PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRÁ DE REGIR LA LICITACIÓN, MEDIANTE PROCEDIMIENTO RESTRINGIDO, PARA LA CONTRATACIÓN, COMO CONCESIÓN DE SERVICIO, DE LA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN CONJUNTA DE LA CAFETERÍA Y EL RESTAURANTE, EL SERVICIO DE CATERING Y DE BAR PARA EVENTOS A PRESTAR EN LAS INSTALACIONES DEL RECINTO FERIAL FICOBA

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato es la contratación, por procedimiento restringido, de un operador para la gestión conjunta de la cafetería y el restaurante, así como del servicio de catering y de bar para eventos a prestar en las instalaciones de Recinto Ferial FICOBA.

El presente contrato se configura como una concesión de servicios. El derecho de explotación de las referidas instalaciones de implica la transferencia a la empresa concesionaria del riesgo operacional.

Los términos y condiciones conforme a los que el concesionario deberá ejecutar las referidas prestaciones se especifican en el presente Pliego, en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

2. CONTEXTUALIZACIÓN

FICOBA es el único recinto ferial de Gipuzkoa y se encuentra ubicado en Irún. Cuenta con unas instalaciones polivalentes que le permiten organizar y acoger una amplia variedad de eventos como ferias, congresos, jornadas, reuniones privadas, etc., así como eventos culturales como conciertos y exposiciones.

Esta variada actividad atrae un público plural y heterogéneo de procedencia nacional e internacional que supone una asistencia por evento variada, desde reuniones de 20 personas hasta conciertos o ferias con miles de asistentes.

El servicio de restauración ha de ser un elemento destacado de las fortalezas de FICOBA y ha de servir como oportunidad para atraer a organizadores y captar eventos, así como para garantizar el éxito de los eventos organizados por la propia FICOBA.

Por lo tanto, la oferta gastronómica deber ser capaz de coordinar una propuesta única y singular adaptada, en cada ocasión, al formato de encuentro y permanentemente a FICOBA.

3. PRINCIPIOS Y TENDENCIAS GENERALES

La oferta gastronómica debe tener en cuenta las tendencias actuales y debe recoger un compromiso medioambiental y de sostenibilidad. Debe ser capaz de transmitir la realidad del territorio donde se celebra el evento y reflejar la gastronomía vasca.

Las empresas licitadoras deberán tener en cuenta las siguientes directrices generales:

- La oferta deberá reflejar las tendencias actuales que demandan restauración saludable y responsable con productos de proximidad.
- La oferta deberá ser inclusiva por lo que deberá tener en cuenta la pluralidad de asistentes afectados con alguna contraindicación o sensibilizados hacia algún tipo de alimento.
- El catering deberá favorecer el desarrollo de los eventos y deberá facilitar el "networking" y la experiencia positiva de los asistentes.
- La sostenibilidad y la responsabilidad con el medio ambiente debe ser tenida en cuenta en toda su amplitud: comida, bebida, envases, embalajes, consumos de agua y electricidad y reciclaje de residuos y desechos.
- Deberá tener en cuenta el carácter transfronterizo de FICOBA.

La propuesta gastronómica deberá reforzar la línea y el mensaje de SOSTENIBILIDAD que FICOBA lleva desarrollando durante los últimos años.

4. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y ESPACIOS

4.1 <u>Restaurante / Cafetería a pie de calle</u>

- **Descripción**: Espacio abierto al público general, trabajadores de oficinas y a los asistentes de las ferias, congresos y eventos en general.
- **Horarios de Operación**: Horarios estándar de apertura al público y al menos una hora antes si hay evento en Ficoba.
- **Servicios Requeridos**:
  - Servicio de barra (bebidas, café, pintxos, etc).
  - Menú variado que incluya opciones para diferentes dietas (vegetariana, vegana, sin gluten, etc.).
  - Servicio rápido y eficiente para manejar grandes flujos de personas.
  - Opciones para llevar a pabellones.

- Mascotas bienvenidas.
- Precios competitivos y alineados con la oferta local.

- **Superficies y aforos**:

  330m2, 303 personas.

  Terraza exterior con autorización para 10 mesas y 6 sombrillas.

