

## PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS

### 1. OBJETO

El objetivo del presente pliego es establecer un mínimo de obligaciones y calidad en la prestación del servicio objeto del mismo, así como definir pormenorizadamente los aspectos más importantes en la prestación del servicio y la forma de satisfacer dichos trabajos, ya anunciados en el Pliego de Condiciones Particulares.

El contenido del presente pliego deberá ser interpretado en consonancia al de Condiciones Particulares y a las Instrucciones Generales de Contratación.

### 2. UBICACIÓN Y DOTACIÓN DE LOS LOCALES

Los locales descritos en el Pliego de Condiciones Particulares, están dotados, al tiempo de la licitación en curso, de todos los elementos que se describen en el Anexo II, el cual formará parte de los Pliegos y, en consecuencia, del contrato.

No obstante lo anterior, para la correcta ejecución del servicio, se empleará la maquinaria, materiales y utillaje necesarios, que correrán por cuenta del restaurador en todo caso.

### 3. CASOS PARTICULARES

- 3.1. Será por cuenta del Concesionario la adecuación y dotación necesarias del espacio entregado para el servicio de Restauración, sin merma de la calidad y categoría del servicio que se requiera.
- 3.2. En cuanto a ferias o certámenes organizadas por terceros, el restaurador tendrá que tratar directamente con los organizadores, pero CONTURSA deberá notificar a dichos organizadores al contratar los derechos de La Empresa recogidos en el pliego de condiciones particulares.
- 3.3. El restaurador podrá organizar dentro del recinto ferial y en los espacios adjudicados actividades propias del servicio de restauración en los periodos de inactividad de FIBES, previo conocimiento y autorización de CONTURSA, computándose en la facturación total señalada en las Condiciones Particulares sus ventas y siendo por cuenta de La Empresa los gastos derivados de los servicios que precise (montajes, seguridad, limpieza, etc.).

El concesionario utilizará, para estas actividades, exclusivamente los espacios descritos en los Pliegos. Los periodos de inactividad de CONTURSA en los que sean posibles estas actividades propias de restauración, deberán ser concertados por el Concesionario para cada evento.



#### **4. ADECUACIÓN, COMPLEMENTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES**

##### **4.1. Adecuaciones y complementaciones**

El restaurador se compromete a mantener los servicios adecuados que por imperativo que le marque la legislación de Seguridad e Higiene vigente en cada momento. Para ello, la empresa adjudicataria deberá presentar a CONTURSA, a su requerimiento, Auditorias Higiénico-Sanitarias, que deberán ser encargadas a una empresa con la debida solvencia y reconocido prestigio en el sector.

Asimismo y previa autorización de CONTURSA, La Empresa podrá acometer las obras de mejora, que después se quedaran en beneficio del Palacio de Exposiciones y Congresos.

##### **4.2. Personal**

El personal del restaurador no tendrá ninguna relación laboral o de dependencia con CONTURSA.

El personal necesario para el servicio será por cuenta de La Empresa, siendo el adecuado en número y profesionalidad para el servicio a ofrecer, así como al día en las diferentes técnicas, de servicios de restauración y atención al cliente de una empresa de restauración de primer orden.

Los camareros/as estarán capacitados para atender en idioma inglés al público asistente. Asimismo el personal comercial que contacte con los clientes deberá tener un nivel alto de inglés.

Con respecto a todo el personal, La Empresa cumplirá todas las obligaciones laborales, legales y sociales impuestas por la normativa vigente en cada momento y en especial deberá estar al corriente en el pago de las cuotas y prestaciones del Régimen de la Seguridad Social. A estos efectos justificará ante CONTURSA la realización de los pagos de las cuotas de la Seguridad Social.

##### **4.3. Mantenimiento de los locales e instalaciones.**

El Concesionario está obligado a atender a su cargo el mantenimiento en perfecto estado de uso y conservación de las instalaciones y maquinaria a su servicio, tanto de las de propiedad de CONTURSA como las aportadas por el Concesionario.

Asimismo, deberá efectuar a su cargo la limpieza de los locales que se le entregan, cuidando al máximo la presentación e imagen de los locales abiertos al público (bares, cafeterías, restaurantes y baño)



El restaurador está obligado a que aparezca en un sitio visible de la entrada un rótulo con el nombre comercial y categoría del establecimiento en todas las instalaciones cedidas por CONTURSA excepto en los bares de la Sala Vip y Club del Expositor .

