

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE BIENES PARA EL XI CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE COCINA CIUDAD DE VALLADOLID 2015

1º.- Objeto del contrato

La Sociedad Mixta para la Promoción de Turismo de Valladolid S.L., convoca la contratación del suministro e instalación de bienes para el desarrollo del "XI CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE COCINA CIUDAD DE VALLADOLID", a celebrar los días 9, 10 y 11 de noviembre de 2015 en la Cúpula del Milenio, en Valladolid.

2º.- Condiciones del suministro

El suministro e instalación de bienes se realizará de acuerdo con lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas que se acompaña al presente Pliego.

3º.- Plazo del contrato.

El plazo de ejecución de este contrato se extiende desde la fecha de su formalización hasta la finalización del XI Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de la Ciudad de Valladolid.

4º.- Presupuesto del contrato

Se establece como **precio máximo** del suministro la cantidad de:
28.000,00€ (sin IVA)
IVA 21%: 5.880,00€
Precio Total: 33.880,00€ (IVA incluido)

5º.- Requisitos del contratista

Podrán contratar con la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L. las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incurso en una prohibición de contratar (se adjunta modelo, Anexo I), cuya finalidad o actividad tenga relación directa con el objeto del contrato, según resulte de sus respectivos estatutos, reglas fundacionales y se acredite debidamente y dispongan de una organización con elementos personales y materiales suficientes para la debida ejecución del contrato.

Si el licitador fuera **persona jurídica**, deberá aportar escrituras de constitución y de modificación, en su caso, inscritas en el Registro Mercantil, cuando este requisito fuese exigible conforme a la legislación mercantil que le sea aplicable. Si no lo fuere, deberá aportar la escritura o documento de constitución, de modificación, estatutos o acta fundacional, en la que constaren las normas por las que se regula su actividad, inscritos en su caso, en el correspondiente Registro oficial. Además, deberá presentar escritura de poder de representación a nombre del firmante de la proposición.

Si el licitador es **persona física**, deberá presentar el Documento Nacional de Identidad o documento que, en su caso, lo sustituya.

La solvencia **técnica o profesional** deberá acreditarse mediante informe sobre su experiencia y especialización en la realización de trabajos similares, realizados en los últimos 3 años, de un volumen semejante al Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina Ciudad de Valladolid.

La solvencia **económica y financiera** se justificará mediante informe de entidad financiera.

Asimismo el empresario deberá acreditar estar al corriente de sus obligaciones tributarias, con la Seguridad Social y con el Ayuntamiento de Valladolid.

Deberá, además, acreditar estar dado de alta en el IAE.

6º.- Presentación de ofertas

Los empresarios interesados podrán presentar su oferta en la sede de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L., sita en la Plaza Mayor, 1, 1ª planta, de Valladolid, en el plazo de 15 días naturales a contar desde la publicación del anuncio de licitación en el perfil de contratante de la entidad, www.info.valladolid.es

El precio total de la oferta comprenderá todos los gastos que devengue la ejecución del contrato, incluido el importe del IVA y los demás tributos y gastos que origine la presente contratación.

El licitador interesado deberá especificar en su oferta el precio unitario de cada una de las Zonas A, B, C, D y E, requeridas en el pliego de prescripciones técnicas.

7º.- Criterios de valoración

La adjudicación se realizará teniendo en cuenta los criterios que a continuación se señalan por orden decreciente de importancia y según la ponderación que se indica.

Pasarán a la fase de valoración económica, los licitadores cuyas ofertas obtengan en los criterios no evaluables mediante fórmulas el siguiente umbral mínimo: 50 por cien de la suma de las puntuaciones otorgadas a dichos criterios.

1.- Criterios evaluables mediante la aplicación de una fórmula:

1.1.- Precio. Valoración: hasta 50 puntos.

La fórmula aplicable para la valoración del precio del concurso es la siguiente:

$$P_b = Z \times \frac{O_m}{O_i}$$

Donde P_b es la puntuación base para iniciar los cálculos.

Z es la puntuación máxima del criterio económico.

O_m es la oferta económica más baja de las presentadas.