4.2 <u>Comedor/Mirador en segunda planta</u>

- **Descripción**: Comedor y terraza de uso a discreción para el restaurante o para eventos y comidas especiales, banquetes, cocteles, etc.
- **Terraza en primera planta de 581,10 m2 (ideal para cócteles, chill out, etc)**
- **Horarios de Operación**: Principalmente durante eventos feriales, reuniones corporativas y ocasiones especiales o a necesidad del concesionario.
- **Servicios Requeridos**:
  - Cócteles, menú gourmet o especializado/concertado, adaptable según el tipo de evento.
  - Personal de servicio altamente capacitado.
  - Decoración y ambiente acorde con eventos de alto perfil.
  - Flexibilidad para adaptar el espacio según las necesidades del evento.
- **Superficies y aforos**:

  299,44m2, 200 personas sentadas, 300 personas de pie.

4.3 <u>Catering eventos</u>

- **Descripción**: Servicio destinado a proporcionar alimentos y bebidas durante eventos y ferias en diversos espacios del recinto.
- **Horarios de Operación**: Según la programación de eventos y ferias.
- **Servicios Requeridos**:
  - Capacidad de ofrecer una amplia gama de opciones de catering (Pausas café, buffets, estaciones de comida, cócteles, etc).

- Equipos y personal suficientes para manejar eventos de gran escala.
- Coordinación profesional con los organizadores del evento, montadores de Ficoba y personal responsable de Ficoba para cumplir con las especificaciones y necesidades particulares.
- Flexibilidad y capacidad de adaptación a diferentes tipos de eventos (corporativos, feriales, culturales).
- Montaje de los espacios (mobiliario propio, mise en place, etc) y gestión de los residuos.

4.4 <u>Servicio de bar en pabellones</u>

- **Descripción**: Atención y servicio del bar temporal instalado en los pabellones durante ciertas ferias y eventos.
- **Horarios de Operación**: Durante las horas de funcionamiento y/o montaje de las ferias y eventos.
- **Servicios Requeridos**:
  - Rápida instalación y desmontaje del bar.
  - Menú de bebidas y pintxos adecuado y rápido de servir.
  - Personal capacitado para manejar grandes volúmenes de clientes en períodos cortos.
  - Equipos y materiales adecuados para mantener la calidad y seguridad alimentaria.
  - Montaje de los espacios (mobiliario propio, mise en place, etc incluido TPV para gestión de tickets) y gestión de los residuos.
  - Limpieza del espacio durante el evento.

5. HORARIOS Y CIERRES SEMANALES

El contratista prestará los servicios objeto del contrato a lo largo de todo el año de acuerdo con los horarios y calendario propuestos en su propuesta técnica, de conformidad a lo indicado a continuación.

El horario de apertura se pactará entre la concesionaria y FICOBA.

La concesionaria podrá disponer de un día de fiesta a la semana. El lunes será el día de fiesta semanal, salvo que coincida con festivo o víspera de festivo. Excepcionalmente,

durante eventos especiales, ferias, etc., la concesionaria deberá abrir todos los días de la semana según lo requerido por FICOBA, sin que ello suponga coste adicional alguno para la entidad contratante.

FICOBA facilitará al adjudicatario la información de apertura para la atención de dichos eventos con una antelación mínima de 15 días.

6. RELACIÓN DIRECTA PROVEEDOR-CLIENTE

En todo caso, los servicios de catering a prestar deberán ser coordinados entre FICOBA y la coordinadora de servicios de la empresa concesionaria, quien deberá seguir las instrucciones de aquélla. FICOBA se reserva el derecho a decidir el contenido de los concretos servicios que habrán de prestarse. En todo momento, habrá un responsable de FICOBA y de la empresa concesionaria en relación directa y constante con el cliente, desde el primero contacto y hasta después de finalizar el evento. La coordinación de la relación entre FICOBA, la empresa concesionaria y el cliente se sujetará, con carácter general, al siguiente esquema:

