

**Pliego de prescripciones técnicas que rigen el concurso convocado por
Bilbao Exhibition Centre, S.A.
para adjudicar mediante procedimiento abierto el contrato de Servicio de
Hostelería
DOUE-2023-112**

Índice

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS	4
1. Objeto del contrato	4
2. Cafetería Edificio de Convenciones	4
2.1. Descripción	4
2.2. Derechos del adjudicatario	4
2.3. Obligaciones del adjudicatario	4
3. Cafeterías en Pabellones	5
3.1. Descripción	5
3.2. Derechos del adjudicatario	5
3.3. Obligaciones del adjudicatario	5
4. Autoservicio y zona MaxxBEC	5
4.1. Descripción	5
4.2. Derechos del adjudicatario	5
4.3. Obligaciones del adjudicatario	5
5. Restaurante Torre BEC	6
5.1. Descripción	6
5.2. Derechos del adjudicatario	6
5.3. Obligaciones del adjudicatario	6
6. Hostelería en espectáculos	6
6.1. Descripción	6
6.2. Derechos del adjudicatario	6
6.3. Obligaciones del adjudicatario	6
7. Catering	7
7.1. Descripción	7
7.2. Derechos del adjudicatario	7
7.3. Obligaciones del adjudicatario	7
8. Otros	7
9. Exclusividad	7
10. Locales e instalaciones	8
10.1. Equipamiento y Plan de Inversiones	8
11. Control de ventas y gestión del servicio	9
12. Consumos y gastos	10
13. Mantenimiento	10
14. Limpieza	11
15. Precios de las consumiciones y servicios	11
16. Seguridad	11
17. Calidad	12
17.1. Estándares y filosofía	12
17.2. Inspección de calidad	12

17.3.	Responsabilidad	13
18.	Marcas	13
19.	Publicidad.....	13
20.	Cesión y subcontratación.....	13
20.1.	Cesión del contrato	13
20.2.	Subcontratación y colaboración externa	14
21.	Equipo de trabajo	14
22.	Proyecto o propuesta técnica	15
22.1.	1.-Dispositivo hostelero Biemh (15 puntos)	16
22.2.	2.-Dispositivo hostelero concierto Bizkaia Arena (15 puntos).....	16
22.3.	3.-Dispositivo hostelero evento externo en pabellón (15 puntos)	16
22.4.	-Otros Aspectos a valorar (15 puntos)	17
23.	Datos de referencia: facturación aproximada del adjudicatario	17
	LOCALES HOSTELERÍA	18
24.	Planos de los locales	18

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. Objeto del contrato

La adjudicación de los servicios de restauración, cafetería y catering del Recinto.

El lote a adjudicar será único e incluye la prestación de los siguientes servicios, de forma que se garantice en todo momento una oferta amplia y variada que cubra las necesidades de la actividad en cada momento:

- Cafetería Edificio de Convenciones (Altzairu).
- Cafeterías en Pabellones
- Autoservicio y zona MaxxBEC
- Restaurante Torre BEC.
- Catering
- Hostelería en espectáculos
- Otros

2. Cafetería Edificio de Convenciones

2.1. Descripción

Gestión de la cafetería situada en la planta cero de la entrada Norte del Recinto de BEC.

2.2. Derechos del adjudicatario

El adjudicatario tendrá derecho específico a:

- a) El uso de las instalaciones que se incluyen en los espacios de la cafetería.
- b) Un almacén, vestuario y un almacén frigorífico en el primer sótano de aparcamiento.
- c) Tres locales anexos al espacio de la cafetería.

2.3. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá, durante el periodo de contratación:

- a) Atender el servicio de cafetería de 8.30h a 16.30h en jornadas sin actividad en el recinto.
El servicio de cafetería mantendrá ofertas de variedad y precios acordes con la zona donde se ubica y categoría del local. La carta y precios máximos serán también supervisados y aprobados BEC.
- b) Atender, salvo autorización escrita de BEC, el servicio durante la celebración de certámenes y otros eventos desde una hora antes de comienzo y hasta una hora después de finalización con excepción de los espectáculos, pudiendo finalizar el servicio a la hora de comienzo del espectáculo principal.
- c) Plantear una oferta gastronómica acorde con las posibilidades del espacio y el público esperado. Los días de celebración de evento se ofrecerá menú del día con al menos tres (3) primeros, tres (3) segundos platos y dos (2) postres alternativos. La oferta de platos será aprobada por BEC al igual que sus precios máximos.

3. Cafeterías en Pabellones

3.1. Descripción

Gestión de las cafeterías situadas en los pabellones del Recinto de BEC durante los periodos de montaje, celebración y desmontaje de certámenes/eventos.

3.2. Derechos del adjudicatario

El adjudicatario tendrá derecho específico a:

- a) La explotación de las cafeterías de los pabellones 1, 2, 3, 4, 5 y 6.
- b) El uso de los almacenes y locales auxiliares afectos a cada cafetería.

3.3. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá, durante el periodo de contratación:

- a) Cubrir el servicio de cafetería de los pabellones donde se celebren certámenes y eventos. Se entenderá por servicio de cafetería el habitual en los locales de similar actividad, incluyendo la consumición de cafés e infusiones, refrescos y bebidas, bollería, tapas, bocadillos, raciones y similares.
- b) Los días de apertura abarcarán la totalidad del período de montaje y desmontaje en Biemh y +Industry y al menos dos días de montaje y uno de desmontaje en el resto de certámenes, salvo acuerdo distinto pactado con BEC
- c) El horario, durante la celebración de certámenes y actos, será, como mínimo, el coincidente con la apertura de los pabellones a cualquier usuario. Durante el montaje y desmontaje oficiales será de 9:00 a 17:00 horas, salvo acuerdo distinto pactado con BEC.

4. Autoservicio y zona MaxxBEC

4.1. Descripción

Gestión de las instalaciones de hostelería localizadas en el Crucero Sur. El objeto del Autoservicio es la de ofrecer comidas en dicha modalidad a precios asequibles, con oferta de precios según consumo y/o tipo menú.

Adicionalmente, el denominado **MaxxBEC**, es un espacio concebido tanto para ofrecer menús de una calidad superior a un menú del día, como para ofrecer alternativas a la carta.

4.2. Derechos del adjudicatario

El adjudicatario tendrá derecho específico a:

- a) El uso de las instalaciones de hostelería que se incluyen en los espacios del autoservicio y espacio afecto, **MaxxBEC**.
- b) Cuatro almacenes en la calle camional
- c) Otro almacén de residuos refrigerado y un vertedero de grasa, sitios igualmente en la calle camional

4.3. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá cumplir con unos mínimos durante el periodo de contratación:

- a) Ofrecer menús o comidas correspondientes al autoservicio o alternativas al mismo durante los certámenes o eventos a petición de BEC.
- b) El menú del autoservicio deberá ser variado en su continuidad y ofrecer al menos tres (3) primeros, tres (3) segundos platos y dos (2) postres alternativos.

- c) El menú de la zona MaxxBEC ofrecerá como mínimo la misma variedad que el autoservicio con una oferta cualitativa superior en consonancia con la atención personalizada que se ofrece.

5. Restaurante Torre BEC

5.1. Descripción

Gestión del restaurante situado en Edificio de Convenciones que complete la oferta hostelera de BEC en su gama más alta.

5.2. Derechos del adjudicatario

El adjudicatario tendrá derecho específico a:

- a) El uso de las instalaciones de hostelería de la planta 7 del Edificio de Convenciones.
- b) Un almacén en el primer sótano de aparcamiento
- c) Un almacén en el nivel de calle camional

5.3. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá cumplir con unos mínimos durante el periodo de contratación:

- a) Ofrecer menús o comidas de una calidad superior coincidentes con la celebración de aquellos certámenes y eventos que BEC entienda oportuno. El menú deberá constar de una amplia y variada carta de platos.
- b) Completar su actividad durante el resto del año mediante la captación de eventos/banquetes que maximicen la rentabilidad del servicio.

6. Hostelería en espectáculos

6.1. Descripción

Gestión de hostelería para los eventos musicales, deportivos, familiares (espectáculos)...a desarrollar en el recinto (principalmente, en el pabellón Arena)

6.2. Derechos del adjudicatario

El adjudicatario tendrá derecho específico a:

- a) La explotación de la hostelería en los eventos tipo espectáculo, gestionando barras existentes, planteando nuevos espacios efímeros y mediante foodtrucks o espacios de comida
- b) El uso de los almacenes y locales auxiliares afectos a cada cafetería.

