Check Point Threat Extraction secured this document Get Original

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARTICULARES, PROCEDIMIENTO ABIERTO, REGULACIÓN ARMONIZADA. CONTRATO DE ADJUDICACIÓN DE LOS SERVICIOS DE CATERING Y DE GESTIÓN Y EXPLOTACION DE LA CAFETERIA-RESTAURANTE DEL EDIFICIO DEL PALACIO DE EXPOSICIONES Y CONGRESOS DE SANTANDER

1.- OBJETO.-

Es objeto del presente Pliego determinar las condiciones técnicas, en cuyo marco la empresa que resulte adjudicataria del contrato, deberá desarrollar los servicios de catering dirigido a las recepciones que ofrece la oficina de congresos a los congresos que se celebran en la ciudad y la gestión de la explotación del espacio destinado a Cafetería – Restaurante sito el edificio del Palacio de Exposiciones y Congresos de Santander, ubicado en la Avenida del Rácing nº 3 del Sardinero (Santander) con exclusividad en todos los servicios de hostelería que se desarrollen en sus instalaciones. Tanto el Palacio de Exposiciones y Congresos de Santander como la Oficina de Congresos 'Santander Convention Bureau', dependen de la Sociedad "Empresa Municipal Palacio de la Magdalena, S.A. de Santander", en adelante "PALACIO DE LA MAGDALENA".

En todo caso, para la ejecución de este contrato la empresa que resulte adjudicataria se someterá a las directrices de la Sociedad "PALACIO DE LA MAGDALENA".

2.- NORMATIVA APLICABLE.-

La prestación del servicio objeto de este Pliego se realizará de conformidad con las disposiciones legales vigentes en España en la materia objeto del procedimiento de licitación.

3.- ALCANCE DEL SERVICIO.-

La empresa que resulte adjudicataria tendrá la exclusividad de prestar los servicios de catering relativos a recepciones y pausas-café que se lleven a cabo en el ámbito de los actos públicos organizados por la Oficina de Congresos que se desarrollen en espacios públicos de ámbito municipal quedando excluidos aquellos que se califiquen de especial relevancia institucional, así como los que presenten peculiaridades organizativas por razón del lugar de celebración o los requerimientos técnicos.

Así mismo tendrá la exclusividad de prestar los servicios de restauración (Cafetería – Restaurante), así como todos los de hostelería que se celebren en los distintos espacios del Palacio de Exposiciones y Congresos, a los precios de mercado que aprobará anualmente el órgano responsable de supervisar la ejecución del contrato previa presentación por parte del adjudicatario dos meses antes del inicio del nuevo ejercicio. De igual forma, deberán respetarse los compromisos adquiridos con los clientes que, por régimen interno, hayan tenido que contratar los servicios de hostelería para sus eventos antes o

durante el transcurso de esta licitación. Dicho servicio lo podrá prestar no sólo en relación con las actividades y eventos que se desarrollen dentro de la programación propia del Palacio de referencia, sino que también estará facultado para ofrecerlos al público en general, pudiendo habilitar a tal fin la entrada de clientes a la Cafetería - Restaurante a través de la puerta de servicio que da frente a la Avenida del Rácing.

Los distintos servicios de catering a realizar para la Oficina de Congresos consistirán en:

a) Pausa Café: Incluyendo el servicio de camareros, montaje y recogida del servicio de pausa café que consistirá en: café, infusiones, zumo de naranja y agua mineral; así como un mínimo de cuatro piezas de bollería o repostería variada por persona.

b) Cocktail básico: Incluyendo el servicio de camareros, montaje y recogida del servicio de lunch que incluirá la siguiente bebida: vino tinto, vino blanco, cerveza, zumos, refrescos y agua mineral; así como un mínimo de seis piezas variadas (canapés, pinchos, embutidos, queso, cazuelitas, etc.) por persona.

c) Cocktail mejorado: Incluyendo el servicio de camareros, montaje y recogida del servicio de lunch que incluirá la siguiente bebida: vino tinto, vino blanco, cerveza, zumos, refrescos y agua mineral; así como un mínimo de nueve piezas variadas (canapés, pinchos, embutidos, queso, cazuelitas, etc.) por persona.

Entre los servicios que deben ofrecerse en la cafetería-restaurante del Palacio de Exposiciones se encuentran:

- Menú del día y platos combinados.
- Oferta de pinchos variados, durante el desarrollo de los distintos eventos.
- Necesidades especiales de alimentación: alergias, intolerancias, dietas…

La exclusividad de los servicios de hostelería a desarrollar en los distintos eventos que se celebren en las instalaciones del Palacio de Exposiciones, se valorará:

- Pausa Café
- Coctel
- Almuerzo de Trabajo
- Cena de Gala

Incluyendo en todos los casos el servicio de camareros, montaje y recogida del servicio.

