

BASES PARA LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES OFICIALES CUALIFICADOS PARA LA GESTIÓN, COORDINACIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA EVENTOS DE CONGRESOS Y TURISMO DE SEVILLA, S.A.

Al objeto de contar con un servicio de restauración para los asistentes a los distintos eventos (congresos, conciertos, ferias, así como cualquier otra actividad que se requiera), celebrados tanto en las instalaciones de Congresos y Turismo de Sevilla, S.A. (en adelante, Contursa) como en otros espacios donde pueda desarrollar su actividad, se procede a establecer las bases para la elección de varias empresas homologadas para que gestionen, coordinen y exploten a riesgo y ventura el servicio de restauración en la modalidad de catering para eventos organizados por Contursa o por terceros.

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.


En caso de discordancia entre las presentes bases y cualquiera del resto de los documentos contractuales, prevalecerán las bases, en el que se contienen los derechos y obligaciones que asumirán las partes del contrato.

El desconocimiento del contrato en cualquiera de sus términos, de los documentos anexos que forman parte del mismo, bases o normas de toda índole aprobadas por Contursa, que puedan ser de aplicación en la ejecución de lo pactado, no eximirá a la persona o entidad contratista de la obligación de su cumplimiento.

1.- OBJETO DE LAS PRESENTES BASES.

El objeto de las presentes Bases es la selección de varias empresas para que gestionen, coordinen y exploten a riesgo y ventura el servicio de restauración en la

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	1/24
 WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==			

modalidad de catering, para eventos organizados por Contursa o por terceros. Se excepciona de dicho objeto el servicio de restauración fija (cocinas, cafetería, restaurantes, kiosko y ambigú de cultural) el cual será objeto de otra contratación independiente.

A través de las presentes bases se pretende la selección de un máximo de 3 proveedores oficiales cualificados para la prestación de servicios de restauración y catering en los eventos que realice Contursa y requieran de dicho servicio, se celebren en el Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla, así como en cualquier otro espacio que gestione o no, o pudiera gestionar CONTURSA, incluyéndose asimismo espacios temporales donde se puedan celebrar eventos de cualquier tipo en los que se requiera la prestación del servicio.

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

En todo caso, las empresas que se seleccionen como proveedores oficiales cualificados asumirán el riesgo y ventura de las peticiones que se realicen para los servicios de CONTURSA.

2. - CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA EXPLOTACIÓN COMERCIAL:


SERVICIOS OBJETO DE LA SELECCIÓN DE PROVEEDORES OFICIALES CUALIFICADOS.

Para el cumplimiento del servicio, CONTURSA cede para su uso a las empresas seleccionadas que serán los restauradores oficiales cualificados, la utilización y explotación, en los términos especificados en estas bases los espacios que a continuación se indican, los cuales deberán estar permanentemente atendidos cuando se celebren eventos o cuando CONTURSA tenga la necesidad del servicio de restauración en las mismas, definiendo ambas partes los espacios que deben abrir en cada momento para atender a los asistentes de los distintos eventos que se celebren.

El alcance del servicio comprenderá, entre otras que pudieran darse, las siguientes prestaciones:

- La prestación del servicio de restauración o catering en eventos propios o concertados por terceros, tales como reuniones, ferias, congresos, jornadas, y en general cualquier tipo de evento que requiera la prestación del servicio, dentro las instalaciones de CONTURSA como fuera de ellas.

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==	PÁGINA	2/24
				
WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==				

- En general, la inclusión dentro del catálogo de proveedores oficiales cualificados para la contratación del servicio por parte de los promotores y organizadores de cualquier evento o de la propia CONTURSA en eventos propios o coorganizados, así como en eventos de terceros.

Se deja expresa constancia que:

- CONTURSA no ofrecerá dotación o maquinaria alguna para la prestación del servicio, más allá que el espacio que en cada momento se ceda.
- La totalidad de maquinaria, cocina, menaje, infraestructura, etc. será por cuenta del proveedor oficial cualificado que en cada momento preste el servicio, no ofreciendo CONTURSA prestación alguna para ello.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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).

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 participan 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.

Código Seguro de verificación WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

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.

Características del servicio y manuales de procedimiento.