O_i es la oferta económica que se evalúa.

Se calculan las diferencias de puntuación con respecto a Z y el resultado se multiplica por el índice corrector k cuyo valor será 1. Las cantidades obtenidas se restan de Z, obteniendo así la puntuación definitiva de cada oferta.

2.- Criterios evaluables mediante juicio de valor: hasta 50 puntos.

2.1.- Propuesta de suministros e instalación de material, hasta 40 puntos.

Al licitador que presente la mejor propuesta de suministro e instalación de material se le dará la máxima puntuación.

2.2.- Mejoras. Valoración: hasta 10 puntos.

Se valorarán los aspectos técnicos, materiales, organizativos, funcionales y cualesquiera otros que enriquezcan el servicio ofertado, que no supongan, en cualquier caso, incremento en los costes del servicio.

Se tendrá en cuenta la presentación de un Plan social de ejecución del contrato.

Se otorgará preferencia a los licitadores que presenten un documento con esta denominación, "Plan social de ejecución del contrato", en el que analicen y realicen propuestas concretas en la ejecución del contrato en relación con los aspectos siguientes:

Nueva contratación de personas con dificultades de acceso al mercado laboral, sin que ello implique el despido o reducción de jornada de otro personal integrado previamente en la plantilla de la empresa.

Programa de estabilidad en el empleo de los trabajadores que ejecuten materialmente el contrato.

Medidas concretas de prevención, seguridad y salud laboral a aplicar durante la ejecución material del contrato.

Medidas específicas de formación de los trabajadores directamente relacionados con la ejecución del contrato.

Plan de igualdad efectiva en el trabajo de hombres y mujeres implicado en la ejecución del contrato.

Plan de conciliación de la vida laboral y familiar del personal que ejecute el contrato.

Aplicación en la ejecución del contrato de principios de responsabilidad social empresarial y de compra pública ética «comercio justo»-.

Consideraciones en relación con la «Memoria de accesibilidad» del proyecto y, en su caso, mejora de la misma.

En el caso de subcontratación, propuesta de realizarla con empresas de economía social (cooperativas SSL, empresas de inserción y centros especiales de empleo), autónomos y/o micropymes.

Se valorarán las ventajas que se propongan para determinados colectivos de usuarios especialmente desfavorecidos.

Se tendrá en cuenta la presentación de un Plan de ejecución medioambiental. Se

otorgará preferencia a los licitadores que presenten un plan con dicha denominación, "Plan de ejecución medioambiental", en el que se analicen y realicen propuestas concretas de medidas de gestión medioambiental que se compromete el licitador a implantar, en relación con los aspectos siguientes:

Utilización de soportes que, sin merma de la eficacia del mensaje publicitario, sean más respetuosos y contribuyan con la protección del medio ambiente.

Pasarán a la fase de valoración económica, los licitadores cuyas ofertas obtengan en los criterios no evaluables mediante fórmulas, el siguiente umbral mínimo: 50 por cien de la suma de las puntuaciones otorgadas a dichos criterios.

8º.- Adjudicación y formalización del contrato

Una vez valoradas las ofertas se adjudicará el contrato al licitador que haya realizado la oferta económicamente más ventajosa, mediante la aplicación de los criterios de valoración establecidos, sin atender necesariamente al valor económico de la misma.

Previamente a la formalización del contrato, el adjudicatario deberá constituir a disposición de la Sociedad Mixta una garantía de un 5 por 100 del importe de adjudicación, excluido el IVA, a fin de garantizar el correcto cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Asimismo, deberá suscribir un seguro contra daños, con la cobertura que se estime suficiente, para responder por los posibles daños que el contratista pueda producir en bienes o personas como consecuencia de la ejecución del contrato.

El contrato se formalizará en documento privado, pudiendo elevarse a escritura pública cuando lo solicite el contratista, siendo a su costa los gastos derivados de su otorgamiento.

9º.- Ejecución del contrato.

El suministro e instalación de los bienes se realizará con estricta sujeción a las cláusulas estipuladas en los pliegos, en el contrato y en la oferta. El contratista deberá cumplir las instrucciones que en ejecución del contrato le diere la Sociedad Mixta.

