

**BASES PARA LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN FIJA  
DE CONGRESOS Y TURISMO DE SEVILLA, S.A.**

Congresos y Turismo de Sevilla, S.A. (en adelante, CONTURSA) tiene la necesidad de contar con un servicio de restauración fija para el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla, se procede a establecer las bases para la elección de la empresa que gestione y explote a riesgo y ventura la restauración fija de CONTURSA correspondiente a la cafetería, restaurantes, cocinas y ambigú de eventos cultural.

El servicio de Restauración y Catering representa para CONTURSA una de las acciones de gestión más relevantes y estratégicas, como complemento y soporte fundamental de la organización de ferias, congresos y actividades culturales.

La actividad de CONTURSA no es homogénea, se establecen tres estados esenciales: montaje, celebración y desmontaje ; que a su vez manifiestan etapas de mayor y menor actividad (segundo y cuarto trimestre, son las etapas de mayor celebración de eventos).

**Régimen jurídico**


El contrato tendrá la consideración de contrato privado, excluido de la Ley de Contratos del Sector Público, rigiéndose por las presentes bases, sus anexos y por las normas del derecho privado que les sea de aplicación.

Las presentes bases y resto de documentación anexa a las mismas revestirán carácter contractual. Los contratos se ajustarán al contenido de dichos documentos que se considerarán parte integrante del contrato.

**1.- OBJETO DE LAS PRESENTES BASES.**

El objeto del contrato es el alquiler de los espacios correspondientes a la restauración fija del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla, correspondientes a los espacios siguientes: cafetería, restaurante, sala Albaicín (opcional) y ambigú, así como de los espacios compartimentados (aseos, cocinas, almacenes, etc.) El alquiler incluye la prestación del servicio de restauración, instalación, mantenimiento, y otros del restaurante, cafetería, cocinas y ambigú, con las características que se describen a continuación.

Código Seguro de verificación `fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==`. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	<code>fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==</code>	PÁGINA	1/24
 <code>fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==</code>				

Las presentes bases serán publicadas en el Perfil del Contratante de CONTURSA.

**Objetivos de CONTURSA.**

1. Lograr que la restauración de CONTURSA forme parte de una experiencia de cliente completa y atractiva para todas las áreas de interés: organizadores, expositores, visitantes, empresas colaboradores y empleados, que participen en cualquier actividad que se celebre en CONTURSA: ferias, congresos y eventos de ocio / culturales.
2. Mejorar el conjunto de la oferta, variedad, percepción y calidad de la propuesta gastronómica de CONTURSA; evaluando las necesidades de los distintos públicos: visitantes profesional y no profesional, expositores, congresistas, empleados de la Institución, montadores, organizadores externos, etc., teniendo en cuenta su procedencia nacional o internacional y sus singularidades alimentarias.
3. Convertir la Gastronomía de CONTURSA en un valor diferencial que contribuya a la captación de negocio, aportando valor y sinergias para la internacionalización, a través de la consecución de eventos internacionales.
4. Conseguir que la Restauración de CONTURSA, por sí misma, se convierta en una línea de negocio sólida, creciente y sostenible a largo plazo, con reflejo incremental en la cifra de negocios de CONTURSA.
5. Alinear la Restauración a la estrategia corporativa de la Institución con un enfoque integral.
6. Actuar como embajador de la marca Sevilla, generando sinergias entre el negocio ferial y el concepto gastronómico para contribuir al aumento del turismo de negocio de la ciudad de Sevilla.

**2. - CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN COMERCIAL:**

Para el cumplimiento del servicio, CONTURSA cede para su uso a la empresa adjudicataria, la utilización y explotación, en los términos especificados en estas bases las instalaciones que a continuación se indican:

- > Cafetería
- > Restaurante
- > Sala Albaicín (opcional)
- > Ambigú para eventos de cultural

Se especifica que la cafetería y restaurante deberán estar abiertos diariamente, o bien en los periodos a determinar entre el adjudicatario y CONTURSA, para dar servicio, el resto de espacios deberán estar permanentemente atendidos cuando se

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	2/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

celebren eventos o cuando CONTURSA tenga la necesidad del servicio de restauración en las mismas, definiendo ambas partes las instalaciones que deben abrir en cada momento para atender a los asistentes de los distintos eventos que se celebren.

Se pretende la apertura de la cafetería y restaurante al exterior del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla.

CONTURSA podrá ceder otros espacios de forma puntual si la necesidad lo requiriese para la prestación del servicio de restauración por parte del adjudicatario.

Se deja expresa constancia que:

- CONTURSA no ofrecerá más dotación o maquinaria para la prestación del servicio que la establecida en el Inventario que será proporcionado a los interesados en la visita de las instalaciones del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla, según se dispone en el apartado 12 del presente documento.
- La totalidad de maquinaria, cocina, menaje, infraestructura, etc. será por cuenta del adjudicatario, no ofreciendo CONTURSA prestación alguna para ello.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### *Características del servicio y manuales de procedimiento.*

#### **- Calidad e Higiene**

Los empleados del adjudicatario deberán observar adecuada higiene personal, así como ir correctamente uniformados.

El uniforme del personal, que será por cuenta del adjudicatario, deberá ser de modelo único para todos los empleados que presten servicios en el Palacio de Exposiciones y Congresos y deberá ser aprobado por CONTURSA.

