

PRESCRIPCIONES QUE HAN DE REGIR EN EL CONTRATO MENOR DE UN SERVICIO DE CATERING, COCTEL VINO ESPAÑOL CON MOTIVO DE LA CELEBRACIÓN DEL DÍA DE LA PROVINCIA 2025

OBJETO

El objeto del presente contrato consiste en la realización de un coctel vino español que ofrece la Diputación de Burgos, con motivo de la celebración del Día de la Provincia, el sábado **20 de septiembre de 2025**, en el Polideportivo Municipal de la localidad de **VILLADIEGO**, dando comienzo a las 19:30 horas.

CARACTERÍSTICAS DEL SUMINISTRO

El licitador deberá contar con material suficiente para cubrir todas las necesidades así como para garantizar la temperatura tanto de sólidos como de líquidos.

El servicio deberá contar obligatoriamente con:

- Suministro de los alimentos necesarios para la prestación del servicio.
- Suministro, montaje y desmontaje del material necesario.
- Suficiente personal especializado para su prestación.
- Limpieza y lavado de equipos, aparatos y utensilios de cocina, vajillas, bandejas, cristalería, mobiliario, menaje, etc.
- Recogida de residuos generados.
- Logística.
- En su caso, los servicios de limpieza obligatorios durante y después del evento, con el fin de dejar las instalaciones en perfecto estado de uso.

El servicio será un coctel vino español para una previsión de 600 personas.

El comedor se montará, por cuenta del adjudicatario, en el Polideportivo municipal de Villadiego.

La disposición del comedor será:

- Mesas de apoyo bajas y altas.
- Las mesas de apoyo estarán vestidas con mantelerías de tela.
- Cristalería, vajilla, cubertería completa, para el servicio correcto del catering.



Los licitadores deberán ofrecer como mínimo 5 productos de Vino Español fríos y 5 productos de Vino Español calientes distribuidos en varios puntos del Polideportivo donde se sirvan algún primer plato (tipo arroz) y segundo plato con productos de Burgos (tipo guiso o asado), así como postre.

El servicio contará con estaciones de bebidas o área para el servicio de bebidas, mesas de apoyo para dejar las copas etc. y según el menú, parte de la comida se podrá dejar en las mesas de apoyo y parte sería pasada por el personal de servicio.

La Bodega incluirá vinos tintos y blancos de las D.O. Ribera del Duero y Arlanza, agua mineral, refrescos y cerveza con/sin).

Los menús incluirán productos de la provincia, adscritos a la marca “Burgos Alimenta”.

OFERTA

En la oferta se detallarán las opciones del menú, que se ofrecerá, así como los medios con los que se cuenta para el montaje, mantenimiento y transporte de los alimentos, contenedores, carros isoterms, carros para platos, cestas para copas, así como medios de transporte adecuados.

En la oferta, los licitadores harán constancia de estar dados de alta en la clasificación para contratar con la Administración Pública así como la experiencia acreditada para prestar este tipo de servicio para más o menos 600 personas, y la experiencia y capacitación del personal.

Por otro lado se hará referencia a cumplir los requisitos pertinentes en cuanto a la manipulación y transporte de alimentos.

Se detallarán cuantas mejoras se consideren oportunas.

PLAZO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El plazo de presentación de ofertas será de 5 días naturales desde la fecha de publicación de la licitación en el área de publicaciones de la Central de Contratación, finalizando el plazo de presentación de ofertas a las 14,00 horas.

CONTENIDO DE LA OFERTA DE LOS LICITADORES

Los licitadores deberán presentar su oferta conforme al modelo que se adjunta, (Anexo I), en el que además de consignar el precio ofertado, realizarán una memoria informando de las características técnicas solicitadas, así como documentación gráfica de trabajos realizados.



El precio máximo de esta licitación es de 16.498,90 euros, IVA incluido (14.999.00 euros más 1.499,90 euros, en concepto de 10% de IVA), con un precio unitario máximo 27,50 € (IVA incluido).

En la oferta, los licitadores deberán especificar, el precio por persona.

No serán admitidas oferta que superen el tipo de licitación.

En el formulario de la Central de Contratación se deberá indicar el precio total de la oferta.

Será causa de exclusión la presentación extemporánea de cualquier oferta, así como la presentación en papel.

La presentación de la oferta supone la aceptación incondicionada de todos los términos contemplados en el presente pliego.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Se considerará la empresa adjudicataria aquella que presente la oferta económica más ventajosa, siendo el único criterio de adjudicación el precio.

A los efectos de facturación por parte del adjudicatario, y para dar cumplimiento de la Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario, la Diputación Provincial preavisará al adjudicatario del contrato, con una antelación a la fecha de entrega del suministro de siete días, del número real de personas asistentes al evento objeto de este contrato.

FECHA DE ENTREGA DEL SUMINISTRO

La fecha del servicio será el día **20 de septiembre de 2025**, en el Polideportivo municipal de la localidad de **VILLADIEGO**, a partir de las 19,30 horas.



ANEXO I

D./D^a, con N.I.F. nº, actuando en nombre y representación de, con C.I.F. nº, se compromete al suministro de un coctel vino español para un máximo de 600 personas, en el Polideportivo municipal de la localidad burgalesa de Villadiego, en el precio de euros, sin IVA, IVA aplicable el 10 %, con un precio total de euros, siendo el precio unitario de (IVA incluido), el día 20 de septiembre de 2025.

Adjuntar:

Memoria descriptiva de las características técnicas del producto, procesos de fabricación y documentación gráfica.