

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL
SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN LAS DEPENDENCIAS DE FERIA DE
ZARAGOZA Y OTROS SERVICIOS ADICIONALES AL EXPOSITOR**

1º.- ANTECEDENTES

Desde mediados del año 2015, Feria de Zaragoza se encuentra en un proceso de adaptación de sus procedimientos de contratación a las directrices del texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, como consecuencia del Informe vinculante emitido por la Junta Consultiva de Contratación Administrativa de la Comunidad Autónoma de Aragón (nº 7/2015), en fecha 12 de mayo de 2015.

Entre los servicios que deben ser objeto de licitación se encuentra el de restauración, lo que viene a cumplirse mediante este procedimiento, una vez se hayan resuelto los contratos vigentes con los restauradores que vienen prestando los servicios, por cumplimiento del objeto y/o del plazo contractual.

Finalmente, Feria desea renovar y adaptar la oferta de restauración a las demandas del público (expositores y visitantes) así como modernizar las instalaciones destinadas a este cometido.

2º.- OBJETO Y PLAZO DE EJECUCIÓN

El objeto del pliego es la determinación de las necesidades de restauración de Feria de Zaragoza, en función de las Ferias que se celebran periódicamente, y otros eventos que puedan organizarse, así como establecer los requisitos técnicos exigibles a la empresa que resulte adjudicataria del procedimiento; el contenido de las propuestas que será objeto de valoración y la ponderación de ésta.

El objeto del contrato será la prestación de los servicios de restauración en distintos espacios reservados de las instalaciones de Feria de Zaragoza así como otros servicios adicionales al expositor, además de las mejoras que, en su caso, hubiere podido ofertar la empresa adjudicataria. Para ello la empresa adjudicataria deberá adaptar los servicios a las diferentes tipologías de público y de eventos.

Asimismo Feria requerirá de la empresa adjudicataria el acondicionamiento total o parcial de las instalaciones en las que se preste el servicio, de acuerdo con la propuesta ofertada, lo que motiva un plazo de prestación de los servicios de 10 años de manera que permita la amortización de la inversión, ya que las mejoras realizadas deberán quedar en beneficio de Feria una vez transcurrido el plazo contractual.

Los servicios de restauración a desarrollar en los espacios reservados, aquellos que Feria incluya en su carpeta de servicios y los que resulten adjudicados como consecuencia de las mejoras ofertadas, lo serán en exclusividad, de tal forma

que ni la empresa adjudicataria (ni ninguna otra empresa vinculada) podrá ofertar dichos servicios a los expositores salvo a través de Feria; ni ésta podrá contratar a otros proveedores para la prestación de los citados servicios salvo que se derivase una incorrecta prestación por parte del adjudicatario o si éste dejase de prestarlos.

Quedan fuera del ámbito de exclusividad citado en el párrafo anterior los servicios que puedan, en su caso, contratar directamente los expositores con otras empresas de restauración, y la mera contratación de personal para servir los alimentos y bebidas propiedad o aportados por aquéllos. Estas empresas dependientes de los expositores no disfrutarán de ventajas que sí se ofrecen al adjudicatario del servicio, tales como:

- .- La ampliación de horarios para poder realizar los abastecimientos.
- .- Disponer de un protocolo de coordinación de riesgos laborales normalizado, válido durante los años de vigencia del contrato (sin perjuicio de las modificaciones que pudieren derivarse de la modificación de la normativa vigente) y otros con los que sí contará el adjudicatario de los servicios de restauración.
- .- Disfrutar de difusión publicitaria en los medios habitualmente utilizados por Feria (Folletos, página web, prensa, etc).
- .- La promoción de la empresa adjudicataria como el servicio oficial de restauración de Feria de Zaragoza.

Asimismo quedan fuera de la exclusividad los certámenes dedicados a la restauración o en los que se incluyan productos artesanales¹. Los stands expositores dedicados a productos artesanales, únicamente podrán ofertar y exponer los productos que reúnan esa cualidad. En ambos casos, los expositores no podrán utilizar las instalaciones de restauración del adjudicatario del servicio.

Los licitadores podrán desarrollar libremente en sus ofertas un plan de inversiones con su cronograma, en función del calendario de las Ferias recurrentes que se definen a lo largo de presente pliego.

El adjudicatario realizará los servicios a su riesgo y ventura. No tendrá derecho a indemnización alguna por causa de averías, pérdidas o perjuicios ocasionados en la explotación del servicio o cualquiera otra causa.