Todo el personal del adjudicatario que intervenga en la manipulación de alimentos deberá llevar el cabello totalmente cubierto.

El adjudicatario deberá contemplar y poner en práctica aquellas medidas que preserven de cualquier daño a los elementos ornamentales de las salas de los

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	3/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

inmuebles CONTURSA, tales como suelos, mesas o puertas, con la incorporación de muletones, protector de suelos, etc.

Una vez finalizado el servicio diario, el adjudicatario deberá dejar en perfecto estado de orden y limpieza las dependencias de cocina donde se han elaborado los menús.

El adjudicatario se hará cargo de la clasificación y la retirada de los residuos sobrantes generados por el servicio, así como del depósito de estos, en caso de que proceda, en los diferentes contenedores que serán a cargo del arrendatario. CONTURSA repercutirá al adjudicatario, cualquier tipo de sanción, multa o tributo que le pudiera ser impuesto, por los incumplimientos del éste en esta materia.

El adjudicatario prestará sus servicios de conformidad con los protocolos de seguridad, limpieza e higienización que CONTURSA establezca con motivo de situaciones de riesgo sanitario.

### - Equipamiento

El adjudicatario del servicio aportará todos los materiales que se precisen, incluidos vajillas, cuberterías, manteles, tableros, servilletas, menaje, etc., así como el equipamiento de cocina necesario para realizar el servicio.

El adjudicatario ofrecerá un alto nivel de calidad tanto en las presentaciones de sus productos, como en la línea estética de la decoración de sus montajes en los diferentes espacios relacionados en el objeto de este contrato, siempre acorde a las últimas tendencias de los restauradores del momento (centros de mesas, flores, luces, velas, etc.).

### - Personal


El adjudicatario deberá disponer del equipo técnico y humano necesario para atender los servicios objeto del presente contrato.

· Independientemente de la relación contractual que mantenga el adjudicatario con las personas que se designen para la prestación de los servicios, deberá cumplirse con las previsiones contempladas en la legislación laboral, de seguridad social y demás normativa que resulte de aplicación.

· CONTURSA se reservará el derecho de rechazar e impedir el acceso al personal que desarrolle su trabajo sin comportamiento correcto y/o no cumpla la

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	4/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

normativa de seguridad y régimen interior previa comunicación al adjudicatario con 24 horas de antelación.

**- Manuales de procedimiento.**

El adjudicatario deberá disponer de los manuales de procedimientos necesario para atender los servicios demandados por CONTURSA.

- Sala
- Cocina
- Logística

El horario de apertura y cierre de los restaurantes y bares cafeterías se fijará de mutuo acuerdo entre las partes.

**3.- DERECHOS Y OBLIGACIONES:**

**3.1. Obligaciones del adjudicatario**

En general, la explotación del restaurante, cafetería y ambigú con plena sujeción a la normativa laboral, sanitaria, de espectáculos públicos, de seguridad social, tributaria, la Ordenanza Municipal, en su caso, y demás normativa de aplicación.

Además de las obligaciones generales y de las establecidas en las presentes bases, serán obligaciones del adjudicatario las siguientes:

a) Prestar durante el periodo de ejecución del contrato todos los servicios de restauración y explotación establecidos en las bases, con la profesionalidad, diligencia y eficacia necesarias para que funcione perfectamente el servicio.

Manteniendo la explotación y locales asignados debidamente atendidos tanto en lo que se refiere a existencia y material como a mantenimiento, ornato y limpieza.


b) Ejecutar el contrato bajo supervisión de CONTURSA, debiendo seguir en todo momento las indicaciones que a tal respecto emanen de la persona designada al efecto por CONTURSA. Realizar las actividades propias del servicio según las indicaciones de CONTURSA, sin invadir otras áreas de la instalación ferial, salvo autorización expresa de CONTURSA.

c) Satisfacer la cuota por cesión y gestión de espacios en la cuantía y plazo establecidos y pagar todos los gastos que se deriven del contrato.

d) Sufragar la totalidad de servicios y suministros necesarios para la realización de la gestión y explotación del restaurante, cafetería y ambigú, tales como energía eléctrica, basura, agua, gas, corriendo de su cuenta los gastos de las contrataciones de dichos suministros. Sufragar todos los gastos necesarios para el normal

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	5/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

funcionamiento y explotación y de manera especial los tributos que graven esta actividad, incluido el pago de la cuota a la SGAE.

e) Disponer de las licencias y autorizaciones necesarias para la prestación del servicio objeto del contrato y, en particular, contar con la acreditación como manipulador de alimentos para todas las personas que estén en contacto con los mismos.

f) Contratar, a su costa, un número suficiente de profesionales cualificados para la ejecución del contrato, que no tendrán, en ningún caso, relación laboral, contractual o vinculación de tipo alguno con CONTURSA y que prestarán su servicio debidamente uniformados. El personal que preste servicios objeto del contrato dependerá exclusivamente del arrendatario, el cual deberá hacerse cargo del pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la seguridad social y fiscales.

