

PLIEGO DE CLÁUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ORNAMENTACIÓN Y PUBLICIDAD 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 ornamentación y publicidad del "X CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE COCINA CIUDAD DE VALLADOLID", a celebrar los días 3, 4 y 5 de noviembre de 2014, en la Cúpula del Milenio, en Valladolid.

2º.- Condiciones del servicio

El servicio de ornamentación y publicidad del X Concurso Nacional de Pinchos y Tapas de Cocina 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 Pinchos y Tapas de Cocina de la Ciudad de Valladolid.

4º.- Presupuesto del contrato

Se fija como precio máximo del contrato:

50.000,00 € (IVA Excluido)

21% IVA: 10.500,00€

Precio Total, IVA Incluido: 60.500,00 €

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 1), 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 con una relación de los principales servicios o trabajos similares realizados en 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 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 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.

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 ornamentación, hasta 20 puntos.

Al licitador que presente la mejor propuesta de diseño, producción e instalación de los elementos ornamentales especificados en el pliego de prescripciones técnicas se le dará la máxima puntuación (20), valorándose el resto de licitadores de forma proporcional.

2.2.- Propuesta de equipamiento técnico, hasta 10 puntos

Al licitador que presente la mejor propuesta de equipamiento técnico (apartado B del pliego de prescripciones técnicas) se le dará la máxima puntuación (10), valorándose el resto de licitadores de forma proporcional.

2.3.- Propuesta de de elementos publicitarios y otros, hasta 20 puntos.

Al licitador que presente la mejor propuesta de diseño y producción de elementos publicitarios y otros requerimientos especificados en el pliego de prescripciones técnicas se le dará la máxima puntuación (20), valorándose el resto de licitadores de forma proporcional.

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 servicio se prestará 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 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 2).

13ª.-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 registrá 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 3 de junio de 2014

SOCIEDAD MIXTA PARA LA PROMOCIÓN
DEL TURISMO DE VALLADOLID, S.L.
CIF: B-7633829

Isabel Mateo Martínez
Gerente

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ORNAMENTACIÓN Y PUBLICIDAD DEL X CONCURSO NACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS DE COCINA CIUDAD DE VALLADOLID 2014

1.- LUGAR DE DESARROLLO DEL CONCURSO

Cúpula del Milenio, Plaza del Milenio, Valladolid.

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Con carácter general y para todo el material de este pliego, se considerará siempre incluido la creatividad, el diseño, la producción y la instalación de todos los elementos.

A. ORNAMENTACIÓN EN EL EXTERIOR DE LA CÚPULA

Se presentará diseño apropiado para representar la imagen del concurso y sus patrocinadores en la zona de acceso a la carpa.

Un mínimo de 4 banderas de entrada a los lados del acceso principal con la imagen del concurso y patrocinadores con base y mástiles de 5 x 1m.

- 2 vinilos semicirculares para la puerta de cristal de la Cúpula que da acceso a la misma.
- 4 banderolas a 2 caras con base y mástiles de 5 x 1 m para su instalación en diferentes puntos de la ciudad.
- 4 totem exteriores en la ciudad de al menos 4 metros de alto. Decorados con la publicidad y patrocinadores del concurso.
- 20 soportes-expositores móviles en la ciudad de al menos 2 metros de alto. Decorados con la publicidad y patrocinadores del concurso.

EN EL INTERIOR DE LA CÚPULA

1. **ZONA A.- Zona patrocinadores:** La Cúpula contendrá un mínimo de 14 stands publicitarios. Cada stand deberá ser vinilado con la imagen de la empresa patrocinadora, de forma que se visibilice tanto en altura como en la base. (se facilitará la imagen de los patrocinadores previamente)

2. **ZONA B.- Zona de concursantes:**

- La zona de concursantes estará presidida por un gran frontal- photo-call con unas medidas de **18 m x 8 m** de alto con un hueco para una pantalla de 6 x 4 m. El photo-call estará en español e inglés según las indicaciones que proporcione la organización.
- Diseño, producción e instalación del frontal de las mesas de cocina con una medida aproximada de 18 x 1 m con la imagen del concurso y sus patrocinadores, así como otros vinilos necesarios para la decoración de las mismas.

