

<b>N. Expediente:</b>	72657/2024
<b>F. Apertura:</b>	07/08/2024
<b>Serie documental:</b>	TO0177 - Contratación de Servicios, prestaciones de Servicios
<b>Asunto:</b>	Contratación para la organización del Festival Gastronómico de Torrevieja, mediante tramitación anticipada de gasto.
<b>Tipo:</b>	Pliego e prescripciones técnicas

## ÍNDICE

### 1. Objeto

#### 1.1. Descripción detallada del objeto del contrato

### 2. Duración del contrato y posibles prórrogas

### 3. Fechas y lugar de ejecución

### 4. Necesidad y oportunidad del contrato

### 5. Calificación del contrato, forma de contratación y justificación del procedimiento

### 6. Precio

#### 6.1. Presupuesto base de licitación

#### 6.2. Desglose de costes

##### 6.2.1. Desglose del coste del suministro de equipamiento de hostelería y mobiliario, determinado en la tarea número 1.

### 7. Valor estimado del contrato

### 8. Precio adecuado a valor de mercado

### 9. Financiación

### 10. CPV

### 11. Justificación de la no división en lotes

### 12. Condición especial de ejecución

### 13. Plazo de garantía

### 14. Acreditación de la solvencia técnica y económica-financiera



- 15. Clasificación del contratista**
- 16. Forma de pago**
- 17. Propiedad intelectual y confidencialidad**
- 18. Criterios de adjudicación**
- 19. Infracciones y sanciones**
- 20. Modificación del contrato**



## 1. OBJETO

El presente contrato tiene por objeto la contratación de los servicios para el desarrollo de un festival gastronómico en Torrevieja y que comprenderá, de manera resumida, los siguientes trabajos: puesta a disposición del espacio para el desarrollo del evento, dirección técnica, transporte, montaje y desmontaje de stands, dotación de materiales y mobiliario, servicio de audiovisuales y contratación del personal necesario para el correcto desarrollo del festival.

El festival gastronómico está previsto celebrarse entre el 15 y el 17 de noviembre del presente año.

### 1.1. Descripción detallada del objeto del contrato.

Los trabajos principales a desarrollar consistirán en:

**Tarea 1. Puesta a disposición del espacio donde se desarrolle la actividad.**

**Tarea 2. Dirección técnica del evento.**

**Tarea 3. Coordinación y gestión con los restauradores participantes.**

**Tarea 4. Comunicación y relaciones públicas**

**Tarea 5. Contratación del personal mínimo para el desarrollo del evento**

**Tarea 6. Producción festival**

**Tarea 7. Servicios audiovisuales**

**Tarea 8. Servicio de mantenimiento**

**Tarea 1. Puesta a disposición del espacio donde se desarrolle la actividad: requisitos mínimos del espacio y arrendamiento e instalación de infraestructuras, equipamiento de hostelería y mobiliario**

La empresa licitadora deberá acreditar, en caso de resultar adjudicataria, la puesta a disposición de un espacio, durante 9 días, para el montaje, celebración y desmontaje del festival, que cumpla con los requisitos abajo relacionados.

a) Requisitos mínimos del espacio:

- Disponer de licencia de apertura de establecimiento público otorgada por el Ayuntamiento de Torrevieja.
- Existencia de cocina equipada con cocinas, horno, fregadores y cámaras de refrigeración.
- Establecimiento accesible.
- Acreditación de seguridad de acuerdo con la normativa vigente.
- Documento de cesión del establecimiento al adjudicatario para el desarrollo de esta actividad cuando sea distinto del titular. Se incluirá en el mismo las fechas de montaje y



desmontaje y los días de celebración del evento.

- Deberá disponer de mínimo cuatro zonas diferenciadas para el público: zona de recepción de público, zona de presentaciones culinarias, zona de stands de hostelería y zona para talleres infantiles. Estas zonas deberán estar diferenciadas con el fin de evitar interferencias y ruidos.

b) Del espacio: espacio mínimo. Instalación de las infraestructuras y equipamiento de hostelería.

