

CONTRATO DE SERVICIO DE CATERING DE DOS GALAS DE PREMIACIÓN DE LA FUNDACIÓN DEPORTIVA MUNICIPAL DE VALENCIA

1. ENTIDAD ADJUDICADORA:

- a) Organismo: Fundación Deportiva Municipal.
- b) Servicio que tramita el expediente: Servicio Deportivo.
- c) Número de expediente: 341/2019.

2. OBJETO Y DURACION DEL CONTRATO:

- a) Breve descripción del objeto: Servicio de catering de dos galas de premiación (Premios al Mérito Deportivo Ciudad de València y Premiación Circuito de Carreras Populares de València) y de 1 cena de Voluntariado.
- b) Plazo de ejecución: Desde la fecha de adjudicación hasta el 12 de diciembre de 2019.

3. PRESUPUESTO

El gasto máximo que se prevé para este contrato sin incluir el IVA (10%), asciende a la cantidad de 8.200 €.

4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

El objeto del contrato corresponde al servicio de catering de dos galas de premiación (Premios al Mérito Deportivo Ciudad de València y Premiación Circuito de Carreras Populares de València) y una cena de Voluntariado de la OAMFDM para el correcto desarrollo de estos eventos:

- 1. Gala de Premios al Mérito Deportivo Ciudad de València
 - a. 7 de noviembre de 2019
 - b. Hall Salón de Actos del Complejo Deportivo Cultural Petxina
 - c. Asistentes previstos: 150 personas.
- 2. Gala del Circuito de Carreras Populares Ciudad de València
 - a. 12 de diciembre de 2019
 - b. Salón de Actos del Complejo Deportivo Cultural Petxina
 - c. Asistentes previstos: 280 personas
- 3. Cena de voluntarios
 - a. 12 de diciembre de 2019
 - b. Hall Salón de Actos del Complejo Deportivo Cultural Petxina
 - c. Asistentes: 100 personas

La dirección técnica será de OAMFDM, correspondiendo a la empresa adjudicataria la prestación del servicio.

Gala de Premios al Mérito Deportivo Ciudad de València

El Ayuntamiento de València entrega, cada año, unos reconocimientos en forma de premios al mundo del deporte municipal. El OAFDM organiza una gala en el Salón de Actos del Complejo Deportivo Cultural Petxina para 150 personas aproximadamente. Entre los asistentes se cuenta a los premiados, acompañantes, tribunal y otros invitados/as.

Dicha gala tendrá lugar el próximo 7 de noviembre a las 19:30 horas y el servicio que se desea contratar será para un mínimo de 100 y un máximo de 150 asistentes. El número exacto se confirmará 3 días antes de la fecha del evento.

A. SERVICIO DE CATERING

La empresa que opte a esta licitación deberá proponer servicio de cóctel a servir en el hall del Salón de Actos del Complejo Deportivo Cultural Petxina para los asistentes que le confirme OAMFDM en la fecha indicada. El servicio tendrá lugar entre las 20.30h y las 21.30h aproximadamente. No estando comprendido en este horario el tiempo necesario para la elaboración, traslado, montaje y desmontaje.

Duración total del servicio: 60 minutos aproximadamente.

Previsión de personas: entre 100 y 150 personas - el número total de personas se confirmará con una antelación de 3 días.

Descripción del servicio: se trata de una cóctel de pie. La forma de servirse quedará a criterio de la empresa adjudicataria, aunque en base a experiencias anteriores se recomienda que sea servido en bandejas, pudiéndose utilizar mesas altas o similares. También se recomienda la instalación de una barra de bebidas o similar.

Todos los materiales necesarios para la correcta prestación del servicio deberán de ser proporcionados por la empresa que resulta adjudicataria.

El personal destinado al servicio ha de estar constituido por profesionales, y en número suficiente para prestar un buen servicio según el número de personas final confirmado en el plazo que se indica, no pudiendo en ningún caso ser inferior a 1 camarero/-a por cada 30 personas. Deben ir adecuadamente uniformados para la ocasión.

Se suministrará la vajilla, vasos y cubiertos de calidad en la cantidad que sea necesaria para la prestación del servicio.

El menú deberá estar compuesto por:

Cóctel: aperitivos y canapés (mínimo 10 variedades) – duración una hora.

Bebida: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y blanco.

El adjudicatario deberá presentar un mínimo de 2 y un máximo de 4 propuestas completas de cóctel incluyendo lo enumerado anteriormente. Se valorará positivamente la propuesta de ingredientes y opciones saludables.

El adjudicatario podrá decorar el espacio en el que tendrá lugar el evento, mediante la colocación de elementos decorativos acorde al edificio, para conseguir un ambiente acogedor.