10 º.- Pagos

Los pagos se efectuarán por la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid S.L., contra facturas expedidas por el contratista y conformadas por el técnico responsable.

11º.- Revisión de precios

Dada la duración del contrato no procede revisión de precios.

12º.- Obligaciones del contratista.

El adjudicatario se obliga a cumplir con todas las obligaciones prescritas en los pliegos antes de las 15.00 h del día 6 de noviembre de 2015.

El contratista vendrá obligado, respecto al personal que emplee, al cumplimiento de la normativa vigente, ya sea de carácter laboral, social y fiscal y sobre Seguridad e Higiene en el Trabajo. El incumplimiento de estas obligaciones, o la infracción de las disposiciones sobre seguridad por parte del personal por él designado, no implicará responsabilidad alguna para la Sociedad contratante.

El contratista será especialmente responsable de los daños y desperfectos que puedan derivarse de la prestación del servicio.

Se adjunta modelo de declaración jurada sobre cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales (Anexo II).

13º.- Protección de datos.

De acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal le informamos de que los datos personales facilitados serán tratados con la finalidad de gestionar la presente licitación.

Le informamos que podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición ante el responsable del fichero: Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo S.L, en la dirección: Plaza Mayor, 1- 47001 - Valladolid.

En el caso de que se aporten datos de carácter personal, referentes a terceros, se deberá obtener previamente su consentimiento e informarles de todo lo anterior.

14º.- Resolución del contrato

Serán causas de resolución del contrato las previstas en la legislación civil aplicable al contrato.

A la extinción del contrato, no podrá producirse en ningún caso la consolidación de las personas que hayan realizado los trabajos objeto del contrato como personal de la sociedad contratante.

15º.- Régimen jurídico y jurisdicción competente.

El contrato se regirá por las normas y principios de derecho privado.

Para cualquier divergencia que pudiera surgir en la interpretación y ejecución del contrato las partes, con renuncia expresa a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles, se someterán a los Juzgados y Tribunales de Valladolid.

Valladolid, a 31 de agosto de 2015

SOCIEDAD MIXTA PARA LA PROMOCIÓN
DEL TURISMO DE VALLADOLID, S.L.
C.I.F. B-100000000
Plaza Mayor, 1
47001 VALLADOLID

Isabel Mateo Martínez
Gerente

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO E INSTALACIÓN DE BIENES PARA EL XI CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE COCINA CIUDAD DE VALLADOLID 2015

1.-LUGAR DE ENTREGA E INSTALACIÓN

Cúpula del Milenio, Plaza del Milenio, Valladolid.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

En la Cúpula del Milenio se instalará lo siguiente:

ZONA A.- Zona patrocinadores: Se instalarán un máximo de 16 stands para la difusión de las marcas de los patrocinadores. La empresa adjudicataria presentará un diseño identificativo de los 16 stands atendiendo a las siguientes características:

- Stand Modular abierto con suficiente espacio para la imagen de la empresa, que deberá ser visible tanto en altura como en su base, como por todas sus caras.
- La parte inferior del stand tendrá una altura máxima de 1,20 m y la separación existente en el interior de la cúpula entre stands no será en ningún caso inferior a 2 m
- 2 taburetes en el interior del stand.
- Electricidad: Cuadro eléctrico de 2500W con 6 enchufes de 130W/m² instalados por personal autorizado.

En esta misma zona, se instalará una mesa vestida adecuadamente para la exposición de los pinchos participantes. A continuación se instalará un set de prensa, presidido por un photocall con un mínimo de 4 metros de largo por 3 metros de alto, con la imagen institucional que determine la Sociedad Mixta y 2 taburetes para realizar las entrevistas.