Tener dadas de alta a todas las personas trabajadoras que intervengan en la ejecución del contrato y estar al corriente en los pagos de las correspondientes cuotas de la Seguridad Social, fiscales y de los salarios. CONTURSA exigirá en cualquier momento a la entidad o persona adjudicataria la presentación de certificados actualizados de encontrarse al corriente en el pago de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social (TC1 y TC2).

Cumplir de forma estricta la normativa vigente en las materias de Seguridad e Higiene en el Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales de dichos trabajadores, así como las normas sanitarias que le sean de aplicación.

g) Comunicar a CONTURSA, los nombres de las personas que estarán en contacto con los alimentos (camareras y camareros, cocineras y cocineros, etc), declarando, bajo su responsabilidad, que cumplen la normativa establecida a tal efecto.


Será obligatorio que el personal adscrito a dicho servicio sea paritario y que al menos una tercera parte de los camareros dominen el inglés.

h) Los productos frescos de alimentación (carnes, pescados y mariscos, frutas y hortalizas y de charcutería) destinados al consumo, deberán contar con el control de las condiciones higiénico-sanitario que efectúan los inspectores veterinarios dependientes de la Delegación competente en materia de salud y consumo del Ayuntamiento de Sevilla, o de otros organismos que así lo requieran.

i) Disponer de hojas de reclamaciones para los usuarios y colocar en lugar visible cartel anunciador de la existencia de aquéllas.

j) Suscribir, además de las pólizas que correspondan a la actividad desarrollada, una póliza de seguro que cubra las posibles responsabilidades de todo tipo en las que pudiera incurrir como consecuencia de la prestación del servicio, incluyendo la responsabilidad civil por daños a terceros, tanto a personas como a cosas, los incendios y cualquier otro daño de naturaleza análoga que pudiera producirse en las instalaciones, mobiliario, maquinarias, utillaje, ASÍ COMO POR EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS POR INTOXICACIONES ALIMENTARIAS, con un importe mínimo

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	6/24
 fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==				

de 600.000,00 € sin perjuicio de la póliza a la que obliga la Ley 13/1999, de 15 de diciembre, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de Andalucía y el Decreto 109/2005: una póliza de responsabilidad Civil para responder por daños personales con resultado de muerte e invalidez absoluta permanente por 1.201.000,00 €, siendo como mínimo el límite por víctima de 151.000,00 €. La póliza de seguro suscrita deberá aportarse por el adjudicatario antes de la formalización del contrato.

k) Instalar para cada evento contratado, a su costa el mobiliario, equipamiento, mesas, sillas y demás elementos necesarios para el buen funcionamiento del servicio. Dichos elementos deberán reunir las condiciones de calidad y limpieza que corresponden a un servicio de calidad, no podrán emplearse materiales derivados del plástico o petróleo.

En materia de menaje, será requisito obligatorio, el uso de cubertería de metal; vajilla de porcelana y/o cristal; vasos, jarras, copas y catavinos de cristal.

l) Corresponderá al adjudicatario abonar los pagos correspondientes a la Sociedad General de Autores por la emisión de música y actuaciones en directo y demás que, en su caso, genere la actividad. La música que suene será consensuada con CONTURSA.

m) Mantener en buen estado de uso las instalaciones y servicio del restaurante y bar, encargándose de la limpieza y del orden de las mismas, prohibiendo cualquier tipo de alteración del continente que se entrega, así como el uso de cualquier tipo de elemento publicitario, bien sean carteles, banderas con inscripciones propagandísticas de ningún género. Se prohíbe expresamente la colocación de cualquier tipo de expositor para la venta de artículos, así como cualquier tipo de publicidad, cartelería y otros elementos. Asimismo se prohíbe expresamente la instalación de máquinas recreativas o de juego.

n) Cuidar las instalaciones objeto de este contrato, reparando a su cargo las averías o daños que puedan producirse y que sean consecuencia de un uso normal de ellas. A la finalización del contrato, el arrendatario retirará cuantos enseres y mobiliario haya aportado para la explotación, siempre que ello no suponga un menoscabo de las instalaciones y elementos constructivos de éste. El adjudicatario será el único responsable de los daños o desapariciones que pudieran afectar al material.


o) Abonar las multas y sanciones que, en su caso, se impongan por cualquier Administración Pública, como consecuencia de infracciones cometidas en la prestación del servicio e indemnizaciones que se deriven de reclamaciones interpuestas como consecuencia de la prestación del servicio objeto del contrato.

p) Velar especialmente por el cumplimiento de la normativa de horarios para este tipo de establecimientos en la Comunidad Autónoma de Andalucía y normativa sobre contaminación acústica y demás normativa municipal al respecto.

q) El adjudicatario no podrá transmitir el contrato a terceros, alquilar, traspasarlo, subarrendarlo o realizar cualquier tipo de cesión en precario u onerosa de la misma,

7

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	7/24
				
fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==				

siendo causa de resolución inmediata del contrato, sin derecho a indemnización, la comisión de tal acto o infracción, salvo aquellos supuestos en que lo autorice expresamente CONTURSA por causas justificadas de interés público.

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.

r) El adjudicatario 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 el adjudicatario y aceptados por la Dirección de CONTURSA.

Además siempre y cuando CONTURSA garantice un mínimo de 10 comensales. El adjudicatario 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.

s) 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.


t) 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 servicio de restauración, atendiendo a los diferentes tipos de eventos a celebrarse y la demanda de los diferentes clientes.

