

La Corporación de Radio y Televisión Española S.A., S.M.E. está interesada en la siguiente contratación:

EXPEDIENTE	DESCRIPCIÓN	IMPORTE MÁXIMO (I.V.A. no incluido)
S-04952-2023	Servicio de catering - FesTVal Vitoria	3.500, 00 €

ENVÍO DE PROPUESTAS Y CONSULTAS

Las proposiciones se presentarán **antes de la fecha indicada en la publicación del expediente**. Cualquier consulta relacionada con este expediente podrán hacerse a través de la plataforma de licitaciones.

Se adjunta “Pliego especificaciones técnicas” y “Modelo de proposición económica” (Anexo 1).

Serán rechazadas las ofertas que superen el importe de licitación.

CARACTERÍSTICAS DE LA CONTRATACIÓN

1) Objeto de la contratación: contratación de un servicio de catering.

2) Precio:

DESCRIPCION	UNIDADES	PRECIO MÁXIMO ESTIMADO / UD.	VALOR ESTIMADO (sin IVA)
Servicio de catering - FesTVal Vitoria	100	35,00 €	3.500,00 €

El precio incluirá todos los gastos necesarios para la realización del servicio.

El precio máximo aplicable por la prestación del servicio será el resultado de multiplicar el número de servicios prestados por el importe de los precios unitarios que serán, como máximo, los que resulten de la adjudicación por el órgano de contratación de RTVE, de acuerdo con la oferta económica presentada por el adjudicatario según el Anexo I.

No existirá compromiso por parte de RTVE de emitir peticiones ni por todos los conceptos, ni por cantidades determinadas, de forma que sólo se abonarán los servicios efectivamente demandados y prestados a conformidad de RTVE.

Si durante la ejecución de la prestación variasen el número de unidades sin que ello represente un incremento del gasto superior al 10% esto no tendrá la consideración de modificación contractual.

3) Duración y plazo de ejecución: 7 de septiembre 2023.

4) Lugar de ejecución:

Sala KUBIK
General Álava, 5
01005 Vitoria-Gasteiz

5) Criterios de adjudicación del expediente.

La adjudicación del contrato se acordará en base a la mejor relación calidad-precio, de entre aquellas ofertas técnicas que resulten aptas, de acuerdo con a los siguientes criterios de valoración:

El procedimiento de adjudicación se realizará en dos fases. En la primera, se seleccionarán aquellas propuestas que obtengan una puntuación técnica igual o superior al 50% de la puntuación técnica máxima. En la segunda fase, se realizará la valoración económica de las ofertas seleccionadas, adjudicándose el contrato al licitador que obtenga la mejor puntuación total.

Criterios de valoración sometidos a juicio de valor: 25 PUNTOS

Con los criterios que se definen a continuación se valorará la solución propuesta y la calidad del servicio ofertado, para ello el licitador incluirá información detallada y relevante, que permita verificar que la propuesta cumple con todos los requisitos del pliego técnico.

La falta de información, es de motivo para obtener una puntuación baja.

Los criterios sujetos a juicio de valor con los que se valorarán las ofertas presentadas son:

- Hasta con **10 puntos** el menú ofrecido. Propuesta de menu VIP. Calidad de la propuesta, variedad y cantidad. Calidad del producto. La variedad de propuestas para intolerancias alimentarias. Se valorará uso de productos de proximidad y km 0 que minimizan el impacto en el medio ambiente, utilizando productos locales, de temporada y sostenibles.
- Hasta con **10 puntos**, la propuesta de la infraestructura que instalará para prestar el servicio. Se valorará la variedad de mesas altas y bajas, mantelería propuesta. Propuesta de decoración. Uniforme para las personas que prestarán el servicio. Se valorará positivamente que aporten fotografías de la propuestas.
- Hasta con **5 puntos**, si aumenta el ratio de camareros por comensales. Compromiso de personas que presten el servicio.

CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	PUNTUACIÓN
Criterios de valoración sometidos a juicio de valor y previa evaluación	25 PUNTOS
- Menú ofrecido.	Hasta 10 puntos
- Propuesta infraestructura para prestar el servicio.	Hasta 10 puntos
- Ratios camareros por comensales	Hasta 5 puntos
Criterios de valoración automáticos - Precio:	75 PUNTOS

- **Condiciones económicas (precio): 75 puntos.**

La valoración de los puntos asignados al precio, se repartirán conforme a la siguiente fórmula:

$$\text{Puntos oferta X} = \text{PPMM} (2 - \text{Oferta X} / \text{Oferta más baja})$$

Siendo PPMM la puntuación asignada a las condiciones económicas.