3. ZONA C.- Zona de jurado:

- Diseño, producción e instalación del frontal de la mesa del jurado de 8 x 1 m aproximadamente con la imagen del concurso y sus patrocinadores. Deberá tenerse preparada un frontal con la misma imagen para poder ser añadido al anterior en caso de aumentar los metros de mesa para la tarde del lunes día 4 de noviembre.

4. ZONA D.- Zona de público:

- La zona del público deberá cubrirse en su totalidad tanto en las partes laterales como en la trasera, diseñando en este panel otro gran photocall.
- Para la zona de exposición de pinchos se diseñará y producirá una lona plástica de aproximadamente 4 x 2 m con la imagen que determine la organización.
- Panel frontal para la oficina de organización situada en el interior de la cúpula que tendrá unas medidas mínimas de 20 m². Este panel deberá cubrir la oficina en todo su perímetro y contendrá entre otros elementos la imagen del Concurso, el timing, la imagen de todos los patrocinadores y las escuelas internacionales de cocina participantes con las correspondientes banderas de sus países.

La empresa adjudicataria deberá estar preparada para desmontar la zona de realización del concurso (Zonas B, C y D) la tarde del día 5 de noviembre desde las 15 a las 18 h para el montaje de la gala de entrega de premios de las 20 h del mismo día.

B. EQUIPAMIENTO TÉCNICO

1. Audiovisual

Para la grabación y retransmisión del concurso se instalará:

- Equipamiento técnico necesario para la retransmisión en tiempo real de todo lo que se desarrolle con motivo del Concurso de Pinchos y de la Asamblea de la Tapa durante los días 3, 4, y 5 de noviembre tanto en el interior de la Cúpula como a través de internet. Se entregarán 10 copias en DVD con todas las grabaciones, desde la presentación hasta la clausura, al final de cada jornada.
- Una pantalla con sistema LED de 6 x 4 m. Este sistema tendrá la suficiente capacidad y resolución para permitir visualizar las imágenes en perfectas condiciones con independencia de la hora y la luz del día.
- Una mesa de realización con todos sus elementos
- Dos operadores de cámara durante todo el desarrollo del concurso.

2. Sonido

- Equipamiento de sonido necesario para la Cúpula del Milenio.
- Un mínimo de 2 aparatos de microfonía inalámbrica y de diadema.
- Un mínimo de 4 aparatos de microfonía con pie para mesa.
- Distribuidor para prensa.

3. Fotografía

- 1 reportaje de cada uno de los pinchos del concurso. Estas imágenes deberán poder proyectarse en la pantalla principal del Concurso durante la entrega de premios del día 5 de noviembre.
- 1 reportaje del desarrollo de la Asamblea, del Concurso y de la Clausura del mismo.

Al final del concurso se entregará un dossier impreso y 2 copias en DVD de ambos reportajes fotográficos.