6.3. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá, durante el periodo de contratación:

- a) Cubrir el servicio de hostelería durante la celebración de los espectáculos.
- b) El horario durante la celebración de cada evento será, como mínimo el coincidente con la apertura de los pabellones a cualquier usuario y hasta la finalización del mismo.
- c) Adaptar los puntos de venta dispuestos a la demanda esperada y dimensionar el servicio para ofrecer un nivel de calidad adecuado.
- d) Incorporar elementos que hagan de los puntos de venta (fijos y móviles) espacios atractivos para el consumidor en consonancia con el recinto. Se deberá detallar un plan de inversiones, de al menos 125.000€ para el periodo del contrato. El desarrollo de dicho plan requerirá la autorización previa de BEC.

Los puntos de venta móviles que se pudieran implementar en determinados momentos de la relación comercial adjudicatario – BEC para resolver situaciones puntuales de servicio tensionado se podrán someter a valoraciones de cánones diferentes o excepcionales siendo la voluntad del adjudicatario innovar y buscar soluciones fijas que hagan que la necesidad de venta móvil no se necesaria en un futuro en el recinto.

7. Catering

7.1. Descripción

Incluye la prestación del servicio de catering en la totalidad del recinto.

7.2. Derechos del adjudicatario

El adjudicatario de catering tendrá derecho específico a:

- a) Un local o almacén capacitado para la preparación y recogida de los servicios tipo “catering” que pudieran producirse en el Edificio de Convenciones.

7.3. Obligaciones del adjudicatario

El adjudicatario deberá cumplir durante el periodo de contratación con los mínimos siguientes:

- a) Ofrecer el servicio de “catering” a expositores a través de su propia tienda online, y a arrendatarios de pabellón y resto de clientes a través de los presupuestos encomendados desde BEC, durante el montaje, celebración y/o desmontaje de cualquier evento a celebrar en BEC.
- b) El horario de atención será el demandado en cada caso.

8. Otros

El adjudicatario deberá plantear otras opciones de servicio hostelero entre las que se incluyen máquinas de vending, food trucks... que complementen las instalaciones hosteleras fijas del recinto, siempre con la aprobación previa de BEC.

9. Exclusividad

BEC defenderá la exclusividad del servicio de hostelería durante la celebración de todo tipo de eventos en sus instalaciones, recayendo sobre el adjudicatario la totalidad de dicho servicio a contratar directamente por el adjudicador.

En este sentido, BEC velará por salvaguardar la adjudicación que los presentes pliegos representan, tratando de controlar y evitar la presencia de empresas que pretendan aprovecharse de las instalaciones e información perteneciente a BEC, que no demuestren la debida vigilancia sanitaria de los procesos de preparación y servicio o que no hayan demostrado previamente y por escrito mantener niveles de calidad exigibles.

No obstante, dada la naturaleza de alguno de sus certámenes y/o eventos, se permitirá la presencia de expositores con oferta gastronómica. Entre estos eventos, a modo orientativo y no exhaustivo, se incluye el Parque Infantil de Navidad, Gustoko, Biocultura y otros que se pudieran convocar que incluyan o estén relacionados con el sector de la alimentación y bebidas, tanto organizados por BEC como por terceros.

En aquellos casos excepcionales donde la presencia de un tercero que preste los servicios de catering sea requisito indispensable para la contratación del evento, BEC exigirá un canon superior al del adjudicatario, y su importe total será compartido con éste al 50%.

BEC velará por salvaguardar los compromisos que los presentes pliegos representan, tratando de controlar y evitar la concurrencia de competidores que pretendan aprovecharse de las instalaciones e información perteneciente a BEC, que no demuestren la debida vigilancia sanitaria de los procesos de preparación y servicio o que no hayan demostrado previamente y por escrito mantener niveles de calidad exigibles.

De manera similar, la imposición por parte de un cliente del uso de determinadas marcas comerciales no presentes en la oferta de BEC será negociada en cada caso, siendo el beneficio conjunto BEC-Adjudicatario el criterio que rijan de aceptación de la propuesta.

10. Locales e instalaciones

Los locales, espacios utilizables e instalaciones adscritos a la prestación del Servicio de Restauración, cafetería y catering y su emplazamiento y dimensiones son los que figuran en los planos que se acompañan como **ANEXO “Locales Hostelería”**

BEC podrá cambiar justificadamente un local por otro, así como clausurarlo temporalmente, darle otro destino o modificar sus instalaciones, sin que el adjudicatario pueda reclamar indemnización alguna.

El adjudicatario podrá utilizar otros espacios del Recinto distintos de los expresamente habilitados para la prestación de servicios de hostelería (food trucks, máquinas expendedoras...) previa autorización de la dirección de BEC. Igualmente, el mobiliario adscrito a cada espacio no podrá ser utilizado en otros espacios sin autorización escrita de BEC

La utilización de estos locales por parte del adjudicatario en ningún momento se entenderá sometida a la legislación especial de arrendamientos urbanos, por consistir estos locales y el servicio que se presta en ellos un objeto accesorio al principal de BEC.

Cualquier modificación de los locales o las instalaciones por parte del adjudicatario requerirá la previa autorización de BEC.

BEC podrá acceder en todo momento a los locales e instalaciones y realizar en los mismos las obras que exija el servicio general del Recinto permitiendo, si llega el caso, 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.

BEC podrá llevar a cabo las comprobaciones e inspecciones que estime oportunas en la maquinaria propia de hostelería facilitadas al adjudicatario y cuando observe desperfectos podrá exigirle su reparación, quedando facultado para realizar la reparación o reposición a su costa si el adjudicatario no lo hiciere dentro del plazo que les conceda a tal efecto.

10.1. Equipamiento y Plan de Inversiones

BEC únicamente pondrá a disposición del adjudicatario para la prestación del Servicio de Restauración, cafetería y catering la maquinaria fija, mobiliario e instalaciones. Consecuentemente, el adjudicatario deberá aportar a su costa:

- a) Los equipos complementarios no fijos, tales como, cafeteras, cortadoras, carritos, etc.

- b) Las vajillas, menaje, servilletas, mantelería, etc.
- c) La tienda online para la contratación directa del servicio de catering por parte de expositores de BEC, los informes de facturación y cobro asociados a la misma.
- d) Las cajas registradoras, el equipamiento de control informático (terminales informáticos, software, etc.) y dispositivos de cobro online.
- e) Los uniformes del personal como la ropa de trabajo en general.
- f) La decoración de los espacios fijos y eventuales en espectáculos contemplados en el plan de inversiones.
- g) Y, con carácter general, cualquier otro elemento o instalación precisas para la adecuada prestación del Servicio de Restauración, cafetería y catering

Todos los equipos, uniformes y materiales aportados por el adjudicatario serán del más alto nivel y acordes con la categoría de BEC y deberán someterse a la previa supervisión y aprobación de BEC.

Toda modificación de las instalaciones, equipamiento y uniformes que pretenda realizar el adjudicatario, deberá someterse a la previa aprobación de BEC.

11. Control de ventas y gestión del servicio

Las cajas registradoras y el equipamiento de control informático del adjudicatario deberán permitir que BEC efectúe las comprobaciones pertinentes y que tenga acceso permanente a los datos de las ventas.

El adjudicatario llevará la contabilidad general ajustada a las prescripciones legales aplicables y reglamentarias y extractos mensuales que podrán ser auditados, donde se refleje el conjunto de los ingresos brutos realizados durante el mes al que el extracto se refiere, debiendo proporcionar dicha documentación a BEC dentro del mes siguiente considerado. Así mismo, liquidará el canon correspondiente a la facturación del mes anterior

BEC podrá realizar por sí o por auditores/consultores contratados, cuantas comprobaciones estime oportunas, a fin de verificar la exactitud de las liquidaciones que se practiquen. Los costes de dichas auditorías serán satisfechos por el adjudicatario en el caso de que se detecten irregularidades graves.

Los cánones se devengarán en función de la naturaleza del servicio y espacio de prestación. Los porcentajes de canon de Hostelería en espectáculos están relacionados con un nivel de facturación total del evento y se aplicarán desde el primer euro de facturación.

En este sentido, a modo de ejemplos y según la tabla de mínimos:

Canon mínimo para facturación de 53.000€: $53.000 \times 0,27 = 14.310\text{€}$

Canon mínimo para facturación de 223.000€: $223.000 \times 0,42 = 93.660\text{€}$

Los servicios contratados con anterioridad a la firma del contrato respetarán las condiciones ofrecidas al cliente.

En aquellos casos que BEC encomiende al adjudicatario la gestión directa de un presupuesto con el cliente, el adjudicatario aportará la información necesaria para proceder a su facturación con la suficiente antelación.

