

MEMORIA DESCRIPTIVA CONTRATO MENOR SUMINISTRO

CONTRATO PARA EL SUMINISTRO DE CATERING PARA LA RECREACIÓN HISTÓRICA PARQUE DEL TÍO JORGE MARZO 2022

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Suministro de catering para los participantes de la recreación histórica en parque del Tío Jorge, sábado día 12 y domingo día 13 de marzo 2022

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CONTENIDO DEL CONTRATO

Condiciones:

El adjudicatario deberá proveer, el personal de manipulación y reparto del servicio de manutención que será tipo buffet.

El adjudicatario deberá proveer, además de la manutención, el menaje y la mantelería precisa para realizar el servicio.

Los desayunos tendrán que incluir como mínimo leche, café, infusiones y cacao, además de bollería, pan, mermeladas, mantequilla, etc.

En el apartado de las comidas y cenas, el adjudicatario deberá presentar en la oferta un mínimo de 2 platos diferentes de primero y segundo plato, además de postres.

El agua y el pan estarán incluidos en el precio del menú. Sirva el **anexo I** como referencia de menús.

Se incluirán bolsas de pic-nic para el día 13 de marzo para los participantes que no puedan comer en el recinto.

El adjudicatario tiene la opción de preparar los servicios de manutención en la propia carpa o traerlos ya preparados, debiendo correr por su cuenta la aportación e instalación y recogida de las cocinas, neveras, calentadores y demás elementos necesarios para la realización del servicio o suministrar puntualmente en el espacio la manutención para el personal participante.

El adjudicatario deberá cumplir las normas de condiciones higiénico-sanitarias en vigor en caso de adjudicación.

Necesidades: Ver ANEXO II

Días: 12 y 13 de marzo de 2022

Lugar: Parque del Tío Jorge de Zaragoza

Montaje: viernes día 11

Desmontaje: Una vez concluida la comida del día 13 de marzo.

Zaragoza Cultural emitirá unos vales para los diferentes servicios de manutención que servirán como justificante a la hora de abonar los servicios de catering, no abonando los servicios que no se justifiquen mediante vale.

Zaragoza Cultural comunicará al adjudicatario la previsión del servicio de manutención puntual con tiempo suficiente a la realización del evento pudiendo variar al alza o la baja la petición de servicios.

Zaragoza Cultural instalará en el recinto una o dos carpas para poder elaborar los servicios de alimentación y/o el reparto de los mismos en caso de suministrar la comida de catering, con suelo sanitario en la zona de cocinas.

El espacio del Campamento, donde se ubican las cocinas, dispondrá de vigilancia uniformada por la noche y de personal de control durante el día.

3.- PRESUPUESTO

Se deberá presentar en la **oferta precio por unidad de servicio (anexo III)**, teniendo en cuenta que el máximo de servicios de manutención a realizar son los indicados en las bases de la oferta "*hasta un máximo de...*", no teniendo por que ser necesariamente el máximo del límite indicado.

El presupuesto máximo asciende a la cantidad de 14.950 euros (IVA excluido), al que adicionando el 10% de IVA (1.495 €), supone un presupuesto total de 16.445 euros (IVA incluido).

Los licitadores podrán modificar el presupuesto de licitación mejorándolo a la baja.

Consta en el expediente documento que acredita la existencia de crédito adecuado y suficiente en el Presupuesto de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U. para atender las obligaciones económicas derivadas del contrato en el ejercicio 2020.

El precio del contrato será el que resulte de la adjudicación del mismo, debiendo indicar como partida independiente el Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) vigente. En el precio del contrato se considerarán incluidos los impuestos, tasas y cánones de cualquier índole que sean de aplicación, así como todos los gastos que se originen para el adjudicatario como consecuencia del cumplimiento de las obligaciones contractuales.

En el supuesto de que se superarán en algún caso el número de 375 personas, se abonará la diferencia de estas comidas mediante una factura aparte con los mismos importes por servicio de comida, cena o desayuno que resulten de la adjudicación del presente contrato, hasta un máximo de 400 personas

4.- DOCUMENTACION A PRESENTAR

Documentación general:

Será requisito que las empresas presentadas tengan la debida capacidad de obrar, y en su caso, la habilitación profesional que la legislación sectorial exija en función del objeto contractual, y cuantas informaciones se consideren necesarias.

Los trabajadores de la empresa adjudicataria no adquirirán vínculo laboral con la S.M. Zaragoza Cultural S.A.U. y ésta no asumirá responsabilidad alguna respecto de las

obligaciones existentes entre el contratista y sus empleados, aun cuando las medidas que en su caso adopten sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento, interpretación o resolución del contrato.

Certificación Técnica:

La empresa deberá adjuntar en la oferta:

Condiciones de suministro: Realización de los servicios de manutención in-situ ó entrega puntual.

Precios por unidad de servicio (desayunos, comida, cena, bolsa de pic-nic).