6) Garantía definitiva: No se exige.

7) Régimen de pagos: mediante transferencia bancaria, en un solo pago, tras la emisión por el proveedor de la correspondiente factura, y una vez RTVE haya certificado la correcta ejecución de la contratación, todo ello de conformidad con los plazos legalmente establecidos y en un plazo de 30 días.

8) Penalidades:

- Si el contratista, por causas imputables al mismo, hubiera incurrido en demora respecto del plazo total o respecto de los plazos parciales que se determinen en el presente pliego o en el de prescripciones técnicas. En este caso RTVE podrá imponer una penalización de un 5 %, calculada sobre la factura final .
- Si el menú ofrecido el día del evento no es acorde con lo ofertado: ingredientes de baja calidad, mala presentación, los platos calientes se sirven fríos o cantidad insuficiente, se hará constar por parte de los responsables del contrato de RTVE presentes en el evento. En caso de que no sea subsanable en el momento, se aplicará una penalización del 10% calculada sobre la factura final.
- Si hay una notoria falta de experiencia de los camareros o del maitre, se hará constar por parte de los responsables del contrato de RTVE presentes en el evento. En caso de que no sea subsanable en el momento, se aplicará una penalización del 10% calculada sobre la factura final.
- Si la infraestructura proporcionada es inadecuada y no se corresponde con lo solicitado y lo ofertado, se hará constar por parte de los responsables del contrato de RTVE presentes en el evento. En caso de que no sea subsanable en el momento, se aplicará una penalización del 10% calculada sobre la factura final.
- Si no cumple con respecto a lo que ha ofertado y por lo que se la puntuado técnicamente: ratio camareros, variedad de menú, menú intolerancias, extras, uniforme, etc., se hará constar por parte de los responsables del contrato de RTVE presentes en el evento. En caso de que no sea subsanable en el momento, se aplicará una penalización del 10% calculada sobre la factura final.

En ningún caso, la constitución en mora del contratista requerirá interpelación o intimación previa por parte de RTVE. En caso de tener que aplicarse las penalizaciones, el importe de las mismas será directamente descontado de la factura pendiente de pago.

9) Documentación administrativa: En el supuesto de que la propuesta fuera objeto de adjudicación, se le requerirá para que, en el plazo de 5 días, presente la siguiente documentación:

- **Certificaciones** oficiales de hallarse al corriente en el cumplimiento de las obligaciones con la **Agencia Tributaria y la Seguridad Social**.
- **Póliza de responsabilidad civil** en vigor o justificante de pago donde aparezcan: compañía aseguradora, empresa asegurada, importe de la póliza y período de vigencia de la misma, que deberá comprender el plazo previsto de ejecución de la contratación.

10) Procedimiento CAE: Tanto el adjudicatario como cualquier subcontrata que pudiera intervenir en este [servicio/obra/suministro](#) como requisito previo e imprescindible al inicio de la ejecución de la prestación del servicio, deberá cumplir con el Procedimiento de Coordinación de Actividades Empresariales (CAE) de RTVE publicado en (<http://www.rtve.es/perfil-contratante/normativa/coordinacion-actividades-empresariales/>)

11) Confidencialidad: El adjudicatario acepta que todos los borradores, fórmulas, especificaciones, libros, manuales de instrucciones, informes diarios, libros contables, cuentas, secretos e instrucciones de trabajo orales o escritas concernientes a la actividad de RTVE, sus métodos, procedimientos, técnicas o equipos, así como cualquier otra información a la que tengan acceso o reciban tienen el carácter de confidencial. Asimismo, se compromete durante la vigencia del contrato resultante del presente expediente de contratación, así como una vez extinguido éste, a no utilizar en detrimento de RTVE, ni a divulgar a terceros, excepto en el ejercicio de sus funciones por virtud del presente contrato, cualquier información recibida en virtud del desempeño de su relación comercial o profesional con RTVE o como consecuencia de la misma, sea referida a RTVE u otras sociedades clientes o relacionadas con RTVE.

Esta cláusula se entiende sin perjuicio de las obligaciones que resulten de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

12) Condiciones Generales de Contratación: se especifican en la página Web de RTVE https://licitaciones.rtve.es/resources/normativa/contratacion/Condiciones_Generales_Pedidos_--_2020.pdf

Se ruega acuse de recibo

