

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ORGANIZACIÓN Y COORDINACIÓN DEL X CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE COCINA CIUDAD DE VALLADOLID 2014

1º.- Objeto del contrato

La Sociedad Mixta para la Promoción de Turismo de Valladolid S.L., convoca la contratación del servicio de organización y coordinación del Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de la Ciudad de Valladolid para el año 2014, que se denominará en adelante "X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina Ciudad de Valladolid", a celebrar los días 3, 4 y 5 de noviembre en la cupula del milenio en Valladolid.

2º.- Condiciones del servicio

El servicio de organización y coordinación del X Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de la Ciudad de Valladolid para el año 2014, se prestará 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 X Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de la Ciudad de Valladolid.

4º.- Presupuesto del contrato

Se fija como precio máximo del contrato:

45.000,00 € (IVA Excluido) 21% IVA: 9.450,00€

Precio Total, IVA Incluido: 54.450,00€

El precio total de la oferta comprenderá todos los gastos que devengue la ejecución del contrato, en relación con los servicios, suministros, etc., que comprenda, incluso el importe del IVA y los demás tributos y gastos que origine la presente contratación.

5º.- Requisitos del contratista

Podrán contratar con la Sociedad Mixta las personas naturales o jurídicas, españolas o extranjeras, que tengan plena capacidad de obrar, no estén incursas 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 informando sobre su experiencia y su especialización en la asesoría, comunicación y organización de eventos gastronómicos, de un volumen similar al Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina Ciudad de Valladolid, con una relación de los tres últimos años que incluya importe, fechas y beneficiarios de los mismos, públicos o privados.

La solvencia económica y financiera se justificará mediante informe de institución financiera.

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

6º.- Presentación de ofertas

Los empresarios interesados deberán presentar su oferta en la sede de la Sociedad Mixta para la Promoción del Turismo de Valladolid, S.L., sita en Plaza Mayor, 1, 47001 de Valladolid, en el plazo de 15 días naturales desde su publicación en el perfil de contratante de la web info.valladolid.es.

7º.- Criterios de valoración

La adjudicación se efectuará a la oferta económicamente más ventajosa, no suponiendo esto que tenga que ser la oferta más barata, de acuerdo con los criterios que a continuación se señalan por orden decreciente de importancia y según la ponderación que se indica:

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| - Precio: | 50 Puntos |
| - Características Técnicas: | 50 Puntos |

Criterio 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.

Criterio 2: Características técnicas. Valoración hasta 50 puntos

A.- Propuesta de gestión y coordinación de participantes, jurado, e invitados, hasta 15 puntos.

Al licitador que presente la mejor propuesta de gestión y coordinación de participantes, jurado, e invitados se le dará la máxima puntuación (15), valorándose el resto de licitadores de forma proporcional.

B.- Propuesta de organización del Certamen, hasta 20 puntos.

Al licitador que presente la mejor propuesta de organización del Certamen se le dará la máxima puntuación (20), valorándose el resto de licitadores de forma proporcional.

C.- Propuesta de plan de medios y comunicación, hasta 15 puntos.

Al licitador que presente la mejor propuesta de plan de medios y comunicación se le dará la máxima puntuación (15), valorándose el resto de licitadores de forma proporcional.

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 empresario que haya realizado la oferta más ventajosa, mediante la aplicación de los criterios de selección establecidos y ponderación entre ellos, sin atender necesariamente al valor económico de la misma.

Previamente a la formalización del contrato el adjudicatario deberá constituir una fianza por importe del 5 % del presupuesto de adjudicación, 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 (mínimo 600.000 €), 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 servicio 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.

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 contratista vendrá obligado, respecto al personal que emplee, al cumplimiento de la normativa vigente de carácter laboral, social, fiscal, prevención de riesgos 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.

Se incluye Anexo II de declaración jurada de cumplimiento de la normativa en prevención de riesgos laborales y vigilancia de la salud.

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

13º.- Resolución del contrato

Serán causas de resolución del contrato las previstas en la legislación de carácter 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.

14º.- 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 competentes con jurisdicción en Valladolid.

En Valladolid, a 7 de mayo de 2014


SOCIEDAD MIXTA PARA LA PROMOCIÓN
DEL TURISMO DE VALLADOLID, S.L.
98338929
Plaza Mayor, 1
Isabel Mateo Martínez
Gerente

PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ORGANIZACIÓN Y COORDINACIÓN DEL X CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE COCINA CIUDAD DE VALLADOLID 2014

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

La contratación del servicio de organización y coordinación del Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de la Ciudad de Valladolid para el año 2014, que se denominará en adelante "X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina Ciudad de Valladolid", a celebrar los días 3, 4, y 5 de noviembre en la Cúpula del Milenio en Concurso Nacional Valladolid.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

A.- Propuesta de gestión y coordinación de participantes, jurado e invitados.

