

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES PARA EL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DE CONGRESOS Y TURISMO DE SEVILLA, S.A. (CONTURSA) (EXP. 12/16)

1. OBJETO.-

El objeto del concurso será la selección por el órgano de contratación del Restaurador Oficial (en adelante La Empresa), del servicio de restauración del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla (FIBES), que prestará sus servicios según se indiquen en el presente pliego de condiciones particulares y en el pliego de condiciones técnicas.

A los efectos del presente pliego se podrán distinguir dos espacios dentro del Palacio de Exposiciones y Congresos, el recinto ferial y de reuniones (FIBES 1) y la zona de congresos y grandes eventos (FIBES2).

El del contrato consistirá en la prestación de los siguientes servicios:

1.1. Servicio de cafetería y sus anexos, en las condiciones establecidas a lo largo de los pliegos que regulan el concurso.

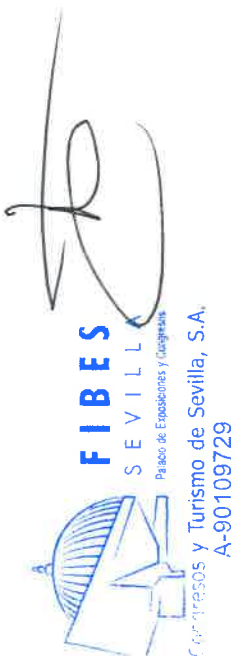
1.2. En las ferias que se celebren en el Palacio de Exposiciones y Congresos , y en función de que su organización se realice por cuenta de CONTURSA o de terceras personas, el adjudicatario del contrato tendrá los siguientes derechos y obligaciones, que forman parte integrante del objeto de su prestación de servicios:

1.2.1. En las ferias organizadas por terceros, CONTURSA se compromete a informar al organizador de la existencia de un restaurador oficial, así como ponerlo en contacto con el mismo, informándole que, de no querer los servicios del restaurador oficial y contratar a empresas ajenas para la prestación de dicho servicios, se le cobrará un canon al organizador, que será establecido de mutuo acuerdo entre CONTURSA y el restaurador oficial con arreglo a las circunstancias de cada momento, sin que dicho canon pueda consistir en una cantidad inferior al 10 % del alquiler del espacio expositivo contratado por el organizador, cuyo importe, una vez recaudado, será repartido a partes iguales entre el restaurador oficial y CONTURSA.

1.2.2. En las ferias organizadas o coorganizadas directamente por CONTURSA, el restaurador oficial tendrá los siguientes derechos:

1.2.2.1.- En caso de estar previsto en la feria a celebrar un único establecimiento de restauración, el restaurador oficial tendrá la posibilidad de ejercitar su derecho preferente a otros restauradores sobre dicho espacio a cambio de la tarifa establecida para todos los expositores con un 30% de descuento sobre el precio del suelo y un 10% de descuento en los servicios prestados por Servifibes.

1.2.2.2.- En caso de estar previstos dos espacios para la implantación de establecimientos de restauración, el restaurador oficial guardará preferencia de elección sobre el establecimiento que, de quererlo así y ser dicha



circunstancia autorizada por CONTURSA, ocupará para prestar su servicio al precio indicado anteriormente y, en caso de querer exclusividad de servicios, podrá evitar la entrada de restauradores ajenos, comunicando a CONTURSA dicha circunstancia, abonando la misma tarifa prevista para los expositores en la feria e incrementada en un 25% en cuanto al segundo de los espacios ocupados.

1.2.2.3.- En caso de tener previstos tres o más espacios para la implantación de establecimientos de restauración en una feria, las condiciones de preferencia antes descritas serán idénticas para el primer y segundo espacio, debiendo pagar por el tercero o posteriores, además del precio de la tarifa de suelo aplicado a los expositores, una penalización de una 50% del mismo.