C. ELEMENTOS PUBLICITARIOS Y OTROS

- 15 Porta nombres para la mesa de los jurados.
- 20 Carteles para los porta nombres con los nombres de los jurados
- 20 Pegatinas transparentes medida similar a A2 con los diferentes logotipos que determine la organización
- 75 Diplomas en cartulina A4 para los participantes y los colaboradores
- 1 Cheque simbólico en foam con una medida aproximada de 1 m x 40 cm para el ganador del concurso, con la imagen del concurso.
- 5 diplomas accésits en cartulina en tamaño A3 con la imagen del concurso y el nombre del accésit que corresponda
- 3 Esculturas reproduciendo logotipo Concurso Nacional de Pinchos para los ganadores con las características indicadas por la organización
- 18 cuadernos de calificaciones para los jurados de 50 hojas cada uno
- 700 Acreditaciones diferenciadas en color de las siguientes categorías;
 - o Organización: 50 uds. Llevarán impresa la palabra ORGANIZACIÓN
 - o Concursantes: 120 uds. Llevarán impresa la palabra CONCURSANTE e irán personalizadas con los nombres del establecimiento participante. Cada establecimiento llevará 2 acreditaciones.
 - o Prensa: 175 uds. Llevarán impresa la palabra PRENSA
 - o Invitados: 200 uds. Llevarán impresa la palabra INVITADOS
 - o Hermanados: Llevarán impresa la palabra HERMANADOS e irán personalizadas con los nombres del establecimiento hermano. Cada establecimiento llevará 2 acreditaciones.
 - o Patrocinadores: 75 uds. Llevarán impresa la palabra PATROCINADOR
- Un mínimo de 6.000 planos plegables con la situación y nombre de los establecimientos de Valladolid hermanos en la parte delantera, y con la imagen del concurso y todos sus patrocinadores en la parte trasera.
- 135 carteles de 50 x 70 cm para los establecimientos hermanos con faldón en blanco para escribir los nombres del pincho que oferta cada establecimiento.
- 45 banderolas exteriores de lona de 80 x 110 cm para los establecimientos hermanos con 4 ollados en las esquinas.
- 200 bridas para la sujeción de las banderolas exteriores.
- 45 banderolas de lona tamaño A3 con el nombre del concursante, su precedencia y el pincho que presenta a concurso.
- 100 invitaciones para la clausura y entrega de premios del día 5 de noviembre.
- 500 Entradas a las sesiones del concurso
- 20 foams con pie para mesa en tamaño A5 con el nombre de los restaurantes que ofrecerán el cocktail de clausura en la noche del miércoles día 5 de noviembre.
- 1.000 Trípticos con el programa del concurso en español e inglés. La traducción correrá por cuenta de la organización.
- 100 trípticos del concurso en Inglés

- 80 Pasaportes de la Tapa, con la imagen exterior e interior del Concurso Nacional de Pinchos. Estos pasaportes contendrán 10 vales interiores microperforados con la oferta de pincho y bebida que determine la organización.
- 45 letreros para la mesa de exposición de los pinchos con el nombre del pincho, el establecimiento participante y su procedencia.
- 10 carteles en tamaño A3 para la promoción del merchandising de venta de la Sociedad de Turismo y su colocación en diferentes puntos de la cúpula.
- 6 pegatinas A3 para su colocación en los coches oficiales del concurso.
- 3 anuncios en prensa (uno en cada uno de los periódicos locales) el viernes día 8 de noviembre de 5 x 2 módulos con la información del pincho ganador.
- 8 Azafatas y personal de Protocolo a proponer por el adjudicatario durante todo el desarrollo del concurso.
- 4 Personas de atención y apoyo durante el concurso en cocina y stands y transporte de invitados, con los gastos de transporte incluidos.
- 1 coordinador de la empresa adjudicataria presente en las instalaciones del concurso desde el comienzo del montaje del mismo hasta su completo desmontaje el jueves día 7 de noviembre.
- Seguros del personal de sala y de apoyo del concurso contratado por la sociedad hasta un máximo de 20 personas.

3.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

El licitador deberá indicar en su oferta el precio de cada uno de los apartados que se requieren en este pliego de forma detallada, incluidas todas las partidas de creatividad, diseño, producción e instalación.

El adjudicatario se obliga a cumplir con todas las obligaciones prescritas en el pliego técnico y administrativo.

Todo el material gráfico deberá entregarse a la Sociedad de Turismo antes de las 15 h del día 23 de octubre. Para el resto de labores de montaje dentro de la cúpula del milenio, el adjudicatario podrá acceder a la misma a partir del día 27 de octubre, y deberá quedar finalizado su trabajo antes de las 15,00 h del día 31 de octubre.

4.- PRECIO

Se establece como **precio máximo** la cantidad total de:

50.000,00 € (IVA Excluido)

21% IVA: 10.500,00€

Precio Total, IVA Incluido: 60.500,00 €

Valladolid, a 3 de junio de 2014

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


Isabel Mateo Martínez
Gerente

ANEXO 1

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 incurso 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 2 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.

(Lugar, fecha y firma)

Firmado:.....

ANEXO 3

X concurso
nacional
de pinchos
y tapas
CIUDAD DE
Valladolid
sexto concurso
INTERNACIONAL de
escuelas de cocina
2014