## **5. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA.-**

- 5.1.** Dar carácter absolutamente prioritario al Servicio de Restauración necesario para Certámenes, Congresos y Manifestaciones Culturales que se celebren por CONTURSA, ya sean en sus instalaciones o fuera de las mismas, frente a cualquier otra actividad, externa o interna que La Empresa tenga previsto atender.

El concesionario establecerá un precio especial para los desayunos y almuerzos del personal de CONTURSA; así como para los almuerzos de la Dirección, para los almuerzos con clientes, en base a unos menús a precio igualmente especial. Los citados menús serán propuestos por la empresa y aceptados por la Dirección de CONTURSA.

Además siempre y cuando CONTURSA garantice un mínimo de 10 comensales la Empresa deberá habilitar una zona reservada o comedor y/o mesas de uso exclusivo para el personal de CONTURSA, tanto durante la celebración de eventos como para períodos de no actividad.

El incumplimiento grave de estas obligaciones, que deberán ser notificadas por escrito, podrá ser causa de rescisión de contrato con el tercer aviso, si no fuera subsanado el incumplimiento y reparados sus efectos.

En caso de rescisión, podrá CONTURSA exigir además los daños y perjuicios que las circunstancias le hayan ocasionado.

- 5.2.** Abonar puntalmente los pagos tal como se detalla en el presente Pliego.

- 5.3.** Pagar todos los impuestos, contribuciones, arbitrios o tasas del Estado, Provincia y Municipio, así como todas las cargas y gravámenes de carácter obligatorio a favor de entidades y organismos oficiales que recaigan sobre la explotación del servicio de Restauración durante la vigencia del presente contrato.

- 5.4.** Acreditar el cumplimiento de las obligaciones con la Seguridad Social, así como el cumplimiento de todas las obligaciones sociales y laborales exigidas por el convenio laboral que sea de aplicación y demás disposiciones legales y reglamentos aplicables.



Informar de inmediato ante cualquier tipo de incumplimiento de las obligaciones señaladas en el párrafo anterior, eximiendo a CONTURSA de cualquier tipo de responsabilidad por ello.

El personal del Concesionario no tendrá ninguna relación laboral con CONTURSA, y caso de que por alguna Resolución Judicial o Extrajudicial se decidiera lo contrario, CONTURSA podrá repetir dicha responsabilidad a La Empresa.

**5.5.** 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,

**5.6.** Suscribir y mantener en vigor mientras dure este contrato y/o el Concesionario se encuentre en las instalaciones de FIBES 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.

**5.7.** Los precios de las consumiciones directas y servicios concertados serán de competencia de La Empresa si bien deberán estar en consonancia con la categoría establecida por cada área y los tipos medios fijados en otros similares.

La Empresa viene obligada, solo para cuando existan eventos o certámenes, a establecer distintos menús a distintos precios, guardando la misma relación entre calidad y precio, tanto en los restaurantes como en los bares y autoservicios. Dichos precios estarán acordes con el servicio de restauración ofrecido con una gama de distintos niveles para que puedan adaptarse los usuarios que utilicen el servicio y de modo que sean asequibles a toda clase de consumidores que pueda tener CONTURSA, (congresistas, expositores, visitantes, montadores, etc.) y compatibles con una explotación económica razonablemente eficiente.

CONTURSA participará activamente en la línea de servicios, menús y precios de los que ha de disponer el catering, atendiendo a los diferentes tipos de eventos a celebrarse y la demanda de los diferentes clientes. En consecuencia, La Empresa presentará de mayo a junio las distintas propuestas para el curso siguiente de actividades (septiembre-junio) de menús y precios a CONTURSA, siendo ésta última quien lo aprueba.

En consecuencia, la empresa restauradora se compromete a proponer la mejor solución posible en función de las necesidades y posibilidades expuestas por los clientes.

**5.8.** Las comidas servidas a empleados de CONTURSA y Dirección en días de trabajo o servicio, serán facturadas directamente a CONTURSA, y siendo el precio de ellas el establecido en punto 5.1.