12. Consumos y gastos

Serán de cuenta del adjudicatario:

- a) Todos los impresos, materiales y artículos de oficina, de administración y consumibles en general, necesarios para la prestación del Servicio de Restauración, cafetería y catering.
- b) Traslado y gestión completa de los residuos (incluido los procedentes del separador de grasas) generados por el Servicio de Restauración, cafetería y catering.
- c) El pago de impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase que fueran aplicables a la explotación del servicio.
- d) Los gastos de lavandería y limpieza de toda la ropa de trabajo y uniformes del personal propio, mantelería, etc.
- e) Gastos de personal para servicios internos de BEC de hasta 25 personas.
- f) El adjudicatario programará su trabajo, buscando en todo caso el máximo ahorro energético sin detrimento de una correcta prestación de los servicios.

El adjudicatario deberá obtener la autorización escrita de BEC para realizar instalaciones nuevas y/o mejoras en las actuales, siendo el coste íntegramente a su cargo

13. Mantenimiento

El adjudicatario deberá mantener en perfecto estado los locales, instalaciones y mobiliario a su cargo y será el único responsable del deterioro.

El adjudicatario deberá efectuar a su costa, con personal debidamente acreditado, y siguiendo la normativa legal vigente, las revisiones y el mantenimiento preventivo y correctivo de la maquinaria industrial propia del servicio hostelero (hornos, cocinas, cámaras...). Dichas instalaciones se considerarán a partir de los puntos de enganche físicos a la infraestructura de BEC.

Asimismo deberá reparar los desperfectos originados en conducciones o instalaciones de BEC originados por malas praxis del hostelero

El adjudicatario cumplirá el Plan de Mantenimiento Integral de su Oferta y mantendrá en todo caso en perfecto estado de funcionamiento y conservación todos los locales, instalaciones y equipos a su cargo.

El adjudicatario deberá llevar y mantener al día toda la documentación necesaria para la prestación del Servicio de Restauración, cafetería y catering de acuerdo con la legislación vigente, así como realizar, a su cargo, las inspecciones y controles que se requieran. Anualmente facilitará a BEC copia de todos los registros de inspección y controles realizados.

BEC no asume ninguna responsabilidad como consecuencia de las averías que se produzcan en equipos o los daños que se produzcan en los productos almacenados, incluso cuando estos tengan su origen en la interrupción del suministro de la energía eléctrica.

14. Limpieza

El adjudicatario deberá mantener en todo momento en perfecto estado de higiene las áreas donde preste sus servicios y desarrolle su actividad, incluidos los accesos, aseos, paramentos verticales, techos, cristales, montacargas, etc. a cuyo efecto deberá aportar los productos, instrumentos y útiles precisos respetando en todo momento la normativa medioambiental aplicable.

El adjudicatario deberá trasladar diariamente fuera del Recinto todos los residuos, tanto orgánicos como inorgánicos, generados por la prestación del Servicio de Restauración, cafetería y catering, pudiendo utilizar como almacén intermedio los cuartos de basura existentes, corriendo a su cargo la limpieza y mantenimiento de los mismos. Igual obligación corresponderá al adjudicatario cuando preste los Servicios de Restauración, cafetería y catering en cualquier espacio no equipado, debiendo dejar el espacio utilizado en las mismas condiciones en las que lo encontró.

15. Precios de las consumiciones y servicios

- El adjudicatario ofrecerá las consumiciones y servicios a los precios propuestos en oferta, que deberán ser aceptados por BEC.
- Cualquier variación de los precios de la oferta al alza y/o a la baja deberá ser aprobada por BEC.
- Los precios y tarifas de la oferta se entenderán por máximos al cliente, incluidos los impuestos, tasas y cualquier cargo que proceda en cada caso.

16. Seguridad

El adjudicatario se compromete a la adopción de todas las medidas de seguridad que se requieran por BEC o, en su caso, por las autoridades competentes con ocasión de la celebración de actos que por su carácter así lo exijan. Estas normas se extenderán fundamentalmente a las siguientes materias:

- a) Control identificativo de todo el personal con comunicación inmediata de altas y bajas. El registro se llevará a cabo a través de los sistemas de Coordinación de Actividades Empresariales implantados en BEC.
- b) Control de entradas y salidas del citado personal y días de circulación restringida.
- c) Operación de apertura y cierre de los locales y puntos de venta en los que el adjudicatario desarrolle su actividad.
- d) Horario y control de entradas y salidas de mercancías y suministros, así como de los propios proveedores o sus subalternos.
- e) Custodia de llaves.

- f) Operaciones sobre los equipos de control de suministro e instalaciones de agua, gas, electricidad, y fluidos en general, además de los de seguridad, teléfonos, climatización, etc.

El adjudicatario será responsable de los daños y perjuicios que puedan originarse por el incumplimiento, por su parte o por su personal, de las normas de seguridad establecidas por BEC.

Los flujos y controles de acceso, así como la apertura y cierre de las puertas del Recinto, serán fijados por la dirección de BEC.

Puntualmente, personal autorizado por BEC podrá acceder a los espacios destinados al servicio de restauración con el objeto de realizar labores de seguridad y mantenimiento

17. Calidad

17.1. Estándares y filosofía

Todos los Servicios de Restauración, cafetería y catering deberán significarse por la alta calidad, su avanzada tecnología, originalidad y adecuación perfecta a las necesidades del público.

Consecuentemente, la prestación de Servicios de Restauración, cafetería y catering estará presidida por las siguientes características:

- a) Cortesía y amabilidad en el trato con los usuarios.
- b) Atención preferente a las reclamaciones aunque no fuesen formuladas correctamente, seguida de un análisis crítico y de una toma de medidas coyunturales o permanentes para el futuro.
- c) Eficacia y rapidez en el servicio. Advertir de las demoras en su caso con una explicación lógica y razonable.
- d) La calidad de las materias primas e ingredientes empleados, así como las marcas de las bebidas será de primer orden, prestando especial atención al producto local. Se procurará mantener una amplia variedad de marcas de los diferentes artículos.
- e) El adjudicatario establecerá y pondrá en práctica un Programa de Control que garantice la perfecta aptitud para el consumo humano de todos los alimentos que hayan de ser servidos.
- f) La presentación del personal habrá de ser correcta y el vestuario uniforme impecable, dando siempre la sensación de higiene y limpieza.
- g) Garantizar el servicio en sendos idiomas oficiales de la CAPV y en inglés cuando la internacionalidad del evento lo requiera.
- h) Comprobar la edad mínima previa al servicios de bebidas alcohólicas.

17.2. Inspección de calidad

El adjudicatario deberá tener a disposición de los mismos, el "libro de reclamaciones" y sistema alternativo y/o complementario que BEC exija. Así mismo, BEC podrá realizar encuestas de satisfacción a los usuarios.

BEC podrá efectuar por sí mismo o por auditores contratados los controles de todo tipo que estime pertinentes para asegurar la calidad e idoneidad de los Servicios de Restauración, cafetería y catering, viniendo el adjudicatario obligado a implementar las medidas que resulten precisas de acuerdo con dichos estudios o auditorías.

17.3. Responsabilidad

El adjudicatario será el único responsable frente a los organismos competentes de la salubridad de alimentos y bebidas o de cualquier otra índole relacionada con la prestación del servicio de hostelería.

18. Marcas

Cualquier acuerdo de colaboración con marcas que suponga inversiones en equipamiento o decoración deberá contar con la autorización previa de BEC.

Así mismo, las marcas que se empleen por el adjudicatario para designar los diferentes servicios y puntos de ventas existentes en el Recinto, incluso logotipos, pictogramas, etcétera deberán aprobarse previamente por BEC, que adquirirá la más amplia y completa exclusiva para su utilización dentro y fuera de BEC.

19. Publicidad

Todas las acciones publicitarias, de propaganda, de relaciones públicas y promoción, de merchandising etc. que el adjudicatario utilice como elementos promocionales en el desarrollo de su acción comercial con relación a la explotación de los Servicios de Restauración, cafetería y catering, deberán ser aprobados previamente por BEC y quedarán vinculados permanentemente al propio BEC, por lo que una vez concluido el Contrato, solamente BEC tendrá derecho a su uso en exclusiva ya sea por sí o a través de los posteriores contratistas.

La publicidad, propaganda y difusión general de mensajes habrá de considerar que los Servicios de Restauración, cafetería y catering forman parte de un todo y, por tanto, no será realizada induciendo a idea de particularidad o independencia del conjunto de la actividad que presta BEC.