Se acompañan las especificaciones técnicas y equipamiento que dota actualmente la Cafetería - Restaurante en el anexo I que obra unido al Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La Empresa adjudicataria y la Dirección del Palacio de Exposiciones y Congresos, está última en nombre de la Sociedad “PALACIO DE LA MAGDALENA” harán un inventario conjunto previo al comienzo del contrato en el que se refleje el estado real del equipamiento. En él también se incluirán las mejoras que se puedan ofertar por quién resulte adjudicatario del concurso. Dicho inventario será el válido, a tener en cuenta en el momento de reversión de las instalaciones.

En caso de discordancia entre el contenido del presente Pliego y cualquier otro documento contractual, prevalecerá lo que consta en aquél.

4.- CRITERIOS PARA LA ADJUDICACION DEL CONCURSO.-

El contrato se adjudicará a la proposición que resulte mejor valorada por la Mesa de contratación según **los criterios de adjudicación** que se detallan a continuación y sobre una puntuación máxima de **100 puntos.**

Los criterios de valoración son los siguientes, en orden decreciente de puntuación:

12.1) Oferta económica: Hasta un máximo de 40 puntos (a incluir en el Archivo Electrónico TRES)

La puntuación máxima de 40 puntos se desglosa en los siguientes apartados

12.1.A. Precio del Contrato del catering: Hasta un máximo de 20 puntos

$$PV1 = \frac{\text{oferta más económica}}{\text{Oferta a valorar}} \times 20 \text{ puntos}$$

12.1.B. Canon Concesión: Hasta un máximo de 20 puntos

$$PV2 = \frac{20 \times \text{oferta más ventajosa}}{\text{Oferta más elevada}}$$

12.2) Criterios no evaluables mediante fórmulas matemáticas. (Incluir en el Archivo Electrónico DOS) Total 60 puntos

12.2.A. Calidad de la empresa con alcance al servicio de cafetería y catering, justificada con la certificación de calidad Q, normas ISO, normas AENOR, EMAS, u otro tipo de certificación de calidad reconocida… (12 puntos)

12.2.B. Mejoras y obras para hacer atractivo el servicio de catering y el de la cafetería-restaurante: 20 puntos

12.2. C. Cláusulas medioambientales (20 puntos)

12.2. C-1. Utilización mayoritaria de productos de Cantabria amparados bajo sellos de calidad (10 puntos): Cantabria Controlada (CC), Denominación de Origen Protegida (DOP), Identificación Geográfica Protegida (IGP), origen de Cantabria, etc.

12.2. C-2. Utilización mayoritaria de productos con el etiquetado ecológico del Consejo Regulador de Agricultura Ecológica correspondiente (10 puntos).

12.2. D. Variedad de platos en catering y cafetería con productos frescos y de temporada: 8 puntos

En este apartado se valorarán las propuestas que mejoren los servicios de catering y al cliente de la cafetería-restaurante tales como: margen de tiempo y respuesta para atender un servicio urgente de catering, los horarios, y los precios de venta al público del restaurante-cafetería, adquisición o mejora de equipo o de las infraestructuras, etc.

5.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.-

La adjudicataria está obligada a cumplir con las obligaciones que constan en la condición 15 del Pliego de Cláusulas Particulares de este procedimiento de licitación, que se dan aquí por reproducidas.

6.- OBLIGACIONES DE LA SOCIEDAD PALACIO DE LA MAGDALENA.-

La Sociedad PALACIO DE LA MAGDALENA se obliga a cumplir con las obligaciones que constan en la condición 16 del Pliego de Cláusulas Particulares de este procedimiento de licitación, que se dan aquí por reproducidas.

7.- DURACION DEL CONTRATO

El plazo de duración del contrato será de CUATRO años contados desde la fecha de la firma del mismo, prorrogables por UN año más si no media denuncia del mismo por cualquiera de las partes con un plazo de preaviso de cuatro meses anteriores a la fecha de finalización del plazo inicial.

En caso de que exista prórroga del contrato, el adjudicatario deberá abonar a la Sociedad “PALACIO DE LA MAGDALENA” un canon equivalente al que ofertó para la adjudicación, aumentado en un 20%, tanto sobre el canon anual fijo como sobre el variable objeto de licitación.

Santander, 19 de Diciembre de 2019