



PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS QUE HAN DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE MONTAJE Y DESMONTAJE DE INFRAESTRUCTURAS Y MATERIAL NECESARIO PARA EVENTOS GASTRONÓMICOS

ÍNDICE

- CAPÍTULO 1: OBJETO DEL CONTRATO
- CAPÍTULO 2: DURACIÓN DEL CONTRATO
- CAPÍTULO 3: PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN
- CAPÍTULO 4: DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A REALIZAR
- CAPÍTULO 5: CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
- CAPÍTULO 6: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA
- CAPÍTULO 7: PERSONAL, INSTALACIONES Y VEHÍCULOS
- CAPÍTULO 8: FACTURACIÓN
- CAPÍTULO 9: IMÁGEN CORPORATIVA





1ª.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente pliego de condiciones técnicas generales tiene como objeto la prestación del servicio de montaje y desmontaje de infraestructuras y material necesario para la realización de dos showcooking y dos concursos de arroz.

El adjudicatario deberá encargarse del servicio de montaje y desmontaje de infraestructuras y el material necesario para la realización de dos showcooking, a realizar durante el mes de noviembre, un concurso de arroz a realizar durante el mes de noviembre y otro concurso de arroz que se realizará durante el mes de diciembre, las fechas de realización serán a convenir con el Patronato Municipal de Turismo de Castellón.

Todos los productos gastronómicos que se utilizaran en estos eventos deberán ser de proximidad y deberán ser adquiridos en establecimientos de la ciudad de Castellón de la Plana.

2ª.- DURACIÓN DEL CONTRATO

El presente contrato tendrá una duración de dos años, contados a partir del día siguiente a la formalización del contrato en documento administrativo, siendo susceptible de dos posibles prórrogas de carácter anual, sin que la duración del contrato, incluidas las prórrogas, pueda exceder de cuatro años.

3ª.- PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

Se fija un presupuesto máximo anual del contrato de 40.990,20 € siendo la base imponible de 33.876,20 € y el importe del IVA a 7.114,00 €. Siendo este el presupuesto máximo y se corresponde con la estimación de las necesidades previstas.

Se establece como tipo de licitación el presupuesto máximo, por importe de 33.876,20 €, IVA excluido, sobre el cual los licitadores podrán ofertar la baja.

A continuación y de conformidad con lo establecido en el Artículo 100 de la Ley 9/ 2017 de Contratos del Sector Público, se desglosan los costes directos, y otros



eventuales gastos calculados para la determinación del presupuesto máximo anual del servicio.

Montaje y desmontaje de materiales, alimentos y consumibles.	25.000,00 €	73,8 %
Gastos Indirectos	3.282,00 €	9,7 %
Gastos Generales	3.676,70 €	10,8 %
Beneficio Industrial	1.917,50 €	5,7 %
Coste total sin IVA	33.876,20 €	100 %
IVA (21%)	7.114,00 €	
Total	40.990,20	

4ª.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A REALIZAR

El servicio a realizar consiste en el montaje y desmontaje de las infraestructuras y el material necesario para la realización de dos showcooking y dos concursos de arroz.

Los trabajos de mantenimiento y limpieza se incluyen dentro de las necesidades del servicio y se realizarán sin cargo adicional al Patronato Municipal de Turismo, los trabajos se facturarán una vez realizados cada uno de los eventos gastronómicos correspondientes.

El servicio se precisa para dos showcookings que se realizarán el mes de noviembre, un concurso de arroz durante el mes de noviembre y otro concurso de arroz, durante el mes de diciembre, fechas a convenir con el Patronato Municipal de Turismo de Castelló de la Plana.

A efectos del presente contrato las infraestructuras que se precisan para su correcta ejecución son:

- Carpas para la exposición de los concursantes y/o del producto.
- Sistema de megafonía con micros inalámbricos y de diadema.
- Equipación con sillas y mesas para los asistentes y/o participantes.
- Mesa cocina portátil con los electrodomésticos necesarios para realizar los showcooking.



- Sistema de cocinado, combustibles (leña/butano), útiles de cocina, paellers, paellones, bandejas y todo el utillaje preciso
- Todos los alimentos, y condimentos para ejecutar las recetas propuestas.
- Instalaciones eléctricas necesarias, gestión de residuos y limpieza final de la zona.

5ª.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Los elementos a instalar deberán disponer de las siguientes características:

- 2 Carpas mínimo 8x4 metros y 2 carpas de 5x5 auxiliares
- En el caso de los concursos: Paellers, Paellones y útiles de cocina para 25 comensales por cada uno de los participantes del concurso, (máximo 40 participantes por concurso) para las degustaciones considerar 10 personas de jurado y 600 asistentes.
- Para los Showcookings: 100 sillas, elementos de cocinado y material desechable para 80 asistentes.
- Platos pequeños de degustación y cubiertos.