A.1. Propuesta de gestión y coordinación de participantes.

La empresa se debe comprometer a invitar a participar en el concurso a los profesionales de hostelería de primer nivel, que dispongan de establecimiento con oferta de pinchos o tapas en todo el territorio español, presentando un pincho de aperitivo de calidad gastronómica por participante. Con un mínimo de 300 invitados. Para 45 concursantes.

A.2. Propuesta, gestión y coordinación del jurado.

La empresa se debe comprometer a organizar las condiciones del jurado del concurso que deberá componerse de 7 individuos en cada sesión, entre los cuales, los cuatro jurados de extracción culinaria, deben participar en todas las sesiones.

A.3. Propuesta, gestión y coordinación de los invitados.

Previsiones de asistencia de invitados especiales:

- Cocineros con dimensión mediática.
- Periodistas con dimensión mediática.

B.- Propuesta de organización del Certamen.

B.1. Recursos Humanos, y/o infraestructurales.

Deberá presentarse una Memoria de la compañía informando sobre los recursos humanos, y/o infraestructurales necesarios que ofrecen para la buena organización del "X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina Ciudad de Valladolid 2014" y la Jornada denominada "VI Encuentro Internacional de Escuelas de Cocina 2014".

B.2. Elaboración y gestión de un Reglamento para el Concurso.

La empresa propondrá un reglamento regulador del X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina Ciudad de Valladolid, así como las fechas previstas en el Reglamento.

Por gestión del Reglamento se entienden: Difusión, mailing, recopilación de recetas, formación del jurado documental, selección de finalistas, formación del jurado presencial, notas de prensa, convocatoria de medios, desplazamientos del jurado, escrutinio, ceremonia de entrega de premios, seguimiento de su difusión, etc.

B.2. Elaboración del material necesario para el desarrollo del Concurso.

La empresa se comprometerá a publicitar y dar a conocer todos los elementos publicitarios (carteles, sobres, logotipo, etc.) que se utilicen para publicitar el X Concurso Nacional de Pinchos de Cocina Ciudad de Valladolid.

Proponiendo calendario, procedimiento y bocetos o pruebas de todo el material.

C.- Propuesta de plan de medios y comunicación.

C.1. Plan de Medios.

La empresa deberá presentar un proyecto de promoción y publicidad del Concurso, teniendo en cuenta que deberá realizar los trámites y materialmente ejecutará, la convocatoria del concurso, con las siguientes condiciones mínimas de participación:

- 1.- Convocatoria del Concurso Nacional por los medios que estime el (de los que dará cuenta a la organización en la fase de selección y en la memoria final) de todos los posibles candidatos que por su nivel y trayectoria puedan pasar a la fase de concursantes, siendo estos un total de 45 concursantes, con presencia de todas las regiones y /o comunidades del Estado Español.
- 2.- Selección de 45 participantes en la fase presencial, representando a todas las comunidades autónomas del territorio español en número proporcional a su dimensión demográfica.

C.2. Plan de Comunicación.

La empresa deberá presentar una propuesta de gestión y coordinación de los medios de comunicación.

- 1.- Previsiones de cobertura presencial en medios de comunicación gastronómicos y sociales.
- 2.- Previsiones de cobertura profesional en medios nacionales, regionales y provinciales.

2.- OTRAS ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS

Incluir entre sus actividades una Jornada denominada "VI Encuentro Internacional De Escuelas De Cocina 2014".

Presentación de una Memoria justificativa

La empresa deberá entregar a los organizadores del certamen una memoria general que deberá incluir todos los datos relevantes de la organización del X Concurso Nacional de Pinchos de Cocina Ciudad de Valladolid 2014, dentro de los 90 días siguientes a la finalización del concurso. La memoria será entregada con al menos cinco ejemplares, en papel y en soporte digital.

3.- PLAZO DE EJECUCION

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

En Valladolid, a 7 de mayo de 2014

SOCIEDAD MIXTA PARA LA PROMOCION DEL TURISMO DE VALLADOLID, S.L.
DEL TURISMO DE VALLADOLID, S.L.
C.I.F. B47638929
Plaza Mayor, 1
47001 VALLADOLID
Isabel Mateo Martínez
Gerente

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 NIF , 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 SOBRE CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

D. con domicilio en y provisto de DNI nº como representante y/o administrador de la empresa con NIF 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 y 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 el objeto del contrato, 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 del objeto del contrato, a la acreditación por medio documental del cumplimiento de los puntos anteriores.

En a de de 201 .

Fdo.:

