

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE LOS SERVICIOS DE RESTAURACION
DEL PABELLÓN DE ESPAÑA EN LA EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE DUBÁI 2020

Nº REF. 151019/21 CT

ÍNDICE

1. CONDICIONES GENERALES
 - 1.1. Sobre Expo Dubái 2020
 - 1.2. El Pabellón de España

2. CONDICIONES TÉCNICAS
 - 2.1. Alcance.
 - 2.2. Ejecución.
 - 2.3. Condiciones generales de explotación.
 - 2.4. Condiciones particulares de explotación. Espacios gastronómicos.

3. ANEXOS TÉCNICOS
 - 3.1. Presentación Pabellón de España en Expo Dubái 2020.
 - 3.2. Dossier Restauración.
 - 3.3. Proyecto de Arquitectura – Planimetría restauración.
 - 3.4. Memoria de equipamientos de restauración.
 - 3.5. Documentación oficial Expo Dubái 2020.

1. CONDICIONES GENERALES

1.1. SOBRE EXPO DUBÁI 2020.

Desde el 20 de octubre de 2020 hasta el 10 de abril de 2021 permanecerán abiertas las puertas de la Exposición Universal de Dubái. En torno a 190 países y organismos internacionales estarán representados. La Sociedad Estatal de Acción Cultural, S.A. (en adelante AC/E) es la responsable de la construcción y gestión del Pabellón de España en Expo Dubái 2020.

El tema central de Expo Dubái 2020, *Conectar mentes, construir el futuro*, expresa la necesidad de fraguar colaboraciones y alianzas significativas. Los desafíos actuales son demasiado complejos para ser resueltos de forma aislada. La urgencia de encontrar soluciones sostenibles para los problemas comunes reclama la colaboración más allá de fronteras, límites institucionales, agrupaciones industriales, culturas y disciplinas. Expo Dubái 2020 quiere celebrar lo mucho que la humanidad puede conseguir si se une mano a mano en la resolución de desafíos comunes. El tema central se desglosa en tres subtemas, considerados por EXPO como los tres motores fundamentales del progreso: Oportunidad, Movilidad y Sostenibilidad.

1.2. EL PABELLÓN DE ESPAÑA.

El 8 de diciembre de 2018 el Gobierno de España firmó el contrato de participación en Expo Dubái 2020. Con objeto de anticipar la preparación de la participación en la Expo, y los trabajos necesarios para la construcción del Pabellón de España, Acción Cultural Española adjudicó el proyecto de arquitectura del Pabellón mediante concurso público, a la propuesta de Temperaturas Extremas arquitectos. El Proyecto del Recorrido Expositivo del Pabellón ha sido adjudicado a la UTE External and Partners SLU y Onionlab SL. Los adjudicatarios de ambos procesos serán los encargados de redactar el proyecto ejecutivo que hará posible la construcción del edificio y de la exposición permanente. El Proyecto de arquitectura es un anexo al presente pliego (Anexo 4.3) y, junto con el resto de documentación, se encuentra a disposición de los interesados que podrán solicitar a elena.rodriguez@accioncultural.es e iber.devicente@accioncultural.es.

2. CONDICIONES TÉCNICAS

2.1. ALCANCE.

La explotación de los espacios destinados a la restauración en el Pabellón de España en Expo Dubái 2020 objeto de este contrato, incluye la operación de todas las actividades logísticas, productivas, divulgativas y gastronómicas que se desarrollarán en los espacios de restauración del Pabellón, enunciados a continuación:

- A. Restaurante gastronómico.
- B. Live Grill & Tapas.
 - B.1. La Gran Barra, con terraza.
 - B.2. Grill & Tapas.
- C. Chill out - After lunch.
- D. Cocina de producción.

La **operación ordinaria** de los espacios mencionados incluirá:

- a. Operación diaria de las salas de restauración, durante el periodo de apertura de Expo Dubái 2020 (20 octubre 2020 - 10 abril 2021).
- b. Operación de las actividades programadas, que serán comunicadas al restaurador al menos con una semana de antelación, a realizar en los espacios mencionados o en algún otro indicado por AC/E dentro del Pabellón. Se consideran actividades programadas, entre otras: Día de España, Días de Honor de las CCAA, etc.
- c. Operación del servicio de comidas diario para el personal de AC/E, para lo que será necesario prever un menú rotativo semanal.

Además, el restaurador deberá hacerse cargo de la **operación extraordinaria**, que corresponde a la gestión de todo evento gastronómico que no pueda ser programado con una semana de antelación.