Los servicios que se describen en el presente pliego deberán comenzar en febrero de 2017.

Finalmente, dada la importancia del Servicio de Restauración entre los prestados por Feria a sus expositores y visitantes, se podrán establecer unos puntos críticos-temporales de control, tanto de la calidad del servicio como de la ejecución de inversiones.

¹ El Bar de Cervezas La Zaragozana, ubicado en el Pabellón 4, junto al Pabellón 3, no presta servicio de restauración y también queda exento de la exclusividad. Asimismo queda fuera de la exclusividad el servicio completo de tiros de cerveza que Feria podrá ofertar a los expositores y que podrá contratar, en su caso, directamente con empresas del sector.

3º.- COMPROBACIÓN PREVIA DE LAS INSTALACIONES:

Las empresas que quieran presentar ofertas al procedimiento deberán inspeccionar previamente las instalaciones donde se va a ejecutar el contrato, con el fin de comprobar el estado de las mismas y su idoneidad para cumplir con todas las exigencias que figuran en este pliego de prescripciones técnicas, así como para poder elaborar la propuesta de servicios y de renovación de las instalaciones.

En esta visita se facilitará información sobre las condiciones del servicio, los servicios e instalaciones existentes y, en general, sobre cuantas cuestiones sean planteadas por los futuros licitadores para poder elaborar sus ofertas.

Para ello, las empresas interesadas se pondrán en contacto con Feria de Zaragoza (Tel. +34 976 764 700 - Departamento de Compras/Departamento Técnico) donde se les citará para realizar una visita individualizada de todas las instalaciones relacionadas con el objeto de este servicio.

El departamento de compras expenderá un certificado acreditativo de la visita, suscrito asimismo por el Departamento Técnico, que deberá ser obligatoriamente incluido en el sobre nº 1, por los licitadores que presenten proposición al procedimiento.

3º.- PRESUPUESTO DE LICITACIÓN – CÁNONES MÍNIMOS

Feria no dispone de datos suficientes para poder definir con exactitud el presupuesto máximo de licitación (cuantificado por el volumen de ingresos que producirá el servicio durante el plazo de ejecución), si bien se presupone que la cuantía superará con creces los 206.000 euros que el TRLCSP prevé para los contratos de servicios sujetos a regulación armonizada a efectos de la publicidad del procedimiento.

Como contraprestación a abonar por el adjudicatario a Feria por la ocupación de todos los espacios destinados al uso de restauración que se describen más adelante así como por la exclusividad del adjudicatario para la prestación de los servicios, en los términos descritos se establece:

- .- Un canon fijo mínimo de 40.000 euros/anuales.
- .- Una propuesta de inversión mínima de 250.000 euros.
- .- Un porcentaje mínimo sobre la facturación total de los servicios generales de un 2%.
- .-Un porcentaje mínimo sobre la facturación total de los servicios a expositores de un 15%.

CALENDARIO DE FERIAS RECURRENTE DE FERIA DE ZARAGOZA

A continuación se describen las Ferias de celebración recurrente así como el número de expositores y la ocupación de pabellones de los últimos dos ejercicios

(2015 y 2016) con objeto de que los licitadores puedan tener una estimación que permita la preparación de sus ofertas:

CERTAMEN	PERIODICIDAD Y DURACIÓN	FECHAS PREVISTAS	Nº PABELLONES	M ² EXPOSICIÓN	Nº EXPOSITORES
EXPOCANINA	ANUAL	06 – 07/02	2	3.587	15
CREATIVA	ANUAL	12 – 14/02	PCZ	776	69
ENOMAQ- TECNOVID- OLEOMAQ- OLEOTEC- FRUYVER	BIENAL	14 – 17/02	3, 4, 5, 6 y 9	19.210	1.096
FIMA GANADERA- SI BIOENERGIA	BIENAL	28 - 31/03	4, 5, 6, 7, 8 y 9	26.483	883
ARATUR	ANUAL	15 – 15/05	PCZ	834	23
STOCK-CAR	ANUAL	19 – 22/05	6 y 8	17.891	48
SALON DE CARRETERAS	NO PROGRAMADO	-	1	602	15
EXPODRONICA	ANUAL	22 – 23/05	1	856	71
FERIA GENERAL	ANUAL	09 – 16/10	1, 2, 3, 4, 5, 8 y 9	41.692	432
NUPZIAL-SALON DE LA VIVIENDA- MENUDA FERIA	ANUAL	11 – 13/11	7	4.567	163
SMAGUA	BIENAL	7 – 9/03	3, 4 y 9	8.943	780
EXPOALCALDÍA- TECNODEPORTE	NO PROGRAMADO	08 - 10/03	1	1.524	78
FIMA	BIENAL	16 – 20/02	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 y 11	88.468	1.357
FERIA DEL MUEBLE - MADERMAC	BIENAL	20 – 23/01	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9	48.712	571
SMOPYC	TRIENAL	29 – 29/04	3, 4, 5, 6, 8 y 9	16.022	720