Se desautoriza la publicidad y promoción de mensajes o imágenes que vulneren la dignidad, ética y privacidad de las personas y la legalidad vigente, aquellas que atenten o sean contrarias a la finalidad del certamen o actividad que se desarrolle en la ubicación del soporte publicitario, que deformen o desacrediten la estética general del pabellón o ubicación de la misma, así como los que publiciten marcas o elementos que fueran competencia directa de la exposición o actividad que se desarrolle donde se ubiquen.

20. Cesión y subcontratación

20.1. Cesión del contrato

No se aceptará la cesión del contrato ni partes específicas del mismo.

20.2. Subcontratación y colaboración externa

Las posibles subcontrataciones deberán comunicarse con antelación suficiente y contar con la debida autorización por parte del adjudicador y cumplir con los requisitos indicados en los artículos 215 a 217 de la Ley 9/2017.

Los subcontratistas quedarán obligados sólo ante el contratista principal que asumirá, por tanto, la total responsabilidad de la ejecución del contrato frente a BEC, con arreglo estricto a los pliegos y los términos del contrato.

La relación entre contratista y subcontratista será transparente a BEC, debiendo de liquidarse a los mismos con unos plazos y condiciones semejantes a los del contrato.

21. Equipo de trabajo

Los servicios serán prestados por el adjudicatario utilizando el equipo profesional y humano recogido en su oferta, cumpliendo el mínimo exigido en el pliego o el que resulte necesario para hacer posible su cumplimiento en forma y plazo.

La Oferta debe recoger la relación de medios personales y materiales que el adjudicatario deberá utilizar en la prestación de los servicios, su planificación y modo de ejecución.

El personal del adjudicatario deberá poseer una experiencia y capacitación profesional suficiente y demostrada para llevar a cabo por sí mismos la totalidad de los servicios, así como los conocimientos suficientes de castellano y Euskera, así como de Inglés para una correcta atención de aquellos eventos cuyos clientes se expresen mayoritariamente en dichas lenguas.

El adjudicatario entregará la relación nominal del personal adscrito al centro en cada ocasión, indicando su titulación y experiencia, así como los datos que debido al plan de seguridad, emergencia y otros del recinto, sean requeridos por BEC. Asimismo, asistirá a las reuniones de seguimiento de cualquier plan que se hubiera trazado en relación al contrato.

Una vez iniciada la prestación de los servicios, el adjudicatario entregará a BEC para su aprobación, detalle de cada alteración de jefes o encargados de su personal. La declaración indicará la identidad, función, capacitación profesional y teléfono de contacto.

Gerente del contrato

El adjudicatario deberá nombrar un responsable o Gerente del contrato competente en la materia objeto del servicio que actuará como interlocutor válido ante BEC. Será en quien recaerá la entrega de la relación del personal afecto al contrato con BEC y cualesquiera a las que este pliego se refiere.

El Gerente del contrato podrá nombrar un Jefe de servicio, si bien será el propio Gerente quien asuma dichas funciones en su ausencia o hasta la aceptación de BEC del designado.

Jefe de servicio

Estará disponible y localizable en todo momento del horario de comienzo y finalización de los trabajos o servicios planificados, siendo obligada su presencia continuada durante las horas finales del montaje y primeras del desmontaje y en cualquier situación que por su relevancia y alcance sea requerido.

Las labores a desarrollar del Jefe de servicio serán aquellas que, dentro del marco natural del contrato, le sean encomendadas. Entre otras, se señalan las siguientes:

- a) Responsable de la coordinación y supervisión de todos los trabajos que realicen los diferentes grupos de trabajo.

- b) Responsable de la confección de los informes técnicos mensuales que serían solicitados por BEC.
- c) Control y seguimiento de las actividades contratadas.
- d) Liderazgo en el análisis de las posibles mejoras que sean susceptibles de realizar en la programación de tareas.

El Jefe de servicio será responsable de prestar a su personal dependiente y al de sus empresas colaboradoras o subcontratadas la formación en materia de Plan de autoprotección y planes de seguridad y emergencia del recinto.

Alteraciones en el equipo humano

BEC podrá exigir al adjudicatario la retirada inmediata de los miembros de su personal que considere que desarrollen un comportamiento incorrecto o negligente en la prestación de los servicios.

Personal objeto de subrogación

CATEGORIA PROFESIONAL	TIPO CONTRATO	FECHA NACIMIENTO	ANTIGÜEDAD	SALARIO BRUTO AÑO
ENCARGADO 2ª (MAITRE)	Indefinido Jornada Completa	21/07/1961	16/06/1983	46.697,25 €
ENCARGADO 2ª (MAITRE)	Indefinido Jornada Completa	21/10/1962	12/08/1985	43.341,00 €
BARMAN	Indefinido Jornada Completa	26/05/2001	08/02/2023	22.243,80 €
BODEGUERO	Indefinido Jornada Completa	14/06/1969	06/06/1991	28.079,40 €
JEFE DE COCINA	Indefinido Jornada Completa	20/11/1967	26/09/2008	44.226,45 €
COCINERA	Indefinido Jornada Completa	25/09/1960	10/08/1995	27.531,60 €
LIMPIADORA	Indefinido Jornada Completa	02/04/1970	18/07/2004	24.925,65 €
LIMPIADORA	Indefinido Jornada Completa	28/03/1962	01/08/1986	28.291,35 €
COMERCIAL CATERING	Indefinido Jornada Completa	07/06/1974	01/10/2004	35.109,45 €
RESP. OPERACIONES Y COMPRAS	Indefinido Jornada Completa	08/08/1986	24/05/2016	36.710,04 €

El Convenio Colectivo de aplicación es el del Sector Hostelería de Bizkaia (código de convenio 48001205011981)

22. Proyecto o propuesta técnica

Los candidatos deberán presentar una propuesta o proyecto técnico de cómo abordarán el servicio solicitado en nuestras instalaciones incluyendo para cada dispositivo:

- Descripción del proceso de entrega del suministro: metodología de la prestación en puntos de venta fijos y móviles.
- Recursos humanos propios y/o subcontratados del dispositivo.
- Recursos materiales del dispositivo.
- Oferta gastronómica en función de la previsión de ventas y el espacio disponible para la atención del servicio
- Gestión de residuos.

22.1. 1.-Dispositivo hostelero Biemh (15 puntos)

Certamen Organizado por BEC

Asistentes: 35.000

Expositores: 650

Fechas: 5 días de celebración + 8 de montaje + 6 de desmontaje

Espacios a utilizar durante celebración:

6 Pabellones : servicios a expositores+ algunos puntos de coffee o cocktails puntuales en pabellón + servicios de cafetería y comida a visitantes

Salas EACO y atrio: servicio a las diferentes reuniones que se dan de expositores y que solicitan catering.

22.2. 2.-Dispositivo hostelero concierto Bizkaia Arena (15 puntos)

Festival de Reggaeton en Bizkaia Arena

Apertura de puertas: 18:00

Duración del show: de 19:30 hasta las 3.00h de la mañana.

Asistencia prevista:14.000 personas (7.000 en nivel 0 y 7.000 en nivel 1)

22.3. 3.-Dispositivo hostelero evento externo en pabellón (15 puntos)

Evento Europeo itinerante

Asistentes: 10.000 en 3 días de carácter internacional.

Expositores: 400 internacionales

Fechas: 3 días de celebración + 3 de montaje + 2 de desmontaje

Espacios a utilizar durante celebración:

Pabellón : catering diario a delegados (3.000 pax + servicios a expositores+ algunos puntos de coffee o cocktails puntuales en pabellón).

Salas EACO y atrio: catering a las diferentes reuniones convocadas durante el evento.

22.4. -Otros Aspectos a valorar (15 puntos)

Acciones para una Gestión sostenible del servicio.

Instalaciones de cocina central: capacidad y tiempos de respuesta.