2.2. EJECUCIÓN

El contrato entrará en vigor a la firma de este y finalizará tras la clausura de la Expo y desmontaje del Pabellón. Tras la adjudicación del contrato, en un plazo de 7 días desde la comunicación, el adjudicatario deberá ponerse a disposición de AC/E para comenzar a coordinar el diseño de los espacios y la definición de los equipamientos de restauración con los demás equipos implicados (arquitectura, producción, operación del pabellón).

A continuación, se enuncian algunas de las fechas clave para la ejecución del contrato, que deberán ser concretadas por el adjudicatario en coordinación con los demás agentes, en función de la planificación definitiva de las obras:

Enero 2020: Colaboración con los equipos de diseño y construcción en la definición de equipamiento, materiales, infraestructura y otras necesidades técnicas de los espacios de restauración. Presentación del **desglose de equipamientos de producción** definitivo, para la aprobación de AC/E.

Febrero 2020: En el plazo máximo de un mes desde la adjudicación, el adjudicatario deberá presentar **licencia comercial** para operar en Dubái, según las condiciones establecidas en el punto 2.8. Obligaciones del adjudicatario (Administrativas, legales y económicas. A) del Pliego de Condiciones Administrativas de la convocatoria.

Marzo 2020: Presentación de la **oferta gastronómica** definitiva de los distintos platos, menús, cartas y otros servicios, que se ofrecerán en el pabellón, incluyendo calidades, costes y precios de venta.

Mayo 2020: Entrega del **plan de operación** definitivo, incluyendo un plan de puesta en marcha.

Junio 2020: Colaboración con la dirección de la obra, con presencia física, para la **supervisión de la preinstalación** de los equipamientos.

Septiembre 2020: Presentación de la lista de medios humanos definitiva, incluyendo organigrama, CVs, organización de puestos y de turnos, etc. Recepción de materiales auxiliares y elementos operacionales.

Octubre 2020: Realización de pruebas de funcionamiento y carga, asegurando que la cocina y resto de las instalaciones que estarán bajo su responsabilidad son plenamente operativos y cuentan con todos los utensilios y personal necesario.

20 octubre 2020 - 10 abril 2021: Expo Universal de Dubái 2020. Desarrollo de la actividad objeto de este pliego, de explotación y gestión de los espacios de restauración del Pabellón de España. Durante este periodo el adjudicatario deberá contar con todos los medios necesarios para el correcto funcionamiento de la actividad adscritos a su oferta y todos aquellos medios que aun no descritos explícitamente resulten necesarios para el correcto desempeño de las labores contratadas.

Abril 2021: Clausura de la Expo y desmontaje del pabellón, retirada de todos los equipamientos complementarios, material operacional, materias primas, etc. que el restaurador haya aportado por razón de su actividad y a su costa, procediéndose a la devolución del espacio a AC/E en las condiciones de recepción inicial.

2.3. CONDICIONES GENERALES DE EXPLOTACIÓN.

2.3.1. Horarios.

El horario de **apertura al público** durante los días de celebración de la Expo que regirá la operación diaria de los espacios de restauración es el siguiente:

- De sábado a miércoles, de 10:00 – 01:00.
- De jueves a viernes, de 10:00 – 02:00.

Dentro de este marco horario el adjudicatario deberá especificar el horario de apertura para los distintos espacios, pudiendo adaptarlo a la demanda previa comunicación y aprobación, o por requerimiento justificado por parte de AC/E. En cualquier caso, la entrada de público se deberá cerrar media hora antes del cierre de la Expo. Desde ese

momento el adjudicatario velará por que no entren más personas por las puertas de acceso, no haya nuevas ocupaciones en la terraza, ni se realicen nuevos montajes de mesas y servicios.

Para los trabajos de **operación interna** que deban comenzar antes de la apertura de los espacios al público, el personal de restauración tendrá acceso a las instalaciones desde las 7:00h. Además, existirá un acceso para **tareas logísticas** entre el cierre y la apertura del Pabellón al público. Para habilitar el acceso y la actividad durante las horas nocturnas, será necesario asignar al personal específico y los medios de transporte previstos, de acuerdo con la normativa de Expo Dubái 2020.

El responsable designado por el adjudicatario como responsable de la interlocución directa con AC/E, con quien coordinará la actividad de restauración, estará siempre presente en el Pabellón durante las horas de actividad y permanecerá disponible fuera de estos horarios para su contacto en caso de necesidad.