4º.- PROPUESTA DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

4º.1.- Instalaciones actuales:

En la actualidad, las instalaciones en las que Feria de Zaragoza presta los servicios de restauración son los siguientes (Se adjuntan planos de ubicación y descriptivos en ANEXO I):

1º.- Restaurante, autoservicio y bar:

.- Planta Sótano, con una superficie aproximada de 150 m² destinada a uso de cámaras frigoríficas, sala de motores, almacén, despensa, muelle de carga y descarga, escalera y montacargas.

.- Planta baja, con una superficie aproximada de 150 m² destinada a bar-cafetería, vestuarios y servicios del personal, escalera y montacargas.

.- Planta primera o superior, con una superficie aproximada de 1.350 m2 destinada a restaurante y autoservicio, cocinas, bar cafetería, escalera y montacargas. Hay dos ascensores y dos accesos para el público.

.- Bar Las Ocas, situado en la Plaza Central, con una superficie aproximada de 160 m2.

2º.- Restaurante Norte con una superficie aproximada de 562 m2.

3º.-Cafetería ubicada en el Centro de Congresos, con una superficie aproximada de 14,40 m2.

4º.- Cafetería del pabellón 1, con una superficie aproximada de 80 m2, cocina incluida.

5º- Cafetería del pabellón 2, con una superficie aproximada de 60 m2, cocina incluida.

6º.- Cafetería del pabellón 3, con una superficie aproximada de 63 m2, cocina incluida.

7º.- Cafetería del pabellón 4, junto al pabellón 9 con una superficie aproximada de 86 m2, cocina incluida.

8º.- Cafetería del pabellón 5, con una superficie aproximada de 54 m2, cocina incluida.

9º.- Cafetería del pabellón 6, con una superficie aproximada de 70 m2, cocina incluida.

10º.- Cafetería del pabellón 7, con una superficie aproximada total de 205,85 m2, cocina y terraza de 101 metros en planta primera incluidas.

4º.2.- Propuesta indicativa para futuras instalaciones

Aunque los licitadores podrán definir su propio proyecto o propuesta de instalaciones, equipamiento y servicios, a continuación se realiza una propuesta indicativa aproximada respecto a los requerimientos de instalaciones de Feria:

1º.- Restaurante en plaza centro (P4 y P5):

Hay que mantener un servicio de restaurante y se plantean las siguientes opciones, entre otras posibles a proponer y definir por los licitadores:

Opción 1: Mantener el autoservicio existente o reasignar m2 a otros usos.

Opción 2: Ampliarlo hacia la zona de terraza.

Opción 3: Mantenerlo con dos espacios y sendas propuestas de menú de distinto precio.

2º.- Cafeterías:

Pabellón 1: Reubicarla en el exterior del pabellón

Pabellón 2: Reubicarla fuera del pabellón y/o unificar en una sola zona que dé servicio a los pabellones 1 y 2.

Pabellones 3 y 4: Reubicar y unificar las dos cafeterías en el espacio entre ambos pabellones.

Pabellón 5: Reubicarlo en el exterior.

Pabellón 6: Reubicarlo en el exterior para dar servicio a los pabellones 6 y 8.

Pabellón 7: Mantener únicamente el bar en la terraza superior.

Pabellón 8: Se le daría servicio con la reubicación antes citada del bar del pabellón 6 en el exterior dando servicio a ambos pabellones.

Pabellón 10: Estudiar la posibilidad de ubicar una instalación portátil.

Pabellón 11: Se le daría servicio con la reubicación exterior de las cafeterías del 1 y del 2.

3º.- Restaurante autoservicio:

Situado en la primera planta del pabellón 2:

Opción 1: Mantenerlo como está o ampliarlo hacia la terraza.

Opción 2: Transformarlo en restaurante de menú.

Opción 3: Transformarlo en restaurante + cafetería exterior.

4º.- Otras:

.- Espacios de cocina temática-internacional.