Inmediatamente finalizado el evento, deberán ser retirados todos los elementos, dejando todo el espacio expedito.

La empresa adjudicataria designará a un/-a responsable, que cuente con experiencia en eventos similares, que deberá estar presente durante el desarrollo del evento, siendo el encargado de velar por el estricto cumplimiento de lo exigido en este contrato e interlocutor válido entre la empresa adjudicataria y OAMFDM.

La empresa adjudicataria contará con una estructura organizativa adecuada a las necesidades de este contrato.

Cualquier comunicación entre OAMFDM y la empresa adjudicataria que suponga o afecte al desarrollo del contrato, deberá realizarse por cualquier medio por el que quede constancia de la misma.

Jueves 7 de noviembre

08.00h-18.00h Montaje

19.00h-19.30h Llegada de los invitados.

19.30h-20.30h Desarrollo de la Gala

20.30h-21.30h Salida de los invitados de la Gala al Hall y celebración del cóctel contratado.

22.00h-Fin Desmontaje

Gala Circuito de Carreras Populares de València

La Fundación Deportiva Municipal organiza el Circuito Divina Pastora de Carreras Populares. A la finalización de cada edición, en el mes de diciembre, OAMFDM organiza una gala de premiación de la edición terminada y que sirve de presentación para la del próximo año. En esta ocasión dicha gala se va a realizar el 12 de diciembre de 2019 a las 19:30 horas en el Salón de Actos del Complejo Deportivo Cultural Petxina.

El servicio que se desea contratar será para un mínimo de 200 y un máximo de 280 asistentes. El número exacto se confirmará 3 días antes de la fecha

del evento. Entre los asistentes se cuenta a los premiados, acompañantes, prensa y otros invitados/as.

A. SERVICIO DE CATERING

La empresa que opte a esta licitación deberá proponer servicio de cóctel a servir en el hall del Salón de Actos del Complejo Deportivo Cultural Petxina para los asistentes que le confirme OAMFDM en la fecha indicada. El servicio tendrá lugar entre las 20.45h y las 21.30h aproximadamente. No estando comprendido en este horario el tiempo necesario para la elaboración, traslado, montaje y desmontaje.

Duración total del servicio: 45 minutos aproximadamente.

Previsión de personas: entre 200 y 280 personas - el número total de personas se confirmará con una antelación de 3 días.

Descripción del servicio: se trata de un cóctel de pie. La forma de servirse quedará a criterio de la empresa adjudicataria, aunque en base a experiencias anteriores se recomienda que sea servido en bandejas, pudiéndose utilizar mesas altas o similares. También se recomienda la instalación de una barra de bebidas o similar.

Todos los materiales necesarios para la correcta prestación del servicio deberán de ser proporcionados por la empresa que resulta adjudicataria.

El personal destinado al servicio ha de estar constituido por profesionales, y en número suficiente para prestar un buen servicio según el número de personas final confirmado en el plazo que se indica, no pudiendo en ningún caso ser inferior a 1 camarero/-a por cada 30 personas. Deben ir adecuadamente uniformados para la ocasión.

Se suministrará la vajilla, vasos y cubiertos de calidad en la cantidad que sea necesaria para la prestación del servicio.

El menú deberá estar compuesto por:

Cóctel: aperitivos y canapés (mínimo 8 variedades) – duración una hora.

Bebida: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino tinto y blanco.

El adjudicatario deberá presentar un mínimo de 2 y un máximo de 4 propuestas completas de cóctel incluyendo lo enumerado anteriormente. Se valorará positivamente la propuesta de ingredientes y opciones saludables.

El adjudicatario podrá decorar el espacio en el que tendrá lugar el evento, mediante la colocación de elementos decorativos acorde al edificio, para conseguir un ambiente acogedor.

B. SERVICIO DE CENA DE VOLUNTARIOS

La empresa que opte a esta licitación deberá proponer servicio de cena de pie a servir en el hall del Salón de Actos del Complejo Deportivo Cultural Petxina para 100 asistentes. El servicio tendrá lugar entre las 22.30h y las 23.30h aproximadamente. No estando comprendido en este horario el tiempo necesario para la elaboración, traslado, montaje y desmontaje.

Duración total del servicio: 60 minutos aproximadamente.

Previsión de personas: unas 100 aproximadamente. El número definitivo de personas se confirmará con una antelación de 3 días.

Descripción del servicio: se trata de una cena informal de pie. La forma de servirse quedará a criterio de la empresa adjudicataria, aunque en base a experiencias anteriores se recomienda que sea servido en bandejas, pudiéndose utilizar mesas altas o similares. También se recomienda la instalación de una barra de bebidas o similar.

