

CONTRATACIÓN DEL SERVICIO Y SUMINISTRO DE CATERING PARA LA CENA DE LA NOCHE TEMPLARIA PONFERRADA 2018

PRIMERA. – Objeto del contrato.

El contrato al que se refiere el presente pliego tiene como objeto el servicio y suministro de catering, de temática medieval, para la celebración de la Cena Templaria que dará comienzo a partir de las 22:00 horas en el patio de armas del Castillo de los Templarios de Ponferrada el día 29 de junio de 2018. El contenido básico del contrato es la preparación, incluida la infraestructura, el suministro y el servicio de catering, incluidas bebidas, comidas y todo aquello necesario para el desarrollo de la actividad, así como montaje y desmontaje, para la correcta preparación y suministro de la cena a todos los comensales que participen en esta actividad y además tras la finalización de la cena la puesta en marcha de un servicio de barra en el que se puedan consumir diversas bebidas.

SEGUNDA. – Organización del servicio.

La organización del servicio se hará de conformidad con el plan de organización del Castillo de los Templarios, que deberá cumplir con la Ordenanza de funcionamiento propia del Castillo y de las instalaciones donde se lleve a cabo el servicio.

El suministro se realizará en función del número de comensales que resulten de la organización y ejecución programadas por la Concejalía de Turismo, sin sobrepasar el precio máximo indicado en esta memoria.

El menú estará conformado por una estética medieval y elaborado con productos de calidad que representen a la Comarca de El Bierzo. Se presentará variedad de entrantes, primer plato, segundo plato, postre y variedad de bebidas.

El número total de comensales se comunicará a la empresa con una antelación de cuatro días naturales, excepto en los casos de urgencia que pudieran presentarse, cuya comunicación a la empresa se realizará con 24 horas de antelación.

El suministro se realizará directamente por parte de la empresa en cada uno de los espacios señalados y dentro del horario del Castillo de los Templarios.

Finalizada la cena se ofrecerán bebidas en un servicio de barra.

TERCERA. – Obligaciones del contratista.

a/ En relación a la prestación del servicio.

La obligación principal de la empresa adjudicataria será el suministro, preparación y servicio de catering, incluida la recogida, en los espacios y horarios habilitados en el Castillo de los Templarios y señalados por la Concejalía de Cultura y Turismo:

- Las materias primas objeto del suministro, su preparación, y características, deberán reunir todos los requisitos exigidos en la reglamentación técnico-sanitaria correspondiente.
- El catering y los cócteles descritos en este pliego se corresponderán con el menú que la empresa haya presentado en su oferta, al igual que los precios.
- La empresa aportará el utillaje, textiles, uniformes medievales, menaje y material necesario para realizar el suministro y el servicio, corriendo de su cuenta la higiene del mismo. Una vez finalizado el servicio, la empresa deberá proceder a la recogida de material, alimentos y bebidas sobrantes, dejando el espacio en un estado de recogida y limpieza igual al que estaba antes de empezar el servicio y que en todo caso, haga posible la continuidad de su uso para otras actividades.
- La empresa nombrará a una persona encargada de la comunicación y relaciones con el responsable de la Concejalía de Cultura y Turismo. Las relaciones se basarán en hacerse responsable del catering que se encargue, como de comunicar cualquier alteración en el servicio que se pudiera producir; será la persona encargada de vigilar el suministro específico a los espacios indicados del Castillo de los Templarios, y con el cual el personal municipal responsable mantendrá la relación y comunicación sobre el servicio.
- Todo el personal que intervenga en la preparación, elaboración y suministro de alimentos deberán estar en posesión del Carnet de Manipulador de Alimentos, según prescribe la Reglamentación técnico-sanitaria a estos efectos.
- La empresa estará en posesión del correspondiente número de Registro General Sanitario de Alimentos en lo referente a la actividad correspondiente.
- La empresa aceptará someterse a los controles e inspecciones que determinen los servicios sanitarios municipales, así como incorporar las indicaciones y en su caso medidas correctoras que estos determinen.

b/ En relación a la prestación del servicio.