.- Puestos móviles en el interior de los pabellones o en el exterior según necesidades de los certámenes.

.- Carpa en la Plaza Central como apoyo a restauración siempre que sea solicitada por parte de Feria.

5º.- REQUISITOS A CUMPLIR POR LOS LICITADORES

5º.1.- Servicios mínimos a cubrir

El adjudicatario deberá cubrir, **como mínimo**, los servicios que se indican a continuación y podrá desarrollarlos en las instalaciones existentes, en las incluidas en la propuesta indicativa del apartado 4º.2 anterior, o en las que desarrolle en su oferta técnica de acuerdo con el contenido que se exige en el apartado 6º siguiente:

.- Restaurante de carta con precio s/m; y/o menú de carta con un precio máximo de 30 €, con un mínimo de seis referencias de primer plato, seis de segundo y seis postres. Carta de vinos con referencias de tinto, blanco y rosado de todas las denominaciones de origen aragonesas y, al menos, referencias de tintos y blancos de tres denominaciones de origen adicionales, del resto de España.

.- Menú ejecutivo con un precio máximo de 18 € y un mínimo de cuatro referencias de primer plato, cuatro de segundo y cuatro postres. Carta de vinos con referencias de todas las denominaciones de origen aragonesas y, al menos, referencias de tintos y blancos de otras denominaciones de origen del resto de España.

.- Menú económico (en autoservicio y/o con servicio) con un precio máximo de 12 € y un mínimo de tres referencias de primero, tres de segundo y tres postres; con al menos una referencia de vino tinto, una de blanco y una de rosado de alguna de las denominaciones de origen aragonesas.

En las tres ofertas anteriores deberá haber, al menos, una referencia completa de menú de régimen o dietético y una de menú para celíacos.

En las opciones de menú, el pan del día, la bebida gasificada, los refrescos y los aperitivos o mejoras adicionales que oferten los licitadores deberán estar incluidos en el precio indicado.

.- Servicios de Bar-Cafetería con expedición de bebidas y comidas elaboradas, como mínimo²:

- Cafés e infusiones
- Zumos
- Refrescos
- Cervezas y bebidas alcohólicas
- Bollería
- Fruta fresca
- Tapas, montaditos y tostadas con preferencia por preparaciones que no produzcan olores cuando las instalaciones estén ubicadas en el interior de los pabellones.
- Raciones y tablas con preferencia por preparaciones que no produzcan olores cuando las instalaciones estén ubicadas en el interior de los pabellones.
- No se podrá hacer uso de freidoras ni planchas en los pabellones

.- Servicio de Catering a expositores a incluir en la carpeta de servicios de Feria de Zaragoza. Como mínimo se deberán ofrecer los siguientes servicios³:

- .- Catering de cajas frías (Con 24 horas de preaviso).
- .- Bebidas (Con 2 horas de preaviso).
- .- Servicio integral de lunch (con 48 horas de preaviso).
- .- Jamón al corte (con 48 horas de preaviso).

² El adjudicatario deberá elaborar un listado de productos y precios visible al público. Deberá ser aprobado previamente por Feria de Zaragoza.

³ Se excluye el servicio integral de tiros de cerveza que Feria podrá contratar, en su caso, con empresas del sector.

Este servicio podrá tener el contenido que propongan las empresas licitadoras y será gestionado directamente por el adjudicatario a solicitud de los expositores.

Una vez presupuestados los servicios por el restaurador y tras ser aprobados por el expositor, tendrá que ponerlos en conocimiento de Feria para su facturación.

Feria a su vez abonará el servicio al adjudicatario de los servicios de restauración, una vez cobrados del expositor, sustrayendo un margen mínimo del 15% o, en su caso, el ofertado por el licitador adjudicatario si fuese superior.

Para la gestión del servicio a expositores, el adjudicatario deberá designar un encargado perteneciente a su organización, que se ubicará en las instalaciones de Feria desde el inicio del montaje hasta la finalización de la Feria o evento correspondiente.

.- Servicio de catering para actividades internas de Feria: Comités organizadores, inauguraciones de Ferias y Eventos, Misiones comerciales, Comité Ejecutivo, etc... Deberá abarcar oferta gastronómica para desayunos, almuerzos o aperitivos, comidas, meriendas y cenas, con una propuesta de contenido mínimo indicativa para cada uno de los servicios anteriormente citados. El número mínimo de servicios totales incluidos sin cargo para Feria será de 25 servicios de catering anuales para un total de 750 comensales. El coste unitario por comensal de cada uno de los servicios de catering anteriormente citados (desayunos, almuerzos o aperitivos, comidas, meriendas y cenas) para cuando se exceda del mínimo anteriormente referido, en ningún caso se superará el importe unitario de 7 euros para desayunos, 12 euros para almuerzos – aperitivos – meriendas y 30 euros para comidas y cenas. Los licitadores deberán describir sus propuestas, con carácter indicativo, para su valoración.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que la composición diaria de los menús y caterings sea equilibrada y rotar su contenido.