El licitador adjuntará en su oferta una descripción detallada de la infraestructura a instalar incluyendo fotografías, dimensiones, accesorios y características técnicas .

6ª.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Los servicios se prestarán con sujeción a las estipulaciones contenidas en el pliego y en la oferta presentada por el adjudicatario.

Los trabajos a los que hace referencia el presente Pliego de Prescripciones Técnicas serán realizados, salvo causas de fuerza mayor, en horarios y fechas en las que no se entorpezca el normal funcionamiento de los servicios públicos que se desarrollarán en las ubicaciones donde se celebrarán los eventos y siempre teniendo en cuenta la seguridad y salud de los trabajadores, así como de las personas que hacen uso de los





lugares de desarrollo de los eventos, estableciendo y respetando los periodos y medidas de seguridad necesarias.

El contratista designará un único interlocutor, el cual será el Responsable Técnico, que será la persona de contacto del Patronato Municipal de Turismo de Castellón y únicamente atenderá los avisos que desde éste se le soliciten. Para ello, el contratista indicará un teléfono de contacto de una persona responsable que pueda responder ante cualquier tipo de incidencia.

El Responsable Técnico estará obligado a conocer los lugares de celebración de los eventos y los términos en que se desarrolla el servicio, para aclarar cuantas dudas se planteen en la ejecución del mismo y vigilar el cumplimiento de las condiciones establecidas, de acuerdo a su oferta. El Patronato de turismo se guarda el derecho a desestimar al interlocutor de la mencionada empresa, en caso de que no lo considere adecuado para las funciones de las actividades previstas.

Se respetará en todo momento las indicaciones de los servicios técnicos, realizando las tareas de montaje y desmontaje de infraestructura de forma que minimicen las molestias causadas al funcionamiento de los servicios públicos.

El contratista debe comprometerse a cumplir con la planificación proporcionada respecto a las necesidades del servicio. Los trabajos se llevarán a cabo en el horario a petición del Patronato Municipal de Turismo de Castellón.

Los materiales que se utilicen facilitarán su limpieza, cumplirán con la normativa vigente en protección del medioambiente, así como la materia prima se deberá obtener en los establecimientos de la ciudad de Castelló de la Plana y serán productos de proximidad.

7ª.- PERSONAL, INSTALACIONES Y VEHÍCULOS

Es necesario que la empresa licitadora disponga de los medios suficientes propios sin que sean subcontratados y de una organización adecuada para atender cualquier





petición y dar respuesta a las necesidades urgentes que puedan ser planteadas por los técnicos del Patronato Municipal de Turismo de Castellón.

La empresa adjudicataria asignará al servicio objeto del presente pliego todos los medios organizativos, materiales y personales necesarios para la correcta prestación del mismo.

Todo el personal dependerá exclusivamente de la empresa adjudicataria, y por tanto, ésta tendrá todos los derechos y deberes inherentes a la condición de patrono, debiendo cumplir todas las obligaciones en materia laboral y de la seguridad social del personal a su cargo

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido al personal con ocasión del ejercicio de sus trabajos con la contrata, la empresa adjudicataria debe cumplir lo dispuesto en las normativas vigentes bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno al Patronato Municipal de Turismo de Castellón de la Plana.

En materia de prevención de riesgos laborales la empresa deberá cumplir lo dispuesto en la Ley 31/1995 , de 8 de noviembre , de Prevención de Riesgos Laborales , y en el Real Decreto 39/1997 ,de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de Servicios de Prevención así como el resto de la normativa de desarrollo de citada ley y en particular, en el Real Decreto 374 / 2001, de 6 de abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo. Queda incluido en el presupuesto de licitación, y por tanto será a cargo del contratista, cualquier gasto derivado de la seguridad y salud en la realización de cualquier actuación.

Para la correcta ejecución del servicio se deberá disponer de un Responsable Técnico, el cual estará al frente de los trabajos y servicios a que se refiere el presente contrato, dirigirá y supervisará todos los trabajos efectuados por el equipo operativo, resolverá cuantos problemas surjan en el desarrollo de los trabajos y dará el respaldo técnico necesario para el asesoramiento al responsable del contrato en cuanto a mejoras en el sistema, ampliaciones y sustituciones. Asimismo, para la correcta ejecución del servicio se deberá disponer de un Equipo Operativo que facilite las labores auxiliares.





El contratista adjudicatario deberá disponer de los vehículos necesarios para garantizar la correcta prestación del servicio objeto del contrato .

8ª.- FACTURACIÓN

La liquidación para regular los pagos se efectuará mediante una factura posterior a cada evento gastronómico.

9ª.- IMAGEN CORPORATIVA

Todo el personal que esté trabajando en el evento, irá identificado con el uniforme de Patronato Municipal de Turismo de Castellón y con una credencial identificativa.

Documento firmado electrónicamente al margen.

