

PROCEDIMIENTO ABIERTO PARA LA ADJUDICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN Y GESTIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN EN 32 LOCALES Y SERVICIO DE CATERING DEL RECINTO FERIAL DE GRAN VÍA Y MONTJUIC DE FIRA DE BARCELONA

1. OBJETO.

El objeto del presente procedimiento de licitación consiste en adjudicar los servicios de restauración a prestar en un total de **32 locales** ubicados en los recintos feriales de Gran Vía y Montjuïc de FIRA DE BARCELONA, así como el servicio de catering a prestar en el Palacio de Congresos del recinto ferial de Montjuïc.

El servicio ha sido dividido en tres (3) lotes diferenciados cuya descripción se incluye en el presente pliego de condiciones, así como en los anexos que lo componen. El servicio deberá ser prestado en la totalidad de locales que componen cada Lote, no pudiendo los licitantes presentarse únicamente a determinados locales que componen la totalidad del lote.

La descripción detallada de los servicios a prestar se desglosa en el Pliego de Condiciones Técnicas y Económicas.

2. PROCEDIMIENTO Y FORMA DE CONTRATACIÓN.

Procedimiento abierto y tramitación ordinaria.

3. DURACIÓN DEL CONTRATO.

El contrato tendrá una duración de TRES (3) años, comprendidos entre el 8 de marzo de 2018 y el 31 de diciembre de 2021.

FIRA DE BARCELONA tendrá derecho a prorrogar el contrato por dos (2) años, por anualidades, esto es, hasta el 31 de diciembre de 2022 o 2023, de manera que éste quedará automáticamente prorrogado, siempre y cuando FIRA DE BARCELONA no haya manifestado lo contrario en los seis (6) meses anteriores a la fecha de finalización del contrato, esto es antes del 30 de junio de la anualidad que corresponda. En tal caso el ADJUDICATARIO vendrá obligado a dicha prórroga.

Caso de que se produzca la prórroga en las condiciones antes señaladas, llegada la fecha de 31 de diciembre de 2022 el contrato quedará resuelto y sin efecto alguno entre las partes, sin necesidad de requerimiento alguno a tal fin.

4. GARANTÍAS.

Provisional:

- Lote 1, 2 y 3: CINCO MIL EUROS (5.000.-€) por Lote.

Definitiva

- Lote 1, 2 y 3: DIEZ MIL EUROS (10.000.-€) por Lote.

5. PLAZO Y LUGAR DE PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS.

- Fecha límite: 19 de enero de 2018 (hasta las 12 horas).
- Lugar: Departamento de Asesoría Jurídica, sito en Avenida Reina M^a Cristina s/n. Palacio nº 1.
- Apertura de sobre económico: 5 de febrero de 2018.

6. ACREDITACIÓN DE SU SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA, a través de los siguientes medios:

1. declaración apropiada de entidades financieras y, en su caso, justificante de la existencia de un seguro de indemnización por riesgos profesionales, y,
2. cuentas anuales de los tres últimos ejercicios, presentadas en el registro Oficial que corresponda, y,
3. declaración relativa al volumen global de negocios, y declaración sobre el volumen de negocios en el ámbito de actividades correspondiente al objeto del contrato, referidos a los tres últimos ejercicios.

7. ACREDITACIÓN DE SU SOLVENCIA TÉCNICA O PROFESIONAL, a través de los siguientes medios:

1. Servicios prestados de iguales características a los solicitados por medio del presente procedimiento que hayan sido prestados en los tres (3) últimos años.
2. Número de personal empleado de forma habitual (nº azafatas/os) y Número de personal empleado (nº azafatas/os) en picos de servicio.
3. Detalle de la estructura organizativa de la empresa.

8. ADJUDICACIÓN: 14 de febrero de 2018.

9. CRITERIOS DE VALORACIÓN.

CRITERIOS QUE DEPENDEN DE UN JUICIO DE VALOR.

❖ **OFERTA TÉCNICA. Hasta un máximo de 70 puntos por Lote.**

a. Concepción global de los locales de restauración: máximo 20 puntos, de acuerdo con los siguientes criterios:

- Enfoque dado a los locales, en relación con la característica de la oferta.
- Anteproyecto de diseño y decoración de los locales.
- Implantación de la imagen corporativa y rotulación.
- Aprovechamiento del espacio y capacidad de servicio de los locales.
- Importe de las inversiones a realizar y detalle de las mismas.
- Plan de mantenimiento de las instalaciones.

b. Proyecto de explotación de los servicios de restauración: máximo 20 puntos, de acuerdo con los siguientes criterios:

- Tipología del servicio y de la oferta detallada para cada uno de los locales.
- Plan de acción comercial y política de precios.
- Valoración de la estructura organizativa prevista.
- Estándares de calidad de servicio.
- Plan higiénico-sanitario.

c. Plan económico - financiero: máximo 20 puntos, de acuerdo con los siguientes criterios:

- Oferta económica en relación con la explotación de los servicios de restauración (canon variable).
- Proyecciones financieras para el primer año de duración del contrato, detallando ingresos, costes de explotación y resultado previsto.
- Sistema de transmisión de datos de facturación.

d. Mejoras al pliego: máximo 10 puntos:

Los licitadores deberán indicar específicamente en su oferta, las mejoras al pliego que incorporan en su oferta en virtud de lo contemplado en la cláusula 10ª del Pliego Técnico.

- Mejora de las garantías solicitadas (hasta un máximo de 3 punto).
- Mejora de las tarifas especiales para trabajadores de FIRA DE BARCELONA y proveedores de servicios (hasta un máximo de 3 puntos).
- Staff de front office con conocimientos avanzados de idiomas (hasta un máximo de 4 puntos).

CRITERIOS PONDERABLES DE FORMA AUTOMÁTICA

❖ **OFERTA ECONÓMICA. Hasta un máximo de 30 por Lote.**

Canon variable: hasta un máximo de 25 puntos.

Se otorgarán 2,5 puntos por cada incremento del 1% de margen sobre el mínimo del 15% exigido.

Únicamente serán valorados los incrementos que sean aportados por los licitantes sobre el porcentaje mínimo requerido.

Canon fijo: hasta un máximo de 5 puntos.

Puntos: $5x$ (oferta a valorar)/oferta máxima

Criterio Adicional.

A las empresas licitantes que acrediten disponer en su plantilla de un número de personas trabajadoras con discapacidad superior al 2 por ciento, siempre que sus proposiciones igualen Pliego de Condiciones Administrativas en sus términos a la más ventajosa, en aplicación de los criterios que dependen de un juicio de valor y de los ponderables de forma automática.

(Máxima puntuación 2 puntos)