Acuerdos para inversiones en la infraestructura/decoración hostelera

Experiencia en trabajos similares

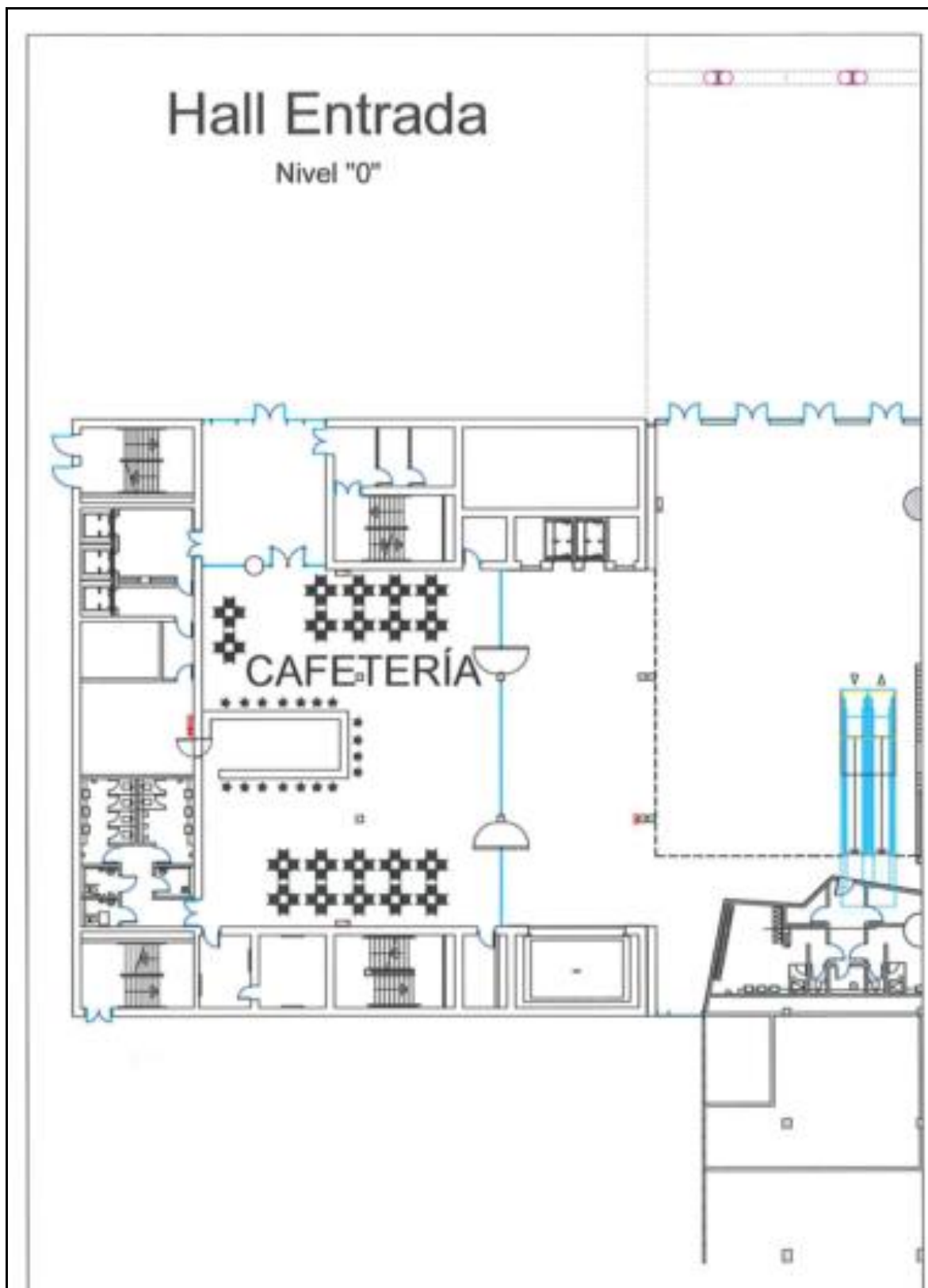
23. Datos de referencia: facturación aproximada del adjudicatario

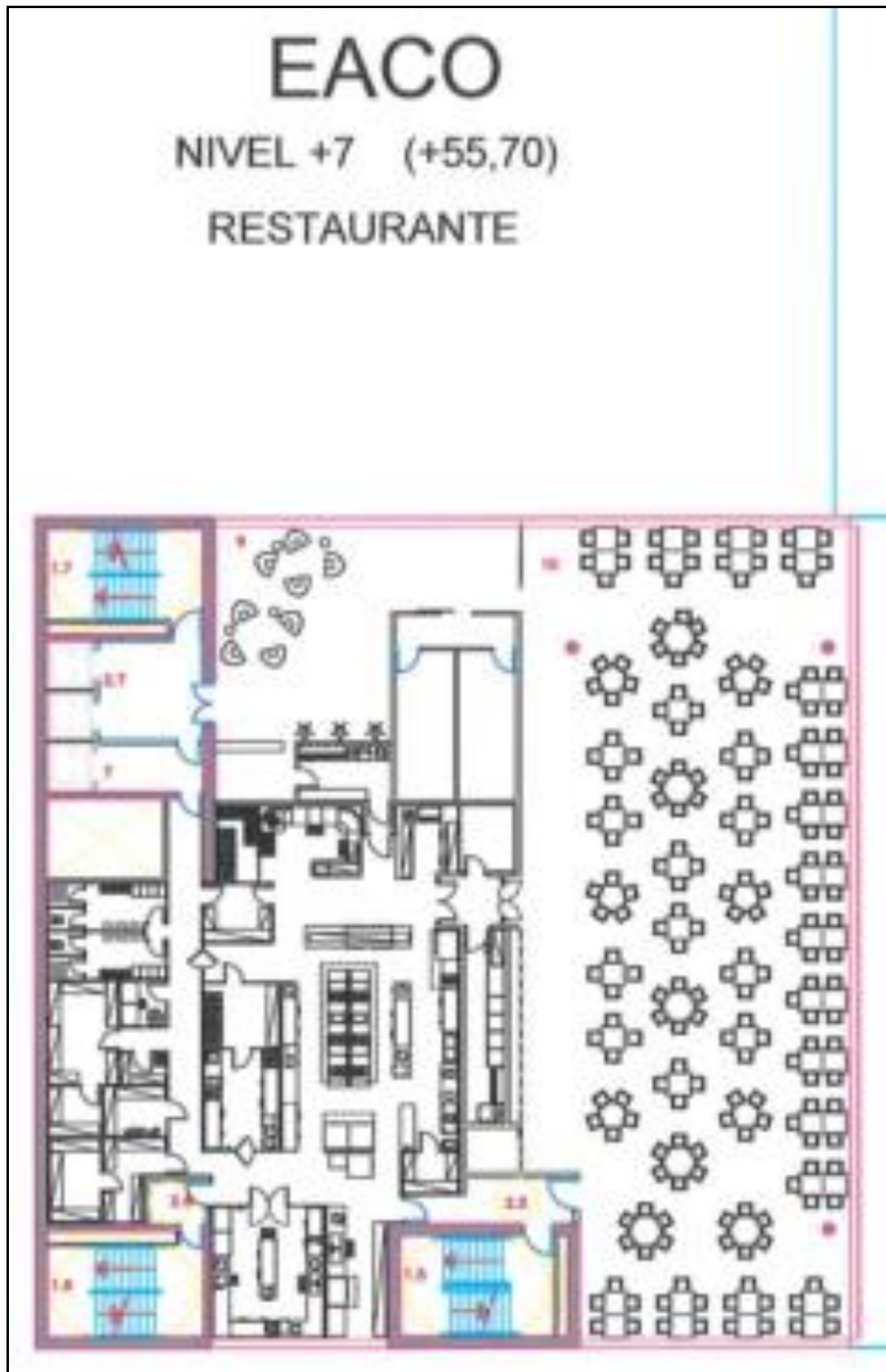
2019	2020	2021	2022	2023
2.640.000€	3.200.000€	557.000€	2.815.000€	3.200.000€