- FICOBA realizará el primer contacto con el cliente, redirigiendo al cliente a la persona responsable de los servicios de coordinación de restauración, este último se pondrá en contacto con el cliente de manera inmediata.
- La empresa concesionaria escuchará las necesidades del cliente y presentará las propuestas de restauración, para lo cual mantendrá las reuniones pertinentes con el cliente, para confirmar los servicios, fechas, horarios y conocer los espacios y las necesidades organizativas del cliente.
- Durante el desarrollo del servicio de catering, la empresa concesionaria deberá garantizar la presencia de un responsable para atender las necesidades del cliente, resolver imprevistos y tomar las medidas oportunas, en caso de necesidad. La empresa concesionaria será la encargada de presupuestar, formalizar el contrato con el cliente, facturar y gestionar el cobro del servicio.
- Cuando el cliente sea la propia FICOBA (eventos propios) el proceso será el mismo siendo la persona de FICOBA responsable del evento la interlocutora directa con la concesionaria.
- FICOBA enviará semanal o quincenalmente un calendario de eventos con las especificaciones requeridas, como horarios de apertura especial, servicios de catering contratados, etc. Si se estima conveniente, la coordinadora de servicios de la concesionaria y un responsable de Ficoba se reunirán regularmente para profundizar las necesidades/detalles de los eventos.

La empresa concesionaria reportará a FICOBA las sugerencias, grado de satisfacción o quejas que pudieran ser trasladado por el cliente a fin de cumplimentar el proceso de mejora de FICOBA.

7. EXCLUSIVIDAD

La concesionaria tendrá la exclusividad en el servicio de catering en los espacios del edificio de cabecera (Salas, Auditorio y Hall principal).

En los pabellones y zona exterior, cuando FICOBA sea el organizador único del evento, la concesionaria tendrá la exclusividad del servicio de bar/restauración que se requiera en el evento.

En las ferias y eventos donde exista más oferta gastronómica, la concesionaria se integrará como una oferta más dentro del elenco de stands y expositores de la feria.

Cuando el organizador del evento sea un tercero, y el evento se sitúe en pabellones y/o zona exterior, se le permitirá contratar libremente al proveedor de bar/restauración que elija. En cualquier caso, FICOBA informará al organizador externo la posibilidad de contratar con la concesionaria.

8. OTROS SERVICIOS

- La empresa concesionaria debe contemplar la puesta a disposición de mobiliario que incluya máquinas de autoservicio de calidad para café, infusiones, agua, etc.; de tal forma que el cliente de FICOBA gestione dicho servicio sin la necesidad de personal de atención.
- Con carácter común para todos los servicios de restauración, los montajes para la prestación de servicios objeto de este contrato, serán por cuenta de la empresa concesionaria y se deberán realizar teniendo en cuenta las instrucciones facilitadas por FICOBA. En el supuesto que no existiesen instrucciones para un servicio específico, la propuesta de montaje será realizada por la empresa concesionaria contando con la aprobación previa y expresa de FICOBA.
- Durante la prestación de los servicios como cócteles, almuerzos, coffees, catering, etc.., la empresa concesionaria dispondrá, además de personal necesario para la correcta prestación del servicio, de personal encargado de limpieza de la zona donde se realicen dichos servicios velando porque en todo momento los espacios presenten una imagen de orden y limpieza. A la finalización de la prestación de los servicios, la concesionaria deberá desmontar el espacio, reponiéndolo al mismo estado en que se encontraba y procediendo a la limpieza de la zona ocupada. Este desmontaje y limpieza no podrá interferir con el desarrollo del evento para el que se presten los servicios, ni con ningún otro que se esté celebrado en FICOBA.

9. OTROS ASPECTOS COMUNES A LOS ESPACIOS

La empresa concesionaria sólo podrá utilizar los locales e instalaciones para la prestación de los servicios de Restauración señalados en esta licitación de los que haya resultado concesionaria y en las condiciones particulares establecidas. La empresa concesionaria no podrá utilizar otros espacios distintos de los expresamente habilitados sin previa autorización de la dirección de FICOBA.

La empresa concesionaria no podrá utilizar los locales y espacios para cometidos diferentes al objeto del contrato. Especialmente, quedan prohibidas aquellas actividades y/o usos que interfieran o menoscaben la actividad de FICOBA, por lo que queda expresamente prohibida la realización de reuniones, presentaciones, o eventos de cualquier tipo sin la autorización expresa y escrita de FICOBA.

Igualmente, el mobiliario e instalaciones adscritos a cada espacio no podrán ser utilizados en otros espacios sin autorización escrita de FICOBA.

Cualquier modificación (incluidas las de carácter estético o de diseño, tales como: cambio de mobiliario, iluminación, acabados, etc.) de los locales o las instalaciones por parte de la empresa concesionaria, requerirá la previa autorización de FICOBA, siendo a costa de la empresa concesionaria satisfacer el coste íntegro de las mismas.