.- El horario de admisión de los restaurantes deberá ser, al menos, de 13,00 a 16,30 horas.

.- El horario de catering a expositores comenzará una hora antes del inicio del certamen correspondiente y durará hasta el cierre del mismo.

.- Las cartas, menús, rótulos y, en general toda la información escrita del servicio de restauración deberá realizarse, al menos, en español y en inglés. E informar en los platos de la presencia de los 14 alérgenos.

.- Los precios mínimos exigidos y los ofertados por el licitador que resulte adjudicatario podrán ser revisados cada dos años para acomodarlos al incremento o decremento derivado del IPC.

5º.2.- Otras obligaciones del adjudicatario:

5º.2.1.- Instalaciones:

.- El adjudicatario será responsable de contratar y desarrollar los proyectos, obtener todos los permisos, autorizaciones y licencias, así como de abonar todas las tasas o exacciones correspondientes, necesarias para la ejecución de las obras de acondicionamiento total o parcial de las instalaciones, incluidas en su oferta. Previamente al inicio de las obras deberá obtener la aprobación expresa de los Departamentos de Feria competentes al proyecto o proyectos propuestos, especialmente en lo relativo al cronograma de ejecución de la obra, puesto que no podrá interferir con los períodos feriales.

.- El adjudicatario será responsable del mantenimiento, reparación y limpieza de todas las instalaciones que utilice, además de la sustitución del equipamiento y maquinaria. Asimismo se encargará de la limpieza de la zona de influencia de los recintos de restauración durante la celebración de los certámenes y a su término. A la finalización del contrato deberá devolver aquellos puestos a su disposición por Feria en el mismo estado en el que fueron entregados (o con las mejoras o reformas realizadas), salvo el deterioro normal por el uso.

.- Los gastos de los suministros que el adjudicatario precise para el ejercicio de su actividad serán por su cuenta y le serán facturados por Feria (Electricidad, agua, teléfono, etc...).

.- Todos los costes derivados de los montajes de restauración, cafetería y catering fuera de las instalaciones fijas serán por cuenta del adjudicatario (acometidas eléctricas, instalaciones de agua y desagüe, carpas, instalaciones móviles, panelados, etc).

.- Instalaciones, mobiliario y menaje: Feria pondrá a disposición del adjudicatario las instalaciones existentes que sean de su propiedad, siendo responsabilidad del adjudicatario dotar a las instalaciones del mobiliario, maquinaria, utensilios, menaje, etc, necesarios para la explotación del servicio. Al comenzar dicha explotación Feria levantará, junto con el adjudicatario, acta del inventario de todos los medios materiales que se ponen a su disposición, así como del estado de los mismos. Asimismo, serán de cuenta del adjudicatario todos los elementos desechables (posavasos, servilletas de papel, mantelería de papel, envases, palilleros, azucarillos, etc.) y en general todo lo necesario para desarrollar su actividad.

.- Al término del contrato el adjudicatario deberá abonar los desperfectos que se observen que excedan del deterioro normal que se deriva de un uso correcto.

.- El adjudicatario deberá comunicar, a la mayor brevedad posible, las deficiencias que observe en las instalaciones y suministros generales (agua, gas, electricidad, etc.) así como cualquier otra irregularidad que pueda

repercutir en el servicio a prestar o en las condiciones generales de seguridad.

.- Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas de cualquier tipo, así como las máquinas automáticas de expedición, venta o reclamo de cualquier clase de artículo (Tabaco, bebidas, regalos, etc).

.- Asimismo se prohíbe el uso de cualquier tipo de mobiliario que contenga patrocinios de marcas comerciales sin la autorización expresa de Feria de Zaragoza.

5º.2.2.- Personal:

.- El adjudicatario deberá tener contratado el personal necesario debidamente cualificado para la realización de los distintos servicios. Estará a cargo de la empresa y dependerá única y exclusivamente de ésta.