El proveedor oficial cualificado al que se encomienden en particular los encargos o servicios se compromete a cumplir las siguientes características:

- Calidad e Higiene

- Los empleados del proveedor oficial cualificado deberán observar adecuada higiene personal, así como ir correctamente uniformados.

- Todo el personal de los proveedores oficiales cualificados que intervengan en la manipulación de alimentos deberán llevar el cabello totalmente cubierto.


- Los proveedores oficiales cualificados deberán contemplar y poner en práctica aquellas medidas que preserven de cualquier daño a los elementos ornamentales de las salas de los inmuebles CONTURSA, tales como suelos, mesas o puertas, con la incorporación de muletones, protector de suelos, etc.

- Una vez finalizado el servicio, el proveedor oficial cualificado deberá dejar en perfecto estado de orden y limpieza los espacios donde se ha prestado el servicio.

- El proveedor oficial cualificado 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 habilitados para ellos. CONTURSA repercutirá a el proveedor oficial cualificado que hubiera prestado el servicio, cualquier tipo de sanción, multa o tributo que le pudiera ser impuesto, por los incumplimientos del proveedor oficial cualificado en esta materia.

- Los proveedores oficiales cualificados prestarán sus servicios de conformidad con los protocolos de seguridad, limpieza e higienización que CONTURSA establezca con motivo de situaciones de riesgo sanitario.

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==	PÁGINA	4/24
				
WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==				

- Equipamiento

El proveedor oficial cualificado deberá aportar para cada servicio asignado 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.

- Personal

Los proveedores oficiales cualificados deberán disponer del equipo técnico y humano necesario para atender los servicios demandados por CONTURSA.

· Independientemente de la relación contractual que mantenga el proveedor oficial cualificado 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 normativa de seguridad previa comunicación al proveedor homologado con 24 horas de antelación.

· Aquellos proveedores oficiales cualificados que no alcancen los estándares de calidad requeridos por la CONTURSA tras la prestación de un servicio, podrán ser excluidos en la petición de ofertas de servicios posteriores y perder la condición de proveedores oficiales cualificados según lo establecido en el apartado 11 del presente documento.

- Manuales de procedimiento.

Los proveedores oficiales cualificados deberán disponer de los manuales de procedimientos necesarios para atender los servicios demandados por CONTURSA.

- Sala
- Cocina
- Logística

3.- DERECHOS Y OBLIGACIONES:

3.1. Obligaciones de los proveedores oficiales cualificados

En general, la explotación del servicio de restauración para eventos 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.

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	5/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

Además de las obligaciones generales y de las establecidas en las presentes bases, serán obligaciones del proveedor oficial cualificado 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.
- b) Ejecutar el contrato bajo la supervisión de CONTURSA, debiendo seguir en todo momento las indicaciones que a tal respecto emanen de la persona designada al efecto por 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 del servicio de restauración de cada evento, tales como energía eléctrica, basura, agua, gas, limpieza, seguridad corriendo de su cuenta los gastos de las contrataciones de dichos suministros. Sufragar todos los gastos necesarios para el normal funcionamiento y explotación y de manera especial los tributos que graven esta actividad, incluido el pago de la cuota a la SGAE.

La prueba de menú necesaria para los eventos que lo precisen serán como regla general por cuenta de los proveedores oficiales cualificados.

- 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 proveedor homologado, el cual deberá hacerse cargo del pago de todas las obligaciones derivadas por el pago de haberes, cuotas a la seguridad social y fiscales.
- g) Tener dadas de alta a todas las personas trabajadoras que intervengan en la ejecución del servicio de restauración solicitado 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).
- h) 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.
- i) Comunicar a CONTURSA, al menos 10 días antes del comienzo de cada evento, los nombres de las personas que estarán en contacto con los alimentos (camareras y camareros, cocineras y cocineros, etc), declarando, bajo su responsabilidad, que

Código Seguro de verificación WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	6/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

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, así como jefe de sala, metre y dirección comercial deben dominar el idioma inglés.

j) 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.