FICOBA, previa notificación al concesionario con antelación suficiente podrá acceder a los locales e instalaciones y realizar en los mismos las obras de mantenimiento y mejora que, en su caso, se recojan en el Plan Anual de Inversiones y Mantenimiento de FICOBA o aquellas otras que, por su naturaleza, devinieran necesarias. Si fuera necesario, la empresa concesionaria deberá permitir el libre acceso y permanencia del personal que haya de realizar dichas obras, así como el depósito y/o instalación de herramientas y materiales conducentes a tal fin.

FICOBA podrá llevar a cabo las comprobaciones e inspecciones que estime oportunas en los locales e instalaciones facilitadas a la empresa concesionaria y, cuando observe desperfectos, podrá exigirle la reposición o reparación de los mismos, quedando facultado para realizar la reparación o reposición a su costa si la empresa concesionaria no lo hiciere dentro del plazo concedido a tal efecto.

Una vez finalizado el contrato, la empresa concesionaria deberá devolver las instalaciones y mobiliario, y el local o espacios cedidos por FICOBA en el mismo estado en que se le entregaron, obligándose a abonar los desperfectos que hubiera ocasionado el mismo.

10. PERSONAL

La empresa concesionaria vendrá obligada a atender el servicio adjudicado con el suficiente número de personal.

Para la correcta prestación del servicio, la empresa concesionaria utilizará la categoría y especialización del personal que resulte necesario. En todo caso, el personal a cargo la empresa concesionaria contará con la formación y aptitudes adecuadas para el desempeño de la actividad.

El personal destinado a la prestación de los servicios deberán ser profesionales de la hostelería debidamente titulados y/o con experiencia suficiente para la prestación del servicio. La empresa concesionaria velará por la debida corrección de trato e higiene de su personal. En este sentido, FICOBA podrá proponer a la empresa concesionaria, única responsable del personal, la sustitución de todo aquel personal que no guarde la debida corrección en su trato con el público asistente o que no respete las normas de higiene exigibles.

La empresa concesionaria nombrará una persona responsable del servicio adjudicado ante FICOBA, quien actuará como interlocutor válido ante FICOBA y que tendrá la obligación de estar localizable para la resolución de los problemas propios derivados del servicio.

La empresa a concesionaria garantizará que el personal de servicio y atención al cliente del servicio podrá atender, en todo momento, por lo menos, en las dos lenguas oficiales de la Comunidad Autónoma Vasca (euskera y español). Así mismo, deberá utilizarse euskera, español y francés en todos los materiales de servicio y comunicación que utilice la empresa concesionaria. En todo caso, la empresa adjudicataria estará obligada a cumplir con las obligaciones lingüísticas derivadas de la normativa lingüística vigente en cada momento que le resulte de aplicación.

El personal destinado a la prestación del servicio dependerá laboral y jerárquicamente, única y exclusivamente, de la empresa concesionaria, quien será la única responsable frente a aquellos (personal) de sus derechos laborales y sociales, de seguridad social y de salud e higiene en el trabajo.

La empresa concesionaria conocerá el Plan de Autoprotección del Recinto Ferial del Bidasoa, S.A., desarrollando dicho plan en el ámbito de los distintos espacios e instalaciones del restaurante cafetería objeto de la presente concesión. El personal de la concesionaria tendrá la obligación de participar, en la medida de sus capacidades, en el Plan de Autoprotección y de asumir las funciones que le sean asignadas en el mismo.

11. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

11.1 . Mantenimiento de instalaciones y equipamiento

Los gastos derivados de la conservación y el mantenimiento de instalaciones y equipamiento del bar-cafetería, correrán a cargo la concesionaria, debiendo proceder a

la reposición o reparación de cualquier elemento que se deteriore, desaparezca o se inutilice.

La concesionaria aportará, a su costa, todo tipo de equipamiento (e.j. mantelerías, servilletas, cubertería, cristalería, vajilla, material de cocina, cafetería, etc.) necesario para la óptima prestación de los servicios.

La concesionaria procederá a retirar, en el momento de finalizar el contrato, aquellos elementos de su propiedad distintos de los que, conforme a la Cláusula 33 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, esté obligado a restituir a FICOBA, así como los alimentos y las bebidas que tuviese almacenados, en el plazo máximo de 10 días hábiles, contados a partir del siguiente a aquél en el que deje de prestar sus servicios.