2.3.2. Logística y almacenaje.

El adjudicatario aportará todos los medios logísticos necesarios para el transporte de los elementos y enseres implicados en el correcto desempeño de sus tareas, responsabilizándose de garantizar el aprovisionamiento en las condiciones adecuadas (cadena de frío, etc.). La gestión y control de estos procesos corresponde exclusivamente al adjudicatario, y al personal por él designado, y debe ajustarse en todo caso a las normas de la Organizadora, de la ciudad de Dubái y del Pabellón de España. Según las bases de participación de Expo Dubái 2020, el almacenaje de acopios en el pabellón deberá garantizar la autonomía de funcionamiento del pabellón durante al menos 48h.

2.3.3. Oferta gastronómica.

- La oferta deberá presentar un conjunto de platos y bebidas que resalten la calidad y sean representativas de su procedencia. Se trata de mostrar al público las mejores recetas de la cocina española, exponentes de tradición y vanguardia, para proyectar la cultura gastronómica española en toda su dimensión, y utilizar el potencial de la cocina como transmisor de importantes mensajes como el aprovechamiento de géneros, la importancia global de los valores nutricionales, o el interés común del reciclaje.
- Los requerimientos de la oferta gastronómica para los diferentes espacios de restauración objeto de la operación diaria se detallan en el punto 7.4 de este Pliego, "Condiciones particulares de explotación".
- Todos los productos empleados deberán estar escandallados y etiquetados, con indicación de nombre, tipo, precio, origen, etc., según normativa aplicable, y deberán ser aprobados por AC/E.
- Las cartas de restauración y las listas de productos deberán presentarse a los comensales en árabe, inglés y español. Los precios de venta se mostrarán en dirhams (AED), identificando el impuesto correspondiente. Todos los soportes, previstos deberán especificar con claridad los alimentos que puedan provocar alergias y aquellos que contengan alcohol o cerdo.
- En su oferta, el restaurador deberá considerar la **normativa halal**, y las condiciones reguladas para la operación de los productos no halal, el **cerdo**, y el **alcohol**, cuya utilización requiere licencia específica.
- El adjudicatario deberá incluir una propuesta de programación de música ambiente que combine con la experiencia gastronómica para las distintas áreas. En caso de incluir un programa de música en directo, este deberá ser aprobado por AC/E y su coste estará incluido en la oferta.

2.3.4. Equipamiento.

Desde AC/E se ha previsto la dotación de los equipamientos necesarios para la cocina de producción principal del Pabellón y de las instalaciones satélites de apoyo, incluyendo estas partidas en el contrato de construcción del Pabellón, hasta un presupuesto máximo establecido. El desglose de los equipamientos planteados se puede ver en el Anexo 4.4 del presente Pliego.

Sobre esta propuesta básica de equipamientos, el adjudicatario podrá solicitar justificadamente sustituciones específicas de las unidades, con el fin de adaptar el servicio a su metodología de trabajo y producción gastronómica habitual. Los cambios propuestos deberán ser en cualquier caso compatibles con la planificación prevista para el suministro y montaje de los equipos, y contará siempre con la aprobación previa de AC/E y del contratista responsable. En ningún caso podrá superarse el presupuesto máximo establecido.

Por su parte, el adjudicatario podrá considerar la aportación de otros equipamientos suplementarios asumiendo a su costa el suministro, mantenimiento y desmontaje. La lista definitiva de equipamientos debe definirse totalmente en el plazo previsto por las partes, previa aprobación de AC/E, en coordinación con el equipo responsable de la ejecución y de la dirección técnica de la construcción del Pabellón.

El adjudicatario deberá colaborar con el equipo de diseño y el contratista en la definición de los detalles que condicionen el funcionamiento de los espacios de restauración, y con la dirección de las obras, participando físicamente en el seguimiento y control de los trabajos de preinstalación y montaje de los equipos, haciendo constar finalmente su conformidad con las instalaciones de cuya operación se hace cargo. En caso de mal funcionamiento o avería, deberá comunicarlo de manera inmediata al equipo responsable del mantenimiento.

2.3.5. Sistemas de gestión en puntos de ventas y almacén.

Como parte de su oferta, el adjudicatario debe describir el hardware y software de gestión que se utilizará en los diferentes establecimientos y almacenes. El sistema propuesto ha de permitir ofrecer las cifras de la contabilidad en cada momento de la operación, los datos del consumo en todas las áreas de servicio, y los registros del almacenaje, bajo su responsabilidad. El adjudicatario debe verificar que sus sistemas operativos son compatibles con los de la Organizadora, utilizando los impuestos por aquella, en su caso.

