

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-01992-2024	Servicio de catering - Premios El Ojo Crítico 2024	11.250,00 €

ENVÍO DE PROPUESTAS Y CONSULTAS

Las proposiciones se presentarán antes de la fecha y hora indicados en el anuncio de licitación a través de la plataforma de contratación de RTVE. <https://licitaciones.rtve.es/>. Todo el proceso de licitación junto con las notificaciones y comunicaciones a los licitadores, se harán exclusivamente por medios electrónicos a través de la Plataforma.

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 para los invitados a la Gala de entrega de Premios El Ojo Crítico, que tendrá lugar en el Museo Reina Sofia (Madrid) el próximo 16 de mayo de 2024.

2) Precio: Valor estimado máximo: **11.250,00 € (SIN IVA)**.

DESCRIPCIÓN	Nº ESTIMADOS MENÚS	PRECIO UNITARIO MAXIMO ESTIMADO	VALOR ESTIMADO (sin IVA)
Servicio de catering - Premios El Ojo Crítico 2024	375	30 €	11.250,00 €

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.

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: **Lugar:** La prestación del servicio será el día 16 de mayo de 2024.

4) Lugar de ejecución: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia, Calle de Santa Isabel, 52- 28012 Madrid.

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. Que ofrezca mayor variedad y cantidad de lo mínimo exigido en el pliego Técnico. 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, disposición de la barra de bebidas (que haya más de una). Uniforme para las personas que prestarán el servicio. Se valorará positivamente que aporten fotografías de la propuesta.
- Hasta con **5 puntos**, si aumenta la 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, 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 no cumple con respecto a lo que ha ofertado y por lo que se la puntuado técnicamente: Menú ofrecido (variedad y calidad de menú, menú intolerancias, etc.), propuesta infraestructura para prestar el servicio, uniforme y ratio camareros, 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**.

10) Procedimiento CAE: Tanto el adjudicatario como cualquier subcontrata que pudiera intervenir en este servicio 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 <https://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

Anexo I: MODELO DE PROPOSICIÓN ECONÓMICA

D./D^a

(Nombre y dos apellidos)

provisto de D.N.I. número, expedido con fecha y domiciliado en
 calle/plaza
, CP, en calidad de de la empresa

(cargo que ocupa)

(nombre o razón social)

con NIF y domicilio social en CP
 número, calle/plaza número....., enterado
 del procedimiento general tramitado para adjudicar el expediente **S-01992-2024 - Servicio de catering - Premios El Ojo Crítico 2024.**

A tal efecto, se compromete a prestarlo con estricta sujeción a todas las condiciones técnicas y legales que se contienen en esta Petición de Oferta, que ha examinado y expresamente acepta, señalando como características de su proposición las siguientes:

Precio ofertado, expresado sin IVA u otros impuestos indirectos equivalentes:

DESCRIPCIÓN	Nº ESTIMADOS MENÚS	PRECIO UNITARIO OFERTADO	VALOR OFERTADO TOTAL (SIN IVA)
Servicio de catering - Premios El Ojo Crítico 2024	375		

El precio incluirá todos los elementos necesarios para la prestación del servicio.

..... a, de de 2024
 - FIRMA - (Obligatoria)