El adjudicatario se compromete a proponer la mejor solución posible en función de

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	8/24
				
fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==				



las necesidades y posibilidades expuestas por los clientes.

Si perjuicio de que se puedan negociar con los clientes menús y precios diferentes, el adjudicatario deberá respetar unos mínimos en relación a la composición/duración del servicio y un precio máximo, que deberá consensuar con CONTURSA.

El adjudicatario, 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, 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 fabrica y comercializa esta marca.

u) No tener cerrado el servicio, ni siguiera 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.

#### **Prohibiciones.**

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

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


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

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

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 adjudicatario. En tales casos y con antelación suficiente, CONTURSA informará al adjudicatario 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

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	9/24
 fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==				

clientes, servicios de catering con empresas de restauración distintas al adjudicatario, que deberán tener los permisos y licencias pertinentes.

Si el adjudicatario 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.

#### 4. CONDICIONES Y REQUISITOS TÉCNICO:

1) La disposición de conjunto, el diseño, la construcción y las dimensiones por donde circulen los productos alimenticios:

- Permitirán una limpieza adecuada y se evitará la acumulación de suciedad.

- Posibilitarán las prácticas correctas de higiene de los alimentos, incluida la prohibición de contaminación cruzada durante las diferentes operaciones provocadas por los alimentos (crudos y cocinados), los materiales, el personal o fuentes externas de contaminación tales como los insectos, pájaros, aire, etc.

2) Las superficies que estén en contacto con los alimentos estarán en buen estado y serán fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Ello requerirá el uso de materiales lisos, lavables y no tóxicos.

3) Se contará con fregaderos conectados a la red de agua potable para la limpieza del equipo, los utensilios de trabajo, así como, para la limpieza de manos. Excepto los artículos relacionados en el Anexo I Inventario.

4) Dispondrán de materiales adecuados para el lavado de los alimentos que lo requieran. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de alimentos tendrán un suministro adecuado de agua potable fría y caliente y se mantendrán limpios. Excepto los artículos relacionados en el Anexo I Inventario.


5) Se contará con instalaciones y dispositivos precisos para la colocación y almacenamiento de productos alimenticios, utensilios y otros. Los productos alimenticios se colocarán de forma que se prevenga el riesgo de contaminación.

6) Los desperdicios de alimentos y de otro tipo no podrán acumularse por donde circulen alimentos. Estos se depositarán en contenedores provistos de cierre y estarán en buen estado de limpieza.

7) Se dispondrá de cámaras frigoríficas (refrigeración y congelación). Excepto los artículos relacionados en el Anexo I Inventario.

8) Todos los productos alimenticios que se manipulen, almacenen, expongan y transporten estarán protegidos contra cualquier contaminación que pueda hacerlos

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	10/24
 fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==			

no aptos para el consumo humano y nocivos para la salud.

9) Se utilizarán vitrinas refrigeradas para proteger las comidas preparadas expuestas.

10) Todo el personal manipulador debe llevar ropa exclusiva de trabajo, incluyendo el calzado y gorro. El aseo personal debe ser adecuado. Estar en posesión de certificado que acredite formación de manipulador de alimentos.

11) El resto del personal deberá estar debidamente uniformado.

12) La prohibición de utilizar mayonesas caseras.

13) Se utilizarán aceites idóneos, que en su caso podrían ser analizados.

14) El hielo se obtendrá a partir de agua potable, que podrá ser analizado.

#### 5. DOCUMENTOS QUE DEBEN TENER EN TODO MOMENTO A DISPOSICIÓN DE LA INSPECCIÓN:

1. Los certificados que acrediten los planes de formación de todos los manipuladores, así como el listado de manipuladores activos en la empresa, vigilancia anual de la formación.

2. Guía de las Buenas Prácticas de manipulado y de higiene.

3. Listado de productos de limpieza dados de alta.

4. Relación detallada de todos los proveedores de productos en la empresa.

5. Acreditación de origen de todos los productos alimenticios a través de la factura de compra y del etiquetado que figura sobre el producto.

6. Documento que acredite el Registro Sanitario de las comidas que procedan de catering.

7. Hojas de quejas y reclamaciones reguladas por el Decreto 72/2008, de 4 de Marzo, de la Junta de Andalucía.

#### 4. - PLAZO DE VIGENCIA DEL CONTRATO.

La vigencia del contrato será de 4 años a contar desde el 1 de enero de 2024, pudiendo revisar anualmente por ambas partes las condiciones del mismo. La revisión de las condiciones podrá conllevar a la resolución del contrato si no se atendieran debidamente las exigencias del mismo.

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	11/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

## 5.- PRECIOS.

El adjudicatario deberá abonar mensualmente la cantidad fija de **5.000 €/mensuales** (IVA no incluido) en concepto de alquiler y cesión de uso de los espacios, explotación y gestión de los mismos.

**El adjudicatario deberá abonar a Contursa la cantidad variable del 10%** como consecuencia directa de la aplicación de un porcentaje sobre las ventas.