**5.9.** A fin de controlar las posibles quejas de los usuarios, La Empresa deberá tener a disposición de los mismos, las hojas de reclamaciones oficiales y/o sistema alternativo que CONTURSA exija debidamente señalado según Normativa vigente.

La inspección se llevará a cabo por la dirección de CONTURSA.

El restaurador, decidirá en todo caso los productos que ofrecerá a los consumidores, garantizando una calidad adecuada y decidiendo en todo caso qué productos y qué marcas ofrece. No obstante lo anterior, La Empresa deberá conocer y aceptar los acuerdos de patrocinio suscritos por CONTURSA con la firma HEINKEN, así como los que pudieran surgir durante la vigencia del contrato, por los cuales el restaurador no podrá realizar acciones de carácter promocional de cualquier producto que directamente o indirectamente sea competidor de los que fabrican y comercializan ambas marcas.

En atención a estos compromisos, el restaurador ofrecerá los productos de las referidas firmas.

**5.10.** No tener cerrado el servicio, ni siquiera por descanso semanal, durante los periodos en que tiene lugar el montaje, la celebración y el desmontaje de los distintos certámenes y otros eventos de tipo congresual o cultural.

- 5.11. Atender los servicios que se adjudiquen, mediante un número suficiente de personal debidamente uniformado para el servicio en cuestión, con buena presencia y aseados (pelo recogido, ligero maquillaje, máximo de un anillo por mano, pendientes no colgantes y uñas sin colores llamativos). El uniforme del personal, que será por cuenta del restaurador, deberá ser de modelo único para todos los empleados que presten servicios en el Palacio de Exposiciones y Congresos, que deberá ser aprobado por CONTURSA.
- 5.12. Mantener la explotación y locales asignados debidamente atendidos tanto en lo que se refiere a existencia y material como a mantenimiento, ornato y limpieza.
- 5.13. Realizar las actividades propias del servicio según las indicaciones de CONTURSA, sin invadir otras áreas de la instalación ferial, salvo autorización expresa de CONTURSA.
- 5.14. No instalar en los locales asignados publicidad ni cualquier tipo de máquinas de juegos, discos o similares.
- 5.15. No podrá variarse el objeto de este contrato, ni destinar las instalaciones a fines distintos de los establecidos en este documento, salvo autorización expresa de CONTURSA.
- 5.16. El horario de apertura de y cierre de los restaurantes y bares cafeterías se fijará de mutuo acuerdo entre las partes atendiendo a prestar los servicios.
- 5.17. No alquilar, subarrendar, traspasar o ceder por ningún título a otra persona o entidad mercantil, la explotación de los servicios de restauración contratados con CONTURSA siendo causa de caducidad inmediata del contrato, sin derecho a indemnización, la comisión de tal acto o infracción.
- 5.18. Ofrecer un alto nivel de calidad tanto en las presentaciones de sus productos, como en la línea estética de la decoración de sus montajes, siempre acorde a las últimas tendencias de los restauradores del momento (centros de mesas, flores, luces, velas, etc.).
- 5.19. Tener a disposición de los eventos realizados en el Palacio de Exposiciones y Congresos todo el material necesario y en perfecto estado, para dar un servicio de calidad acorde con los servicios actuales de los principales restauradores.
- 5.20. Cumplir las medidas medioambientales vigentes en cada momento, así como las Leyes Higiénico-Sanitaria aplicables.

Cualquier multa o sanción que se pudiera imponer por parte de las autoridades sanitarias será de exclusiva responsabilidad del restaurador, eximiendo a CONTURSA de las mismas.