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

l) 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 de 600.000,00 € por lote 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.

m) 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.

n) Corresponderá al proveedor oficial cualificado 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.

o) Mantener en buen estado de uso los espacios y servicio de restauración, encargándose de la limpieza y del orden de las mismas, prohibiéndose 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

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	7/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

publicidad, cartelería y otros elementos. Asimismo se prohíbe expresamente la instalación de máquinas recreativas o de juego.

p) 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.

r) 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.

s) El proveedor oficial cualificado no podrá transmitir el contrato a terceros, traspasarlo, subarrendarlo o realizar cualquier tipo de cesión en precario u onerosa de la misma, salvo aquellos supuestos en que lo autorice expresamente CONTURSA por causas justificadas de interés público.

t) Los proveedores oficiales cualificados deberán respetar las condiciones pactadas con los clientes de eventos, siempre que dichas condiciones se hayan acordado antes de la selección de proveedor oficial cualificado regulada en el presente documento.


3.2. Documentos que deben tener los proveedores oficiales cualificados en todo momento a disposición de 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.

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==	PÁGINA	8/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

El plazo de vigencia del contrato de proveedor oficial cualificado será de 4 años desde el 1 de enero de 2024.

Anualmente, se procederá a revisar los requisitos del contrato de los proveedores oficiales cualificados pudiéndose perder dicha condición si concurren las causas previstas en el presente documento, y también podrán incorporarse nuevas empresas si cumplen los requisitos exigidos.

5.- PRECIOS.

CONTURSA comercializará con sus clientes y organizadores de eventos, los servicios que puedan ofrecer los proveedores cualificados como restauradores oficiales de CONTURSA.

Cada proveedor oficial cualificado deberá abonar anualmente la cantidad fija de **15.000 €** (IVA no incluido) en concepto de cesión de uso de los espacios, gestión de los mismos y difusión en los canales oficiales de CONTURSA. El primer pago deberá realizarse una vez seleccionado como proveedor oficial cualificado y formalizado el contrato correspondiente.

La pérdida de la condición de proveedor oficial cualificado no supone como regla general la devolución de las cuantías anteriormente abonadas. Será decisión de CONTURSA determinar si procede o no, la devolución proporcional de la anualidad correspondiente al momento de pérdida de la condición de proveedor oficial cualificado.


El proveedor oficial cualificado deberá abonar a Contursa una cantidad variable como consecuencia directa de la aplicación de un porcentaje sobre las ventas de los servicios concertados en congresos y eventos entendiéndose con tales servicios los prestados en ferias, eventos congresuales y otros tipos de actividades, tanto si se prestan en las instalaciones de CONTURSA como fuera de ellas, que se encuentren previamente concertados. A estos efectos, se entiende como servicios concertados y prestados fuera de CONTURSA, todos los que se sirvan en lugar distintos a las instalaciones de CONTURSA 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 eventos se celebren en las instalaciones CONTURSA.

El homologado que preste un servicio de restauración deberá abonar a CONTURSA la cantidad variable siguiente:

- 18% variable sin intermediario
- 15% variable con intermediario

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==	PÁGINA	9/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

6.- FORMA Y PERIODICIDAD DEL PAGO.

En lo referente al pago de la cantidad fija anual (15.000,00 € IVA no incluido) que debe efectuar cada proveedor oficial cualificado, deberán tener en cuenta las siguientes apreciaciones:

- El pago deberá realizarse dentro los quince primeros días del mes de enero.
- El pago deberá realizarse mediante transferencia al número de cuenta de LA CAIXA ES11 2100 2587 87 0210061595 remitiendo a CONTURSA justificante.

El pago de los servicios se realizará, aplicando el presupuesto o la oferta pactada, por cada servicio puntual. Si la factura no reuniese los requisitos establecidos en la ley o en el presente documento podrá ser devuelta por la entidad contratante, no empezando a correr el plazo de pago hasta su correcta presentación ni pudiendo reclamar el proveedor cantidad alguna en concepto de demora.

Las facturas deberán contener obligatoriamente el código suministrado por CONTURSA.

Cada factura se hará efectiva siempre que se encuentre correctamente emitida y visada. A efectos de la responsabilidad subsidiaria por deudas tributarias del contratista, éste vendrá obligado a aportar a cada entidad contratante, certificado específico de encontrarse al corriente de sus obligaciones tributarias, emitidos por la Administración tributaria con validez de los doce (12) meses anteriores al pago de cada factura.


7.- PLAZO Y FORMAS DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS.

Las empresas interesadas podrán presentar sus propuestas de selección de proveedor oficial cualificado en el servicio de restauración **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

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==	PÁGINA 10/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

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

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

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

8.1.- Las empresas, profesionales o entidades que pretendan concurrir a la selección 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 la propuesta a la que se pretende concurrir es el de homologación de proveedores para la restauración de CONTURSA.