1.3. En cuanto a los eventos congresuales y servicios concertados, la Empresa tendrá la condición de restaurador oficial del Palacio de Exposiciones y Congresos FIBES. Si por cualquier circunstancia el servicio se prestara por un restaurador externo, CONTURSA exigirá a éste el pago de un canon, que será compartido con el restaurador oficial al 50%, cuya cuantía se determinará por ambas partes y en función de cada caso. No obstante en ningún caso serán superiores a los siguientes:

Coffee	4 €
Vino español	6 €
Cocktail de trabajo	8 €
Almuerzo/Cena de trabajo	10 €
Almuerzo/Cena Buffet	15 €
Menú de gala (1)	20 €

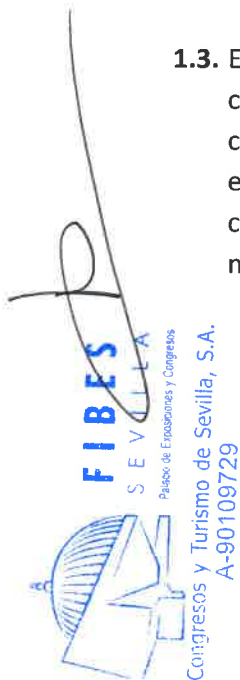
(1) Sea almuerzo, cena o cocktail.

Además, al restaurador externo se le exigirá la documentación legalmente establecida para el servicio que prestará

1.4. En todo caso, CONTURSA comercializará con sus clientes y organizadores de eventos, los servicios que pueda ofrecer el concesionario como restaurador oficial del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla.

En caso de falta de acuerdo entre el restaurador oficial y CONTURSA en cuanto al canon a cobrar a un tercer restaurador, éste quedará establecido en un mínimo de un 10% y un máximo del 20% del precio por persona y servicio.

1.5. Del mismo modo, el concesionario tendrá derecho a la explotación de las barras existentes en la ampliación del Palacio durante la celebración de actividades culturales en dicha zona, (conciertos, obras teatrales, musicales, así como de cualquier otro evento que permita su utilización), en las condiciones establecidas en el pliego de condiciones técnicas.



1.6. Dada las características de las instalaciones de FIBES 2, la empresa adjudicataria tendrá la exclusividad de todos los servicios que se presten en dicho espacio.

2. RÉGIMEN JURÍDICO DEL CONTRATO.-

2.1.- El contrato al que se refiere el presente pliego de condiciones particulares será de naturaleza privada y deberá regirse, en cuanto a su preparación y adjudicación, por los criterios establecidos en los artículos 189 a 193 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, aprobada por Real Decreto Legislativo 3/2.011 de 14 de noviembre, cumpliendo siempre los Principios de Publicidad, Concurrencia, Transparencia, Confidencialidad, Igualdad y No Discriminación.

2.2.- Asimismo, en lo relativo a sus efectos y extinción, se regirá por lo establecido en las presentes condiciones particulares, en las condiciones técnicas e instrucciones generales, serán supletorias de todo ello las normas de derecho privado.

2.3.- El presente pliego, así como el de condiciones técnicas, revestirán carácter contractual y sus contenidos serán parte integrante del contrato de restauración.

2.4.- Prevalecerá, en caso de discordancia, el presente pliego a cualquier documento que pudiera interpretarse de forma diferente.

2.5.- Queda excluida la negociación de los términos del contrato con los licitadores al mismo.

2.6.- No se tendrá en cuenta las ofertas presentadas por entidades que, a la fecha de presentación de la comunicación de licitación, adeude dinero a CONTURSA.

3. PRECIO DEL CONTRATO.-

A efectos de su tramitación, se considerará el presente concurso como de regulación armonizada al ser su precio superior a 207.000 €.

El precio del contrato lo conformarán los siguientes conceptos, que se encuentran en perfecta conexión con la oferta económica que cada licitador deberá presentar a CONTURSA:

3.1. Canon sobre las ventas totales, que será liquidado mensualmente y que se calcula de la siguiente forma:

Se entenderá por ventas totales la facturación producida por los siguientes servicios:

- a) Las “ventas directas” que la Empresa realice dentro del Palacio, y efectúe en CAFETERIA Y SELF SERVICE, entendiéndose como tal las realizadas a diario en FIBES 1, siendo como mínimo el 10%.

A los efectos oportunos, la Empresa se compromete a informar por escrito y mensualmente a CONTURSA del importe de las ventas realizadas por este concepto.