Espacios	Descripción general del espacio y de las instalaciones	Equipamiento hostelería y mobiliario
Zona de recepción	Mínimo 10 m <sup>2</sup> .	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 mostrador y dos sillas, estéticamente coherentes con el proyecto de decoración.</li> <li>- 1 ordenador con impresora.</li> <li>- 1 papelera.</li> </ul>
Zona de presentaciones culinarias	<p>Mínimo 80 m<sup>2</sup>.</p> <p>-Instalación de escenario de dimensiones mínimas de 15 metros cuadrados, elevado unos 20 centímetros, sobre el que se situará un mostrador de mínimo 2,5 m, adecuado para presentaciones culinarias. Estará conectado a un espacio trasero para almacén.</p> <p>Pantalla LED de mínimo 2 x 1 metro para la visualización de las presentaciones, en directo y streaming.</p> <p>Instalación de espacio trasero (almacén), mediante panelado de 2,5 metros de altura aproximadamente serigrafiado, en su exterior y conectado con el escenario cocina, de aproximadamente 16 m<sup>2</sup>.</p>	<p><b>Dotación escenario cocina:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Placa vitro-cerámica.</li> <li>- Mesa para apoyo de electrodomésticos.</li> <li>- 2 Mesas de trabajo.</li> <li>- 1 horno mixto y bandejas.</li> <li>- 2 cubo de basura, con pedal, con bolsa y recambios.</li> <li>- Mesa de presentación de platos.</li> <li>- Lavamanos.</li> <li>- 2 taburetes de madera de su color y/o blanco.</li> </ul> <p><b>Dotación del almacén:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Microondas</li> <li>- Thermomix</li> <li>- Armario de refrigeración.</li> <li>- Menaje y utensilios de cocina.</li> <li>- 2 mesas de trabajo con superficie apta para manipulación de alimentos.</li> <li>- Cubo de basura con pedal.</li> <li>- 1 estantería con baldas.</li> <li>- Tomás eléctricas.</li> </ul> <p><b>Zona público:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 60 sillas</li> </ul> <p><b>Servicios audiovisuales:</b></p> <p>Equipo de megafonía compuesto por al menos: 2 micros de diadema y uno inalámbrico, además de altavoces.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instalación de elementos técnicos necesarios de iluminación y sonido.</li> <li>- Mesa de control.</li> <li>- Pantalla LED de 2 x 1 metro.</li> </ul>



Espacios	Descripción general del espacio y de las instalaciones	Equipamiento hostelería y mobiliario
		- Instalación eléctrica necesaria.
Zona expositiva para restauradores	<p>Espacio mínimo de 200 m<sup>2</sup>.</p> <p>Instalación de 10 stands modulares de 3 x 2 metros de aluminio.</p> <p>Mobiliario para el público asistente: taburetes y mesas de cóctel, distribuidos según proyecto técnico.</p>	<p>Dimensiones del módulo 3 x 2 metros, en aluminio, que dispondrá de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mostrador frontal de atención al público que deberá contar con repisa de material autorizado según legislación sanitaria que aplique.</li> <li>- Mesa de apoyo.</li> <li>- Nevera, bajo petición.</li> <li>- Cubo grande de basura con bolsas.</li> </ul> <p>-Rotulación extraíble e intercambiable para que aparezca el nombre de las empresas expositoras. La marca y logos serán facilitados por la Concejalía de Turismo que deberán aparecer de manera suficiente en el exterior de los stands.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesas y sillas para el público asistente, según espacio. Se estima para un aforo de entre 86 y 100 personas, a determinar por el proyecto técnico.</li> </ul>
Zona de talleres experienciales	<p>Mínimo 40 m<sup>2</sup>.</p> <p>Instalación de mesas y sillas para un aforo de 30 niños/as+ equipamiento de cocina para talleres.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-1 mesa de trabajo de acero inoxidable</li> <li>-1 cubo con pedal</li> <li>-10 mesas de trabajo 120x70x60 cm</li> <li>- 30 taburetes</li> </ul>

## **Tarea 2. Dirección técnica: consultoría y asesoramiento técnico incluida la confección de planos y documentación técnica necesaria para el desarrollo del evento.**

La empresa adjudicataria será responsable de la redacción del proyecto técnico y de la dirección de la ejecución de las instalaciones así como de recabar las autorizaciones necesarias para el ejercicio de la actividad.

Tras la finalización de las instalaciones y, como mínimo, tres días antes del inicio del la celebración del evento, la empresa adjudicataria presentará el certificado final de dirección de las instalaciones realizado.

Asimismo, deberá acreditar la suscripción de seguro de responsabilidad civil según normativa vigente.

## **Tarea 3. Coordinación y gestión con los restauradores participantes**

Atención y asistencia a profesionales participantes, especialmente durante el desarrollo del evento, mediante teléfono y correo electrónico.



#### **Tarea 4. Comunicación y relaciones públicas**

En esta tarea se desarrollarán los siguientes servicios:

a) Comunicación con el público:

Se pondrá a disposición del público línea telefónica específica, correo electrónico y whatsapp desde la fecha de presentación oficial del evento.

El Ayuntamiento de Torrevieja facilitará a la empresa adjudicataria el diseño del cartel del evento así como maquetará e imprimirá los programas informativos y otros soportes y cartelería que considere la Concejalía de Turismo, para la difusión del evento.

Servicio de prensa. La empresa elaborará durante los tres días del evento, notas de prensa, coordinando el servicio de comunicación con el Gabinete de Prensa del Ayuntamiento de Torrevieja.

b) Puesta a disposición de los/as cocineros/as de los elementos de menaje y útiles necesarios para el desarrollo de las presentaciones culinarias.

El Ayuntamiento trasladará a la adjudicataria las necesidades de equipamiento/menaje solicitados por los/las cocineros/as o ponentes para su puesta a disposición con el fin de garantizar el buen desarrollo del evento.