## 6.- FORMA Y PERIODICIDAD DEL PAGO.

El adjudicatario deberá abonar a CONTURSA en concepto de fianza dos mensualidades del alquiler de los espacios, tras la formalización del contrato. Dicha cantidad será devuelta una vez finalizado o resuelto el contrato, siempre y cuando no haya habido ningún daño o perjuicio causado por el adjudicatario.

La cantidad fija mensual (5.000 €/mes) en concepto de alquiler y cesión de uso de los espacios, explotación y gestión de los mismos, deberá ser abonada por el adjudicatario a CONTURSA, mediante transferencia bancaria por mes adelantado, preferentemente entre los días del 1 al 5 de cada mes.

Los suministros por cuenta del adjudicatario deberán ser abonados por éste a meses vencidos.

El adjudicatario deberá abonar a CONTURSA el importe variable sobre ventas totales a los 30 días. El adjudicatario deberá llevar un control del importe de las ventas a través de sistemas informáticos.

## 7.- PLAZO Y FORMAS DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Las empresas interesadas podrán presentar sus propuestas **hasta el 18 de octubre de 2023 a las 14:00 horas**, en las dependencias de CONGRESOS Y TURISMO DE SEVILLA, S.A., sitas en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla, avenida Alcalde Luís Uruñuela nº 1, C.P. 41.020, Sevilla, en horario de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas.

En caso de presentación de las ofertas en las Oficinas de Correos, la persona o entidad licitadora deberá justificar la fecha de imposición del envío en dicha oficina de correos y anunciar al órgano de contratación, en el mismo día, la remisión de la oferta mediante correo electrónico que se indica a continuación [contratacion@sevillacityoffice.es](mailto:contratacion@sevillacityoffice.es)

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	12/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

En el anuncio de la oferta que se remita se identificará el licitador y se indicará el nº de expediente y su denominación. A este anuncio se adjuntará el justificante del envío por correo.

Sin la concurrencia de ambos requisitos (anuncio y justificante de envío) no será admitida la proposición si es recibida por el órgano de contratación con posterioridad a la fecha y hora de la terminación del plazo señalado anteriormente.

Transcurridos, no obstante, cinco días naturales siguientes a la fecha indicada sin haberse recibido la proposición, ésta en ningún caso será admitida.

Dirección de correo electrónico donde dirigir el anuncio de oferta presentada en Oficinas de Correos: [contratacion@sevillacityoffice.es](mailto:contratacion@sevillacityoffice.es)

Datos de Contacto de la Unidad Tramitadora a efectos de consultas relativas a la licitación: JEFA DE CONTRATACIÓN (Dª Irene Rivera Monsalve)

Nº de teléfono: 954.47.87.33

Correo Electrónico: [contratacion@sevillacityoffice.es](mailto:contratacion@sevillacityoffice.es)


## 8.- PROCEDIMIENTO, EXIGENCIA DE REQUISITOS MÍNIMOS Y ACREDITACIÓN DE LOS MISMOS.

8.1.- Las empresas, profesionales o entidades que pretendan concurrir a la adjudicación deberán presentar en sobre cerrado, en las oficinas de CONTURSA sitas en Sevilla, Alcalde Luís Uruñuela nº 1, C.P. 41.020, donde se sellará justificante, en el que deberá especificarse que el servicio al que se pretende concurrir es servicio de restauración fija para el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla.

8.2.- En dicho sobre deberá incluirse **documentación en formato papel y una copia de toda la documentación aportada en soporte informático en pdf** que acredite cumplir con los requisitos establecidos para la homologación. Dichos requisitos generales y documentación exigida para su acreditación consistirán en:

8.2.1.- Solicitud conforme al modelo que se incluye en el Anexo I.

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	13/24
				
fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==				

8.2.2.- Poder de representación, o documento equivalente en función de la forma social de la concurrente, en el que se acredite que la persona que firma la solicitud tiene atribuciones suficientes para adquirir en nombre de la empresa o entidad por la que comparece compromisos con entidades pertenecientes al sector público.

8.2.3.- DNI de la persona que firma la solicitud.


8.2.4.- Escritura de Constitución, o documento equivalente en función de la forma social de la concurrente, en el que se acredite la relación directa entre el objeto social y el servicio a prestar.

8.2.5- Justificante de encontrarse de alta en el Impuesto de Actividades Económicas correspondiente al servicio al que se desea concurrir. Para su acreditación se aportará: alta o certificado censal y recibo de pago correspondiente, en su caso.

8.2.6- REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA PERTINENTE: La entidad aspirante a la homologación deberá presentar la documentación que acredite estar inscrita en el Registro Sanitario de Alimentos de la Comunidad Autónoma según se establece en el artículo 2 y 5 del RD 191/2011, donde se encontrasen sus instalaciones fijas de cocina central (en el caso de que éstas no tengan establecimientos, la inscripción de las propias empresas), o en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA). El Registro de la Comunidad Autónoma o el RGSEAA deberá contar con, al menos, la clave 26 (comidas preparadas, alimentación especial y complementos alimenticios). El Registro Sanitario podrá ser sustituido por la "solicitud de inscripción en el registro sanitario", en los supuestos en que la Ley permita iniciar la actividad sin la concesión expresa por parte la autoridad sanitaria competente. La solicitud de inscripción en el registro sanitario, deberá en todo caso hacer referencia a la clave 26 (comidas preparadas, alimentación especial y complementos alimenticios).