- El contrato se ejecutará a riesgo y ventura del contratista, que deberá indemnizar tanto al Ayuntamiento de Ponferrada como a terceros de todos los daños que se causen como consecuencia de las actuaciones que se deriven de la ejecución del contrato; salvo cuando tales perjuicios hayan sido ocasionados como consecuencia directa inmediata de una orden Municipal.
- A estos efectos deberá suscribirse una póliza de Responsabilidad Civil que prevea expresamente los riesgos de intoxicación alimentaria y que preste cobertura a todos los comensales.
- El adjudicatario deberá ejercer por sí el servicio y no cederlo o traspasarlo a terceros, ni contratar con terceros la realización total o parcial del servicio convenido, salvo expresa autorización municipal.
- Tanto la empresa como sus trabajadores observarán una conducta de respeto y consideración con todos los comensales, participantes, usuarios y

aquellas personas que realicen funciones de control e inspección del servicio.

- El personal deberá atender el servicio ataviado con indumentaria de índole medieval o templaria.

c/ En relación con la organización de la empresa.

- El personal preciso para la prestación de este suministro será de cuenta del adjudicatario, teniendo todos los derechos y deberes inherentes a su cualidad de empleador respecto del mismo, siendo el Ayuntamiento y Turismo Ponferrada, S.L., en todo ajeno a dichas relaciones laborales, por lo que no adquirirá relación alguna con dicho personal al finalizar el contrato. En consecuencia el contratista estará obligado al cumplimiento de las disposiciones legales en materia laboral, Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- La empresa deberá disponer de un lugar u oficina para la recepción de comunicaciones que deberá estar atendida mediante teléfono durante el horario que la empresa defina en su proyecto, que deberá comprender como mínimo 24 horas inmediatamente de cada suministro.

CUARTA. – Plazo.

El plazo del contrato será a partir de la fecha de adjudicación del contrato hasta el 30 de julio de 2018 cuando se dé por finalizado el evento.

El plazo de presentación de ofertas será de cinco días naturales a partir de la fecha de publicación.

QUINTA. – Precio máximo del contrato.

El importe máximo del contrato vendrá fijado en una cantidad por menú servido. En la ejecución del contrato, el precio vendrá determinado por el acuerdo de adjudicación, de conformidad con la oferta del adjudicatario.

El precio unitario por cada suministro será de un máximo de 35 euros IVA incluido por menú de adulto servido y todos los demás gastos incluidos. Y de máximo 20 euros IVA incluido por menú infantil servido y todos los demás gastos incluidos.

Las consumiciones del servicio de barra serán abonadas por el propio consumidor en el momento y directamente a la empresa adjudicada, quedando estas consumiciones fuera de contrato.

El precio máximo del contrato queda establecido en dieciséis mil quinientos euros IVA incluido.

SEXTA. – Forma de pago.

Se realizará mediante la presentación de factura que deberá ser conformada por la Presidenta de la Sociedad y/o Consejo de Administración de la misma dirigida a Turismo Ponferrada s.l.

SÉPTIMA. – Documentación.

Los licitadores deberán presentar, además de la documentación exigida los siguientes documentos:

- Descripción del menú y variedad de los mismos. La composición de los menús deberá estar relacionada con la temática y/o época medieval o templaria. La variedad de los menús incluye la posibilidad de que haya al menos dos menús distintos entre los que elegir para el servicio que se contrate, elaborados con productos de calidad que representen la Comarca de El Bierzo.
- Menús especiales son requeridos, infantil, celíacos y otras alergias. Estos menús especiales serán notificados con un mínimo de 24 horas de antelación a la prestación del servicio.
- Número de Registro General Sanitario de Alimentos, y memoria descriptiva de la experiencia de la empresa en servicios de catering.
- Declaración responsable de atenerse a las normas higiénico-sanitarias en todo el proceso, y estar al tanto de la reglamentación en materia sanitaria tanto en la selección de materias primas como en el proceso posterior d elaboración de menú, incluyendo además el suministro.
- Póliza de responsabilidad civil para la cobertura de los riesgos de intoxicación alimentaria.

Ponferrada a 28 de mayo de 2018



Firmado: Presidenta de Turismo Ponferrada S.L.
M^{ra} Antonia Gancedo