

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DE UN SERVICIO DE CATERING PARA LOS EVENTOS Y JORNADAS ORGANIZADAS POR FICYT (CT2023-02)

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El presente pliego de prescripciones técnicas tiene por objeto definir las condiciones particulares que han de regir para la contratación de un servicio de catering para los eventos y jornadas organizadas por FICYT.

2.- DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS.

El objeto de este pliego es la contratación del servicio de catering para los eventos y jornadas organizadas por FICYT en el marco de su actividad. Dichos servicios pueden consistir en uno o varios de los siguientes productos:

TIPO A: CAFÉS

A.1. Café líquido: compuesto por café, infusiones, zumos y agua

A.2. Café sencillo: compuesto por café, infusiones, zumos, agua y productos dulces

A.3. Café superior: compuesto por café, infusiones, zumos, agua, productos dulces y otros como fruta, yogur, frutos secos, ...

TIPO B: COCKTAILS (de pie)

B.1. Cocktail sencillo: productos salados (hasta 8 variedades) y bebidas

B.2. Cocktail dulce: productos salados (hasta 8 variedades), productos dulces y bebidas

B.3. Cocktail superior: productos salados (más de 8 variedades) y bebidas

B.4. Cocktail dulce superior: productos salados (más de 8 variedades), productos dulces, bebidas y café

TIPO C: ALMUERZO (sentado)

C.1. Menú compuesto por primero, segundo y postre y bebidas.

Los mencionados servicios estarán procesados con materia de primera calidad conforme a las especificaciones de la legislación alimentaria vigente, su elaboración y presentación deben ser acordes con los estándares de calidad exigible en los eventos institucionales de similares características.

3.- CONDICIONES DE EJECUCIÓN.

FICYT no se compromete a la ejecución total del presupuesto, sino que dependerá de las necesidades reales surgidas a lo largo de la duración del contrato y del presupuesto de cada proyecto en concreto.

El lugar de realización dependerá de cada proyecto y de cada evento, si bien suelen realizarse siempre en Oviedo. Como no es predecible de antemano, la empresa adjudicataria tendrá que encargarse de proporcionar el mobiliario, equipamiento, menaje y complementos necesarios para la prestación del servicio. Asimismo, cuando se dieran las circunstancias, la empresa adjudicataria deberá estar en disposición de conseguir las autorizaciones pertinentes de las autoridades sanitarias para poder ofrecer el servicio de catering en el lugar escogido para la celebración del evento.

En la oferta presentada por el licitador se entenderán incluidos todos los gastos que, de acuerdo con el presente pliego, son de cuenta del adjudicatario, así como todos los costes directos e indirectos a los que éste haya de hacer frente para presentar su oferta y cumplir con todas las obligaciones contractuales.

4.- PRESENTACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Las ofertas económicas se presentarán siguiendo el modelo incluido en el Anexo II, considerándose la oferta más ventajosa la que establezca un menor precio para todos los servicios relacionados en el mismo (máximo 80 puntos):

Denominación	Composición	Puntuación máxima
Café líquido	Cafés, infusiones, aguas, zumos	2
Café	Cafés, infusiones, aguas, zumos y productos dulces (hasta 3)	5
Café superior	Cafés, infusiones, aguas, zumos y productos dulces (más de 3 y/o frutas, yogur,...)	8
Cocktail	De pie: productos salados (hasta 8) y bebidas	10
Cocktail dulce	De pie: productos salados (hasta 8), productos dulces y bebidas	12
Cocktail superior	De pie: productos salados (más de 8) y bebidas	15
Cocktail dulce superior	De pie: productos salados (más de 8), productos dulces, café y bebidas	18
Almuerzo	Sentado: menú compuesto por primero, segundo y postre y bebidas	10

La fórmula para calcular el importe resultante será el sumatorio de todos y cada una de las opciones incluidas en el Anexo II, siendo el cálculo para cada uno de ellos de la siguiente forma:

$$\text{Puntuación máxima} \times (\text{Oferta más económica} / \text{Oferta analizada})$$

Una vez calculado dicho importe, se le podrá añadir hasta un máximo de 20 puntos en función de los elementos adicionales ofertados que se indican a continuación:

Productos con procedencia local, de comercio justo, sostenibles y/o con sello ecológico	Máx 8 puntos
2 puntos por cada alimento caliente adicional ofertado	Máx 6 puntos
1 punto por cada alimento frío adicional ofertado	Máx 3 puntos
1 punto por cada postre adicional ofertado	Máx 3 puntos

Se exige a los licitadores que, para su correcta valoración, presenten junto con la oferta, una Memoria explicativa especificando los siguientes aspectos:

a. Referencia expresa a los criterios de valoración, especificando los elementos adicionales ofertados sobre los exigidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas, para cada uno de los tipos de servicio.

b. Descripción del tipo de comidas, bebidas, canapés, bocaditos, hojaldres, tartaletas o diferentes variedades que se incluyan en cada tipo de servicio, así como las materias primas utilizadas para su elaboración y número de bocados previstos por comensal.

c. Descripción del personal necesario para la atención de cada tipo de servicio.

d. Descripción del menaje, cristalería y mantelería y demás complementos.

e. Cuantos datos y aclaraciones consideren oportunos para una mayor ilustración de la calidad y ejecución de los servicios, así como los certificados o distintivos que acrediten la condición de los productos con procedencia local, comercio justo, sostenibles o con sello ecológico.

La no presentación de la referida Memoria será causa de exclusión del proceso de licitación.