8.2.7-. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL: La entidad aspirante a la adjudicación deberá presentar documentación que acredite tener implantado procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios de APPCC (Análisis de

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	14/24
				
fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==				

peligros y puntos de control crítico), según se establece en el artículo 5 del Reglamento 852/2002 y el RD3484/2000.

8.2.8- CUMPLIMIENTO DE POLÍTICAS AMBIENTALES Y COMPRA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: La empresa aspirante deberá presentar una declaración responsable indicando que cumple con todo lo legalmente exigido en material de política medioambiental y gestión de residuos. Asimismo, deberá declarar que la empresa incorpora, en la medida de lo posible, para la ejecución de sus servicios, productos procedentes de producción ecológica y de comercio justo.

8.2.9.- Para considerar que se tiene la Solvencia Económica y Financiera necesaria, deberá acreditarse que en cualquiera de los tres últimos ejercicios cerrados (permitiéndose igualmente en el ejercicio en curso) se ha tenido una Volumen de Cifra de Negocios anual superior a 500.000,00 €, al menos en uno de los tres últimos ejercicios (a contar desde el momento de presentación de la solicitud).

Para la acreditación de dicho requisito deberá presentarse una Declaración Responsable del volumen de la cifra de negocios de los tres últimos ejercicios cerrados.

8.2.10.- Para considerar que se tiene la Solvencia Técnica y Profesional necesaria, deberán tenerse en cuenta los siguientes:

#### REQUISITOS GENERALES QUE DEBEN CUMPLIR POR TODAS LAS CATEGORÍAS

##### 1.- Experiencia:

La empresa aspirante a ser adjudicataria deberá aportar una declaración responsable firmada por persona con capacidad bastante que acompañe una relación de la experiencia de la empresa en servicios de similar naturaleza al objeto de este contrato realizados en los tres últimos años desde la presentación de la documentación, debiendo indicar su importe, fechas de realización y nombre de clientes.

No se incluirán los servicios referentes a colectividades (colegios, hospitales, universidades, comedores de empresa, etc.).

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	15/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

## 2.- Instalaciones

### 2.1 *Establecimientos de similares características al objeto del contrato.*

Deberán aportarse los documentos e información que acrediten que el aspirante dispone de otro/s establecimiento/s de similares características.

### 2.2 *Instalaciones Logísticas.*

Deberán aportarse los documentos e información que acrediten que el aspirante dispone de unas instalaciones de logística fijas.

CONTURSA podrá comprobar estas instalaciones "in situ" a fin de poder verificar su existencia, condiciones y efectiva disponibilidad. En este sentido, estas instalaciones deberán disponer de la licencia de actividad, apertura y funcionamiento preceptiva.

En el caso de no disponer de ellas se presentará contrato de colaboración con empresa especializada haciendo CONTURSA un análisis de esta.

## 3.- Medios materiales.

### 3.1 *Maquinaria.*

Deberá aportarse un inventario de maquinaria de la que se dispone para la realización de los eventos valorándose los hornos de regeneración imprescindibles para la ejecución de servicios con niveles de calidad adecuados.

CONTURSA podrá comprobar esa maquinaria para verificar el estado de la misma.

### 3.2 *Mensaje y elementos de decoración.*

Deberá aportarse un dossier de los distintos materiales y decoraciones que puede ofertar para la realización de los eventos que

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	16/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==



se van a desarrollar en CONTURSA valorándose la existencia de variedad y calidad de los mismos.

Otro de los aspectos a valorar es la posibilidad de tematización de los eventos que enriquecen el resultado de los mismos.

#### 4.- Medios personales.

##### 4.1 *Organigrama.*

Deberá aportarse un organigrama con las posiciones definidas en base a las responsabilidades y funciones valorándose los siguientes aspectos. Formación de la plantilla:

- Experiencia de la misma.
- Planes de formación continua.
- Número de contratos indefinidos (20 %) y fijos discontinuos.
- Equilibrio de género

Además del organigrama debe aportarse CV del equipo directivo y mandos intermedios con los que se cuenta en el organigrama.

##### 4.2 *Eventuales y temporales.*

Deberá aportarse el contrato con la empresa de trabajo temporal o de servicio con la que se trabaje que acredite la experiencia en el sector.

#### 5.- Oferta gastronómica.

##### 5.1 *Tipos de menús.*

Deberá aportarse un listado de toda la oferta gastronómica con la que se cuenta destacando que sean platos trabajados con productos de la tierra especialmente de Sevilla y provincia.

Los licitadores deben aportar declaración responsable donde se compromete a utilizar productos de 1ª calidad, en la elaboración de sus menús.

Se valorará la existencia de menús variados para el desarrollo de la actividad en las instalaciones de Contursa.

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	17/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

## 5.2 Oferta de comidas especiales.

Deberá aportarse la carta de alérgenos así como una oferta complementaria para todo tipo de alergias e intolerancias.