.- Para la ejecución de los trabajos que son objeto de esta contratación, el adjudicatario podrá emplear:

1. Personal propio que con dedicación habitual se destinará los eventos periódicos que se indican en el cuadro correspondiente.
2. Personal propio que de forma discontinua podrá intervenir en el caso de que se presenten otras incidencias o tareas periódicas que así lo exijan.
3. El adjudicatario deberá asumir respecto de todo el personal que adscriba a los servicios de restauración en Feria, todas las obligaciones exigibles conforme a la legislación laboral general y sectorial vigente.

.- Feria se reserva el derecho de exigir la sustitución del personal por el deficiente desempeño de su labor profesional, deficiente atención al público, incapacidad u otras causas justificadas.

.- El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado y guardando siempre la máxima pulcritud, manteniendo con el público un trato correcto y amable. La uniformidad del personal deberá ser objeto de renovación periódica, con unos estándares de calidad de tejido y diseño acorde a la imagen de Feria que deberá aprobar previamente dicha uniformidad.

.- En caso de ausencias por enfermedad, accidente, vacaciones u otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga permanentemente el servicio ofertado.

.- La empresa adjudicataria deberá cumplir con las disposiciones de la normativa general y autonómica sobre riesgos laborales así como suscribir el Protocolo de prevención riesgos laborales y el Procedimiento de coordinación

de actividades empresariales de Feria de Zaragoza. La entrega de dicha documentación firmada es condición necesaria para poder firmar el contrato de adjudicación de los servicios. A estos efectos, Feria entregará los modelos a cumplimentar, así como, la Política de Prevención de Feria de Zaragoza y las Normas Generales de Seguridad de Feria de Zaragoza.

.- La empresa adjudicataria deberá nombrar una persona responsable de la ejecución del servicio. Deberá conocer claramente todas las responsabilidades y servicios incluidos en este contrato. El adjudicatario deberá prever asimismo un representante sustituto, en caso de ausencia de encargado nombrado, para que el centro pueda localizar siempre a un responsable del servicio. Para garantizar la estabilidad del servicio, no podrá sustituir a la persona designada como responsable sin consultarlo previamente con el Feria.

Feria, por su parte, también nombrará a un responsable del contrato, quien desarrollará las labores de interlocutor frente al responsable de la empresa concesionaria.

5º.2.3.- Autorizaciones y licencias:

.- Obtener todas las licencias, permisos y autorizaciones necesarias para el ejercicio de las actividades a desarrollar.

.- El pago de todas las tasas, impuestos y exacciones necesarias para el ejercicio de su actividad en Feria, incluido el canon de la SGAE cuando sea preceptivo.

5º.2.4.- Servicio:

.- Ampliar el servicio de restauración mínimo anteriormente citado cuando Feria así lo demande como consecuencia de eventos especiales o afluencias de expositores y/o visitantes superiores a las estimadas o previstas.

.- Comunicar a Feria con una antelación de un mes a los eventos periódicos la propuesta o propuestas de menú para éstos.

.- Deberá adaptarse en todo momento a las normas y a los cambios que Feria proponga para mejorar el servicio.

.- Incluir, a solicitud de Feria, su imagen corporativa en los elementos desechables (posavasos, servilletas de papel, mantelería de papel, palilleros, azucarillos, etc).

.- Asumir los protocolos de actuación que establezca Feria para la prestación de los distintos servicios comprendidos dentro del contrato.

.- El adjudicatario deberá mantener una página web enlazada con la de Feria de Zaragoza en la que deberá describir actualizados los servicios que preste

en Feria e incluir un buzón de sugerencias para los usuarios. Durante la celebración de los eventos y Ferias la actualización de la información será diaria. La web deberá estar diseñada en formato adaptado para Smartphone y se valorará la promoción de la oferta de restauración en redes sociales.

.- Mantener las calidades y los precios de la oferta; exhibir una lista de estos precios en sitio visible; actualizar la página web en el apartado de "Menús" y dar seguimiento a las quejas y sugerencias que se presenten por esta vía.

.- Asumir la gestión de compras y provisión de todos los alimentos que sean necesarios para poder llevar a término la prestación objeto del presente contrato.

.- Asegurar que las comidas lleguen en perfectas condiciones a cada uno de los puntos de consumo, en lo referente a cantidades, temperatura, presentación y puntualidad. En la oferta técnica se justificará el protocolo adecuado para ello.

.- Realizar directamente todas las prestaciones y servicios, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar, ni total o parcialmente, ni directa o indirectamente, el objeto del contrato.