El paquete de hardware (TPVs, sistemas de comanda, impresoras, ordenadores, lector de códigos, etc.) y software propuesto debe ser capaz de realizar todos los procesos de gestión y de control de la actividad: logística, almacenamiento, control de costes, presencia de personal, gestión de reservas, etc. Deberá contar con equipos suficientes tanto en la zona de clientes como en la zona de producción y almacén.

Se registrarán diariamente todos los ingresos y consumos, permitiendo el acceso directo de AC/E a los datos, y a la Organizadora a través del sistema de supervisión estipulado. Con fines estadísticos, el sistema debe poder detallar el número de personal activo en cada turno, garantizando el cumplimiento de los estándares legales y acordados, de ratios frente al número de comensales.

2.3.6. Material operacional.

El adjudicatario tiene la obligación de suministrar los materiales y utensilios de carácter operacional (servicios auxiliares de cocina y sala, menaje, mantelería, uniformes, etc.) necesarios para poder realizar sus funciones y cumplir con los objetivos de este pliego, asegurando que dispone del material en calidad y cantidad suficiente para atender correctamente al público. El adjudicatario deberá detallar las especificaciones del material y presentar dos modelos de cubertería, vajilla, cristalería, mantelería, etc., para los distintos espacios, considerando los recursos necesarios para las ocasiones de gala o especiales. Todos los elementos necesarios para dar un correcto servicio al cliente, aunque no estuvieran enunciados en este pliego, serán responsabilidad del adjudicatario, y deberán ser aprobados por AC/E. Será por cuenta del adjudicatario el suministro, colocación, limpieza y retirada de este material operacional.

AC/E se hará cargo de la dotación del mobiliario interior y exterior de las salas de los distintos espacios de restauración.

2.3.7. Uniformes.

Será responsabilidad del adjudicatario la elección del diseño, la producción y el mantenimiento de los uniformes y sus complementos. El diseño elegido debe ser compatible con la identidad corporativa y los objetivos del Pabellón, apoyando la difusión de los principios de sostenibilidad, circularidad, etc. En cualquier caso, deberá contar con la aprobación de AC/E. Para cada uno de los puntos de venta y producción, el adjudicatario deberá presentar una tipología de uniformes diferenciadora. Podrá incluir el logotipo de la empresa concesionaria.

2.3.8. Patrocinios.

La incorporación de productos o equipamientos patrocinados deberá contar con la aprobación de AC/E. No se aceptará ningún patrocinio en condición de exclusividad gestionado por el adjudicatario sin la autorización AC/E. Por su parte, AC/E podrá proveer de productos o equipamientos patrocinados. En tal caso, previa comunicación y aceptación, el adjudicatario deberá incorporarlos a su actividad.

2.3.9. Personal.

El equipo propuesto por el adjudicatario debe contar al menos con los siguientes puestos y perfiles:

- a) **Director de Proyecto en Dubái.** Con poderes suficientes para la firma y ejecución del contrato con dedicación y disponibilidad exclusiva, será el interlocutor con AC/E en todo lo referido a cumplimiento y ejecución del contrato. Debe hablar español e inglés.
- b) **Chef ejecutivo.** A cargo de la oferta gastronómica, se encargará de la creación del menú, lista de referencias de producto y calidades, escandallos de cada plato, presentación de estos, etc. y será responsable del buen funcionamiento de la cocina, almacenes y cuarto de basura. Será la máxima autoridad y responsable en la cocina, realizando los pedidos de reposición de alimentos y productos que dentro de su campo necesite, siguiendo de manera estricta las directrices y normas de la Organizadora y de AC/E, con facultad para firmar cartas y controlar los índices de calidad de los alimentos. Debe hablar español e inglés. Su dedicación debe ser en exclusiva.
- c) **Responsable de sala de Restaurante Gastronómico.** Con presencia física permanente en el Pabellón de España todo el periodo de apertura al público, más los periodos necesarios de puesta en marcha y hasta el cierre de las instalaciones. Coordinará todos los eventos en su área de trabajo, además del funcionamiento normal del Restaurante en coordinación con el Chef y con el Director de Proyecto, siempre en coordinación con el responsable de AC/E del Pabellón. Deberá hablar español e inglés.
- d) **Responsable de sala de Live Grill & Tapas.** Con presencia física permanente en el Pabellón de España todo el periodo de apertura al público, más los periodos necesarios de puesta en marcha y hasta el cierre de las instalaciones. Coordinará todo lo relacionado con este espacio, incluida la terraza. Coordinará las reservas de estas áreas y el acceso de público, con la Dirección del Pabellón. Debe hablar español e inglés y su dedicación es exclusiva, excepto en el caso de que ejerza también de responsable del espacio *Chill out*.
- e) **Responsable de sala de Chill out - After lunch.** Con presencia física permanente en el Pabellón de España todo el periodo de apertura al público, más los periodos necesarios de puesta en marcha y hasta el cierre de las instalaciones. Coordinará todo lo relacionado con el espacio *Chill out*, incluida la terraza. Coordinará las reservas y eventos de área, la programación de música y el servicio de bebida y comida de su área hasta el cierre del Pabellón en coordinación con AC/E. Debe hablar español e inglés. En este caso podría ejercerlo el responsable del espacio *Live Grill & Tapas*.
- f) **Chef cocina de producción, almacén y logística.** Con presencia física durante los periodos de abastecimiento nocturno y preparación de las actividades de limpieza, recogida de basuras, etc. Se coordinará con la Dirección del Pabellón y con el responsable de Logística del Pabellón de España. Deberá hablar español e inglés.