#### **Tarea 5. Contratación del personal mínimo para el desarrollo del evento.**

La adjudicataria deberá contratar durante la celebración del evento al siguiente personal mínimo relacionado en la siguiente tabla, en la que se desglosan los costes salariales, según convenio laboral de referencia. No se puede reflejar la desagregación por género al no existir diferencia de costes salariales por razón de género en los convenios referenciados.

Asimismo, nombrará a un/a coordinador/a, cuyos datos trasladará a la Concejalía de Turismo, con el fin de mantener las reuniones necesarias para asegurar el buen desarrollo del evento.



PERSONAL MÍNIMO								
Convenio	Puesto de trabajo	Grupo/ Nivel	N.º. Trabajadores	N.º. días	N.º. Horas	Salario Bruto/ Hora	Coste total/ Hora	TOTAL
1	Coordinador/a (1)	2 nivel 1	1	15	7	13,17 €	17,64 €	1.852,33 €
1	Administrativo (1)	5 nivel 1	1	15	7	9,63 €	12,90 €	1.354,44 €
2	Azafatas/os	S.M.I	3	3	8	8,87 €	11,88 €	855,46 €
3	Gabinete de prensa Periodista (1)	Grupo 3 Nivel 5	1	3	7	10,71 €	14,35 €	301,27 €
4	Camareros Empresas de Catering	4 C	4	3	8	11,49 €	15,39 €	1.477,52 €
4	Compensación Festivo Camareros	4 C	4	1	1	89,07 €	119,31 €	477,24 €
4	Auxiliares cocina-Limpieza Empresas de Catering	6 C	4	3	8	11,10 €	14,87 €	1.427,37 €
4	Auxiliares cocina-Limpieza Compensación festivo	6 C	4	1	1	85,90 €	115,06 €	460,25 €
<b>TOTAL</b>								<b>8.205,87 €</b>
<b>TOTAL</b>								
1	Convenio Colectivo de oficinas y despachos provincia de Alicante 2024							
2	Azafatas/os. Salario Mínimo Interprofesional 2024							
3	Resolución de 9 de enero de 2023, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica El Convenio colectivo Nacional de revistas y publicaciones periódicas 2022-2024.							
4	Convenio colectivo de SECTOR HOSTELERÍA. 2024 BOP Alicante 11/03/2024. Se incluye en el salario bruto/hora el 10% de plus de peligrosidad para empresas de catering determinado en el artículo 35 del Convenio de Hostelería. (BOP 18/10/2023)							

Además del personal arriba relacionado, la empresa adjudicataria deberá contratar un/a presentador/a especializado/a en presentaciones culinarias. En el presente caso, al depender de criterios creativos, artísticos e intelectuales, se ha estimado un precio de 1.000 euros por este servicio, incluido en la partida de personal mínimo en el presupuesto base de licitación.



## Tarea 6. Producción en régimen de alquiler, montaje, desmontaje, transporte y

Esta tarea incluye la instalación y desmontaje de todos los elementos determinados en la tarea 1. b) Puesta a disposición del espacio donde se desarrolle la actividad: requisitos mínimos del espacio y arrendamiento e instalación de infraestructuras, equipamiento de hostelería y mobiliario.

Montaje: La empresa deberá tener la totalidad del montaje de las instalaciones del sistema eléctrico y las infraestructuras contempladas en este pliego, de acuerdo con el proyecto licitado, tres días antes al comienzo de la celebración del evento, con la finalidad de disponer de plazo para la tramitación de la autorización del mismo.

Desmontaje: deberá comenzarse al día siguiente de la finalización del evento.

Todas las instalaciones deberán cumplir con la normativa vigente.

## Tarea 7. Servicios audiovisuales.

Incluirá todo lo necesario para la difusión de las presentaciones culinarias en streaming y en directo, a través de una pantalla LED de dimensiones mínimas de 2 x 1 m; material técnico necesario: 2 cámaras, 3 micrófonos inalámbricos: 2 de diadema y uno normal; 3 técnicos de cámara y de audio durante la celebración de la feria, transporte, instalación, mantenimiento y desmontaje. Se estima un horario aproximado de presentaciones y/o ponencias de 11 a 19 horas. Las presentaciones y ponencias serán grabadas. La empresa adjudicataria recabará los permisos de imagen. Asimismo, se encargará de la realización y adaptación de un vídeo diario en formato para redes sociales, de máximo 20 segundos y un vídeo resumen del festival, de duración máxima de 3 minutos.

## Tarea 8. Servicio de mantenimiento: tiempo de respuesta

El adjudicatario atenderá las roturas, desperfectos, averías e incidencias que detecte o que se le comuniquen, en el menor tiempo posible, durante la celebración del festival. En todo caso, el adjudicatario deberá garantizar los siguientes tiempos de respuesta y resolución de las incidencias o averías, desde que se sean comunicadas por teléfono y correo electrónico por la técnico del contrato.