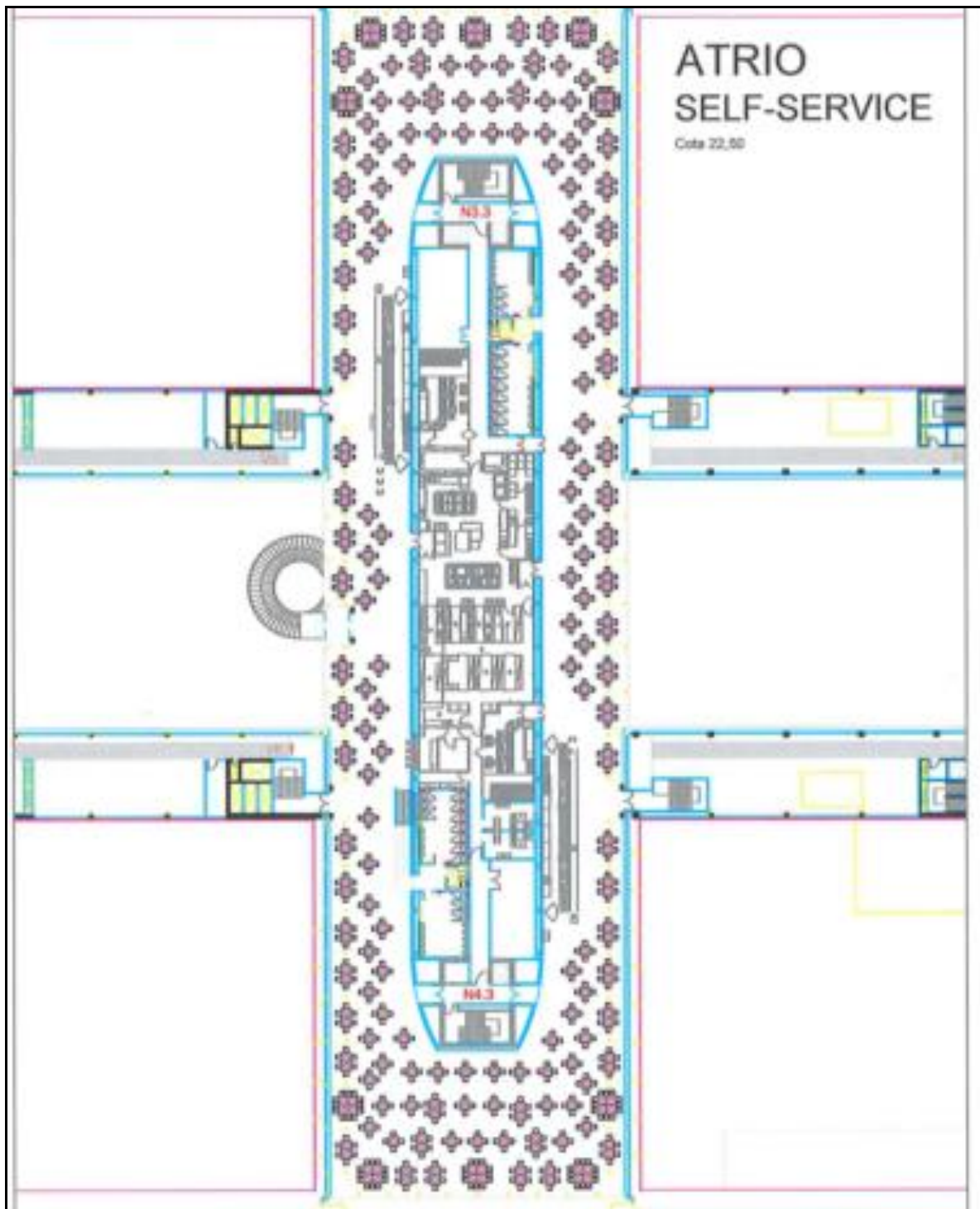
LOCALES HOSTELERÍA

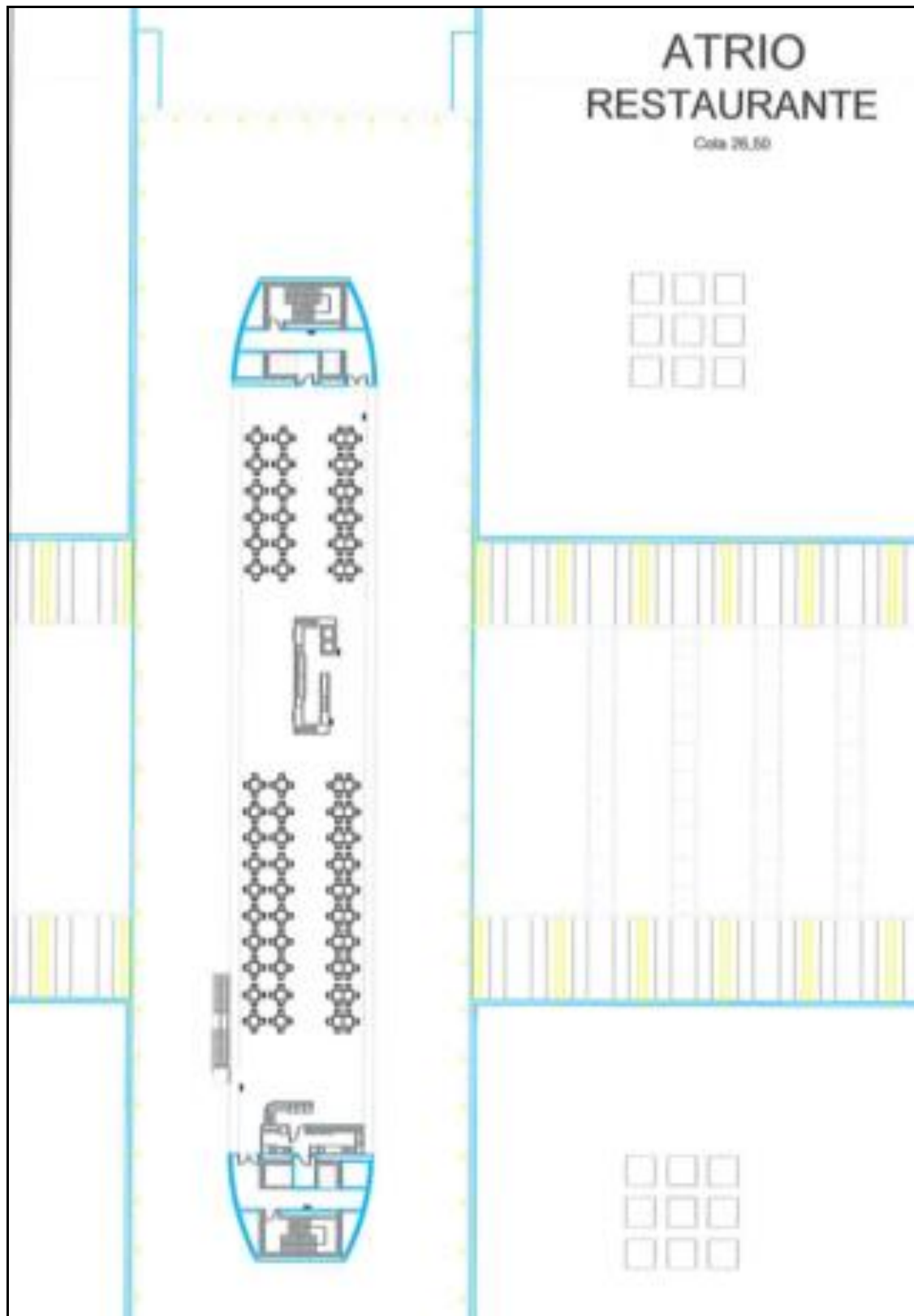
24. Planos de los locales

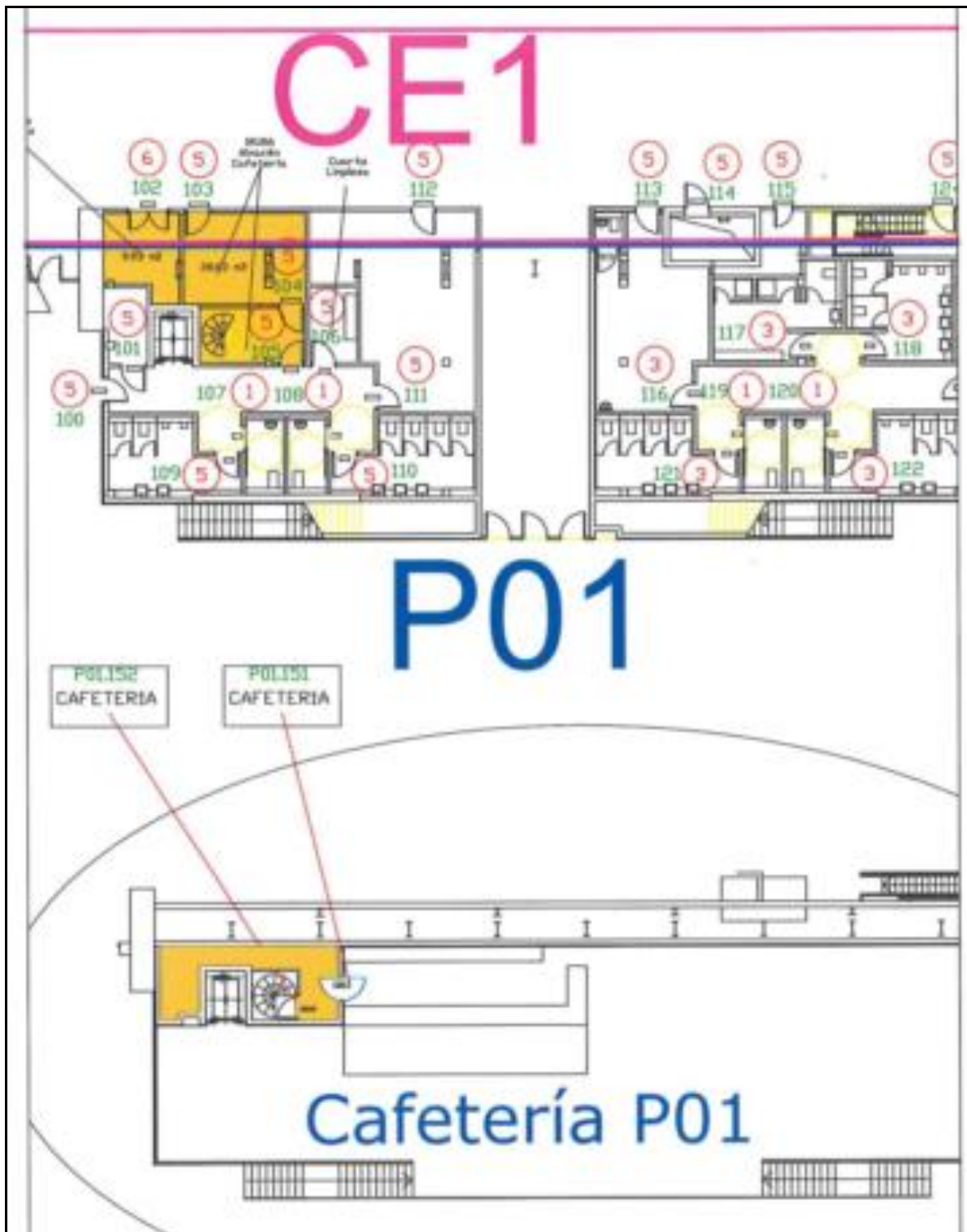
Planos de los locales asignados a los servicios de hostelería al día de la convocatoria.