El adjudicatario podrá variar justificadamente la asignación de los roles respecto a la prevista inicialmente, siempre y cuando se garantice el cumplimiento de todas las necesidades y previa comunicación a AC/E. Adscribirá a cada puesto indicado tantas personas como sean necesarias para cubrir el horario de servicio durante la Expo (incluyendo la operación interna y la gestión logística), así como la coordinación con el equipo de diseño y construcción, el seguimiento del montaje, y las pruebas de funcionamiento y carga de visitantes previos a la inauguración.

Deberá presentarse cuadro preliminar de horarios semanales y organización de turnos, y cuadro de ratios por cada área y categoría, según las capacidades de comensales para cada espacio de restauración y para la zona de producción y almacén. Será necesario contar con un programa preliminar de contingencia en caso de aumento de comensales fortuito, o de eventos, actividades especiales, etc. Deberán contemplarse los siguientes conceptos:

- Horarios de servicio y producción.
- Horarios de recibo, almacenaje y acopio de productos.
- Horarios de limpieza y de recogida de basuras, de acuerdo con los sistemas previstos por la Organizadora.

2.3.10. Aforo, colas y sistemas de reservas.

Para cada punto de servicio al público, la oferta establecerá un aforo máximo, que considerará las normativas locales de aplicación y el plan general de operación y gestión. Será responsabilidad del adjudicatario el control de los aforos establecidos para cada espacio. El aforo debe estar adecuadamente señalizado en cada espacio comercial. En caso de generarse una cola de acceso en los espacios objeto de este contrato, el adjudicatario será el responsable de establecer las medidas necesarias para atenderla, de la verificación de reservas y del control del ritmo de acceso, atendiendo a las directrices de AC/E. La oferta puede proponer sistemas de mejora de los tiempos de espera y recursos de amenización.

2.3.11. Limpieza y basuras.

El adjudicatario se hace responsable de garantizar un ambiente higiénico apropiado para la producción, manipulación y provisión de productos finales para el consumo humano. Será responsabilidad exclusiva del adjudicatario la limpieza de todos los espacios de trabajo, áreas de servicio y demás dependencias, de los materiales y enseres objeto del contrato. En caso de actividades puntuales, el adjudicatario deberá asumir las tareas de preparación del espacio indicado y de la limpieza posterior. El adjudicatario se hace responsable del mantenimiento del cuarto de basuras, que deberá contar con contenedores codificados para clasificación de desechos, en cumplimiento de las normas de la Organizadora.

Como parte del Plan de control de calidad, deberá implantarse un sistema preventivo, o conjunto de prácticas, para el cumplimiento de los requisitos y condiciones, que garantice la inocuidad durante toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria, la distribución minorista, el acopio y la preparación, hasta el consumo. Tendrá en cuenta:

- Gestión de residuos.
- Control de mantenimiento.
- Formación de personal.
- Control de proveedores, materias primeras, trazabilidad.
- Limpieza y desinfección.
- Control del agua.
- Control de plagas.