Relación de menús de comida, cena y bolsas de picnic (ver condiciones del contrato).

Autorizaciones administrativas de la empresa para el tipo de actividad descrito en estas bases.

Personal destinado a este contrato.

En caso de adjudicación deberán disponer del plan de prevención de riesgos laborales en vigor y a disposición de los técnicos de Zaragoza Cultural.

Oferta económica:

Deberá presentarse una sola oferta económica a la baja, sin superar el presupuesto máximo detallado en esta Memoria Descriptiva, conforme al siguiente modelo:

----- euros (IVA excluido)

----- euros (IVA incluido)

6.-CRITERIOS DE VALORACIÓN

Se adjudicará a la oferta económica más ventajosa del precio total, siempre que cumpla con los requisitos técnicos y de calidad exigidos en las presentes bases.

7.- PLAZO, LUGAR Y FORMA DE PRESENTACION DE LAS PROPOSICIONES

Plazo de presentación de las ofertas. - Hasta las 13,00 horas del décimo día natural, contado a partir del siguiente al de la publicación del anuncio en el perfil del contratante, conforme a las Instrucciones Internas de Contratación de la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U.

En el supuesto de que el día de finalización del plazo de presentación de proposiciones fuera sábado o festivo, se entenderá prorrogado hasta el siguiente día hábil.

Lugar de presentación de las proposiciones. - Los licitadores presentarán la documentación para participar en este procedimiento mediante las siguientes opciones:

1. En la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U., sita en la calle Torrenueva nº 25

(Torreón Fortea). A la atención del Dep. de Producción.

Forma de presentar la documentación:

La documentación exigida deberá presentarse en documentos claramente diferenciados, dentro de un sobre, indicando en su exterior, de forma clara y legible la siguiente **información obligatoria**:

Número de referencia del contrato menor:

Objeto del contrato

Nombre, apellidos, firma y NIF de la persona que firma la proposición y el carácter con que lo hace (es decir si actúa en representación de otro, o en nombre propio).

Domicilio a efectos de notificaciones.

Teléfono/Fax

Correo electrónico.

Una vez presentada la documentación, ésta no podrá ser modificada bajo ningún pretexto.

Para solicitar información adicional o complementaria o aclaraciones, los licitadores podrán dirigirse al siguiente correo electrónico rortega@zaragozacultural.com.

Cada licitador podrá presentar una única proposición en el plazo señalado en el anuncio de licitación.

La presentación de proposiciones supone por parte del licitador la aceptación incondicional de las cláusulas de esta Memoria y la declaración responsable de que reúne todas y cada una de las condiciones exigidas para contratar con el sector público.

8.- PAGO DEL PRECIO

El adjudicatario expedirá una única factura, junto con los vales de comida, una vez cumplido y ejecutado el objeto del contrato, conforme a lo dispuesto en esta Memoria.

Prestada la conformidad a la factura, en su caso, por la Sociedad Municipal Zaragoza Cultural S.A.U, el pago al contratista se efectuará mediante transferencia bancaria a la entidad financiera y en la cuenta que se señale.

I.C. de Zaragoza, a 21 de febrero de 2022

ANEXO I

Menús orientativos para la realización de la oferta.

DÍA	SERVICIO	PRIMERO	SEGUNDO	POSTRE	BEBIDA
12	desayuno	café o infusión o zumo	bollería o mini de jamón o tortilla		botellín de agua
	comida	pasta con tomates o ensalada ilustrada	lomo en salsa española o merluza	fruta o yogurt	agua o refresco
	cena	sopa de verduras o ensaladilla	porción de pizza o surtido empanadillas	tarta de queso o fruta	agua o refresco
13	desayuno	café o infusión o zumo	bollería o mini de jamón o tortilla		botellín de agua
	comida	pasta con verduras o ensalada de lentejas	albóndigas de ternera o bacalao rebozado	fruta o yogurt	agua o refresco
	comida deliveri	Bocadillo + bollería		2 piezas de fruta	agua o refresco

ANEXO II

DÍA	SERVICIO	HORARIO	ASISTENTES
12	desayuno	7:30h a 9:30h	375
	comida	13h a 15h	375
	cena	20:30h a 22h	375
	desayuno	7:30h a 9:30h	375
13	comida	13h a 15h	250
	comida deliveri	13h a 15h	125

ANEXO III
MODELO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA CM 10/2022

DÍA	SERVICIO	PRIMEROS	SEGUNDOS	POSTRES	BEBIDAS	ASISTENTES	Precio MENÚ	TOTAL
12	desayuno					375	€	€
	comida					375	€	€
	cena					375	€	€
13	desayuno					375	€	€
	comida					250	€	€
	comida							
	deliveri					125	€	€

TOTAL, DE LA OFERTA DE TODOS LOS MENÚS: _____ € + IVA= _____ €

- Montaje: Día.....de marzo de 2022, en horario de a
- Desmontaje: Día.....de marzo de 2022, en horario de a