- b) Las “ventas directas” que la Empresa realice dentro del Palacio, y efectúe en el RESTAURANTE A LA CARTA, ubicado en FIBES 1, siendo como mínimo el 10%.

A los efectos oportunos, la Empresa se compromete a informar por escrito y mensualmente a CONTURSA del importe de las ventas realizadas por este concepto.

- c) Las “ventas directas” que la Empresa realice dentro del Palacio, y efectúe en el RESTAURANTE MENU, ubicado en FIBES 1, siendo como mínimo el 10%.

A los efectos oportunos, la Empresa se compromete a informar por escrito y mensualmente a CONTURSA del importe de las ventas realizadas por este concepto.

- d) La facturación de los **SERVICIOS CONCERTADOS EN CONGRESOS/EVENTOS**, entendiéndose como tales los servicios prestados en ferias, eventos congresuales y otros tipos de actividades, tanto si se prestan en las instalaciones del Palacio de Exposiciones y congresos como fuera de ellas. A los efectos del presente Pliego, se entiende como servicios concertados y prestados fuera de CONTURSA, todos los que se sirvan en lugar distintos a las instalaciones del Palacio de Exposiciones y Congresos y sean previamente convenidos a través de CONTURSA o por la Empresa, con el/los cliente/es en ferias, eventos congresuales y otras actividades, con independencia de que el evento se celebre en las instalaciones del Palacio de Exposiciones y congresos

Respecto a los servicios concertados, los mismos se documentarán con anterioridad a su celebración, a través de órdenes de servicios al objeto de controlar y provisionar el canon.

Será como mínimo el 17% cuando exista intermediario, con un 60% para él y un 40% para CONTURSA.

Si no existiera intermediario, el canon mínimo será del 15%.

- e) Las “ventas directas”, realizadas en **SERVICIOS NO CONCERTADOS EN CONGRESOS/EVENTOS**, entendiéndose como tales a las ventas directas realizadas en cafeterías y restaurantes, durante la celebración de ferias, eventos congresuales y otras actividades, siendo el canon mínimo del 10%

A los efectos oportunos, la Empresa se compromete a informar por escrito y mensualmente a CONTURSA del importe de las ventas realizadas por este concepto.

- f) Las “ventas directas” que la empresa realice en los QUIOSKOS, durante la celebración de ferias, eventos congresuales y otros tipos de actividades, siendo el canon mínimo del 10%

A los efectos oportunos, la Empresa se compromete a informar por escrito y mensualmente a CONTURSA del importe de las ventas realizadas por este concepto.

- g) **BARRAS ESPECTACULOS**. Un precio fijo, por cada asistente a los espectáculos, de FIBES 2, por las ventas directas que se efectúen en las barras que se habilitan, siendo como mínimo 0,25 € asistente.



A los efectos oportunos, CONTURSA se compromete a informar por escrito y mensualmente a la EMPRESA del número de asistentes a cada espectáculo.

Con independencia de que tanto la empresa como CONTURSA se informen de los datos de ventas y asistentes, relacionados en los párrafos anteriores, ambas partes determinarán los mecanismos de control que estimen oportunos, para verificar los datos aportados.

A todas y cada una de las cantidades expresadas anteriormente, habrá que añadirles necesariamente el IVA aplicable en cada momento.

En caso de operar la prórroga del contrato, la obligación de pago del precio del contrato se entenderá inmediatamente prorrogada.

4. FORMA DE PAGO Y FACTURACIÓN.-

4.1. Con carácter general, la facturación y forma de pago de todos los servicios, relacionados en el apartado anterior, se efectuarán con una periodicidad mensual y una vez confirmado los datos por ambas partes.

4.2. La facturación y forma de pago por los servicios prestados en congresos y demás servicios concertados, CONTURSA, de manera mensual, retendrá la cantidad correspondiente al precio aplicable e incrementado con el correspondiente IVA, entregando el remanente de facturación a la empresa, contra factura de la misma a CONTURSA.

4.3. CONTURSA facturará mensualmente a La Empresa los servicios comunes que le faciliten, tales como electricidad, limpieza, teléfono, gas, agua, climatización así como cualquier otro gasto derivado del mantenimiento directo de las instalaciones, que afecten directamente o indirectamente al restaurador oficial y en la parte proporcional que le corresponda.