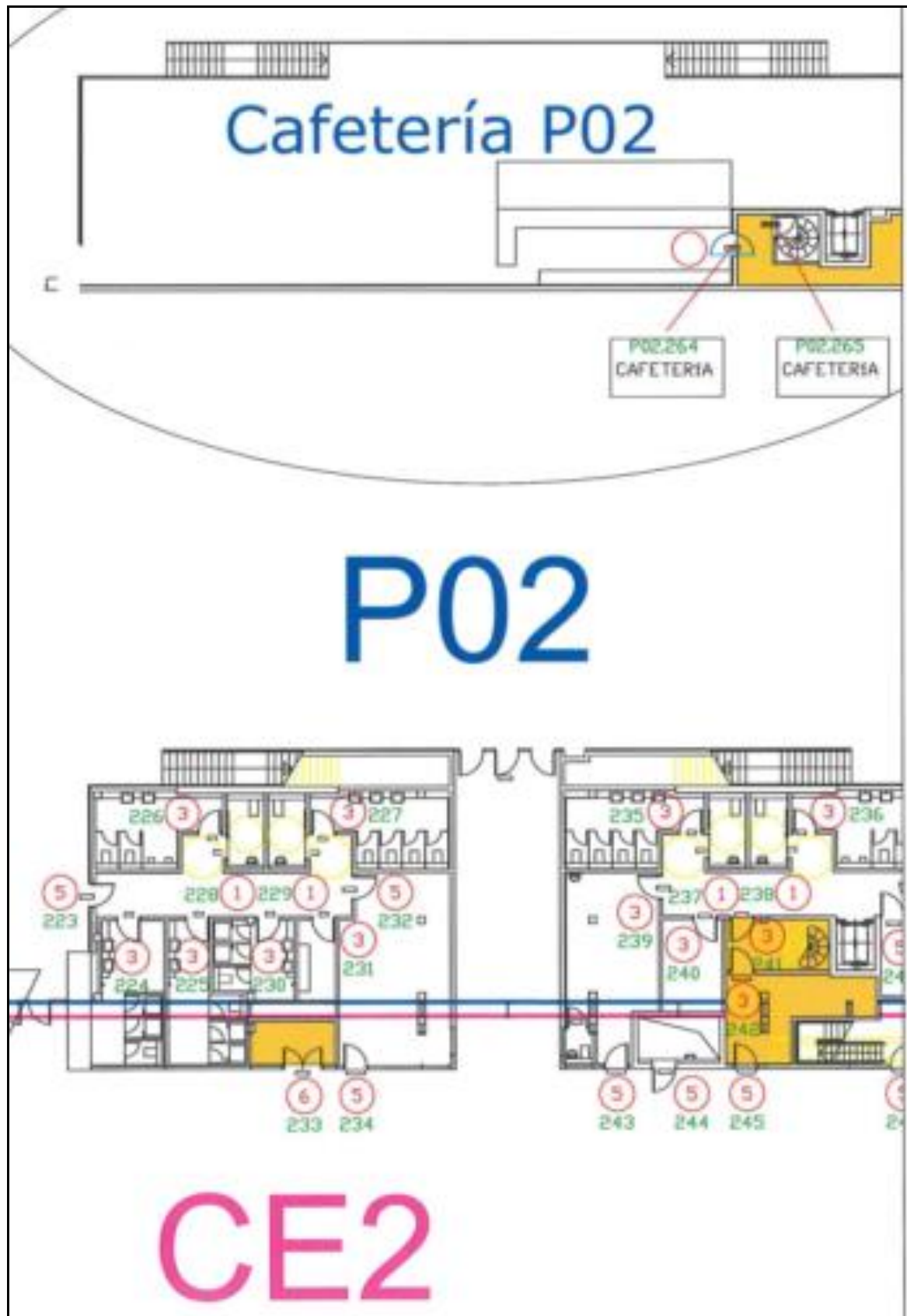


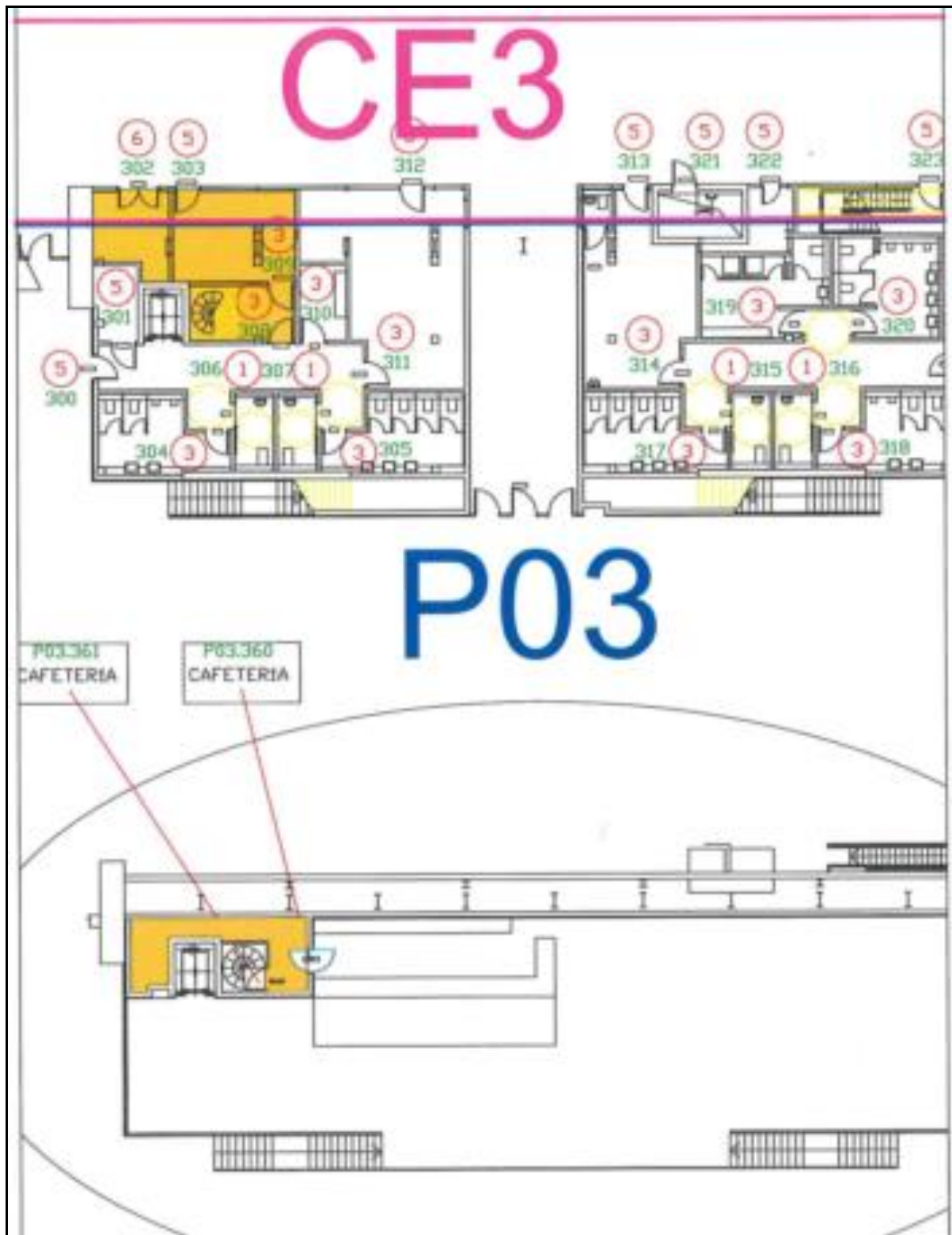


