

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 DEL RESTAURANTE DE RECINTO FERIA FICOPA

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 del restaurante de Recinto Ferial FICOPA.

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

FICOPA 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 FICOPA 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 FICOPA.

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 FICOPA.

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.
- 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

- o **Descripción:** Espacio abierto al público general, trabajadores de oficinas y a los asistentes de las ferias, congresos y eventos en general.
- o **Horarios de Operación:** Horarios estándar de apertura al público y al menos una hora antes si hay evento en Ficoba.
- o **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.

o **Superficies y aforos:**

330m2, 303 personas.

Terraza exterior con autorización para 10 mesas y 6 sombrillas.

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. 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.

7. 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.

8. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

8.1 . 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 32 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.

8.2. 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 destinadas 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, FICOPA 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 FICOPA 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 FICOPA 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 FICOPA tendrá libertad de acceso a todos y cada uno de los espacios e instalaciones objeto del presente contrato. Igualmente, FICOPA 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 FICOPA 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. FICOPA realizará una auditoría al efecto de todos los elementos entregados, firmándose la correspondiente acta de devolución.

9. 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 y gas se facturará en base a los contadores instalados para dar el servicio.

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.

Será por cuenta del adjudicatario el mantenimiento de los 3 ascensores que hay en el restaurante.

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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

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

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

13. EQUIPAMIENTO Y PLAN DE INVERSIONES

FICOBA ha acometido 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.

14. DETALLE DE ESPACIOS Y PLANOS

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

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