5. DURACIÓN DEL CONTRATO.-

La duración del contrato será de dos años naturales a partir del día de inicio de la efectiva prestación de servicio, 15 de julio de 2016, finalizando los mismos el día 14 de julio de 2018. No obstante, y por causas razonadas por el órgano de contratación, éste podrá proponer al adjudicatario, con la antelación suficiente, una prórroga en el contrato que no podrá exceder del máximo legal previsto.

6. ÁMBITO DE APLICACIÓN.-

6.1.- Para el cumplimiento del servicio, tal como se explica en el apartado 1, CONTURSA cede a La Empresa para su uso, utilización y explotación en exclusiva, en los términos especificados en este Pliego, los siguientes locales e instalaciones, los cuales deberán estar permanentemente atendidos, solamente cuando se celebren certámenes o ferias. En todo caso, anteriormente a cada evento, ambas partes definirán las instalaciones suficientes que deberán estar abiertas para atender debidamente al público.



FIBES 1

6.1.1.- Dos restaurantes a la carta con una capacidad aproximada de 200 y 160 plazas respectivamente.

6.1.2.- Una cafetería.

6.1.3.- Dos bares exteriores en triángulos.

6.1.4.- Cocinas ubicadas en planta baja.

6.1.5.- Office, ubicado en planta 1ª y comunicado con Cocina y Salón Polivalente.

FIBES 2 (módulos B y C)

6.1.7.- Dos office de 120 y 200 m2.

6.1.8.- Cafeterías

Dichos locales e instalaciones se corresponden con los relacionados en los pliego de condiciones, en concreto en su anexo I, el cual formará parte de este contrato.

CONTURSA cederá a La Empresa, aunque con carácter de no exclusividad, dos bares en la FIBES 1 (Sala Vip y Club del Expositor) y cuantos espacios estime oportuno, cuando el servicio lo demande y previa autorización de la Institución.

En lo que respecta al Salón Polivalente y a la zona de restauración en FIBES 2 (módulo B) con capacidades aproximadas de 500 y en torno a las 1300 plazas aproximadamente, el Concesionario podrá utilizarlo como zona de catering, comedor de Menú, Buffet o Self Service, mediante aviso a CONTURSA con una antelación suficiente, previa comunicación razonada y consenso entre las partes.

En este caso, La Empresa, se compromete a hacerse cargo de los gastos que conlleven el servicio de limpieza de dicho Salón Polivalente, y dicha de FIBES 2, entregándolo tras su utilización en buenas condiciones de limpieza e higiene, e igualmente se compromete a abonar los consumos de electricidad y otros usos por el tiempo que utilice dicho espacio.

En lo que se refiere a los Bares ubicados en la Sala Vip y Club Expositor, el concesionario reconoce y acepta que son uso de acceso restringido, de acuerdo con las instrucciones que CONTURSA facilitará en cada momento.

6.2.- Para los supuestos en que no se celebren certámenes o ferias en el Palacio de Exposiciones y Congresos, la empresa se compromete a establecer un servicio mínimo de Cafetería diariamente, durante los periodos de tiempo en que no exista ningún evento concertado. Dicho servicio mínimo, de atención al público durante al menos la jornada laboral acordada para el personal de oficina de CONTURSA, que con carácter general se ha establecido de 8:30 a 18:15 horas de lunes a jueves y de 9 a 14 horas los viernes, entendiéndose por dicho servicio, como de Cafetería y no de Restauración y en horario ininterrumpido.

No obstante, si estuviera prevista una visita más concurrida al Palacio de Congresos y/o una prolongación de las horas del servicio, con previo aviso de 24 horas, por parte de CONTURSA, La Empresa se compromete a ampliar el personal y/o el horario, en su caso.

7. RESPONSABILIDADES

El restaurador será responsable de los daños y perjuicios que debido a la explotación de los servicios, a la ocupación de las instalaciones y/o uso de las mismas, así como los producidos de forma fortuita o por avería, imprudencia o negligencia, ocasionen al Palacio de Exposiciones y Congresos a cualquier otra empresa o negocio que pudiera estar ocupando o no el mismo recinto y a las instalaciones, empleados, contratistas, clientes y visitantes de todas estas empresas.

