1.538,00</b>	<b>123,00</b>

**ANEXO 6. CALENDARIO DE FERIAS EN AÑOS ANTERIORES Y PREVISIÓN AÑOS SUCESIVOS**  
(se adjunta en documento aparte)

## ANEXO 7. MATERIAL DESECHABLE

(se facilita doc. aparte)

Los licitadores presentarán su gama de materiales desechables siguiendo este modelo, (listado orientativo y no exhaustivo), donde se priorizarán los artículos reutilizables (platos, vasos, cubertería, servilletas, manteles, etc.) evitando los de un solo uso. En caso de no ser posible por el tipo de servicio que ofrecen y siempre de manera justificada, desde el inicio de la concesión todos los materiales y recipientes puestos a disposición del cliente para su consumo de forma desechable en cualquiera de los puntos de venta asignados en este concurso deben ser ecológicos y/o procedentes de materiales reciclados. Véase apartado 10.3.3.

ITEM	ECOLÓGICO	MATERIAL RECICLADO	POSEE CRITERIO DE FABRICACIÓN MEDIAMBIENTAL	REFERENCIA DE PRODUCTO	FOTO
Vasos					
Platos					
Cubiertos					
Servilletas					
Bolsas					
Envases de alimentos					
Envoltorios de dulces y snacks salados					
Monodosis de salsas y aliños					
Cualquier otro tipo de envases de un solo uso					
Bandejas de servicio usadas por los clientes					

## **ANEXO 8. LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS**

(se facilita en documento aparte, una vez facilitado el compromiso de confidencialidad)

## **ANEXO 9. CONTRATOS DE MANTENIMIENTO VIGENTES**

(se facilita en documento aparte, una vez facilitado el compromiso de confidencialidad, la relación del objeto de cada mantenimiento, con indicación de vencimientos, proveedor, e importe aproximado)

A fin de dar cumplimiento a las exigencias de la normativa vigente, IFEMA MADRID asumirá la contratación de los contratos de mantenimiento de instalaciones de obligado cumplimiento, y su coste será refacturado al adjudicatario una vez finalizada la revisión correspondiente.

**ANEXO 10. FICHA TÉCNICA DE RECETAS**  
(se adjunta en documento aparte)

NOMBRE DE LA RECETA											
Local		FOTO RECETA									
Sección											
Carta											
Familia											
Subfamilia /Partidas											
Código Plato											
Edición											
Revisión											
Raciones											
ESCANDALLO											
Producto/Elaboración	Cantidad NETA	U.M.	% Merma	Cantidad BRUTA	Medida Inventario	Precio Compra	Coste mat. prima	% coste total mat. prima			
<i>Info</i>	<i>Info</i>	<i>Info</i>	<i>Info</i>	<i>Info</i>	<i>No tocar</i>	<i>No tocar</i>	<i>Info</i>	<i>No tocar</i>	<i>No tocar</i>		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€	#DIV/0!		
			0%	0	0		-	€			

## ANEXO 11. ACUERDOS DE NIVEL DE SERVICIO

Se recogen en este apartado un listado de las condiciones de servicio, algunas de ellas, mencionadas en apartados anteriores, que serán objeto de control por parte de IFEMA MADRID para garantizar su cumplimiento durante la vigencia del contrato, estableciéndose un sistema de herramientas de medición o KPIs, asociado a un régimen de faltas leve, media y grave y sus correspondientes sanciones o penalidades según se recoge en el apartado 22, del cuadro de características del pliego de cláusulas administrativas particulares.

### Herramientas de control, KPI's

El comienzo de una nueva concesión es el momento en el que los planes y objetivos del proyecto empiezan a tomar forma, y queden perfectamente trazados para todo el periodo que abarque la misma.

Los KPI (*key performance indicator*) y OKR (*objectives and key results*) tienen una finalidad común: establecer y planificar objetivos, generalmente trimestrales o anuales.

La sigla KPI vendría a traducirse como indicador clave de rendimiento o desempeño. Se trata, como su propio nombre indica, de una medida que suele expresarse con porcentajes y que sirve como herramienta para valorar el nivel de rendimiento de un proceso, el cual está vinculado con la estrategia a seguir para lograr un objetivo. Con un conjunto de KPIs podemos reflejar el estado actual de un negocio con respecto a un área concreta, y a partir de ahí, actuar para optimizar las estrategias.

IFEMA MADRID implantará y realizará seguimiento de al menos los siguientes KPI's de seguimiento de la concesión, reservándose la posibilidad de incluir cuantos considere oportuno en favor de la mejora de la explotación, informando siempre al concesionario de la puesta en marcha de estos sistemas de medición:

- Productividad del personal, satisfacción del cliente, flujo de caja, margen bruto de utilidad, tasa de penetración de visitantes, costes, tiempos de espera y de servicio, presupuesto de marketing, CPL (coste por lead), engagement de la newsletter...