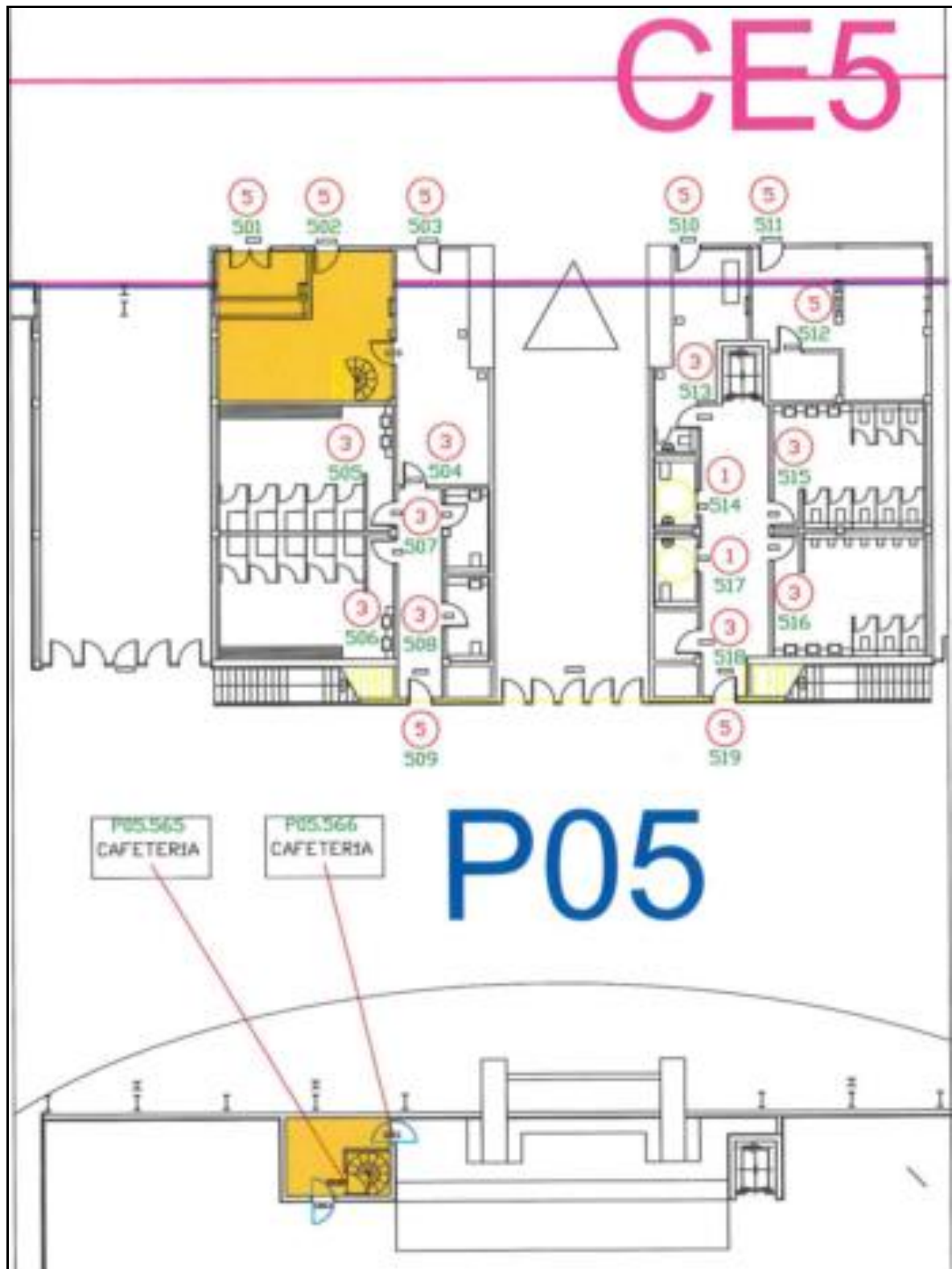


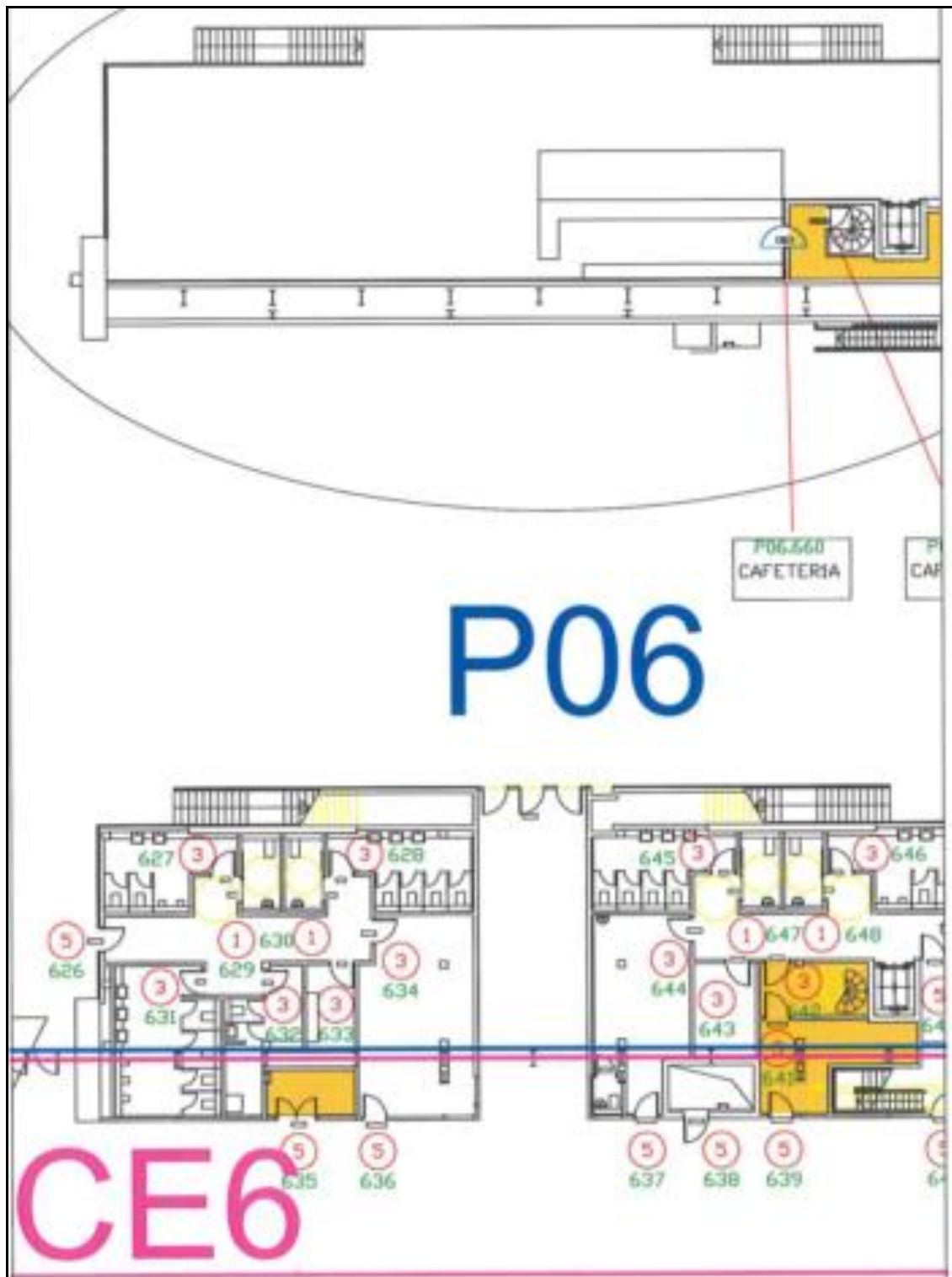












PABELLON ARENA