Asimismo, La Empresa será responsable de la sustitución o reparación de los distintos elementos que integren las instalaciones cuando la necesidad de los mismos sea debida a la actuación culposa o negligente del adjudicatario o de sus empleados así como el simple uso de utillaje y el menaje.

Igualmente, asume de forma plena la responsabilidad derivada del buen estado y conservación de los productos que suministre.


8. PRESENTACIÓN DE OFERTAS Y REQUISITOS MÍNIMOS

8.1. Cada licitador únicamente podrá presentar una única oferta en el Registro General de CONTURSA (avenida Alcalde Luis Uruñuela nº 1, C.P. 41.020) un sobre general dirigido al "**CONTRATO DE DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN**", antes de las 14:00 horas del día 4 de julio de 2016 que, a su vez, contendrá dos sobres diferenciados (SOBRE UNO Y SOBRE DOS).

8.1.1.- Contenido del "**SOBRE UNO**":

- a) Nombre o razón social del ofertante y datos de contacto (dirección, correo electrónico, teléfono y fax), manifestando expresamente su consentimiento de que las notificaciones relativas al presente procedimiento se realizarán mediante correo electrónico.
- b) Copia Simple de la Escritura de Constitución, ampliación o modificación del objeto social, en la que se debe constar de manera directa la relación entre el objeto social de la empresa y el objeto del presente procedimiento de adjudicación.
- c) Certificación expedida por el órgano de administración de la empresa en la que se refleja con claridad que ninguna de las personas que lo componen se encuentra dentro del ámbito de aplicación de la Ley 3/2.005 de 8 de abril, de Incompatibilidades de Altos Cargos de la Junta de Andalucía, así como cualquier otra norma de ámbito estatal con el mismo tenor o cualquier normativa que sustituyera a aquellas.
- d) Declaración responsable de no estar incurso en algún tipo de prohibición de contratar con éste ente, o testimonio judicial o certificación administrativa de no concurrencia de prohibición de contratar.



- 
- e) Certificados de estar al corriente con la Hacienda Estatal, Autonómica y Local, así como con la Seguridad Social.
- f) Compromiso de que todas las personas que prestarán el servicio estarán correctamente encuadradas en sus respectivas categorías y grupo profesional, así como que se encuentran dadas de alta, eximiendo a CONTURSA de las infracciones que en materia laboral pudieran derivarse por incumplimientos de La Empresa, comprometiéndose que, en caso de existir cualquier tipo de responsabilidad para CONTURSA, ésta será directamente repercutida contra La Empresa a través de las garantías oportunas
- g) Declaración jurada de la plantilla media anual adscrita para el servicio de restauración, calculada en los últimos tres años, así como licencia actualizada de restauración y de catering.
- h) Documento de aceptación de los presentes pliegos de condiciones particulares, así como pliego de condiciones Técnicas, la totalidad de su contenido, así como de las Instrucciones Internas de Contratación de CONTURSA, declarando conocerlas de forma íntegra.
- i) Tres certificados de buena ejecución como restaurador de eventos o servicio de catering.
- j) Compromiso de suscribir y mantener en vigor mientras dure este contrato tanto un seguro multirriesgo sobre sus propios bienes que cubran por los capitales y garantías adecuadas los daños, pérdidas y gastos que un siniestro puede ocasionar en sus instalaciones
- k) Compromiso de suscribir y mantener en vigor mientras dure este contrato y/o el Concesionario se encuentre en las instalaciones de CONTURSA de un seguro de Responsabilidad Civil que garantice los daños y perjuicios ocasionados a Terceros por el importe que se estime adecuado de acuerdo con las cuantías que vienen fijando los Tribunales.

Dichas cuantías se actualizarán debidamente cada año. Se fija en todo caso, una cuantía de 601.012,10 € siniestro y una franquicia máxima de 150,25 € por siniestro de daños materiales; los daños corporales no incluirán franquicia alguna.

A título informativo pero no limitativo se reconocerán en póliza expresamente como Terceros a:

- La propiedad (Ayuntamiento y Diputación de Sevilla al 50% FIBES 1 y Ayuntamiento FIBES 2)
- CONTURSA y todo su personal
- Los clientes, expositores y visitantes del recinto ferial y los empleados del Servicio de Restauración.