8.2.11.- La empresa, profesionales o entidades que concurran deberán estar y permanecer durante toda la vigencia del contrato al corriente de la totalidad de sus obligaciones administrativas, registrales, fiscales y laborales. Para ello, y con independencia de reservarse CONTURSA la posibilidad de exigirlos durante la vigencia de la homologación, deberán incluirse en el Sobre los correspondientes certificados, con una antigüedad no inferior a quince días naturales, de encontrarse al corriente con la Hacienda Estatal, de la Junta de Andalucía y del Ayuntamiento de Sevilla, así como con la Seguridad Social, incluyéndose declaración responsable de encontrarse al corriente en cuantos registros y normativas sectoriales le sean de aplicación.

8.2.12.- Las empresas que pretendan ser los adjudicatarios de este contrato deberán contar con los siguientes medios técnicos y deberán aportar una **memoria técnica** donde se indiquen los siguientes aspectos objeto de valoración:

1. Establecimientos de similares características o acuerdo de colaboración con alguna empresa que de soporte en este sentido.
2. Personal:
  - i. Integración de la perspectiva de género.
  - ii. Número de empleados fijos.
  - iii. Experiencia demostrable.
  - iv. Capacitación.
3. Oferta gastronómica:
  - a. Variedad gastronómica.
  - b. Propuesta de carta.
  - c. Tipología y variedad de menús.

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	18/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

4. Plan de Negocio
5. Propuesta de montaje y decoración.

Deben presentar un plan de negocio que contemple todos nuestros objetivos con las siguientes necesidades:

- Restaurante a la carta
- Desayunos
- Almuerzo de trabajo (asistencia de musulmanes, judíos, veganos)
- Propuestas de oferta gastronómica en kioscos y ambigú
- Número de personal por cocina, camareros, maîtres, otros..
- Otras consideraciones

8.3.- Finalizado el plazo de presentación de solicitud de participación, por parte del Comité de Dirección de CONTURSA (compuesto por los Directores de Área y el Director Gerente y entendiéndose válidamente constituido con la asistencia de, al menos, dos de ellos) se procederá a realizar la apertura de los sobres de solicitud presentados y comprobar si en los mismos se ha incluido la totalidad de la documentación exigida o no, y si se han cumplido con los requisitos exigidos o no, dichos extremos se recogerán en un Acta que será publicada en el perfil del contratante de CONTURSA.

En caso de que alguna concurrente no haya incluido algún documento o, se observara de la documentación existente, que no cumple con alguno de los requisitos exigidos, se le requerirá para que subsane su omisión o acredite el cumplimiento del requisito exigido en un plazo no inferior a tres días hábiles, bajo la advertencia de tener por retirada la solicitud de participación.

Para la valoración de la propuesta y el plan de negocio CONTURSA convocará a las empresas candidatas para que presenten de forma presencial sus propuestas en las instalaciones de CONTURSA.

En todo caso, CONTURSA podrá limitar la presentación presencial de la oferta de una candidata si la propuesta presentada no es de calidad técnica suficiente.

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	19/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

CONTURSA podrá solicitar el asesoramiento para la valoración de las propuestas a un tercero, profesional/empresa externa especializada en restauración.

Se entienden confidenciales las propuestas presentadas por los candidatos.

8.4.- Tras lo anterior, el Comité de Dirección informará al Gerente de CONTURSA acerca de qué empresas, profesionales o entidades, a su criterio, han cumplido con los requisitos exigidos y cuáles no, dando traslado igualmente de la totalidad de la documentación necesaria para resolver acerca de la seleccionada y por ello adjudicataria del contrato, debiendo fundamentar su Resolución.

Tanto el acta de apertura del Sobre cómo la Resolución se publicarán en el Perfil del Contratante.

8.5.- CONTURSA deberá resolver la adjudicación debiendo notificarse a los concurrentes a través del correo electrónico designado al efecto.

## 9. - CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

Constituyen una condiciones especiales de ejecución y, por tanto, obligaciones esenciales, las siguientes

9.1- Encontrarse al corriente durante toda la vigencia de la homologación de sus obligaciones laborales, fiscales y administrativas, tanto generales como sectoriales.

9.2.- Establecer y señalar una persona, un número de teléfono fijo y móvil y un correo electrónico de contacto para tener tanto una relación comercial fluida y las peticiones de presupuestos.

9.3.- No está permitida la subcontratación en los servicios que se demanden por CONTURSA a las empresas que resulten homologadas, así como tampoco se permite la cesión, ni total ni parcial, a terceras empresas, profesionales o entidades, de la homologación.

9.4.- Las empresas homologadas no podrán utilizar las denominaciones "FIBES", "Palacio de Congresos", "CONTURSA", "SEVILLA CITY OFFICE", ni las

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	20/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

imágenes, fotos, siluetas, etc. del recinto o alguna de sus partes sin previa autorización escrita.

9.5.- No está permitida la cesión total o parcial de la posición de la empresa homologada a favor de otra empresa diferente.

## 10.- CAUSAS DE RESOLUCIÓN DEL CONTRATO.

Serán causas suficientes para resolver el contrato las siguientes, sin resultar las mismas limitativas en función de la gravedad de la situación:

10.1.- La expiración del plazo.

10.2.- La cesión o traspaso del negocio por parte de sus titulares sin autorización expresa de CONTURSA.

10.3.- La situación Concursal de la adjudicataria, a no ser que la Administración Concursal designada ofrezca continuar con la prestación del servicio en las condiciones vigentes, pudiendo en tal caso CONTURSA aceptar o rechazar el ofrecimiento, sin que este último supuesto exista un derecho e indemnización alguna, por parte del concursado.

