

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO SIMPLIFICADO ABREVIADO, DEL SERVICIO DE CATERING DURANTE EL ENCUENTRO INTERNACIONAL CECOEC (Exp. 436/2025)

1.- Objeto del contrato.

El objeto del contrato es el servicio de catering durante la celebración del Encuentro Internacional CECOEC, a realizar en Gijón el 3 y 4 de diciembre de 2025.

2.- Valor Estimado del Contrato.

El valor estimado de la licitación del contrato asciende a 35.750,00 euros.

3.- Duración de la contratación.

El contrato tendrá como plazo máximo de ejecución desde su formalización hasta el 5 de diciembre, una vez finalizado el encuentro.

4.- Descripción del servicio.

La empresa adjudicataria deberá ofrecer los siguientes servicios de catering:

4.1.- Servicio de Almuerzo. Se ofrecerá presupuesto para un número máximo de 800 comidas entre los dos días. La empresa ofertante deberá ofrecer tres opciones diferentes de menús y en todas contemplará un menú para intolerancias alimentarias (que deberá indicarse en el momento del servicio). La Cámara elegirá un menú de entre las tres opciones junto con el de intolerantes.

Los servicios de comida deben incluir:

- Jamón ibérico y quesos con picos
- 5 aperitivos calientes
- 3 aperitivos fríos
- 1 postre artesanal
- Fruta cortada y pelada
- Bebidas: vino, cervezas con/sin alcohol, refrescos, agua y zumos naturales
- Café (normal y descafeinado) e infusiones
- Pan

El servicio de almuerzo durará aproximadamente 90 minutos.

4.2.- Servicio de Café. Se ofrecerá presupuesto para un número máximo de 1.100 servicios entre los dos días.

Los servicios de café deben incluir:

- Café (normal y descafeinado) e infusiones
- Agua

- Pastas de té o bollería pequeña

El servicio de café se ofrecerá de manera continua entre las 11:30 y las 13:30 cada día.

Dentro del servicio, se incluirá el transporte, los camareros, el menaje y la cristalería y su montaje y desmontaje y limpieza.

Del mismo modo, la empresa ofertante deberá traer las mesas y la mantelería necesaria. Igualmente deberán indicar el número comensales que serán atendidos por cada camarero, tanto en la comida como en los cafés.

El adjudicatario deberá cumplir las disposiciones vigentes, tanto generales como de ámbito autonómico y municipal en materia de higiene alimentaria, fiscal, laboral, seguridad social y prevención de riesgos laborales referidas al personal a su cargo.

6.- Criterios de Adjudicación.

1. Criterios Evaluables Mediante la Aplicación de Cifras o Fórmulas: Hasta 100 puntos.

1.1.- Oferta Económica: hasta 65 puntos.

Los puntos correspondientes a la valoración económica más ventajosa (la que presente un precio de licitación inferior al resto de las ofertas presentadas) se le otorgarán únicamente un total de 65 puntos, calculando la puntuación del resto de las ofertas de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$P_i = 65 * ((P_b - P_o) / (P_b - P_m)) ^ (1/6)$$

Siendo:

P_i Puntuación de la oferta económica de la entidad licitadora i en puntos

P_b Precio licitación

P_o importe de la oferta que se valora

P_m importe de la oferta más baja

La valoración económica de las ofertas se realizará considerando la duración máxima prevista del contrato e incluyendo el coste de todos los elementos propuestos que no supongan ejecución de acciones específicas de comunicación e incluyendo los gastos de viaje o desplazamiento del personal, etc.

1.2.- Ofertas Anormales o Desproporcionadas:

Se considerará como ofertas anormales o desproporcionadas, las que resulten inferiores al presupuesto base de licitación en más de 15 unidades porcentuales.

Cuando se identifique una proposición que pueda ser considerada desproporcionada o anormal por la Mesa de Contratación se dará audiencia al licitador que la haya presentado para que justifique la

valoración de la oferta y precise las condiciones de la misma.

A la vista de las alegaciones que se presenten por los licitadores, y previos los informes oportunos, el órgano de contratación podrá apreciar como susceptible de normal cumplimiento las respectivas proposiciones.

Si el órgano de contratación, una vez tramitado el expediente recogido en el citado precepto, estimase que la oferta no puede ser cumplida, la excluirá de la clasificación.

1.3.- Ratio de comensales por camarero: hasta 15 puntos.

Se valorará el número de comensales atendidos por cada camarero durante el servicio de desayuno y almuerzo. La puntuación se asignará de forma inversamente proporcional al ratio indicado: cuanto menor sea el número de comensales por camarero, mayor será la puntuación obtenida.

Las propuestas que presenten ratios más altos recibirán una puntuación proporcionalmente menor.

Si el licitador no especifica este dato, su propuesta no será puntuada en este apartado.

1.4.- Menor incremento del precio por servicio adicional: hasta 10 puntos

En caso de no alcanzarse el número previsto de 700 almuerzos y 800 desayunos, se valorará el porcentaje de incremento unitario que el licitador proponga por cada servicio no cubierto.

La puntuación se asignará de forma inversamente proporcional al porcentaje indicado: cuanto menor sea el incremento por unidad, mayor será la puntuación obtenida.

Por ejemplo, si una empresa propone un incremento del 2 % por cada almuerzo no servido, y otra propone un 0,5 %, esta última obtendrá una puntuación superior.

Si el licitador no especifica este dato, su propuesta no será puntuada en este apartado.

1.5.- Servicios adicionales en caso de demanda: hasta 10 puntos.

Se asignará 1 punto por cada bloque de 7 servicios de comida y 9 servicios de café que se oferten como adicionales, hasta alcanzar un máximo de 10 puntos.

Esto equivale a un total de 70 servicios de comida y 90 servicios de café adicionales como límite para la puntuación máxima.

Gijón, a 28 de octubre de 2025