Mantenimiento correctivo	Tiempo de respuesta y resolución
En el sistema eléctrico y servicios audiovisuales	Máximo 1 hora
Desperfectos o rotura en el mobiliario o de incidencias y averías en el equipamiento de hostelería así como en las instalaciones e infraestructuras determinadas en la cláusula 1.1. Descripción detallada del contrato Tarea 1.	Máximo 3 horas



## **2. DURACIÓN DEL CONTRATO**

La duración del presente contrato se iniciará al día siguiente de su adjudicación y se extenderá hasta dos días hábiles siguientes a la finalización del evento. No existe prórroga.

## **3. FECHAS Y LUGAR DE CELEBRACIÓN**

El festival gastronómico se celebrará entre el 15 y el 17 de noviembre de 2024. El lugar de ejecución será el determinado por el adjudicatario que cumpla con los requisitos mínimos determinados en el apartado 1.1. Descripción detallada del objeto del contrato, "Tarea 1. Puesta a disposición del espacio donde se desarrolle la actividad".

## **4. NECESIDAD Y OPORTUNIDAD DEL CONTRATO**

De acuerdo con el artículo 25.2.h) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, el municipio tiene entre sus competencias propias, la información y promoción de la actividad turística de interés y ámbito local.

El Ayuntamiento de Torrevieja es beneficiario de la línea nominativa de subvención de los presupuestos de la Generalitat para 2024, por importe de 85.000 euros, cuyo objeto es la promoción de los productos de interés turístico en Torrevieja.

Considerando que la gastronomía se ha ido posicionando como uno de los recursos cada vez más populares en los últimos años, y que el turismo gastronómico tiene impactos positivos en la economía local, además de preservar la conservación de la cultura culinaria, al promover los productos de proximidad y apoyar a productores y restaurantes locales, es por lo que se estima necesario la organización de un festival gastronómico en la ciudad, entre el 15 y el 17 de noviembre de 2024, que tendrá como objetivo el posicionamiento de Torrevieja como destino gastronómico y la promoción de los/as profesionales de la hostelería local, posibilitando la subvención recibida el desarrollo de este evento.

## **5 CALIFICACIÓN DEL CONTRATO, FORMA DE CONTRATACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DEL PROCEDIMIENTO.**

El presente contrato es un contrato mixto, al contener prestaciones correspondientes al contrato de servicios especiales del Anexo IV, en concreto, los referidos a servicios de eventos y de organización de exposiciones, ferias y congresos, y en parte de otros servicios (audiovisuales) y suministros, estando estas prestaciones directamente vinculadas entre sí por las características técnicas específicas de los bienes a suministrar y para dar adecuada satisfacción a la necesidad que se ha de cubrir.

El objeto principal corresponde a los servicios especiales contenidos en el Anexo IV, que



representan al 66,34% del valor estimado del contrato, los suministros, el 10,36% y otros servicios (audiovisuales), el 23,30% según resulta de la siguiente tabla.

CONCEPTOS	Descripción	Servicios Anexo IV	Suministros	Otros Servicios	Valor estimado del contrato
Espacio (Descripción en tarea n.º.1.a).	Puesta a disposición del espacio Por días, n.º.días: 9	13.000,05 €	0,00 €	0,00 €	
Instalación de infraestructuras Instalación eléctrica (Descripción en tarea nº1.b)	Servicio ferias: transporte, Montaje y desmontaje de Stands modulares (9 días)	6.000,00 €	0,00 €	0,00 €	
	Escenario-cocina Almacén trasero Área recepción Zona de presentaciones Zona de talleres infantiles	2.468,00 €	0,00 €	0,00 €	
Alquiler de equipamiento Hostelería y mobiliario (Descripción en tarea nº1)	3 días	0,00 €	4.983,00 €	0,00 €	
Dirección técnica (Descripción en tarea nº2)	Dirección técnica Ingeniero. Coste Salarial:18,91 €/hora Se estiman 60 horas	1.241,49 €	0,00 €	0,00 €	
Contratación de personal mínimo (Desglose en tarea nº5)	Coordinador/a, administrativo/a camarero/a, auxiliar limpieza, azafata/o, periodista, presentador/a	9.205,87 €	0,00 €	0,00 €	
Servicios audiovisuales 3 días: Materiales (Descripción en tarea n.º. 7)	Pantalla LED mínimo 2x1m	0,00 €	0,00 €	1.950,00 €	
	Micrófono inalámbrico 3 unidades	0,00 €	0,00 €	540,00 €	
	Cámara (2)	0,00 €	0,00 €	3.000,00 €	
	Otros materiales: monitor,grabador, Cableado, mezclador audio (3 días)	0,00 €	0,00 €	4.554,32 €	
Servicios audiovisuales Costes salariales	Operador de cámara Grupo 4. Coste salarial: 13,69	0,00 €	0,00 €	328,56 €	