10.4.- Incumplimiento de obligaciones fundamentales o esenciales del contrato.

10.5.- Cualquier incumplimiento de cualquiera de los requisitos propios del ejercicio de la actividad y más concretamente las obligaciones fiscales, laborales y sociales y en general cualquier requisito legal por un período de tiempo que implique negligencia grave de la adjudicataria.

10.6.- Destrucción total o parcial de las instalaciones de CONTURSA, sin que en este caso haya derecho a indemnización alguna para La Empresa.

10.7.- Abandono o renuncia del personal encargado de llevar a cabo los servicios contratados.

10.8.- La evidente falta de calidad en el servicio prestado.

Código Seguro de verificación fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	21/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

Con independencia de otras posibles evidencias en la falta de calidad o profesionalidad, se entenderá en todo caso que existe falta de calidad o profesionalidad del servicio cuando tengan lugar cualquier de las siguientes circunstancias:

- Tres quejas formales y fundadas a CONTURSA, por parte de terceros ajenos, usuarios, proveedores, clientes y otros, en un periodo de tres meses.
- Tres quejas formales y fundadas en un periodo de tres 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.


#### 11.- PERSONA RESPONSABLE DEL CONTRATO.

Se designa como persona responsable del contrato, al que corresponderá supervisar su ejecución y adoptar las decisiones y dictar las instrucciones necesarias con el fin de asegurar la correcta realización de la prestación pactada a la Dirección del Área Comercial.

#### 12.- VISITA A LAS INSTALACIONES DEL PALACIO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS.

Los aspirantes deberán realizar una visita a las instalaciones del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla, sita en Avda. Alcalde Luis Uruñuela, s/n Sevilla previa cita consensuada con CONTURSA, para la preparación de las propuestas. Para ello, las empresas interesadas deberán solicitar cita para la realización de la visita a la dirección de correo electrónico [contratacion@sevillacityoffice.es](mailto:contratacion@sevillacityoffice.es)

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca		FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==	PÁGINA	22/24
				
fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==				

ANEXO I

MODELO DE SOLICITUD PARA LA ADJUDICACIÓN DEL CONTRATO

D/Dª .....

Con D.N.I. nº ..... y domicilio en .....  
c/.....  
..., en nombre propio o en representación de la empresa  
....., con domicilio en ..... y provista de  
CIF ....., en calidad de .....

EXPONE

Que estando enterado de las bases y requisitos para la **la GESTIÓN, COORDINACIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN FIJA DE CONGRESOS Y TURISMO DE SEVILLA, S.A.**, así como las exigencias necesarias para ello y las condiciones de ejecución, en este acto las acepta íntegra y expresamente, comprometiéndose a la realización de dicho servicio con estricta sujeción a las Bases.

ASIMISMO, SE PROCEDE A REALIZAR LA SIGUIENTE


**DECLARACIÓN RESPONSABLE. AUTORIZACIÓN PARA LA PRÁCTICA DE NOTIFICACIONES EN UNA DIRECCIÓN DE CORREO ELECTRÓNICO.**

DECLARA y CERTIFICA bajo su personal responsabilidad:

- 1.- Hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias con el Ayuntamiento de Sevilla, así como con la Junta de Andalucía y el Estado, señalando que se cumple igualmente con la normativa administrativa general y sectorial que le es de aplicación.
- 2.- No hallarse en ningún supuesto de prohibiciones de contratar con CONTURSA.
- 3.- Que ni a la entidad que represento, así como tampoco a los miembros del órgano de administración y sus dirigentes, les afecta incompatibilidad alguna para contratar con CONTURSA.
- 4.- Que ni la empresa ni ninguno de sus miembros ha participado en la elaboración de las Bases.

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	23/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==

5.- Que, renunciando al fuero que pudiera corresponderle, se somete a los Juzgados y Tribunales de Sevilla Capital para cualquier reclamación que directa o indirectamente se encuentre relacionada con la homologación o los servicios que se prestarán por ello.

6.- Que conoce y acepta expresamente el contenido de las bases y a las Instrucciones Internas de contratación.

7.- Que, en nombre propio o en el de la empresa o entidad que representa, **AUTORIZA a CONTURSA** a los efectos de facilitar las comunicaciones relativas a este procedimiento, a que todas las notificaciones y requerimientos correspondientes al mismo se les efectúen en la dirección de correo electrónico que se señala a continuación, considerando válidamente efectuadas las notificaciones y requerimientos que se realicen a través de dicho medio, aunque no se emita acuse de recibo al respecto, de forma que si el envío de correo electrónico resulta positivo, el acto notificado surtirá todos los efectos.

Dirección de correo electrónico: \_\_\_\_\_

Persona de contacto para actuaciones inmediatas: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

(Firma y sello)

Fdo.: \_\_\_\_\_

Código Seguro de verificaciónfwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==>  
Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la Ley 59/2003, de 19 de diciembre, de firma electrónica.

FIRMADO POR	Antonio Manuel Castaño Junca	FECHA	19/09/2023
ID. FIRMA	afirma.redsara.es	PÁGINA	24/24



fwy8Bf150waHcB+rBmOdNw==