11.2. Conservación, mantenimiento y limpieza de las instalaciones

La concesionaria está obligada a mantener las instalaciones en perfectas condiciones de uso, quedando obligado a devolverlas a la finalización del contrato en el mismo estado en que fueron entregadas.

La concesionaria podrá, si así lo estima, contratar servicios de mantenimiento y/o de limpieza a través de FICOBA con sus proveedores habituales, para lo que se le facilitará una tarifa concreta.

El mantenimiento preventivo de los sistemas de detección de incendios y extinción de campanas de cocina, así como el mantenimiento de los sistemas y de las centrales de gas lo realiza FICOBA debido a que actualmente está conectado a la centralita de detección que supervisa todo el edificio. La concesionaria deberá entregar con periodicidad anual los certificados de las revisiones correspondientes a las instalaciones eléctricas, la maquinaria que así lo requiera por sus propias especificaciones del fabricante, así como el correspondiente a los servicios de desratización, desinfección y desinsectación.

FICOBA tiene vinculada la central de incendios del local adjudicado y la central de extinción de cocina a su central de incendios con el propósito de garantizar una rápida detección de incidencias en su local.

El adjudicatario será responsable de la limpieza y la conservación de los espacios e instalaciones que FICOBA le ceda para la prestación de los servicios.

Sin perjuicio de lo dispuesto en el párrafo anterior, cuando FICOBA estime que la limpieza o la conservación de los espacios por parte de la concesionaria es deficiente, podrá instarle a que remedie dicha situación mediante un apercibimiento y, en caso de que la concesionaria no lo resuelva en un plazo breve, podrá FICOBA encargar dicha limpieza y repercutir su coste la concesionaria.

Específicamente, la concesionaria se responsabilizará del mantenimiento y la limpieza de todos aquellos elementos asignados que puedan ser potencialmente peligrosos (conductos de humo, cuartos de almacenaje, desagües y sumideros, separadora de grasas, etc.) y se comprometerá a controlar, almacenar y trasladar a la zona de residuos habilitada junto al muelle de carga todos los residuos que genere. No se podrán dejar residuos de ningún tipo en las inmediaciones y/o anexos a los espacios gestionados por el adjudicatario. Debiendo dejar despejadas en todo momento las zonas de paso en especial las zonas destinas a evacuación de personas.

Los sistemas de extracción de humos y grasas (campanas, conductos, extractores y chimeneas) deberán ser mantenidos en óptimas condiciones, contratándose al efecto la limpieza y el mantenimiento de los sistemas de limpieza con arreglo a la normativa vigente. Este trabajo se realizará con la periodicidad establecida por la normativa, o en su caso por FICOBA, debiendo presentarle copia de las certificaciones expedidas por la empresa que ha realizado dicha limpieza o mantenimiento. Debiendo entregar a FICOBA el correspondiente certificado.

En el caso de que la concesionaria no esté llevando a cabo un mantenimiento adecuado de alguna instalación o no mantenga las óptimas condiciones de higiene y salubridad en la prestación del servicio, según las consideraciones establecidas en la normativa vigente o en la que pudiera promulgarse a tal efecto en materia técnico-sanitaria, FICOBA informará la concesionaria. Si en un plazo de siete días naturales no se ha llevado a cabo la actuación requerida, FICOBA podrá llevar a cabo dicha actuación repercutiendo el importe de la misma la concesionaria.

Los servicios de desratización, desinfección y desinsectación de locales e instalaciones se harán por el adjudicatario en coordinación con FICOBA de acuerdo con los calendarios establecidos al efecto, responsabilizándose asimismo el adjudicatario, y hasta la siguiente actuación, del mantenimiento de las condiciones de higiene.

El incumplimiento continuado de las obligaciones mencionadas en este apartado que sea puesto de manifiesto por escrito por FICOBA al menos en tres ocasiones, pudiendo ser causa de resolución del contrato.