CONCEPTOS	Descripción	Servicios Anexo IV	Suministros	Otros Servicios	Valor estimado del contrato
(Descripción en tarea n.º.7)	€/hora (3 días x 8 horas/día)				
	2 Operadores/as de sonido. Grupo 4 Coste salarial: 13,69 €/hora (3 días x 8 horas/día)	0,00 €	0,00 €	657,12 €	
	Compensación festivo (3 técnicos x 1 festivo)	0,00 €	0,00 €	180,00 €	
<b>Total</b>		<b>31.915,41 €</b>	<b>4.983,00 €</b>	<b>11.210,00 €</b>	
Costes generales 13%		4.149,00 €	647,79 €	1.457,30 €	
Beneficio Industrial 6%		1.914,92 €	298,98 €	672,60 €	
<b>Total valor estimado</b>		<b>37.979,34 €</b>	<b>5.929,77 €</b>	<b>13.339,90 €</b>	<b>57.249,01 €</b>
<b>% aplicable a Servicios Anexo IV, Suministros y otros servicios</b>		<b>66,34 %</b>	<b>10,36 %</b>	<b>23,30 %</b>	

Dada su cuantía económica se propone asimismo la utilización del **procedimiento abierto simplificado abreviado** para su tramitación, según se establece en el artículo 159.6 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público.

## 6. PRECIO

### 6.1. PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

Valor estimado del contrato:	<b>57.249,01 €</b>
IVA 21%:	12.022,29 €
Presupuesto base de licitación:	<b>69.271,30 €</b>

### 6.2. DESGLOSE DE COSTES

En la siguiente tabla se desglosan los costes de las distintas prestaciones objeto del contrato.



CONCEPTOS	Descripción	Precio/ unidad	Ud.	Total IVA no incluido	Total Importe  IVA no incluido	
Espacio (Descripción en tarea n.º.1.a).	Puesta a disposición del espacio por días, n.º.días: 9	1.444,45 €	9	13.000,05 €	13.000,05 €	
Instalación de infraestructuras Instalación eléctrica (Descripción en tarea nº1.b)	Servicio ferias: transporte, Montaje y desmontaje de Stand's modulares (9 días)	600,00 €	10	6.000,00 €	23.898,36 €	
	Escenario-cocina Almacén trasero Área recepción Zona de presentaciones Zona de talleres infantiles	2.468,00 €	1	2.468,00 €		
Alquiler de equipamiento Hostelería y mobiliario (Descripción en tarea nº1)	3 días	4.983,00 €	1	4.983,00 €		
Dirección técnica (Descripción en tarea nº2)	Dirección técnica Ingeniero industrial. (se estima coste Salarial 18,91 €/hora De 60 horas)	18,91 €	60	1.241,49 €		
Contratación de personal mínimo (Desglose en tarea nº5)	Coordinador/ a, administrativo/a camarero/a, auxiliar limpieza azafata/o, periodista presentador/a	9.205,87 €	1	9.205,87 €		
Servicios audiovisuales 3 días: Materiales (Descripción en tarea n.º. 7)	Pantalla LED mínimo 2x1m	650,00 €	3	1.950,00 €		11.210,00 €
	Micrófonos inalámbrico 3 unidades	180,00 €	3	540,00 €		
	Cámara (2)	1.000,00 €	3	3.000,00 €		



CONCEPTOS	Descripción	Precio/ unidad	Ud.	Total IVA no incluido	Total Importe  IVA no incluido
	Otros materiales: monitor, grabador, Cableado, mezclador audio (3 días)	4.554,32 €	1	4.554,32 €	
Servicios audiovisuales Costes salariales (Descripción en tarea n.º.7)	Operador de cámara Grupo 4. Coste salarial: 13,69 €/hora (3 días x 8 horas/día)	13,69 €	24	328,56 €	
	2 Operadores/as de sonido Grupo 4 Coste salarial: 13,69 €/hora (3 días x 8 horas/día)	13,69 €	48	657,12 €	
	Compensación festivo (3 técnicos x 1 festivo)	60,00 €	3	180,00 €	
Total					48.108,41 €
Costes generales 13%					6.254,09 €
Beneficio industrial 6%					2.886,50 €
<b>Total Base imponible</b>					<b>57.249,01 €</b>
IVA 21%					12.022,29 €
<b>Presupuesto Base de licitación</b>					<b>69.271,30 €</b>

En el coste del espacio se ha considerado las dimensiones, requisitos y el número de días de puesta a disposición para la ejecución del evento. Con relación al coste de la instalación e infraestructuras y de servicios audiovisuales, se han considerado los precios de mercado y costes históricos para trabajos similares. La dirección técnica se ha calculado en base al coste salarial de Ingeniero, según Convenio de la Industria y del Metal de Alicante, (BOP de 23/4/2024). Con relación al equipamiento de hostelería y mobiliario, se ha determinado según los precios unitarios de mercado actuales.