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 verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

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 homologación deberá presentar documentación que acredite tener implantado procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios de APPCC (Análisis de

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==	PÁGINA	12/24
				
WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==				

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 2.000.000,00 €, 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.

Para las empresas de nueva creación se deberá acreditar el volumen de cifra de negocios proporcional al tiempo de constitución de la empresa.

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 proveedor homologado deberá aportar una declaración responsable firmada por persona con capacidad bastante que acompañe una relación de los principales servicios de catering realizados en los tres últimos ejercicios desde la presentación de la

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	13/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

documentación, debiendo indicar su importe, fechas de realización y nombre de clientes.

Se entenderá cumplido el requisito de solvencia técnica cuando la compañía acredite, como mínimo, 35 servicios en el periodo comprendido en los 3 años inmediatamente anteriores a la presentación de la solicitud, que cumplan con alguna de las condiciones indicadas a continuación:

- 1) 20 servicios de banquetes en sala superiores a 300 comensales.
- 2) 10 servicios de cóctel superiores a 500 comensales.
- 3) 5 servicios de más de 1000 comensales

No se incluirán los servicios referentes a colectividades (colegios, hospitales, universidades, comedores de empresa, etc.), sino sólo aquellos donde el aspirante haya aportado la infraestructura para la celebración de eventos concretos.

Para las empresas de nueva creación se deberá acreditar la experiencia exigida con proporción al tiempo de constitución de la empresa.

2.- Instalaciones y Vehículos ATP

2.1 *Cocina Central o centro de producción.*

Deberán aportarse los documentos e información que acrediten que el aspirante dispone de unas instalaciones de cocina central fijas desde donde abastecerá de determinados productos, más o menos elaborados, a las unidades destinadas a los servicios de catering reflejados en el presente pliego.

CONTURSA comprobará 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.

Asimismo, la empresa aspirante a proveedor homologado deberá acreditar mediante una declaración responsable que cuenta con

Código Seguro de verificación [WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==](https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==). Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	14/24



[WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==](https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==)

vehículos ATP, acreditando que el transporte de alimentos se realiza con vehículos aptos y destinados para ese fin.

2.2 Instalaciones Logísticas.

Deberán aportarse los documentos e información que acrediten que el aspirante dispone de unas instalaciones de logística fijas desde donde abastecerá de todos los elementos necesarios para el desarrollo de los servicios de catering reflejados en el presente pliego.

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 comprobará esa maquinaria para comprobar el estado de las misma.

3.2 Menaje y elementos de decoración.

Deberá aportarse un dossier de los distintos materiales y decoraciones que puede ofertar para la realización de los eventos que se van a desarrollar en Fibes 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.

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

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 eventos tanto sentados como tipo coctel.

A continuación se detallan los tipos de menús a presentar así como la franja de precios en los que se deben mover.

- Cenas de Gala. Franja entre 70 € y 140 €.
- Cocteles. Franjas entre 40 € y 80 €.
- Almuerzos de trabajo. Franjas entre 35 € y 60 €.
- Almuerzos y cenas temáticas. Franjas entre 50 € y 120 €.

Código Seguro de verificación WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

- Coffee. Franja entre 5 y 12 €.
- Picnics. Franja entre 15 y 40 €.

5.2 Oferta de comidas especiales.

Deberá aportarse la carta de alérgenos así como una oferta complementaria para todo tipo de alergias e intolerancias, vegana, vegetariana, Halal y Kosher.

8.2.11.- Las empresas, profesionales o entidades que concurran deberán estar y permanecer durante toda la vigencia de homologación 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 jurada de encontrarse al corriente en cuantos registros y normativas sectoriales le sean de aplicación.

8.2.12.- Las empresas que pretendan ser seleccionadas como proveedores oficiales cualificados, deberán contar con los siguientes medios técnicos y deberán aportar una **memoria técnica** donde se indiquen los siguientes aspectos objeto de valoración:

1. Centro de producción e instalaciones logísticas propias o acuerdo de colaboración con alguna empresa que de soporte en este sentido.
2. Personal:
 - a. Integración de la perspectiva de género.
 - b. Número de empleados fijos.
 - c. Experiencia demostrable.
 - d. Capacitación.
3. Oferta gastronómica:
 - a. Variedad gastronómica.