.- Se valorará la gestión de los excedentes de alimentos a entidades sociales y la observancia de criterios medioambientales en todo el proceso de gestión de los servicios.

5º.2.4.- Productos:

.- Los productos que se utilicen para el servicio deberán pertenecer a marcas comerciales de reconocida calidad y prestigio o, en su defecto, sin merma de la calidad.

.- La empresa adjudicataria deberá conservar la documentación que certifique la procedencia y origen de los productos adquiridos, documentación que podrá ser requerida por Feria.

.- Se deberá tener especial cuidado en proteger eficazmente los alimentos, desde su recepción hasta cada uno de los puntos de consumo, contra todo riesgo de deterioro o contaminación, adoptando un protocolo de medidas necesarias adecuado, que incluirá entre otras:

- El personal irá vestido de forma adecuada a los trabajos y las manipulaciones, ateniéndose a estos efectos, a lo estipulado en la prescripción décima del presente pliego de prescripciones técnicas.

- No se podrán depositar efectos personales, ni ropa, en las zonas de manipulación de alimentos.

- El personal de cocina, comedor y cafetería que intervenga en la elaboración de comidas o en la manipulación de alimentos, estará en posesión del carné de manipulador en vigor y de cualquier otra cualificación legalmente exigida.
- .- El adjudicatario siempre deberá disponer de los alimentos necesarios para la confección y realización de los menús, así como de suficiente material de reserva por si surgiese alguna contingencia. Para ello la oferta técnica deberá incluir el plan de contingencias que se implantará para asegurar el mantenimiento del servicio con garantías.
- .- Se valorará el uso de productos solidarios o de comercio justo.
- .- El adjudicatario deberá cumplir de la normativa vigente en materia sanitaria y de higiene de los alimentos durante la ejecución del contrato. A tal fin dispondrá del procedimiento de APPCC (análisis de puntos críticos de control) que presentará con carácter previo a la formalización del contrato.
- .- Asimismo dispondrá en la oferta escrita de los menús, cartas y, en general, cualquier descripción gráfica, de la información relativa a la presencia de los 14 alérgenos comunes.

5º.2.5.- Seguros:

- .- Concertar y mantener actualizada durante la vigencia del contrato una póliza de seguro de responsabilidad civil que cubra los posibles riesgos que asume bajo este contrato y que específicamente cubra los riesgos de intoxicación alimentaria, daños y perjuicios derivados del incumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria Feria o terceros, por un importe mínimo de seiscientos mil euros (600.000,00 €). En caso de vencimiento del seguro se presentará a Feria el recibo de pago de la nueva anualidad.

5º.2.6.- Control de facturación:

- .- El adjudicatario llevará la contabilidad general ajustada a las prescripciones legales 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 Feria cada semestre.
- .- Feria podrá solicitar la exhibición de los documentos de referencia en cualquier momento y podrá realizar por sí o por auditores/consultores contratados, cuantas comprobaciones 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.

.- El adjudicatario deberá respetar estrictamente el procedimiento de control que proponga para la contabilización y pago de los cánones porcentuales de los servicios ofrecidos en instalaciones fijas y autorizadas por Feria; y de los servicios al expositor, respectivamente. En este último supuesto deberá

informar a Feria de los servicios presupuestados que el expositor hay aceptado para que puedan ser facturados y cobrados por Feria. Como mínimo deberá disponer de un sistema que permita la transmisión "on line" de los datos de facturación diaria de cada uno de los puntos de restauración.

6º.- REQUISITOS EXCLUYENTES DE SOLVENCIA PROFESIONAL

Para poder concurrir al procedimiento será necesario acreditar la experiencia profesional en servicios de restauración en eventos de afluencia masiva, de visitantes o públicos, superior a 700 comensales.

7º.- SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

Los departamentos competentes de Feria asumirán el control de calidad, seguimiento y coordinación de la empresa adjudicataria, con la cual tratarán directamente los asuntos relacionados con el servicio ofrecido.