La concesionaria deberá llevar a cabo la separación selectiva de los residuos generales, utilizando para ello los contenedores apropiados. La concesionaria se hará cargo de existencia, reposición, mantenimiento y limpieza de sus propios contenedores, así como del traslado de éstos a los espacios acondicionados para ello hasta la llegada del servicio municipal de recogida de basuras. Una vez vaciados, volverán a su sitio, debiendo la concesionaria retirar los residuos que pudieran caer o desprenderse en las operaciones de traslado desde el local explotado por la concesionaria hasta la zona habilitada para depositar los diferentes residuos. Asimismo, se compromete a no acumular en ningún espacio del Centro envases, basuras, cartones u otros materiales o residuos similares.

La concesionaria será la única responsable de las consecuencias de todo tipo que pudieran derivarse del incumplimiento de estas obligaciones y de aquellas otras establecidas en la normativa sanitaria que sea de aplicación.

En el ejercicio de las funciones de inspección, el personal de FICOBA tendrá libertad de acceso a todos y cada uno de los espacios e instalaciones objeto del presente contrato. Igualmente, FICOBA se reserva el derecho de contratar un servicio especializado de control de calidad que colabore en estas labores de inspección.

Si la empresa concesionaria necesitara realizar modificaciones o alteraciones en los cuadros eléctricos de la instalación, deberá ponerlo en conocimiento de FICOBA con antelación, y aportar documentación técnica de las modificaciones propuestas, firmado por técnico competente e incluyendo esquemas y características de dichas modificaciones.

Al término del contrato, la concesionaria deberá reparar los desperfectos causados en instalaciones que excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso. FICOBA realizará una auditoría al efecto de todos los elementos entregados, firmándose la correspondiente acta de devolución.

12. GASTOS GENERALES, CONSUMOS

Durante la vigencia del contrato serán a cargo de la concesionaria las reparaciones, roturas y trabajos de mantenimiento necesarios para asegurar el correcto estado de uso de todos los elementos vinculados a la explotación, así como la reposición de los equipos que hayan finalizado su vida útil o se hayan deteriorado.

En cuanto al consumo de agua y electricidad se facturará en base a los contadores instalados para dar el servicio. En concreto en el caso de la electricidad hay 3 contadores: climatización, servicio normal y servicio preferente.

FICOBA recibe una factura única por todo el consumo del edificio y refacturará a la concesionaria según los consumos registrados en los citados contadores.

De igual modo, FICOBA recibe de la empresa local una única factura de agua y desagüe de todo el edificio y sus instalaciones. FICOBA refacturará a la concesionaria por este concepto según las lecturas de su contador.

Los consumos medios anuales aproximados y orientativos por estos conceptos son los siguientes:

	ENERGIA	AGUA
Consumo medio aproximado anual	15.000 Kw	2.000m^3
Coste medio aproximado anual	23.000 euros	3.800 euros

Será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento de los 3 ascensores que hay en el restaurante. El precio anual orientativo asciende a 3.202€.

Cualquier otro gasto necesario para la prestación de los servicios objeto del contrato (basuras, telefonía, limpieza, etc.) serán de cuenta de la concesionaria, al ser contratados directamente a las empresas suministradoras.

13. NOMBRE COMERCIAL Y MARCAS. DERECHOS DE IMAGEN

En virtud del contrato, la concesionaria concederá a FICOBA, con el contenido y alcance que se establezca en el correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, derechos de explotación suficientes sobre sus marcas, nombres comerciales y otros signos distintivos (se hallen registrados o no) que utilice en el marco de la explotación de las instalaciones y servicios objeto de concesión, en términos suficientes para que FICOBA pueda utilizarlos con finalidades publicitarias y de difusión relacionadas con dichas instalaciones y cualesquiera eventos, congresos y/o actividades propias que desarrolle en sus propias instalaciones, así como en el marco de su documentación corporativa y memorias.

14. NORMAS DE DECORO E IMAGEN

El adjudicatario se obliga a mantener un servicio muy esmerado, tanto en los productos que ofrece, como en la indumentaria de los trabajadores.

Se prohíbe instalar en la terraza y vía pública cualquier tipo de caseta, máquinas o quioscos complementarios del uso autorizado.

No se permite la colocación de elemento de publicidad alguno, tales como anuncios publicitarios, carteles, pancartas, calcomanías, pegatinas, etc., en la instalación, en su mobiliario, veladores ni sombrillas, sin la previa autorización de FICOBA.