Durante el periodo de duración de la Exposición, se producirán controles regulares por parte de AC/E y de la Organizadora, con potestad para exigir documentos e inspecciones en cualquier momento. El incumplimiento de prácticas profesionales que pudiera poner en riesgo la seguridad alimentaria es motivo de penalización.

2.3.12. Plan de emergencias.

El adjudicatario deberá presentar un programa básico de contingencias en caso de emergencia, mediante un manual que todo el equipo y profesionales que trabajen para el adjudicatario deben conocer. Dicho procedimiento se transmitirá a los responsables de AC/E y se deberá adaptar en todo caso a la normativa que finalmente plantee la Organizadora.

2.3.13. Operación de actividades programadas.

El adjudicatario deberá operar las actividades gastronómicas que se programen, ofreciendo el soporte operacional, de personal, etc. necesarios. Para su coordinación, el responsable de AC/E encargado de la organización de la actividad deberá presentar un dossier del evento indicando las necesidades, que será entregado al adjudicatario con diez días de antelación, para que este diseñe la carta de servicios de la actividad, donde se detallará el menú, con escandallo, costes, precio PVP, etc., para ser aprobada por AC/E. El adjudicatario tendrá ocasión de gestionar el servicio de restauración, entre otras, de las siguientes actividades:

- Día de España.
- Días de Honor de las Comunidades Autónomas.
- Recepciones institucionales.
- Presentación de productos gastronómicos.
- Actividades empresariales.
- Otros (catas, degustaciones, talleres, etc.).

El adjudicatario no podrá organizar fiestas particulares en ningún espacio del Pabellón, al margen de las actividades y eventos organizados por AC/E. En el caso de que el adjudicatario desee tematizar o ambientar determinados eventos, deberá solicitar permiso expreso y por escrito a la Dirección del Pabellón, quien podrá aprobar o rechazar dicha petición.

2.3.14. Oferta para el personal de AC/E.

Para el servicio de comidas diarias del personal que integra el equipo de AC/E, el adjudicatario deberá prever un menú diario de comida y cena, rotativo para los siete días de la semana, de lunes a domingo. Deberá garantizarse el servicio para 8-14 personas, que confirmarán la demanda exacta del número de menús de cada día con antelación. La propuesta dará muestra de la calidad y variedad previstas para el menú ofertado, indicando precios con y sin VAT, con PVP ajustado al coste. Para las Comunidades Autónomas y otras instituciones colaboradoras de AC/E en el proyecto de Expo Dubái, el adjudicatario deberá respetar la propuesta emitida (presupuesto, organización, etc.) con independencia de que su contratación y pago sea directa entre adjudicatario y CCAA/institución.

Según la dinámica de operación prevista por AC/E, y según experiencia de anteriores Expos, a modo de ejemplo se indica que el restaurador deberá depositar los paquetes individuales en el office de la zona de trabajo del personal, y se hará cargo de los envases retornables para su reutilización. La propuesta debe definir con detalle las especificaciones de los servicios reutilizables (empaquetado, recipientes, utensilios) así como el procedimiento previsto para su distribución y recogida. Además, deberán detallarse los plazos de comunicación de anulaciones por parte del personal, y otras condiciones aplicables.

2.3.15. Sistemas de Información al público.

El adjudicatario podrá ofrecer al público información sobre posibles ofertas comerciales, jornadas de libre acceso, o eventos gastronómicos, deportivos y otros, que se ofrezcan en directo o en diferido, por medio de equipamientos audiovisuales, previa aprobación de AC/E a través de propuesta escrita, en la que se incluirá horarios, precios, posibles necesidades especiales, técnicas y de operación, volumen acústico, etc.

2.4. CONDICIONES PARTICULARES DE EXPLOTACIÓN. ESPACIOS GASTRONÓMICOS.

2.4.1. RESTAURANTE GASTRONÓMICO

Ubicado en la planta superior del Pabellón de España, el Restaurante se plantea como el formato *premium* de la oferta culinaria del Pabellón. El concepto culinario deberá dar soporte a una cuidada muestra de la cocina española, tradicional y contemporánea, ejecutada con presentaciones actuales y servida con exquisitez. Un aspecto a tener en cuenta, dado que la Expo estará abierta durante seis meses, es la estacionalidad de los productos y las diferentes elaboraciones que ello comporta. Como Restaurante Gastronómico, y consecuentemente con la fama internacional de la cocina española, deberá plantearse una carta que presente nuestros productos “estrella” a través de creaciones atractivas con alto contenido visual.