ZONA B.- Zona de concursantes:

Puestos de los concursantes:

- Estructura de 18 x 8 m para la instalación del fondo principal del concurso con soporte para pantalla LED de 6 x 4 m.
- Un mostrador de 10 m de ancho delante de la estructura principal con dos baldas para guardar los utensilios de cocina de los participantes. Este mostrador deberá contener un mínimo de 10 enchufes para pequeños electrodomésticos y enchufes especiales para 2 hornos de convención (3NAC de 400V cada uno). Se instalarán en esta zona 2 puntos de agua y desagüe para los hornos y un punto de agua para un lavamanos con 2 grifos y doble seno.
- En los puestos de cocina se instalarán:
 - Papeleras en cada uno de los puestos.
 - 2 puntos de luz individuales en cada uno de los puestos.

- Electricidad: Instalación eléctrica para los 8 puestos de cocina.

ZONA C.- Zona de jurado:

- **Mesa principal del jurado, con 8 puestos.**

El lunes día 9 de noviembre, esta mesa deberá ampliarse de modo que de cabida a 15 miembros del jurado.

- Papeleras debajo de la mesa.
- 8 Sillas de convención (15 para el lunes día 9)
- Iluminación individual en cada uno de los puestos

ZONA D.- Zona de público:

- Se instalará una **zona escalonada con asientos** y capacidad para 250 espectadores. Dicha zona deberá disponer de una zona acotada de prensa en la que puedan colocarse los gráficos y al menos 2 equipos de televisión.
- Se instalará una **mesa de exposición de pinchos**, que deberá tener una medida mínima de 6 m para la colocación de los diferentes pinchos para su posterior fotografía.

ZONA E.- Esta zona se encontrará en la trasera de la zona del concurso, con acceso limitado y tapada por el gran panel frontal.

- a. **Zona de trabajo (office):** La empresa adjudicataria deberá equipar dicha zona con:

- 2 cámaras botelleros
- 2 cámaras frigoríficas para bebidas y alimentos.
- 2 lavavajillas de hostelería para el lavado de menaje y copas
- 10 mesas de trabajo
- 2 fregaderos
- 1 thermomix
- Cubos de basura en la zona de trabajo.
- 20 taquillas con llave.
- Instalación eléctrica para electrodomésticos: 2 cámaras frigoríficas, 2 lavavajillas, 2 cámaras botelleros, y horno de convención.
- 5 puntos de agua y desagüe para lavavajillas y fregaderos.

Para el acto de clausura y entrega de premios que se llevará a cabo la tarde-noche del 11 de noviembre, la empresa adjudicataria deberá suministrar además:

- 8 mesas altas-veladores vestidos destinados a su utilización durante la clausura en la tarde-noche del miércoles día 11 de noviembre.
- 10 mesas redondas de 1,80 cm de diámetro vestidas destinados a su utilización durante la clausura en la tarde-noche del miércoles día 11 de noviembre.

- 60 bandejas de madera de 61 x 542 cm
- 40 bandejas de metal de camarero redondas
- 25 paneras
- 100 platos llanos blancos de 27 cm.

b. **Zona de Fotografía y Producción:** Todos los elementos de esta zona deberán llevar cerradura y llave.

- La empresa adjudicataria deberá proponer una zona para fotografía con un mínimo de 3 x 2 metros habilitada como cámara oscura equipada con 2 mesas, 2 sillas y 4 enchufes.
- La empresa adjudicataria deberá proponer una zona para producción y edición audiovisual con un mínimo de 4 x 2 metros equipada con 2 mesas, 2 sillas y un mínimo de 9 enchufes.

c. **Zona de almacén:** La empresa adjudicataria deberá proponer una zona para almacén con un mínimo de 4 x 2 metros diáfana, con cerradura y llave.

3.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

En caso de celebrarse la Clausura en la Cúpula del Milenio, el licitador adjudicatario deberá estar preparado para desmontar la zona de realización del concurso (Zonas B, C y D) la tarde del día 11 de noviembre, desde las 15 a las 18 h y proceder al montaje de las infraestructuras necesarias para la gala de entrega de premios a las 20 h del mismo día 11 de noviembre, suministrando una tarima enmoquetada de 14 m x 3 m x 50 cm de altura para la entrega de premios y otra tarima enmoquetada de 6 m x 3 m x 20 cm de altura para la prensa asistente.