En dicho contexto, el contratista no podrá realizar acciones de comunicación, promoción de servicios o campañas publicitarias que dañen la imagen de FICOBA, ni comercializar anuncios que a juicio de FICOBA no reúnan las condiciones estéticas, sean contrarios a la moral o buenas costumbres, a lo dispuesto en la legislación vigente y a la Ley General de Publicidad. Asimismo, el contratista asumirá la responsabilidad que pudiera derivarse de todo tipo de reclamaciones por emitir anuncios que atenten contra la moral, el respeto público, o implique injuria o menosprecio de personas o instituciones.

De igual modo, la empresa contratista deberá utilizar un lenguaje no sexista en toda su documentación, publicidad, imagen o material que se genere con motivo de la ejecución del contrato y deberá evitar cualquier imagen discriminatoria de las mujeres o

estereotipos sexistas y fomentar una imagen con valores de igualdad, presencia equilibrada, diversidad, corresponsabilidad y pluralidad de roles e identidades.

15. APORTACIONES FICOBA

FICOBA cuenta con aparcamiento propio y se reserva la posibilidad de poner a disposición de la concesionaria un número plazas para el personal. Igualmente, siempre y cuando FICOBA lo autorice, se podrá disponer de aparcamiento para autocares (bodas y celebraciones, etc) y de plazas gratuitas para usuarios del restaurante.

FICOBA y todas sus instalaciones cuentan con seguridad privada 24/7/365, gasto que asume en totalidad.

Serán por cuenta de FICOBA, y por tanto aportaciones al contrato, todos los gastos de mantenimiento preventivo de las instalaciones de gas, agua caliente sanitaria, detección anti-incendios, intrusión y mantenimiento de climatización, así como las revisiones de Industria de gas, electricidad, ascensores, contraincendios y agua caliente sanitaria.

La limpieza y mantenimiento de las zonas comunes correrán a cargo de FICOBA.

FICOBA aportará la estructura de bar necesaria para prestar el servicio de bar en pabellones.

Las gestiones para la tramitación de la autorización correspondiente para la terraza exterior serán por cuenta de Ficoba.

Además, FICOBA realizará, con el acuerdo de la concesionaria, acciones comerciales y de marketing para la captación de eventos que contraten servicios de catering y además destinará 3.000€ anuales durante los dos primeros años a publicidad y promoción del restaurante y cafetería

La adjudicataria podrá anunciarse, de manera gratuita, en la pantalla de LED junto al edificio y que gestiona FICOBA.

16. EQUIPAMIENTO Y PLAN DE INVERSIONES

FICOBA acometerá trabajos por valor de 70.000€ para dejar a punto las instalaciones antes de la entrada del concesionario.

En el **Anexo II** de este pliego se recoge el inventario de equipamiento (mobiliario, enseres, etc.) que FICOBA pone a disposición de la empresa concesionaria para la prestación de los servicios.

Será por cuenta de la empresa concesionaria disponer del mobiliario, menaje y enseres (mantelería, cubertería, vajilla, cristalería, etc.) adecuados y necesarios para cada servicio así como los uniformes del personal de servicio.

Inversión obligatoria

El adjudicatario deberá efectuar las inversiones previstas en el listado del Anexo I en los 3 meses posteriores a la firma del contrato.

17. DETALLE DE ESPACIOS Y PLANOS

El detalle de los planos se entrega como **Anexo III**.

18. RELACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING CONTRATADOS CON ANTERIORIDAD A LA ENTRADA EN VIGOR DEL CONTRATO DE CONCESIÓN

Tal y como se indica en la Cláusula 6 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, FICOBA tiene ya contratados los servicios de catering de ciertos eventos y ferias que se celebrarán durante los primeros meses de vigencia del contrato de concesión. Del mismo modo, por necesidad operativa puede darse el caso de que se contraten otros eventos desde la publicación de esta licitación hasta la adjudicación de la misma

Siendo ello así, dichos servicios de catering quedarán fuera del objeto del contrato y serán prestados por la empresa con quien han sido contratados.

La relación de los servicios confirmados a fecha de publicación de la licitación es la siguiente:

06/09/2025 Evento privado

11/09/2025 Evento corporativo

11/09/2025 Evento corporativo

10/10/2025 Evento corporativo

31/10/2025 Evento corporativo

Anexo I. Inversiones mínimas a realizar por la empresa concesionaria

Anexo II. Inventario de equipamiento puesto a disposición de la empresa concesionaria

Anexo III. Planos