Oferta Restaurante

El adjudicatario presentará una oferta de comida y bebida acorde con la capacidad del espacio del Restaurante, y con la dimensión de los espacios de producción, almacenaje y refrigeración asociados. Se observarán las siguientes condiciones:

- Para este espacio se definirá una oferta *premium*, más reducida y exclusiva, donde la carta tendrá una sección fija y otra estacional.
- Formatos posibles: menú degustación o a la carta.
- Se podrán reservar menús para grupos.
- Se incluirá una carta de vinos representativa de vinos clásicos y bebidas tipo aperitivo (p.e. *vermut*).
- Además, se incluirá una carta de licores, espumosos, cócteles clásicos, etc.
- Se incluirá una carta de bebidas y cócteles sin alcohol acorde con las costumbres locales.

Además de la oferta comercial, la propuesta deberá incluir la oferta gastronómica para las actividades programadas que se celebrarán previsiblemente en el Restaurante, aportando una propuesta de los menús específicos para las siguientes ocasiones:

- Día de España: opción de bufé y de pase de bandeja, aperitivos, canapés fríos y calientes, bebidas, etc.
- Día de CCAA: opción de bufé y de pase de bandeja.
- Menú de cortesía para recepciones institucionales.
- Menú eventos: con nueve platos a elegir.

Capacidad

- Sala: 75m2. Aforo aprox. 50 pax sentadas.
- Servicio: 30m2.

Operación

Para la reserva de mesa, se podrá solicitar el abono de una cierta cantidad como garantía. No se podrán realizar reservas con más de 10 días de antelación.

Por su parte, AC/E estima que en torno a un 30% de los días de operación, en horario de almuerzo o cena, realizará en el restaurante actividades protocolares, empresariales, VIP, etc., reserva que se avisará con 10 días de antelación. Además, deberá reservarse una mesa para uso de la Dirección del Pabellón, que será confirmada por AC/E antes de las 18:00h del día anterior.

2.4.2. LIVE GRILL & TAPAS

El objetivo principal de este espacio, central en la oferta gastronómica del Pabellón de España, es el de ofrecer toda la riqueza de la cocina española más conocida en el mundo. Contará con una puesta en escena que prime la “cocina en vivo” para acabar diversos platos (arroz, carnes, pescados, verduras...), y mostrará una gran oferta de tapas, *pintxos*, raciones y cocina en miniatura. Se quiere añadir aquí a lo culinario el espectáculo visual y lúdico. Con dos barras, un espacio central y terraza, todo visto, Live Grill & Tapas debe ser el gran espectáculo de los sabores españoles para todos los públicos.

El espacio del bar de tapas y su área de afección debe ser, además de un espacio para comer, un espacio de difusión de la dieta y la gastronomía españolas, donde se ofrezcan complementos informativos, como recetas, información gráfica sobre la gastronomía de las distintas regiones de España, nuestros mejores restaurantes, etc., exponiendo las distintas especialidades gastronómicas en exhibidores, mostradores, mesas o paredes de las salas, por ejemplo. Tendrá especial interés realizar aquí una serie de productos españoles con gran peso en las exportaciones agroalimentarias, considerados los “productos estrella” del Pabellón: conservas, hortofrutícolas, vinos, aceites.

Capacidad

Zona La Gran Barra:

- Sala: 63 m2. Capacidad aprox. 45 pax sentadas.
- Barra: 8.5 m2. Capacidad aprox. 8 taburetes, 15 pax de pie.
- Terraza: 42 m2. Capacidad aprox. 25 pax sentadas.
- Servicio: 33 m2.

Zona Grill & Tapas:

- Sala: 94 m2. Capacidad aprox. 70 comensales sentados.
- Barra: 8.2 m2. Capacidad aprox. 10 taburetes, 20 pax de pie.
- Servicio: 38.2 m2.

Oferta Live Grill & Tapas

La carta de tapas debe ser una carta extensa, que permita dar servicio durante todo el día ininterrumpidamente, abarcando los horarios del desayuno, aperitivo, comida, merienda y cena. Se servirán tapas frías, calientes y dulces. Una parte importante de la carta debe ser fija durante todo el periodo Expo, pero se incluirá una variación estacional, con el fin también de simplificar la gestión operativa, la producción, la capacidad de almacenaje, etc.

La oferta gastronómica estará estructurada en torno a varios formatos: *pintxos*, tapas y platos, platos tradicionales y brasa, con suficiente variedad y representación de los productos de España. También se ofrecerá menú de tapas de “platos en el medio” para favorecer la agilidad y rapidez del servicio y de acuerdo con un concepto gastronómico más informal y desenfadado.