Se garantiza la responsabilidad civil derivada de los productos defectuosos suministrados.

El Seguro asumirá la cobertura de la defensa y las fianzas exigibles en vía civil y/o criminal.

El Concesionario se obliga a acreditar en cada anualidad la actualización y el mantenimiento en vigor del seguro mediante la presentación del oportuno recibo anual de renovación.

- l) Garantía provisional por importe de SEIS MIL EUROS (6.000 €), que será devuelta en el plazo máximo de un mes tras la finalización del concurso a todas las empresas licitadoras, en cualquiera de las posibilidades que ofrece el artículo 96 del T.R.L.C.S.P.

8.1.2.- Contenido del **"SOBRE DOS"**:

- a. Oferta Económica conforme a lo establecido en el apartado 9.
- b. Propuesta técnica y profesional conforme a lo establecido en el apartado 9, debiendo dicha propuesta contener, de manera independiente, los planes que se señalan.
- c. Mejoras responsabilidad social.

8.2. El día 5 de julio de 2.016 a las 10:00 horas se procederá a la apertura de los sobres en presencia de las empresas licitadoras que quisieran acudir a la misma en las instalaciones del Palacio, procediéndose, en primer lugar, a verificar el cumplimiento de los requisitos mínimos sin los cuales, no podrá ser aperturado el SOBRE DOS.

8.3. Todos los concurrentes tendrán derecho a examinar la documentación y las ofertas que se presenten.

8.4. En el mismo acto, quedarán descartadas, **sin posibilidad de subsanación**, las ofertas que no contengan o acrediten el cumplimiento de dichos requisitos y se aperturará el SOBRE DOS de las que acrediten el cumplimiento de los requisitos mínimos, procediéndose a levantar acta del acto de apertura de ambos sobres, cuyo contenido expresará todo lo ocurrido, quedando anexadas toda la documentación al Acta, incluso los sobres cerrados.

8.5. El día 7 de julio de 2.016 se propondrá por el Comité de Dirección de CONTURSA a elevar al Órgano de Contratación la propuesta de adjudicación, debiendo adjudicarse definitivamente y notificarse a los interesados el resultado como máximo el día 11 de julio de 2.016. Dentro de dicha propuesta se contendrán los Informes de valoración de la oferta económica, la propuesta técnica y profesional así como la mejora.

8.6. El día 13 de julio de 2.016 se procederá a la firma del contrato, procediéndose en dicho acto a la devolución de las garantías provisionales, debiendo constituirse por la adjudicataria una definitiva por toda la duración del contrato y por el importe que se señalará más adelante.

8.7. Si no se suscribiese el contrato, se constituyese la garantía o se contrataran los seguros señalados anteriormente, se perderá la condición de adjudicataria, procediéndose la contratación de la empresa que haya quedado con la segunda mejor oferta.



9. OFERTAS Y VALORACIÓN.-

9.1. **OFERTAS.** La puntuación y aptitud se basará únicamente en la documentación aportada por los licitadores, con la siguiente ponderación, que constituirá la fórmula a aplicar:

Oferta económica	35%
Propuesta técnica y profesional	55%
Mejoras	10 %

1.- La oferta económica: se presentará en único papel, por una cara, de forma clara y sencilla siguiendo el siguiente cuadro, descartándose automáticamente las ofertas que no sean comprensibles o difieran de lo señalado en el mismo:

DENOMINACIÓN	COEFC.	canón mínimo	oferta
CAFETERIA/SELF SERVICE	20	10%	
RESTAURANTE CARTA	10	10%	
RESTAURANTE MENÚ	10	10%	
SERVICIOS CONCERTADOS CONGRESOS/EVENTOS	30	con intermediario 17%	
		sin intermediario 15%	
		total	
SERVICIOS NO CONCERTADOS EN CONGRESOS/EVENTOS	10	10%	
QUIOSKOS	10	10%	
BARRAS ESPECTACULOS	10	0,20 € asistente	
El canon se aplicara sobre la facturación neta Máximo de un decimal (00,0%), debiendo rellenarse todos y cada uno de los campos de la oferta			