### 6.2.1. Desglose del coste del suministro de equipamiento de hostelería y mobiliario, determinado en la tarea n.º.1.

En la siguiente tabla se desglosan los costes del arrendamiento y transporte del mobiliario y del equipamiento de hostelería estimado.



	Espacios	Descripción	Precio/ Ud.	Ud.	Total (IVA no incl.)	
Equipamiento Hostelería Mobiliario	Área de Recepción	Mostrador	50,00 €	1	50,00 €	
		Sillas trabajo	10,00 €	3	30,00 €	
		papelera	8,00 €	1	8,00 €	
	Zona Presentaciones	Placa	110,00 €	1	110,00 €	
		Mesa de apoyo	40,00 €	1	40,00 €	
		Mesas de trabajo	70,00 €	2	140,00 €	
		Horno mixto	90,00 €	1	90,00 €	
		Cubo basura con pedal	8,00 €	2	16,00 €	
		Mesa presentación Platos	40,00 €	1	40,00 €	
		Lavamanos	70,00 €	1	70,00 €	
		Sillas presentaciones	4,00 €	60	240,00 €	
		Mesa de presentación De platos	40,00 €	1	40,00 €	
		Lavamanos			0,00 €	
		Taburetes	5,00 €	2	10,00 €	
		microondas	40,00 €	1	40,00 €	
		Thermomix	150,00 €	1	150,00 €	
		Armario de refrigeración	180,00 €	1	180,00 €	
		Menaje y utensilios	300,00 €	1	300,00 €	
		Sillas público	4,00 €	60	240,00 €	
		Zona de Restauradores	Mesa de apoyo	40,00 €	10	400,00 €
	Cubo con pedal		8,00 €	10	80,00 €	
	Taburetes		5,00 €	100	500,00 €	
	Mesas cóctel		10,00 €	25	250,00 €	
	Zona de Talleres infantiles	Mesa de trabajo	70,00 €	1	70,00 €	
		Cubo con pedal	8,00 €	1	8,00 €	
		Mesas	50,00 €	10	500,00 €	
		Taburetes	5,00 €	30	150,00 €	
	Fianza	Estimación aproximada	500,00 €	1	500,00 €	
	Transporte	Estimación aproximada	200,00 €	1	501,00 €	
	<b>TOTAL</b>					<b>4.983,00 €</b>

## 7. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El valor estimado del contrato es de 57.249,01 euros.



## 8. PRECIO ADECUADO A VALOR DE MERCADO

El precio de este contrato es el adecuado atendiendo al precio general de mercado, de conformidad con el artículo 102.3 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público.

## 9. FINANCIACIÓN

La financiación del objeto del contrato está condicionada a la suscripción del convenio entre Turisme Comunitat Valenciana y el Ayuntamiento de Torrevieja, que regula la subvención nominativa concedida, por importe de 85.000 euros, al Ayuntamiento de Torrevieja, que posibilita la realización del evento.

## 10. CPV

La codificación correspondiente a la Nomenclatura Común de los Contratos Públicos (CPV) aprobado por el Reglamento de la Comisión Europea, Reglamento (CE) n.º. 213/2008, es la que figura a continuación:

79950000-8 Servicios de organización de exposiciones, ferias y congresos  
79952000-2 Servicios de eventos.

## 11. JUSTIFICACIÓN DE LA NO DIVISIÓN EN LOTES

Debido a que si dividiéramos en lotes las prestaciones de este contrato podríamos correr el riesgo de que alguna de ellas no se pudiera llevar a cabo, bien porque no se pudiera adjudicar, o bien porque el poco atractivo económico de cada una de las partidas conlleve a la falta de presentación de ofertas por parte de los licitadores y basándonos en la experiencia en este sentido, considero que este contrato no debe dividirse en lotes, ya que la fragmentación en partidas de gasto de tan escasa cuantía, podría propiciar la declaración de desierto.

Además, dado que lo que se pretende adjudicar no son actuaciones independientes si no que forman parte de un mismo evento, se necesita que sea un mismo adjudicatario quien se encargue de organizar, vigilar y llevar a cabo cada una de las prestaciones.

Por cuanto antecede, queda justificado que para asegurar la correcta prestación del servicio en todos sus puntos sin que haya posibilidad de desorganización, falta de coordinación, carencia de detalles técnicos, o prestaciones sin adjudicar, el contrato deberá ser adjudicado a aquel licitador que asegure la prestación global del servicio. Sin una reunión de todas esas condiciones no se cumpliría el fin perseguido, obteniendo justamente lo contrario a lo que pretende el legislador con la redacción de la norma. Así las cosas, se justifica la no división en lotes debido a que aquello que se desea contratar no son actuaciones independientes, sino que sólo pueden llevarse a cabo si el contrato se ejecuta bajo una misma unidad, máxime cuando la división en partidas de gasto de tan



escasa cuantía podría propiciar el entorpecimiento en su ejecución o, su falta de adjudicación.