Todos los materiales necesarios para la correcta prestación del servicio deberán de ser proporcionados por la empresa que resulta adjudicataria.

El personal destinado al servicio ha de estar constituido por profesionales, y en número suficiente para prestar un buen servicio según el número de personas final confirmado en el plazo que se indica. Deben ir adecuadamente uniformados para la ocasión.

Se suministrará la vajilla, vasos y cubiertos en la cantidad que sea necesaria para la prestación del servicio. Se facilita a continuación menú y precio por persona de años anteriores a modo orientativo:

- ENSALADA CAESAR
- NACHOS CON GUACAMOLE
- WRAPS DE POLLO CON VERDURAS
- SURTIDO DE CROQUETAS
- PULGUITAS DE EMBUTIDO Y PISTO
- ALITAS DE POLLO TERIYAKI
- MINI HAMBURGUESAS

POSTRE

- BROWNIE DE CHOCOLATE

BODEGA

- VINO TINTO: TORRE ORIA SELECCIÓN D.O UTIEL REQUENA
- VINO BLANCO : TORRE ORIA SELECCIÓN D.O UTIEL REQUENA
- CERVEZA
- AGUA

16€ POR PERSONA

(IVA INCLUIDO)

Se valorará positivamente la propuesta de ingredientes y opciones saludables.

El adjudicatario podrá decorar el espacio en el que tendrá lugar el evento, mediante la colocación de elementos decorativos acorde al edificio, para conseguir un ambiente acogedor.

Inmediatamente finalizado el evento, deberán ser retirados todos los elementos, dejando todo el espacio expedito.

La empresa adjudicataria designará a un/a responsable, que cuente con experiencia en eventos similares, que deberá estar presente durante el desarrollo del evento, siendo el encargado de velar por el estricto cumplimiento de lo exigido en este contrato e interlocutor válido entre la empresa adjudicataria y OAMFDM.

La empresa adjudicataria contará con una estructura organizativa adecuada a las necesidades de este contrato.

Cualquier comunicación entre OAMFDM y la empresa adjudicataria que suponga o afecte al desarrollo del contrato, deberá realizarse por cualquier medio por el que quede constancia de la misma.

Jueves 12 de diciembre

08.00h-18.00h Montaje

19.00h-19.30h Llegada de los invitados.

19.30h-20.45h Desarrollo de la Gala

20.45h-21.30h Salida de los invitados de la Gala al Hall y celebración del cóctel contratado.

22.15h-Fin Desmontaje cóctel

22.30h. Inicio cena Voluntarios

5.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

Cualquier propuesta que no cumpla los requisitos técnicos explicados anteriormente no se tendrá en cuenta.

De las propuestas que cumplan los requisitos técnicos se optará por la oferta económica más ventajosa, teniéndose en cuenta la experiencia previa en la organización de eventos similares.

6.- PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

La propuesta económica se presentará en sobre cerrado por registro de entrada de la Fundación Deportiva Municipal de Valencia, indicando el número de expediente, el objeto del contrato y los datos de la empresa licitadora junto con el resto de la documentación necesaria para la valoración de la propuesta.

La oferta deberá presentarse mediante presupuesto conformado asumiendo las condiciones establecidas en el presente documento y aportando las características técnicas de cada uno de los elementos que conforman la oferta.

7.- FORMA DE PAGO

La presentación de facturas se realizará telemáticamente a través del Punto General de Entrada de Facturas Electrónicas del Gobierno de España (FACE), <https://face.gob.es/> en los términos que establece la Ley 25/2013 de 27 de diciembre, de impulso de la factura electrónica y creación del registro contable de facturas en el Sector Público.

Los códigos para emitir facturas a la Fundación Deportiva Municipal desde la plataforma FACE son:

- OF CONTABLE: LA0006320 FUNDACIÓN DEPORTIVA MUNICIPAL
- ORGANO GESTOR: LA0006320 FUNDACIÓN DEPORTIVA MUNICIPAL
- UNIDAD TRAMITADORA: LA0006320 FUNDACIÓN DEPORTIVA MUNICIPAL

8.- OTRAS INFORMACIONES

En base a los parámetros que se establecen en el anterior apartado, los técnicos municipales valorarán las propuestas presentadas y emitirán un informe en el que propondrán, al órgano de contratación competente, la más ventajosa a juicio del informante, teniendo en cuenta lo previsto en el artículo 138 apartado 3 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público. El resultado de la selección y adjudicación se publicará en el apartado Contrata con nosotros > de la web de la Fundación Deportiva Municipal (www.fdmvalencia.es).