El licitador adjudicatario podrá acceder a la cúpula para el comienzo del montaje no antes del día 30 de octubre de 2015, teniendo que estar entregado su trabajo finalizado el día 6 de noviembre de 2015. Las tareas de desmontaje se llevarán a cabo durante los días 12 y 13 de noviembre como fecha máxima.

4.- PRECIO.

Se establece como **precio máximo** del suministro la cantidad de:

28.000,00€ (sin IVA)

IVA 21%: 5.880,00€

Precio Total: 33.880,00€ (IVA incluido)

Valladolid, a 31 de agosto de 2015

SOCIEDAD MIXTA PARA LA PROMOCIÓN DEL TURISMO DE VALLADOLID, S.L.

Isabel Mateo Martínez

Gerente

PLAZA MAYOR, 1
47001 VALLADOLID

ANEXO I

MODELO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE DE NO INCURRIR EN PROHIBICIÓN DE CONTRATAR

D....., con D.N.I., actuando en mi propio nombre o en representación de , con N.I.F. , hago la siguiente DECLARACIÓN RESPONSABLE:

Que yo o mi representada no estamos incursos en prohibición de contratar conforme al artículo 60 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público.

(Lugar, fecha y firma)

Firmado:.....

ANEXO II PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

DECLARACIÓN JURADA CUMPLIMIENTO NORMATIVA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

D. _____ con domicilio en _____ y provisto de DNI nº _____ como representante y/o administrador de la empresa _____ con CIF nº _____, y domicilio social en _____, teléfono de contacto _____ y dirección de correo electrónico _____, en adelante la empresa.

DECLARA Y ACREDITA:

Que la empresa cuenta con una organización preventiva con recursos propios o ajenos, cumple con los requisitos establecidos en el Reglamento de los Servicios de Prevención, aprobado por Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, y dispone de un Plan de Prevención acorde con lo requerido por la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y sus disposiciones de desarrollo.

Que la empresa ha realizado para las obras y/o servicios contratados, la evaluación de riesgos y la planificación de su actividad preventiva.

Que la empresa informará por escrito cuando genere riesgos calificados como graves o muy graves, según la redacción dada en el Art. 22 bis 1 y 8 (introducido por el R.D. 604/2006, de 19 de mayo) y en el Anexo I del R.D. 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Que la empresa, en cuanto a la presencia de recursos preventivos, ha cumplido las indicaciones del Art. 22 bis del R.D. 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Que la empresa realiza el estudio y control de la siniestralidad de sus trabajadores e informará a la entidad contratante de los accidentes que sufran los trabajadores y toda situación de emergencia que se produzca o que sea susceptible de afectar a la salud y la seguridad del resto de trabajadores.

Que la empresa ha informado a los trabajadores que llevarán a cabo las actividades en o para la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L. acerca de los riesgos para la Seguridad y la Salud a los que estarán expuestos durante el desempeño de sus funciones y las medidas de protección y prevención aplicables a dichos riesgos.

Que la empresa ha formado a los trabajadores que llevarán a cabo las actividades en o para la sociedad contratante en los aspectos de Seguridad y Salud relacionados con las tareas que vayan a llevar a cabo.

Que la empresa facilitará a los trabajadores que llevarán a cabo las actividades en o para la entidad contratante los medios de protección y equipos de trabajo apropiados y necesarios para las tareas que vayan a llevar a cabo, y que éstos se ajustan a los criterios legales establecidos y en vigor para los equipos de protección individual y equipos de trabajo (autorización de uso de maquinaria a los trabajadores cualificados para su manejo).

Que la empresa garantiza a los trabajadores a su servicio la Vigilancia de su estado de salud en función de los riesgos inherentes al trabajo, respetando en todo momento la legislación vigente en esta materia: calificación de aptitud de los trabajadores, calificación de aptitud limitada o de trabajador especialmente sensible.

Lo que declaro a los efectos legales procedentes comprometiéndome en el momento de la firma del contrato o aceptación de presupuesto u oferta y antes del inicio de la prestación de la obra o servicio contratado, a la acreditación por medio documental del cumplimiento de los puntos anteriores.

En a de de 201 .

Fdo: