

ANEXO II. PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. OBJETO DEL SERVICIO.-

Las empresas que resulten homologadas serán las encargadas de prestar los siguientes servicios:

- Servicios de catering de convenciones y eventos, no organizados por IFEMA, a celebrar en el recinto ferial Juan Carlos I de Madrid.
- Servicios de catering a expositores en stands.
- Servicios de catering requeridos por IFEMA para eventos propios.

Los adjudicatarios de los contratos de explotación y gestión de los servicios de restauración en el Recinto Ferial de IFEMA gozan de la condición de PSC en los términos y con el alcance señalado en los pliegos correspondientes.

2. ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.-

2.1. Servicios de catering de convenciones y eventos no organizados por IFEMA a celebrar en el Recinto Ferial.-

Los PSC que resulten homologados tendrán derecho a prestar servicios de catering en la celebración de eventos y convenciones dentro del Recinto de IFEMA.

A tal efecto, cuando un cliente solicite a IFEMA la celebración de un evento o convención que incluya algún tipo de servicio de catering, IFEMA comunicará al cliente la lista de PSC homologados, para que el propio cliente negocie directamente con dichos proveedores el servicio de catering que quiera incluir en su evento o convención.

Una vez que el cliente haya seleccionado al proveedor homologado para la prestación del servicio y se hayan acordado las características y necesidades del servicio entre el cliente y el proveedor homologado, la facturación se realizará de la siguiente forma:

1.- El proveedor homologado informa a IFEMA los servicios acordados, así como el importe total de venta a cliente, mediante un presupuesto informativo, a través de los correos electrónicos que indique IFEMA.

2.- Información adicional del servicio:

En caso de ser necesario incorporar un detalle descriptivo adicional del servicio, el proveedor homologado deberá adjuntarlo al presupuesto informativo.

3.- IFEMA factura al cliente la venta del servicio con los conceptos y el importe indicado en el punto 1, adjuntando el detalle descriptivo del servicio. El envío de la facturación se realiza con copia al proveedor homologado para su información

4.- IFEMA comunicará al proveedor homologado el nº de pedido a incluir en la factura.

5.- El Proveedor homologado factura a IFEMA por la compra del servicio, aplicando el descuento previsto en la cláusula 12 del pliego del que este documento es Anexo.

2.2. Servicio de catering a expositores en stands.-

IFEMA incorporará dentro de su Catálogo de Servicios online, el servicio de catering en stands, para todas las ferias de organización propia que se celebren en el recinto.

Asimismo, para el caso de ferias de organización externa u otros eventos que tengan stands, IFEMA ofrecerá este servicio al Organizador como parte del Catálogo de Servicios que pone a su disposición en este tipo de eventos. En dicho catálogo figurará el contacto de las empresas para que los expositores puedan ponerse en contacto con ellas directamente, si así lo desean, y negociar libremente con los proveedores sobre el servicio de catering que deseen incluir en sus servicios.

IFEMA podrá requerir a las empresas homologadas un conjunto limitado de artículos que faciliten al expositor la decisión sobre el servicio que desee. Estos artículos figurarán en el Catálogo online con fotografías y precios, y el expositor lo podrá contratar directamente desde ese entorno. En el caso de que las empresas homologadas no aporten el detalle de la oferta requerida por IFEMA, en el Catálogo de Servicios figurará solamente los datos de contacto.

Una vez que acordadas las características y necesidades del servicio entre el cliente y el proveedor homologado, la empresa deberá realizar lo siguiente:

1.- El proveedor homologado informa a IFEMA los servicios acordados, así como el importe total de venta a cliente, mediante un presupuesto informativo, a través de los correos electrónicos que indique IFEMA.

2.- Información adicional del servicio:

En caso de ser necesario incorporar un detalle descriptivo adicional del servicio, el proveedor homologado deberá adjuntarlo al presupuesto informativo.

3.- IFEMA factura al cliente la venta del servicio con los conceptos y el importe indicado en el punto 1, adjuntando el detalle descriptivo del servicio. El envío de la facturación se realiza con copia al proveedor homologado para su información

4.- IFEMA comunicará al proveedor homologado el nº de pedido a incluir en la factura.

5.- El Proveedor homologado factura a IFEMA por la compra del servicio, aplicando el descuento previsto en la cláusula 12 del pliego del que este documento es Anexo.

Las empresas homologadas deberán tener en cuenta que todos los servicios prestados por las mismas se regirán por el presente documento de bases, debiendo notificar conveniente a IFEMA de todos los servicios ejecutados según lo establecido.

2.3. Servicios de catering requeridos por IFEMA para eventos propios.-

En el caso de que el destinatario de los servicios sea IFEMA, ésta solicitará una oferta a todas las empresas que se hallen homologadas en el momento de pedirla y adjudicará el contrato a la mejor oferta de conformidad con lo que establezca en la petición de oferta. No obstante, en aquellos servicios cuyo importe no alcance los 15.000 euros, IFEMA no se verá obligada a pedir oferta a todos los homologados. En estos casos, se procurará, si es posible, pedir más de una oferta.

Los servicios serán facturados de acuerdo a lo establecido en el Anexo III. Facturación y forma de pago.

3. INSTALACIONES A UTILIZAR POR EL PROVEEDOR HOMOLOGADO.-

Las instalaciones desde donde los PSC prestarán principalmente los servicios de catering, dentro del Recinto Ferial, estarán ubicadas en:

- Edificio de la Puerta Norte. Los espacios inicialmente previstos son los siguientes:
 - a) Planta baja: en esta planta existen dos locales de 290 y 235 m². Estos espacios servirán como zonas de acceso a los oficinas de catering y de trabajo.
 - b) Planta primera: en esta planta existen dos zonas de 104 m² destinadas a office que darán acceso a las salas de convenciones.
 - c) Planta segunda: en esta planta existen dos zonas de 123 m² destinadas a office junto a dos locales acondicionados para la celebración de eventos de 309 m², con terrazas de 549 m².
- Centro de Convenciones Sur: un office junto al auditorio principal de 245,80 m².
- Sala Retiro: un office de 57,78 m².
- Sala Oriente: un office y cocina con extracción de humos de 199,49 m².

Estas unidades están dotadas de los suministros necesarios para que los PSC puedan conectar sus equipos de cocina y trabajar de la mejor forma posible.

Asimismo, estas unidades, especialmente destinadas para suministrar y ofrecer servicios de catering, cumplen con los requisitos sanitarios exigidos por la legislación vigente para el uso al que están destinadas.

Todas las unidades de restauración destinadas a los servicios de catering de la Puerta Norte estarán comunicadas por un montacargas y una escalera de servicio

El PSC podrá montar cocinas auxiliares en carpas, camiones o a través de otros medios, dentro del Recinto Ferial, cuando así se requiera y previo consentimiento de IFEMA.

4. ADSCRIPCIÓN DE LOCALES.-

Los locales, espacios utilizables e instalaciones adscritas para la prestación de los servicios de catering se concretarán para cada evento por IFEMA, valorando para ello el servicio que le formule el PSC. A tal efecto, y entre otros aspectos, se tomará en consideración la disponibilidad de instalaciones, teniendo en cuenta compromisos anteriores.

Sólo cuando no sea posible ofrecer espacio suficiente al PSC, podrá denegarse, pudiendo la empresa homologada fijar instalaciones temporales (carpas, camiones-cocina, etc.), previa autorización por parte de IFEMA, para la correcta prestación del servicio.

5. EQUIPAMIENTO DE LAS UNIDADES DE RESTAURACIÓN.-

Los espacios destinados a la prestación de los servicios de catering referidos en los artículos anteriores, deberán mantenerse en perfecto estado de conservación y limpieza durante la realización de cada servicio y a su finalización, de forma que se permita la continuidad en la prestación del servicio objeto del mismo.

IFEMA, con independencia de las obligaciones consignadas en estas bases, conservará la titularidad de los espacios utilizados por los proveedores homologados, y de todos los elementos de inmovilizado que pudieran existir afectos a las mismas.

Los PSC, antes de prestar cualquier servicio de catering, deberán comunicar a IFEMA cualquier desperfecto que pudieran tener las instalaciones destinadas a ofrecer servicios de catering o los elementos de inmovilizado afectos a las mismas. IFEMA analizará si estos desperfectos fueron cometidos por el proveedor del servicio anterior y notificará a este proveedor que acometa las obras de reparación o sustitución que correspondan.

Transcurridos 10 días naturales sin que el PSC homologado haya procedido a la subsanación del daño, el importe correspondiente a dicha subsanación será descontado de la garantía aportada por el proveedor homologado responsable, atendiendo para ello al valor de mercado y conforme al informe de valoración realizado por un perito independiente.

IFEMA podrá ejercer de manera continuada o esporádica, durante el período de duración de la homologación, las labores de inspección de los espacios y bienes adscritos al servicio que considere pertinentes. Para ello podrá contratar los servicios de un perito independiente que periódicamente realice una revisión del estado de los espacios y elementos de inmovilizado que hubiere. El coste de dicho informe correrá a cargo de los proveedores homologados, proporcionalmente a la facturación de cada proveedor en el Recinto Ferial durante el último año sometido a revisión.

6. EQUIPAMIENTO A APORTAR POR EL PSC HOMOLOGADO.-

El PSC homologado podrá instalar dentro del Recinto Ferial su propio equipo de cocina necesario para poder desarrollar los servicios de catering para los que haya sido contratado, previa autorización de IFEMA. Este equipamiento de cocina podrá ser ubicado en los locales de la planta baja, planta primera y planta segunda del edificio Puerta Norte,

especialmente acondicionados para instalar estos equipos, o en cualquier otra ubicación que IFEMA y el PSC acordasen. Así como en las Salas Retiro y Oriente. Los equipos instalados por el proveedor deberán ser retirados por éste a la finalización del servicio.

Las empresas homologadas deberán tener en cuenta que no podrá instalarse equipamiento de cocina que produzca llama en ninguna de las instalaciones facilitadas por IFEMA, a excepción de la Sala Oriente.

Para servicios de catering contratados que duren más de un día, el proveedor homologado, salvo circunstancias especiales debidamente justificadas, podrá mantener sus equipos y materiales en el mismo local donde los hubiera montado, siendo la custodia de los mismos, responsabilidad del proveedor.

El proveedor homologado deberá aportar todo el menaje necesario para la prestación del servicio de catering, entendiéndose por menaje todos los elementos de vajilla, cubertería, orfebrería, mantelería y cristalería.

El proveedor homologado también aportará todos los elementos de mobiliario y decoración necesarios para la celebración de los actos o eventos como pueden ser sillas, mesas, carros de transporte de platos preparados, vehículos para el transporte de alimentos dentro del Recinto Ferial, etc.

El PSC homologado deberá instalar, en los catering en los que se utilice menaje desechable, diferentes tipos de contenedores para facilitar el reciclado de cada envase utilizado según sea plástico, cartón, etc. Además deberá tener en cuenta que será de su responsabilidad la retirada del material y la reposición de las bolsas de cada contenedor.

7. EVENTOS CON MEDIDAS DE SEGURIDAD EXTRAORDINARIAS.-

Los proveedores homologados se comprometen a permitir la adopción de cuantas medidas de seguridad fueran establecidas por las autoridades competentes o por IFEMA con ocasión de la celebración de actos que por su carácter así lo exijan.

8. LUGAR DE CELEBRACIÓN DE LOS EVENTOS.-

Los servicios de catering en eventos y/o convenciones no organizados por IFEMA se desarrollarán principalmente en los siguientes espacios:

- Dos locales con terraza acondicionados para la celebración de eventos situados en la segunda planta del edificio Puerta Norte.
- 18 Salas ubicadas en el edificio Puerta Norte dedicadas a convenciones, exposiciones y conferencias.
- Salas ubicadas en Sur: Auditorio y 9 salas en las plantas -1 y -2.
- Salas Retiro y Oriente y otras Salas de pabellones.
- Pabellones, si así lo requiere el número de personas asistentes a un evento.
- Diferentes vestíbulos y salas repartidos por toda la Feria de Madrid.
- Otros locales ubicados en el edificio de oficinas u otras áreas, objeto de cesión de espacio por parte del Centro de Convenciones.

Si fuera preciso desarrollar servicios en Pabellones se acordarán las ubicaciones de aspectos logísticos con la Dirección de Servicios Feriales.

En cualquier caso, IFEMA y el proveedor homologado acordarán a través de la Propuesta de servicio presentada a IFEMA el lugar de la celebración de cada acto y desde dónde se abastecerá.

En el caso de los servicios de catering a expositores, los servicios se desarrollaran en el stand del cliente.

9. SERVICIO DE RESTAURACIÓN TEMPORAL.-

Se trata de la prestación de servicios a través de la instalación de unidades de restauración no fijas de carácter temporal (bares, cafeterías, etc.) en ferias organizadas por IFEMA o por organizadores externos, en determinadas zonas del Recinto Ferial (carpas, interior de los pabellones, etc.).

La instalación de estas unidades será por cuenta del PSC, que deberá presentar a IFEMA el proyecto para su aprobación, y que incorporará el detalle de su equipamiento (mostradores, unidades de frío, vitrinas, etc.).

Serán por cuenta del PSC los costes de las instalaciones técnicas que fueran necesarias (tomas de agua, electricidad, datafonos, etc.).

Cabe reseñar que, en la actualidad, la prestación de servicios bajo esta modalidad se realiza con carácter excepcional.

Como se citó en la cláusula 12.- Precios del servicio y facturación, el proveedor homologado deberá abonar en concepto de comisión por intermediación un canon equivalente al ofertado por el concesionario de servicios de restauración general, establecido actualmente en un 16,25% sobre el total de ventas brutas.

Como referencia, a efectos de determinación del porcentaje que corresponda, será considerado como servicio de restauración temporal aquella feria o evento de afluencia pública en el que se instalen bares, cafeterías, restaurantes, etc. No obstante, quedará a criterio de IFEMA la consideración de cada servicio como perteneciente al servicio de catering o al servicio de restauración temporal, para la aplicación del canon correspondiente en cada caso.

IFEMA, en el ámbito de sus ferias, tendrá la posibilidad de patrocinar, por parte de terceros, la instalación de unidades no fijas de estas características, sin intervención del proveedor homologado, pudiéndose comercializar en ellas productos de alimentación y bebidas.

10. SERVICIO DE CATERING EN LA REALIZACIÓN CONCIERTOS, EVENTOS MUSICALES Y FESTIVALES A CELEBRAR EN IFEMA.-

IFEMA facilitará la lista de empresas homologadas a los promotores de eventos musicales para la realización del servicio de catering, sin embargo no es objeto de esta homologación la prestación de servicios de catering en los eventos correspondientes a conciertos, eventos musicales y festivales a celebrar en los distintos espacios de Feria de Madrid.

11. RELACIONES CON LOS USUARIOS.-

Los proveedores homologados deberán tener en cuenta que son una parte importante de la imagen que IFEMA quiere proyectar a sus clientes y a los consumidores finales, por lo que durante la duración del acuerdo deberán prestar especial atención a las siguientes características:

- Cortesía y amabilidad en el trato con los usuarios.
- Atención preferente a las reclamaciones, aunque no estén formuladas por el cauce correcto, que deberán ser tenida en cuenta para la toma de decisiones coyunturales o permanentes de cara a futuros eventos
- La presentación del personal habrá de ser correcta y el vestuario impecable.
- El personal del proveedor homologado atenderá las peticiones de información aun cuando se trate de temas ajenos al servicio de restauración, orientando al usuario si se tiene conocimiento del tema o remitiéndole a los servicios de Información General del Recinto Ferial.
- Todas las acciones publicitarias, de propaganda, relaciones públicas, promoción o merchandising deberán contar con la aprobación previa de IFEMA, con el fin de evitar la idea de particularidad o independencia de los servicios de catering respecto del conjunto de servicios que presta el Recinto Ferial.

El proveedor homologado deberá poder garantizar la comunicación, oral y escrita, en el idioma inglés por parte de alguna persona de su organización para facilitar las relaciones con clientes extranjeros. Asimismo, todos los documentos facilitados al cliente deberán poder facilitarse tanto en castellano como en inglés.

12. GASTOS POR CUENTA DEL PROVEEDOR HOMOLOGADO.-

El proveedor homologado asumirá todos los gastos necesarios para la prestación del servicio de catering de acuerdo con lo establecido en el presente documento, con las siguientes consideraciones:

- a. IFEMA no se responsabilizará del deterioro de los elementos almacenados, en fase de elaboración o terminados, como consecuencia de averías producidas en las instalaciones o equipos, incluidos cortes de suministro eléctrico.
- b. Será por cuenta del proveedor homologado el equipamiento necesario para prestar el servicio de catering.

- c. Serán por cuenta del proveedor los servicios de limpieza obligatorios durante y después de cada evento, con el fin de dejar las instalaciones en perfecto estado de uso.

El proveedor podrá traer su propio servicio de limpieza, si así estimase oportuno, o acordar con las empresas colaboradoras de IFEMA la prestación de los servicios de limpieza, asumiendo el proveedor en todo caso el coste de los mismos.

Serán por cuenta del proveedor homologado el coste de todos los seguros a los que deba hacer frente en cumplimiento de la normativa vigente, así como el citado seguro que cubra los riesgos de intoxicación y responsabilidad civil.

- d. Aquellos gastos que, en su caso, deban ser repercutidos por IFEMA al proveedor homologado, serán facturados mensualmente, en los diez (10) primeros días del mes siguiente y se cobrarán en un plazo de quince (15) días desde la fecha de la factura. Esta facturación no será compensable con ningún otro tipo de facturación objeto de este contrato.

Se prevé la posibilidad de que el propio proveedor homologado solicite a IFEMA espacios para la celebración de eventos. En este caso, IFEMA facilitará las tarifas oficiales del coste del alquiler de dichos espacios, vigentes en el momento de la solicitud.

13. RESPONSABLE DEL SERVICIO.-

El proveedor homologado nombrará un interlocutor, con experiencia suficiente para hacer frente a la responsabilidad que entraña un servicio de las características del que es objeto el presente Documento de Bases. El interlocutor actuará permanentemente ante IFEMA en relación con los aspectos propios del servicio. IFEMA se reserva el derecho a solicitar del proveedor homologado, de manera justificada, el cambio del interlocutor.