Para facilitar la evaluación del servicio, la empresa adjudicataria:

- Facilitará a los responsables de Feria en soporte informático, informes mensuales y semestrales comprensivos de los resultados de la explotación por puntos de prestación del servicio y franjas horarias y volumen de ventas de los artículos ofertados.
- Informará puntualmente a los responsables de Feria de las medidas adoptadas para subsanar las deficiencias del servicio puestas de manifiesto a través del buzón de sugerencias creado en la web.
- A solicitud del responsable designado por Feria se podrá encargar un análisis microbiológico, por un laboratorio de reconocido prestigio en base a muestras recogidas de productos elaborados. Los gastos serán a cargo del adjudicatario. Los resultados de los mencionados análisis le serán entregados a Feria, dentro de los veinte primeros días del mes siguiente.
- El responsable del contrato será el encargado de hacer los requerimientos al adjudicatario en los supuestos en que los horarios, la cantidad, la calidad exigida de las comidas u otros aspectos del servicio no se ajusten a lo establecido en los pliegos, el contrato y la oferta presentada.
- En este caso el adjudicatario deberá hacer las correcciones pertinentes para la adecuada prestación del servicio. En caso contrario se le podrá penalizar en los términos establecidos en el pliego de condiciones administrativas particulares.

- Feria de Zaragoza podrá acordar la adopción de cualesquiera otras medidas de control de la calidad del servicio y del cumplimiento del contrato incluyendo las referidas al análisis del informe de actividad semestral y la cuenta de explotación.

8º.- CONTENIDO DE LAS OFERTAS TÉCNICAS

8º.1.- Memoria de actividades a desarrollar:

- 8º.1.1.- Ejecución de los diferentes servicios solicitados: Protocolos de actuación, plan higiénico sanitario, medios operativos, apoyo logístico, métodos de trabajo e infraestructura, cuadrantes de servicios, horarios y personal destinado a cada tarea, todo ello para una eficaz prestación del servicio.
- 8º.1.2.- Señalética y cartelería.
- 8º.1.3.- Plan de mantenimiento.
- 8º.1.4.- Tratamiento y traslado de residuos.
- 8º.1.5.- Control de calidad.

8º.2.- Propuesta de servicios:

Descripción de los menús, productos y servicios propuestos. Ampliación y diversificación de los contenidos mínimos solicitados. Introducción de menús personalizados o adaptados a determinados colectivos, precios de los productos, etc:

- 8º.2.1.- Restaurantes.
- 8º.2.2.- Cafeterías.
- 8º.2.3.- Servicios a expositores.
- 8º.2.4.- Catering para actividades internas de Feria.
- 8º.2.5.- Otros servicios: Instalaciones adicionales en pabellones o fuera de ellos, carpa en plaza central, etc.

8º.3.- Plan de actuación – inversión:

- 8º.3.1.- Propuesta de reforma y mejora de instalaciones.
- 8º.3.2.- Cronograma (Plazo y fechas de ejecución).
- 8º.3.3.- Plan económico-financiero de viabilidad.

8º.4.- Mejoras:

- 8º.5.1.- Mejoras implementadas sin coste para Feria encaminadas a incrementar el grado de satisfacción de Feria y/o de los clientes finales (Por ejemplo la personalización de productos a Feria y a Expositores; descuentos a personal de Feria...).
- 8º.5.2.- Otras mejoras a incluir por los licitadores.

8º.5.- Propuesta de procedimientos de control de la facturación

9º.- CRITERIOS DE VALORACIÓN

Serán excluidos de la licitación aquellos licitadores que no reúnan los requisitos exigidos en el pliego de condiciones técnicas y en el pliego de condiciones administrativas.

La valoración global se calculará de acuerdo con los criterios que se expresan en documento anexo sobre un máximo de 100 puntos.

10º.- NORMATIVA

El adjudicatario de los servicios de restauración deberá cumplir con toda la normativa aplicable al ejercicio de su actividad. A continuación se relaciona la normativa europea y estatal más importante sin carácter exhaustivo:

Disposiciones comunitarias de directa aplicación:

Reglamento 852/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento 853/2004, de 29 de Abril de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Disposiciones estatales:

Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre de 2006, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (B.O.E. 12.01.2001), modificado por Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios tras diversos reales decretos u órdenes.

Reglamento de Ejecución (UE) N° 828/2014 de la Comisión, de 30 de julio de 2014, relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos.

Reglamento N° 37/2005, de 12 de Enero de 2005, de la Comisión, relativo al control de las temperaturas en los medios de transporte y los locales de depósito y almacenamiento de alimentos ultracongelados destinados al consumo humano



EXPTTE 182/2016

Real Decreto 1202/2005, de 10 de Octubre de 2005, sobre el transporte de mercancías perecederas y los vehículos especiales utilizados en estos transportes (BOE 21.10.2005)

En Zaragoza a 18 de noviembre de 2016

Fdo: Por el Departamento Solicitante
Fco. Javier Yagüe Pascual
Director de Compras