## **12. CONDICIÓN ESPECIAL DE EJECUCIÓN**

La empresa adjudicataria estará obligada a la recogida selectiva de los residuos generados durante las fases de montaje, desarrollo del evento y desmontaje y que todos los productos que se requieran en el contrato estén embalado con productos reciclables o que sean a granel.

Se comprobará el cumplimiento de esta condición por la responsable del contrato.

El órgano de contratación podrá comprobar el estricto cumplimiento de los pagos que la persona contratista ha de hacer a todas las personas subcontratistas o suministradoras que participen en el contrato. A tal efecto se establecen las siguientes condiciones especiales de ejecución con el carácter de esenciales, cuyo cumplimiento, además de las consecuencias previstas por el ordenamiento jurídico, permitirá la imposición de las penalidades establecidas en el presente pliego.

1. La persona contratista remitirá al órgano de contratación, cuando éste lo solicite, relación detallada de aquellas personas subcontratistas o suministradoras que participen en el contrato cuando se perfeccione su participación, junto con aquellas condiciones de subcontratación o suministro de cada uno de ellas que guarden una relación directa con el plazo de pago.

2. Asimismo, deberá aportar, a solicitud del órgano de contratación, justificante de cumplimiento de los pagos a aquéllas una vez terminada la prestación dentro de los plazos legalmente establecidos en el artículo 217 y en la Ley 3/2004, de 29 de diciembre, en lo que le sea de aplicación.

## **13. PLAZO DE GARANTÍA**

Se establece un plazo de garantía desde la fecha de finalización del festival de quince días naturales.

## **14. ACREDITACIÓN DE LA SOLVENCIA TÉCNICA Y ECONÓMICA-FINANCIERA**

En aplicación del artículo 159, apartado 6, letra b) de la Ley 9/2017, de 9 de noviembre, de Contratos del Sector Público, se exime a los licitadores de la acreditación de la solvencia económica y financiera y técnica o profesional.

## **15. CLASIFICACIÓN DEL CONTRATISTA**

No es exigible, de conformidad con el artículo 77.1.b) de la Ley 9/2017, de 9 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

## **16. FORMA DE PAGO**



Se suscribirá acta de recepción de los servicios prestados desde la fecha de finalización del evento hasta 15 días después. El pago se realizará mediante presentación de la factura que contendrá el desglose de los servicios prestados con indicación del precio de cada uno de ellos.

## **17. PROPIEDAD INTELECTUAL Y CONFIDENCIALIDAD**

Las grabaciones audiovisuales confeccionadas en el marco de este contrato pasarán a ser propiedad del Ayuntamiento de Torrevieja. En consecuencia, el Ayuntamiento de Torrevieja podrá libremente usarlos, explotarlos, transformarlos, cederlos, reproducirlos o divulgarlos total o parcialmente.

La empresa adjudicataria deberá observar reserva absoluta de la información obtenida en el desarrollo del trabajo. No podrá transferir a personas o entidades información alguna con ocasión de los trabajos o con relación a los mismos, sin el consentimiento, previo, por escrito, del Ayuntamiento.

## **18. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN**

Los criterios de valoración para la adjudicación del contrato tendrán un valor total de 100 puntos repartidos, un 49 por ciento para los criterios económicos y un 51 por ciento para los criterios cualitativos.

### **- Criterio económico. Hasta 49 puntos.**

Las ofertas se valorarán atendiendo a la siguiente fórmula proporcional:

Puntos oferta a valorar = (Importe de oferta de menor precio/Importe oferta a valorar) x 49

La valoración de este criterio se realizará utilizando como referencia el precio (sin IVA) ofertado.

### **- Criterios de calidad. Hasta 51 puntos.**

#### **1º. Criterio: Recursos personales**

##### **Ponderación:**

Hasta un máximo de **15 puntos**.

El incremento de camareros/as y de auxiliares de cocina/limpieza tiene un impacto directo en la mejora de la calidad del servicio al reducir los tiempos de espera y permite una atención más personalizada; mejora el servicio al público en los picos de demanda y la organización general del evento. Además, contribuye a una experiencia más positiva para los asistentes, quienes perciben un servicio más eficiente, organizado y profesional.

La licitadora indicará en su oferta si incluye o no la adscripción del siguiente personal a la ejecución del contrato:



1. Por adscribir un/a camarero/a adicional a la ejecución del contrato: 2,5 puntos.
2. Por adscribir dos camareros/as adicionales a la ejecución del contrato: 5 puntos.
3. Por adscribir auxiliar o auxiliares de cocina/limpieza adicional/es a la ejecución del contrato: 5 puntos por empleado/a adicional, hasta un máximo de 10 puntos.

La adscripción, en su caso, de este personal será verificado por la responsable del contrato.

## **2º. Criterio de calidad medioambiental: promoción de reciclaje del menaje de plástico de los productos gastronómicos que se consuman en el Festival.**

La instalación de puntos de reciclaje de plástico en un festival gastronómico mejora la calidad del servicio al promover un entorno más limpio y ordenado, optimiza la gestión de los residuos que se produzcan durante el desarrollo del evento y genera un impacto positivo en el medio ambiente y en el público.