- Las ofertas consistirán en una propuesta de porcentaje de canon, no admitiéndose valores por debajo del señalado.
- Las ofertas presentadas por cada apartado se multiplicaran por el coeficiente establecido para cada uno de ellos.
- Se sumarán los importes resultantes en cada casilla que compone la columna derecha.
- La oferta económicamente más alta, obtendrá 35 puntos, y las demás, los puntos que de manera proporcional le correspondan, aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{Puntuación} = \frac{\text{Oferta que se valora}}{\text{Oferta más alta}} \times 35$$

Las ofertas de cada apartado que excedan en más de dos puntos la media de resto de ofertas, se consideraran temerarias, adjudicándosele en este caso el canon mínimo exigido.

2.- Propuesta técnica y profesional:

Se valoraran los planes que deberán presentarse dentro del sobre dos y que a continuación se detallan, todos ellos relacionados con el objeto del contrato, la calidad del servicio y las posibilidades de incrementar los resultados económicos:

- o **Plan de complemento de instalaciones y maquinarias** existentes para desarrollar la actividad. (máximo 15 puntos)



- **Plan de Recursos Humanos asignados al servicio**, tanto en número de personas como sus perfiles profesionales, ya sean de personal de cafetería como para eventos, detallando las posibilidades en función de la magnitud del evento que en cada caso pudiera existir. Se valorará la disponibilidad de una oficina comercial en las instalaciones del Palacio de Congreso. (Máximo 10 puntos)
- **Plan de respuesta rápida** para atender y cubrir necesidades urgentes/incidencias que pudieran surgir. Deberá señalarse como mínimo el tiempo de respuesta y los medios a utilizar para dicho caso. (Máximo 10 puntos)
- **Plan de Control de Calidad**. Se valorarán los siguientes aspectos (Máximo 10 puntos):
 - **control de abastecimientos de comidas**, en particular la trazabilidad y la identificación del origen de los alimentos;
 - **los procedimientos y métodos de control y evaluación de calidad** (calidad de los alimentos, calidad del servicio, recepción, información, etc.);
 - **cumplimiento de la reglamentación europea** (REGULACIÓN (EC) No 852/2004 del PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 29 de Abril de 2004 sobre la higiene en los alimentos, *Boletín Oficial de la Unión Europea, L 139 de 30 de abril de 2004*) y **reglamentaciones nacionales sobre higiene y seguridad alimentarias**: información sobre la capacidad para cumplir con las previsiones legales en este campo y su perfecto conocimiento de los procedimientos basados en los principios del **APPCC** (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) relativos, entre otros a:
 - los locales y el equipamiento, incluyendo el mantenimiento
 - la plantilla y el plan de formación y su desarrollo
 - gestión de residuos
 - la transformación y distribución de los alimentos
 - el sistema de documentación, el plan de **APPCC** y auto-controles
 - investigaciones epidemiológicas en el caso de intoxicación alimentaria
 - la información puesta a disposición de CONURSA.
- **Variedad y calidad**, con la presentación de los distintos productos, debiendo presentarse reportaje fotográfico de la oferta gastronómica. (máximo 5 puntos)

Este apartado no estará sujeto a fórmula. Por el Comité de Dirección de CONTURSA, asesorado por los técnicos que estimen oportunos (Departamento técnico, Congresos, etc.), se emitirá un informe valorando cada uno de dichos planes, con una puntuación máxima global de 55 puntos.

3.- Mejoras y responsabilidad social

Se valorarán aquellas propuestas de mejora a implantar que suponga un aumento de los ingresos sin detrimento alguno en la calidad del servicio y/o mejoras cualitativas en el servicio a la atención al cliente. (Máximo 5 puntos)

Igualmente se valorarán las propuestas referentes a la responsabilidad social corporativa o desarrollo sostenible, por ejemplo, contratación de marginados sociales o personas discapacitadas, igualdad de oportunidades para hombres y mujeres, lucha contra el racismo y xenofobia, protección ambiental, etc.. (Máximo 5 puntos)

Este apartado no estará sujeto a fórmula. Por el Comité de Dirección de CONTURSA, asesorado por los técnicos que estimen oportunos (Departamento técnico, Congresos, etc.), se emitirá un informe valorando cada una de las propuestas, con una puntuación máxima de 10 puntos

9.2. **VALORACIÓN.**-Una vez obtenidas las puntuaciones de todos los anteriores apartados, se sumarán las puntuaciones de cada licitador y se considerará la mejor oferta la que obtenga el mayor número de puntos, estableciéndose una tabla clasificatoria.