La carta de bebidas deberá tener una variedad de productos de España suficientemente representativa, abarcando la totalidad del territorio español y con las bebidas características de cada región, especialidades de zumos, refrescos, bebidas alcohólicas, etc. En esta carta de bebidas, el vino, se ofrecerá por botella y por copa. Se podrán presentar productos internacionales para complementar la oferta.

Operación

La ocupación de mesas en la terraza de **La Gran Barra** se limitará a la zona descrita en el proyecto del Pabellón, no pudiendo excederse para respetar la libre circulación de público.

2.4.3. CHILL OUT – AFTER LUNCH

Espacio exterior cubierto, de carácter informal, pensado para compartir cocina, bebidas y conversaciones en una atmósfera relajada con terraza. El mobiliario del espacio, acorde a la función, se configurará con mesas bajas y asientos cómodos, dando a la vez sensación de confort, cercanía y unas maneras gastronómicas menos formales o “casual”.

En cuanto a la oferta culinaria y de bebidas, se prima la diversión y lo chispeante (*tapas, finger food, pintxos*, cocina en miniatura) y la posibilidad de optar bien por la coctelería -tradicional y contemporánea-, bien por el *wine bar* con una muestra representativa de la variedad de vinos de España. Se trata de un espacio eno-gastronómico creado para el descanso, las reuniones informales y el “pica pica”, que será un lugar de encuentro para disfrutar de un *after lunch* durante el día y un *chill out* durante la noche. Así, se plantea como una prolongación del espacio o experiencia de tapas, que abarcará un horario ininterrumpido para ofrecer un ambiente durante el día y otro diferente durante la noche. Su carta, más reducida, se compondrá de tapas frías y calientes, y una carta de bebidas.

Capacidad

- Terraza: 40.5 m2. Aforo aprox. 30 pax sentadas, 8Super pax barra.
- Servicio: 11.2 m2.

Oferta Chill Out – After lunch

La selección de bebidas irá acompañada de bocados tipo *snacks, pintxos* y *finger food*. La carta a presentar y a ofertar por el adjudicatario deberá de incluir:

- Carta de vinos representativa de las distintas regiones de España.
- Carta de zumos y bebidas *healthy, detox...*
- Carta de cócteles con alcohol, sin alcohol, clásicos y “modernos”.
- Carta de infusiones y tés.
- Carta de refrescos y cervezas.

Operación

El montaje del espacio, su operación y distribución de mesas, taburetes, etc., respetará los pasos de público, de acuerdo con las indicaciones de AC/E. El acceso y la actividad deberá cerrarse media hora antes del cierre del Pabellón. Desde ese momento el adjudicatario velará por que no se produzcan nuevas ocupaciones o servicios. Teniendo en cuenta el concepto de este espacio, durante el horario nocturno se utilizarán uniformes y elementos auxiliares diferentes a los del Life Grill & Tapas.

2.4.4. COCINA DE PRODUCCIÓN

Situado en la planta sótano, este espacio de producción central dará servicio a todos los espacios gastronómicos descritos con anterioridad. Es el lugar dónde se recibirán los productos para su almacenaje, procesado y distribución. Dedicado intensamente a la manipulación de materias primas, también albergará las zonas de almacenaje, limpieza y basuras. El servicio cuenta con el apoyo de las cocinas satélite instaladas en los distintos espacios gastronómicos.

Según la distribución actual de la cocina propuesta en el proyecto, y el conjunto de equipamientos previstos, la producción podrá ser bien en frío (producción en diferido, programada y abatida, para posteriormente regenerar y emplatar) o en caliente (cocina convencional “al momento”, por lo tanto, cocinado y trasladado en armario caliente). Cuenta además con un espacio destinado a la manipulación de productos no halal. También en esta ubicación se encuentran los espacios destinados a las necesidades de los trabajadores (vestuarios y taquillas, baños, etc.), así como una oficina de gestión y coordinación para todas las operaciones y tareas.

4. ANEXOS TÉCNICOS

- 4.1. Presentación Pabellón de España en Expo Dubái 2020.
- 4.2. Dossier Restauración.
- 4.3. Proyecto de Arquitectura y planimetría de restauración.
- 4.4. Inventario equipamiento de restauración.
- 4.5. Documentación oficial Expo Dubái 2020.