### **Ponderación:**

**8 puntos.**

### **Valoración:**

- Instalación de 2 puntos de reciclaje de plásticos de 80L cada uno: 4 puntos.
- Instalación de 4 puntos de reciclaje de plásticos de 80L cada uno: 8 puntos.

(La licitadora indicará en su oferta si instala o no 2 o 4 puntos de reciclaje de plástico de 80L, cuyo cumplimiento será verificado por la técnico del contrato).

## **3º. Criterio relativo a la asistencia técnica en la resolución de problemas durante la celebración del evento**

El cumplimiento de los tiempos de respuesta exigidos mejora la calidad del servicio al reducir interrupciones y prevenir daños mayores en el equipamiento e instalaciones, lo que garantiza una mayor continuidad en el servicio y evita costes adicionales.

### **Ponderación:**

Hasta un máximo de **10 puntos.**

### **Valoración:**

**Se valorará el tiempo de respuesta al que se compromete la licitadora en caso de avería o incidencia.**

Se puntuará el tiempo máximo de respuesta al que se compromete la licitadora en caso de desperfectos o rotura en el mobiliario o de incidencias y averías en el equipamiento de hostelería así como en las instalaciones e infraestructuras incluidas en la cláusula



1.1. Descripción detallada del contrato, recogidas en la tarea nº 8.

-Compromiso de reducción del tiempo de respuesta y resolución de las incidencias relativas al sistema eléctrico y servicios audiovisuales respecto al tiempo máximo estipulado de 1 hora.

Reducción en 20 minutos: 2,5 puntos.

Reducción en 40 minutos: 5 puntos.

-Compromiso de reducción del tiempo de respuesta y resolución de las incidencias relativas al equipamiento de hostelería así como en las instalaciones e infraestructuras determinadas en la cláusula 1.1., respecto al tiempo máximo estipulado de 3 horas.

Reducción en 30 minutos: 2,5 puntos.

Reducción en 60 minutos: 5 puntos.

El licitador garantizará esta reducción de tiempo de respuesta y resolución de las incidencias o averías, desde que se sean comunicadas por teléfono y correo electrónico por la técnico del contrato.

#### **4º. Mejora. Hasta 18 puntos.**

Incorporar una actuación musical diaria mejora significativamente la calidad del evento al crear un ambiente festivo, atractivo y diferenciador. Además, incrementa la satisfacción de los asistentes, fomenta una mayor asistencia y mejora la percepción del evento.

Se puntuará con 6 puntos la licitadora que incorpore una actuación musical por día, integrada bien por DJ o por un dúo o trío musical, de duración máxima 90 minutos. Estas actuaciones no estarán sujetas a derechos de exclusividad.

Valoración en euros: 600,00 euros por día (IVA no incluido).

*(la licitadora indicará en su oferta sí o no al compromiso de incluir en su oferta una actuación para 1,2 o 3 días. ).*

El adjudicatario deberá remitir al responsable del contrato un informe diario con evidencias de la realización de las actuaciones (fotos, videos).

## **19. INFRACCIONES Y SANCIONES**

El contratista será responsable de la calidad técnica de los suministros entregados y de las prestaciones y servicios realizados, así como de las consecuencias que se deduzcan para el Ayuntamiento o para terceros de las omisiones, errores, métodos inadecuados o conclusiones incorrectas en la ejecución del contrato.



En caso de incumplimiento de los compromisos adquiridos que hayan servido para la adjudicación del presente contrato o de las condiciones especiales de ejecución, se considerarán infracciones graves y el incumplimiento de cada una de ellas se podrá sancionar entre 2.000 y 4.000 euros, no pudiendo alcanzar el total de las mismas el 50 por ciento del precio del contrato.

Cuando el contratista, por causas imputables al mismo, hubiere incurrido en demora respecto al cumplimiento del plazo de finalización de las infraestructuras e instalaciones determinadas en el presente contrato, el Ayuntamiento podrá optar indistintamente por la resolución del contrato.

En los supuestos de incumplimiento parcial, cumplimiento defectuoso o de demora en el equipamiento de hostelería o de servicios audiovisuales, sin que la empresa haya podido reemplazar o solucionar el incumplimiento en un plazo de 5 horas, dará lugar a la imposición de penalidades, que podrán ser sancionadas hasta en 2.000 euros en cada uno de los supuestos indicados.

Las penalidades se impondrán por acuerdo del órgano de contratación, adoptado a propuesta del responsable del contrato, que será inmediatamente ejecutivo, y se harán efectivas mediante deducción de las cantidades que, en concepto de pago total o parcial, deban abonarse al contratista.

## **20. MODIFICACIÓN DEL CONTRATO**

No se dan las condiciones establecidas en los artículos 204 a 207 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre de Contratos del Sector Público, en cuanto a la modificación del contrato, por lo que no procede.

## **DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE**