Código Seguro de verificación WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

- b. Propuesta de carta.
 - c. Tipología y variedad de menús tipo cóctel.
4. Plan de Negocio
 5. Propuesta de montaje y decoración.
 6. Desarrollo caso práctico de un catering.
 7. Imagen posicionamiento en el Mercado.
 8. Certificaciones de calidad de que disponen (ISO 9001)

Los interesados en la homologación deben presentar un plan de negocio que contemple todos nuestros objetivos, así como una propuesta de caso práctico de organización de un congreso internacional de 3.000 pax (1.000 nacionales, 2.000 internacionales) con las siguientes necesidades:

- Cena de Gala Inauguración
- Coffee breaks
- Almuerzo de trabajo (asistencia de musulmanes, judíos, veganos)
- Almuerzo clausura
- Aguas
- Propuestas de menús
- Número de personal por cocina, camareros, maîtres, otros..
- Otras consideraciones

Para la valoración de las propuestas presentadas, los candidatos deberán tener en cuenta que tendrán mayor relevancia, la oferta gastronómica y el plan de negocio.

8.3.- Finalizado el plazo de presentación de solicitud de selección, 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 de selección de proveedores oficiales cualificados presentados y comprobar si en los mismos se ha incluido la totalidad de la

Código Seguro de verificación WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

documentación exigida o no, y si se han cumplido con los requisitos exigidos o no, dichos extremos se recogerán en un Acta.

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 homologación.

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.

Si el número de ofertas presentadas por los distintos candidatos es superior a 6, CONTURSA podrá limitar la presentación presencial de las ofertas a las 6 propuestas con mayor calidad de las presentadas. 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.

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 las 3 empresas proveedores oficiales cualificados quedando el resto como suplentes, 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 homologación debiendo notificarse a los concurrentes a través del correo electrónico designado al efecto.

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	19/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

9.- SISTEMA DE PETICIONES DE PRESUPUESTOS POR CONTURSA

Una vez se encuentren seleccionadas las empresas como proveedores oficiales cualificados, se podrán dar casos en que las peticiones de presupuestos que realice CONTURSA se deban a peticiones propias y casos que se deban a peticiones de terceros, ya sean clientes, expositores, congresistas o participantes de cualquier evento, feria o congreso.

Las peticiones de presupuesto se realizarán por correo electrónico, detallando el servicio lo máximo posible.

CONTURSA, velará porque se realice un reparto equitativo en la solicitud de peticiones de servicios de restauración a los distintos proveedores oficiales cualificados.

Los proveedores oficiales cualificados deberán respetar las condiciones pactadas y/o concertadas con clientes que se hayan realizado con anterioridad al 31 de diciembre de 2023.

10.- CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN.

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

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

10.2.- 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.

10.3.- 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.

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

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

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

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

11.- CAUSAS DE REVOCACIÓN DE LA SELECCIÓN.

Serán causas suficientes para revocar la cualificación de proveedor oficial concedida las siguientes, sin resultar las mismas limitativas en función de la gravedad de la situación:

11.1.- La expiración del plazo.

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

11.3.- La situación Concursal de la Homologada, 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.

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

11.5.- 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 Homologada.

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

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

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

Código Seguro de verificación WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

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 proveedor oficial cualificado cada vez que se produzca una queja de las anteriormente señaladas.


12.- 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.

13.- VISITA ESPACIOS DE CONTURSA.

Para la elaboración de las propuestas las empresas podrán solicitar cita para la visita de los espacios de CONTURSA. Para ello, las empresas interesadas deberán solicitar cita para la realización de la visita a la dirección de correo electrónico contratacion@sevillacityoffice.es

Código Seguro de verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==	PÁGINA	22/24
				
WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==				

ANEXO I

MODELO DE SOLICITUD DE HOMOLOGACIÓN

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 **Selección de proveedores oficiales cualificados para la GESTIÓN, COORDINACIÓN Y EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN 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 verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==

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 verificaciónWwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==. Permite la verificación de la integridad de una copia de este documento electrónico en la dirección: <https://eadmin.gonce.eu/verifirma/code/WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==>
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	WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==	PÁGINA 24/24



WwUQjiF7shqp7nB47an4IQ==