10. GARANTÍAS.-

La garantía provisional establecida en los presentes pliegos, será sustituida por la adjudicataria, por una garantía definitiva de CIEN MIL EUROS (100.000 €), en cualquiera de las formas admitidas en el artículo 96 T.R.L.C.S.P., al momento de la firma del contrato.

11. DISPOSICIONES FINALES.-

11.1. El restaurador no podrá utilizar las denominaciones "FIBES", "CONTURSA", "Palacio de Congresos", ni las imágenes, fotos, siluetas, etc. del recinto o alguna de sus partes sin previa autorización de FIBES.

11.2. Para todo lo no contemplado en el presente documento, se estará a las Disposiciones Generales, los artículos 22 a 108 del Libro I, el artículo 137 y los artículos 189 a 193 del Real Decreto legislativo 3/2011 de 14 de noviembre, que aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, las Instrucciones Internas de Contratación y los diferentes Pliegos de Condiciones Técnicas y Generales.

12. CAUSAS EXPRESAS DE RESCISIÓN DE CONTRATO.-

Tendrá lugar la conclusión del presente contrato, por las siguientes causas:

12.1. La expiración del plazo de adjudicación.

12.2. La cesión o traspaso del servicio de restauración sin autorización expresa de CONTURSA.

12.3. La situación Concursal de La Empresa, a no ser que la Administración Concursal designada ofrezca continuar con el contrato en las condiciones vigentes, pudiendo en tal caso CONTURSA aceptar o rechazar el ofrecimiento, sin que esta última supuesta exista un derecho e indemnización alguna, por parte del concursado.

12.4. El incumplimiento de cualquiera de las obligaciones asumidas en el presente documento por La Empresa y, en especial, la falta de ejecución de los planes que se señalan en la oferta profesional y la mejora, la existencia de cualquier tipo de deudas con cualquier administración o personal que preste el servicio, así como el descenso de calidad en la prestación del servicio.

Se considerará que existe una evidente pérdida de calidad del servicio cuando se produzca alguna de las siguientes circunstancias:

- Tres quejas formales y fundadas por o a CONTURSA por el servicio en un periodo de seis meses.
- Seis quejas formales y fundadas en un periodo de doce meses.
- Cualquier otra circunstancia que pueda probar de forma evidente el absoluto y reiterado descuido de la calidad del servicio.

Las anteriores circunstancias se tendrán que poner de manifiesto por escrito por parte de CONTURSA al adjudicatario cada vez que se produzca una queja de las anteriormente señaladas.

13. TRANSITORIEDAD

Hasta el día de la fecha de la adjudicación del contrato, y ante la necesidad que tiene CONTURSA con sus clientes de garantizarles el servicio de restauración, CONTURSA podrá contratar la prestación de dichos servicios de restauración con empresas diferentes a la adjudicataria por haberse realizado las negociaciones y la formalización de la prestación de tales servicios con anterioridad a la fecha de adjudicación del contrato.

A partir de la adjudicación del contrato, la empresa adjudicataria del servicio se encargará de la gestión del servicio de restauración, en los términos establecidos en este pliego de condiciones.

14. JURISDICCIÓN

El contrato que se firme entre las partes será de carácter privado, siendo el Orden Jurisdiccional Contencioso Administrativo el competente para los asuntos relativos a su preparación y adjudicación, y el orden Civil español el competente para conocer de las restantes cuestiones.

El licitador, mediante la aceptación del presente pliego, renuncia expresamente a su fuero particular, sometiéndose a los Juzgados Y Tribunales de Sevilla Capital.

Con independencia de los datos aportados en el presente pliego, los interesados que precisen de más información complementaria, podrán dirigirse al Director Comercial, telef. 954 47 87 06, e-mail: idelrio@fibes.es (D. José Manuel del Río).