Se establecerá un modelo de control mediante un sistema de mystery shopper con el objetivo de auditar de manera continua la calidad del servicio, limpieza e imagen de los establecimientos y empleados; y que se graduará en una escala porcentual, siendo el 100% la máxima puntuación a obtener y estableciendo un sistema de penalizaciones en función de la puntuación global obtenida.

La periodicidad del sistema será bimensual. Se realizará al menos un chequeo de 15 establecimientos por oleada, que han de realizarse en distintas fechas y ferias. El precio de este servicio se fija en 60€ por establecimiento, este servicio será contratado única y exclusivamente por IFEMA MADRID, sin intervención del concesionario, con el objetivo de garantizar su imparcialidad e independencia total del operador al que auditan y fiscalizan. El coste derivado de esta intervención será soportado entre el concesionario e IFEMA MADRID al 50%, y liquidado por IFEMA MADRID mediante factura mensual al concesionario. Se estima el coste fijo de este servicio durante todo el periodo de explotación en 9.000 anuales.

Al inicio de la concesión se pondrá a disposición del operador un modelo de auditoría con todos los puntos que se analizarán y puntuaciones correspondientes para su conocimiento y traslado a todos los empleados. De cara al seguimiento del modelo de KPI's, auditoría de calidad y operaciones, de todo el

modelo de negocio presentado en este pliego, se implantará un CER (Coordinador de Equipos de Restauración), un equipo coordinador y auditor de la implementación correcta de todos los modelos de negocio y su durabilidad a lo largo de todos los años de explotación; encargado también de la vigilancia activa mediante el modelo de auditoría propuesto de la calidad en el servicio, en la elaboración de productos e imagen de todos los puntos de venta.

Este equipo de auditoría operacional deberá actuar bajo las siguientes premisas:

- Sistema de planificación.
- Sistema de programación.
- Ejecución y seguimiento.
- Elaborando un plan de auditorías.
- Periodicidad mensual.
- Grandes informes de análisis trimestral.
- Resolución inmediata de incidencias graves.
- Seguimiento y reporte continuo a IFEMA MADRID.
- Con planes de acción con tiempos acotados de ejecución.

La auditoría estará dividida en los siguientes grandes capítulos, que se controlarán para cada punto de venta incluyendo cocina central e IPM, de acuerdo con lo explicado en los capítulos precedentes en este pliego. Las puntuaciones máximas para cada capítulo y subcapítulo en cada punto de venta, será la siguiente:

	porcentaje	puntuación máxima
Obligaciones de mantenimiento	20%	200
Limpieza	10,0%	100
Mantenimiento	10,0%	100
Obligaciones de negocio y explotación comercial	60%	600
Gama de producto y política de precios	20,0%	200
Promociones	15,0%	150
RRPP	12,5%	125
Medios y tecnología	12,5%	125
Obligaciones de sostenibilidad y RSC	20%	200
Seguridad alimentaria	10,0%	100
Análisis sanitarios realizados por laboratorios externos	10,0%	100
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>1000</b>

Se establece el siguiente régimen de penalidades en relación con los resultados de la auditoría bimensual. Para cada punto de venta:

- Por encima del total del 90% de los puntos posibles totales no habrá ninguna penalización.
- Falta leve, serán aquellas en las que se obtenga una puntuación entre el 70% y 89,99% sobre el total de los puntos posibles y tendrán como consecuencia una sanción económica de 500€.

- Falta grave, serán aquellas en las que se obtenga una puntuación entre el 40% y 69,99% sobre el total de los puntos posibles y tendrán como consecuencia una sanción económica de 1.000€.
- Falta muy grave, se considerará falta muy grave aquel resultado entre el 0% y 39,99% sobre el total de los puntos posibles y tendrán como consecuencia una sanción económica de 5.000€

La acumulación dentro de un mismo año computable entre el 1 de enero y el 31 de diciembre, de infracciones que puedan computar 30 faltas leves o 15 graves o 10 muy graves, facultan a IFEMA MADRID la posibilidad de rescindir el contrato, al margen de las penalizaciones económicas indicadas anteriormente.

La negativa a abonar cualesquiera de las sanciones propuestas en los apartados anteriores y su régimen sancionador correspondiente para cada uno de ellos, que pudieran ser impuestas al concesionario facultará a IFEMA MADRID para proceder a la rescisión del contrato.

**ANEXO 12. RESUMEN DE INVERSIONES**  
(hoja de cálculo en anexo independiente)

### **ANEXO 13. LOOK&FEEL Y ORIENTACIÓN PARA ANTEPROYECTOS**

(se facilita en documento aparte)