- 5.21. Serán de cuenta de La Empresa cualquier pago que deba realizarse en concepto de Comisión de Intermediario.
- 5.22. La empresa será directamente responsable y, por ello, adquirirá el compromiso de que los proveedores cumplan con la legislación higiénico sanitaria (trazabilidad, etc.), debiendo entregar copia de toda la documentación a CONTURSA
- 5.23. Nombrar un responsable de los servicios de restauración de CONTURSA que disponga de alta capacidad de decisión y resolución.
- 5.24. El concesionario deberá de disponer y poner a disposición de CONTURSA, cuando ésta lo requiera, de todas y cada una de las licencias necesarias, según la legislación vigente, para la prestación de los servicios expuesto en los pliegos del presente concurso.
- 5.25. Las pruebas de menú de los eventos confirmados, serán por cuenta del concesionario.
- 5.26. Para los eventos promocionales dirigidos a la captación de negocio, tales como Fam Trips, Coffee breaks, almuerzos o cócteles, con agencias y empresas del sector MICE, se elaboraran propuestas a precio de coste, y todo ello, sin perjuicio de una posible colaboración/patrocinio completa del evento, en función del interés estratégico del mismo.
- 5.27. Las visitas de inspección de eventos futuribles que requieran algún servicio de catering, se facturará igualmente a precio de coste, deduciéndose de la factura final del evento, si este finalmente llegara a confirmarse.
- 5.28. Correrán por cuenta de la adjudicataria, los gastos de publicación ocasionados en el presente concurso.

## 6. AUTORIZACIONES Y PROHIBICIONES.-

### 6.1. Autorizaciones.

- 6.1.1. Queda autorizado el Concesionario para tener abierto el restaurante a la carta al público en general, aún cuando no se estén celebrando certámenes o eventos congresuales, si bien CONTURSA impedirá el paso del público a zonas restringidas, siendo por cuenta de La Empresa los gastos del personal de Seguridad necesarios.

CONTURSA facilitará a los clientes del restaurador, una entrada directa al Restaurante, habilitando para ello una zona de aparcamiento siempre que sea posible. Tendrá derecho a utilizar dicho acceso directo, salvo en las grandes



Ferías, en las que haya que pagar para acceder al palacio, durante las que se cerrará el restaurante al exterior.

**6.1.2.** Se autoriza igualmente al Concesionario para que pueda confeccionar menús con destino a banquetes y demás celebraciones a realizar fuera del recinto del Palacio de Exposiciones y Congresos. No obstante, antes de celebrar y no existan incompatibilidades con las necesidades de CONTURSA. En caso de incompatibilidad tendrá prioridad el Servicio de CONTURSA.

**6.2. Prohibiciones:**

**6.2.1.** Queda prohibido todo tipo de publicidad por parte de La Empresa relativa a las marcas de los productos que venda.

**6.2.2.** No podrán realizarse actividades prohibidas, juegos, loterías o rifas en las instalaciones asignadas.

**6.2.3.** Tampoco espectáculos, si no es con la autorización de CONTURSA y para ello se establecerán las condiciones de los mismo.

**6.2.4.** CONTURSA prohibirá a los expositores del ramo de alimentación y bebidas la comercialización de sus productos con fines puramente lucrativos y para consumo por los visitantes en el propio recinto. Se conviene que el criterio rector para esta prohibición es evitar que algunos stands de este tipo de expositores se conviertan en meros negocios de restauración encubiertos. De acuerdo con este criterio no se entenderán incluidas en la citada prohibición las degustaciones promocionales ofrecidas por firmas expositoras. En determinados eventos, en razón del tipo de público concurrente y otras circunstancias, es necesario que se vendan al público determinados artículos alimenticios o bebidas que actualmente no ofrece el Concesionario. En tales casos y con antelación suficiente, CONTURSA informará al Concesionario sobre qué artículos deben expendirse y otros criterios para su venta, salvo acuerdos con empresas de comida ambulante.

No obstante lo anterior, los expositores podrán contratar, para atender a sus clientes, servicios de catering con empresas de restauración distintas al Concesionario.

Si el Concesionario declinase, en todo o en parte, atender estos servicios específicos, por incapacidad técnica o material, CONTURSA los contratará directa o libremente con Terceros.

CONTURSA, excepcionalmente y cuando la naturaleza del evento lo requiera, podrá autorizar a los expositores la comercialización de bebidas productos alimentarios para el consumo de los visitantes en el propio recinto, circunstancia ésta que se pondrá en conocimiento de la empresa adjudicataria.





---

Con independencia de los datos aportados en el presente pliego, los interesados que precisen de más información complementaria, podrán dirigirse al Director de Comercial de CONTURSA FIBES, teléf. 954478706: [jdelrio@fibes.es](mailto:jdelrio@fibes.es) (D. José Manuel del Rio)



A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized letter 'J' followed by a horizontal line.

